

Party-bhv.de



Mo-Fr. 09-18 Uhr
+49 1523 17 62 199



Bedienungsanleitung Popcornmaschine

Wulsdorfer Rampe 6c
27572 Bremerhaven
Tel: 01523 17 62 199
partyverleih@e-mail.de
<https://party-bhv.de>

Aufbau + Betrieb

Maschine auf einen stabilen Tisch stellen.

Stecker in die Steckdose stecken.

Geben Sie jetzt das Kokosfett / Kokosöl / **Palmfett (50ml)**

in den Topf, schalten Sie beide Schalter (Kettle + Warmer) ein,
warten Sie ca. 3 Minuten bis sich das Fett erhitzt hat.

Den Mais in den großen Messbecher füllen (**150 g**) und in das heiße Fett geben.

Den Zucker in den kleinen Messbecher füllen (**50g**)
und dann erst dazugeben.

Schließen Sie nun den Deckel und lassen Sie die Türen während des Röstvorgangs
offen, damit der Dampf entweichen kann.

**Auf keinen Fall während des „Poppens“ den Deckel des Topfes öffnen, da
sonst heißes Fett aus dem Topf spritzt !!!**

Nach 2 - 4 Minuten beginnt der Mais zu poppen. Wenn keine Geräusche mehr zu
hören sind, den Topf aushängen (den Griff im Uhrzeigersinn drehen) und den Rest
ausschütten (alle Reste mit einem Löffel lösen, damit keine Körner oder andere
Rückstände im Topf bleiben – würde einbrennen!!)

Das fertige Popcorn können Sie jetzt in Tüten füllen.

Den Topf innen mit einem Papiertuch (Zewa) ausreiben und evtl. verbliebene Mais-
und Zuckerrückstände sofort entfernen. **VORSICHT!! Topf ist sehr heiß. JETZT
SOFORT NEUES KOKOSFETT EINFÜLLEN !!!!**

Erst jetzt kann – bei Bedarf – erneut Popcorn hergestellt werden!!

GUTEN APPETIT!

Bitte Hinweise auf der Rückseite beachten →

Party-bhw.de

Mo-Fr. 09-18 Uhr
+49 1523 17 62 199



Angebrannter Kessel! Was kann man im Vorfeld dagegen tun?

Nur Kokosfett verwenden, da dieses sehr hohe Temperaturen aushält. Normales Speiseöl verbrennt, bevor der Mais poppt.

Niemals zu wenig Fett verwenden.

Nach jedem Durchgang den Kessel mit Zewa ausreiben. Am besten nimmt man 3 - 4 Lagen Zewa, da der Kessel sehr heiß ist.

Tipp: Backofen-Handschuhe anziehen.

REINIGUNG DER POPCORNMASCHINE

Die Innenseiten der Popcornmaschine mit einem feuchten Tuch (keine rauen Seiten verwenden – zerkratzt das Glas!!) abwischen.

Reinigung des Kessels

Was tun, wenn der Kessel doch eingebrannt ist?

AUF KEINEN FALL MIT SCHARFEN GEGENSTÄNDEN ANFANGEN ZU KRATZEN !!!!

Füllen Sie den Innenkessel zu 1/3 mit Wasser und geben Sie 2 Päckchen Backpulver hinzu.

Erhitzen Sie das Ganze bis es kocht.

Nach dem Erhitzen den Kessel abkühlen lassen.

Wasser ausschütten. Rückstände können Sie mit einem Spülschwamm (raue Seite) entfernen. Hierzu können Sie den Kessel ausbauen. (Stecker ziehen, Splint lösen, Bolzen herauschieben)

ACHTUNG: DEN KESSEL NIEMALS INS WASSER TAUCHEN !!!

Jetzt sollte der Kessel wieder sauber sein – wenn nicht, Reinigungsvorgang wiederholen !!!