

Kurzanleitung Popcornmaschine «Pop Maxx 2552EX», mit Erfahrungstipps aus dem Kino.

1. Gerät einschalten. Licht und Heizung Bodenplatte «ON»
2. Zutaten vorbereiten: Einen maximal gehäuften Aluminiumbecher Mais in ein leicht grösseres Gefäss umfüllen. Darüber einen leicht gehäuften 7.5ml-Messlöffel Flavacol-Salz geben. Salz nicht in den Aluminiumbecher geben.
Tipp: Falls grosser Ansturm auf Popcorn erwartet wird, einige (2 bis 3) dieser Portionen vorbereiten und unten in den Wagen zu stellen. Diese können auch in den nächsten Tagen noch verwendet werden.
3. Das Rührwerk und die Lüftung mit dem Schalter «Kettle Motor» einschalten.
4. Heizung der Pfanne «Kettle Heat» einschalten.

Achtung: Falls mit festen Öl-Barren gearbeitet wird, muss dieser in der Pfanne angeschmolzen werden, bevor das Rührwerk eingeschaltet wird!

5. Flüssiges Popcorn-Öl (ca. 42 gr. = 45 ml) in die Pfanne geben.
6. Direkt das vorbereitete Mais (mit Salz darin) dazu geben. Darauf achten, dass kein Salz im Becher zurückbleibt.
7. Neigt sich das Poppen dem Ende zu, wird empfohlen die Heizung der Pfanne bereits auszuschalten. Die Restwärme reicht aus.
8. Wenn das poppen aufhört (3 Sek. ohne Poppgeräusch), die Pfanne bis zum Anschlag auskippen. Evtl. mehrmals leicht gegen den Anschlag schlagen. Wenn Popcorn in der Pfanne zurückbleibt, kann dieses anbrennen und den Geschmack nachfolgender Portionen beeinflussen. Sollte sich ein Popcorn am Rührstab verfangen, so kann dieses mit einem Holzstäbchen entfernt werden. Dazu kurz das Rührwerk ausschalten oder Pfanne leicht abkippen.
9. Nach dem Auskippen der Pfanne, das Rührwerk (und somit auch die Lüftung) noch 1 bis 2 Minuten laufen lassen. Dies entzieht dem Innenraum wie auch dem fertigen Popcorn die Feuchtigkeit.
10. Die frische Popcornladung mit der Schaufel ein bis zwei Mal über die Löcher der «Fuselschublade» wischen. Beim Abfüllen die Schaufel immer etwa 1 cm über dem Boden bewegen. Vermeidet Körner und Fusel in den Popcorntüten. Schaufel nur auf dem Boden bewegen um Fusel in die Schublade zu wischen.

Tipp: Werden mehrere Portionen direkt nacheinander hergestellt, empfiehlt es sich die Pfannenheizung (wie bei Punkt 7) vor Ende des Popvorgangs trotzdem aus, und erst 20 Sek. nach erneuter Zugabe der Zutaten wieder einzuschalten.

Reinigung der Maschine:

Wenn die Maschine am nächsten Tag wieder eingesetzt wird, empfehlen wir die Pfanne mit einem leicht feuchten Mikrofasertuch auszureiben und danach eine Deckelhälfte der Pfanne offen zu lassen.

Am Boden der Maschine zuerst mit einem Pinsel die Resten aus den Ecken wischen. Dann mit einem trockenen Haushaltspapier über die «Fuselschublade» wischen und durch die Löcher in die Schublade drücken. Den Rest dann mit dem Haushaltspapier aus der Maschine nehmen.

Es ist möglich, auf die Reinigung des Bodens zu verzichten und etwas Popcorn über Nacht in der Maschine zu lassen. Dieses wird am nächsten Tag mit dem Einschalten der Heizung unter der Bodenplatte wieder knusprig.

Hinweis: Die Heizung der Bodenplatte befindet sich nur auf der rechten Seite. Siehe in der englischsprachigen Bedienungsanleitung Seite 25.

Wird die Maschine längere Zeit nicht gebraucht, so kann die Pfanne ausgehängt und der Deckel abgeschraubt werden um diese gründlich zu reinigen.

Um die Pfanne auszuhängen, muss diese zuerst schräggestellt werden. So erhält die Antriebsstange genügend Abstand zur Maschinendecke. Der Stecker muss zuerst ca. 20 Grad im Gegenuhrzeigersinn gedreht und dann nach unten gezogen werden.

Beim Ausspülen der Pfanne darauf achten, dass kein Wasser unten an der Pfanne eindringen kann.

Hinweis: Profigeräte besitzen keine beschichtete Pfanneninnenseite. Grund: Eine Beschichtung würde sich durch Salz und teilweise spitzige Maiskörner abschleifen.

Der Abluftfilter sollte nach etwa 30 bis 40 Pfannenladungen herausgenommen (siehe englischsprachige Anleitung Seite 13) und gereinigt werden. Dazu Abwaschmittel auf den Filter geben und dieses kurz mit heissem Wasser in das Innere des Filters spülen. Nach 10 bis 15 Minuten kann der Filter dann mit heissem Wasser ausgespült werden.

Die Glaswände des Geräts bei Bedarf mit einem feuchtnassen Mikrofasertuch abwischen. Anschliessend mit Mikrofasertrockentuch nachreiben.

Vorteile Profigerät gegenüber semiprofessionellen Geräten:

- Popcorn kann während dem Popvorgang aus dem Gerät entnommen werden ohne, dass dieses aus der Maschine fliegt.
- Profigeräte halten 20 und mehr Jahre ohne, dass ein Service nötig wird.
- Durch die grösseren Löcher in der Bodenplatte wird Kleinmaterial deutlich zuverlässiger ausgesiebt.
- Profigeräte aus Chromstahl und eloxiertem Aluminium können (selbst bei schlechter Pflege und feuchter Lagerung) nicht rosten.

Randnotiz: Die beiden Zahnräder (siehe Seite 15) sind absichtlich verschoben.