

Popcornwagen



Gebruiksaanwijzing

Benodigheden per 100 personen:

- 100 zakjes
- 2 kg maïs
- 1 kg zoetstof
- ½ liter olie

Dit is een zogenaamde 6 Oz Machine, dat wil zeggen dat de ketel een capaciteit heeft van 170 gram per 4 minuten.

Aan de voorkant van het apparaat ziet u drie knoppen:

- rechts: Verlichting/Bodemplaatverwarming
- midden: Kettle motor (het roerwerk van de ketel)
- rechts: Kettle heat (verwarming van de ketel)

- 1) Zet de verlichting aan.
- 2) Zet de Kettle heat aan en laat de machine 5 minuten op temperatuur komen.
Inmiddels heeft u het volgende klaar staan:
 1. Plat bekertje met slechts een bodempje olie
 2. Hoog bekertje met $\frac{3}{4}$ maïs
- 3) Zet vervolgens de Kettle Motor aan.
- 4) Deponeer vervolgens het bekertje met de olie in de ketel

- 5) Deponeer vervolgens het bekertje wat u gebruikt voor het maïs in de ketel.
- 6) Vul het bekertje wat u gebruikt heeft voor de maïs onmiddellijk met 1/3 popcornsuiker en deponeer dat in de ketel, doe vervolgens de deksel dicht. (Indien u zoute popcorn wilt heeft u het volgende nodig: een bekertje vol maïs, geen suiker en 1 eetlepel flavocolzout).

Na ongeveer 2 minuten begint de maïs te popfen, komt de deksel omhoog en valt de popcorn uit de ketel. Ongeveer een minuut later neemt het popfen af.

- 7) Keer de ketel (m.b.v. de dumphendel) om en verwijder de laatste popcorn met een pollepel en zet de ketel terug in horizontale stand.

Herhaal stap 4 t/m 7 net zolang tot u voldoende popcorn heeft.

Wanneer u voldoende popcorn heeft gemaakt is het van belang dat u de Kettle heat en Kettle motor uitzet.

Onder de bodemplaat bevindt zich een laatje dat de (spaarzame) niet gepofte maïs opvangt nadat u af en toe de spatel door de popcorn haalt.

De ketel van de popcornmachine wordt door Skippy-Rent B.V. op een speciale manier gereinigd.

