

Anleitung für Popcorn

1. Popcornmaschine muss auf festem, ebenem Untergrund, geschützt vor Witterung und Umstürzen stehen
2. Popcornmaschine an Steckdose (230V) einstecken



3. Schalter beachten
TURN – aktiviert Rührwerk
HEAT – aktiviert Heizung für Topf (NUR während Popcornherstellung betätigt lassen!)
POWER & LIGHT - aktiviert Wärmelampe und Heizung für Bodenplatte

Popcorn herstellen

Portionierung

150g Popcornmais
25ml Popcorn Öl
75g Zucker

Optional:

1 Prise Salz
1TL Vanillezucker



1. Schalter „HEAT“ und „POWER & LIGHT“ aktivieren und Maschine aufwärmen lassen
2. Topfdeckel hochstellen, bis dieser selbstständig oben bleibt
3. Öl in Topf füllen und erhitzen
4. Schalter „TURN“ aktivieren
5. Popcorn hinzufügen
6. Zucker gleichmäßig hinzufügen
7. Deckel Schließen
8. Popcorn aufpoppen lassen bis für 3-5sek kein „Poppen“ mehr zu hören ist
9. Schalter „HEAT“ deaktivieren
10. Den restlichen Inhalt im Topf mit dem Holzspatel herausnehmen

Für weiteres Popcorn den Vorgang wiederholen



REINIGUNG

Reinigung

Damit der Topf nicht wie auf folgendem Bild aussieht, bitte folgende Hinweise bezüglich der Reinigung beachten!

Materialien:

- Warmes Wasser
- Mildes Spülmittel
- Weicher Schwamm oder weiche Bürste
- Natron (Backpulver)
- Weißer Essig
- Holz- oder Plastikspatel



Schritte zur Reinigung:

- 1. Einweichen:**
 - Fülle den Topf mit warmem Wasser und gib ein paar Tropfen mildes Spülmittel hinzu.
 - Lasse den Topf für mindestens 30 Minuten einweichen. Bei sehr starken Verkrustungen kann es hilfreich sein, den Topf über Nacht stehen zu lassen.
- 2. Sanftes Schrubben:**
 - Nach dem Einweichen verwende einen weichen Schwamm oder eine weiche Bürste, um die angelösten Reste vorsichtig zu entfernen. Verwende keine Scheuerschwämme oder Metallbürsten, da diese die Teflonbeschichtung beschädigen können.
- 3. Natron-Paste:**
 - Wenn nach dem Einweichen noch Rückstände vorhanden sind, mische Natron mit etwas Wasser zu einer Paste.
 - Trage die Natron-Paste auf die angebrannten Stellen auf und lasse sie für etwa 15-20 Minuten einwirken.
 - Verwende anschließend einen weichen Schwamm oder eine Bürste, um die Paste und die Rückstände vorsichtig zu entfernen.
- 4. Essig-Methode:**
 - Für sehr hartnäckige Rückstände kannst du auch weißen Essig verwenden. Fülle den Topf mit einer Mischung aus gleichen Teilen Wasser und weißem Essig.
 - Erhitze die Mischung vorsichtig auf dem Herd, bis sie zu köcheln beginnt. Lasse sie für etwa 5-10 Minuten köcheln.
 - Entferne den Topf vom Herd und lasse die Essiglösung abkühlen. Verwende dann einen weichen Schwamm oder eine Bürste, um die Rückstände zu entfernen.
- 5. Hartnäckige Reste lösen:**
 - Bei sehr hartnäckigen Verkrustungen kannst du einen Holz- oder Plastikspatel verwenden, um die Rückstände vorsichtig abzukratzen. Achte darauf, die Teflonbeschichtung nicht zu zerkratzen.

Tipps:

- Vermeide es, den Topf extremen Temperaturschwankungen auszusetzen (z.B. heißer Topf in kaltes Wasser), da dies die Beschichtung beschädigen kann.
- Verwende niemals aggressive chemische Reiniger oder scheuernde Reinigungsmittel auf Teflonbeschichtungen.
- Trockne den Topf nach der Reinigung gründlich ab, um Wasserflecken zu vermeiden.

Mit diesen Methoden solltest du in der Lage sein, deine Teflon-beschichteten Töpfe schonend und effektiv von angebrannten Resten zu befreien.

Bei Fragen bitte jederzeit melden

0173-2063221