

## Fiche Technique

### Machine a Popcorn (n° art 3014)

#### Dimensions

Hauteur	45 cm
Largeur	42 cm
Profondeur	74 cm

#### Fiche Technique

Voltage	220-240V
Prise	220 V
Puissance	1.200 W



#### Utilisation

##### 1) Présentation :

- Bouton « TURN » : active le mélangeur rotatif dans la marmite
- Bouton « HEAT » : active le chauffage dans la marmite pour la cuisson
- Bouton « WARNING & LIGHT » : éclaire et tient au chaud le caisson vitré



**Kettle Heat Switch**

**Light and Warmer Switch**

**Kettle Motor Switch**

- Marmite chauffante pouvant basculer avec petite pression + rotation de la poignée dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, couvercle relevable. Ne pas utiliser d'ustensiles en fer (inox) dans la marmite.



Préparation :

1) Relever le couvercle et versez 15cl d'huile de tournesol au fond de la marmite avec 50g de sucre cristallisé (la dose de sucre pourra être ajustée selon les goûts de chacun).

2) Mettez les 3 boutons sur la position « Marche » (« I ») et laissez chauffer pendant 1 minute.

3) Mettez les 3 boutons sur « Arrêt » (« 0 »), puis versez 150g de maïs & couvrez la marmite avec le couvercle.

4) Remettez les 3 boutons sur « Marche » (« I »)

5) Fermez la vitrine ou légèrement entre bayé pour éviter la formation de buée à l'intérieur de la vitrine

6) Attendre que le pop-corn éclate & soulève le couvercle.

7) Une fois que tout le maïs a éclaté basculer la marmite pour enlever tout le pop-corn se trouvant encore dedans :

- si vous avez besoin de plus de pop-corn immédiatement et que la marmite est encore chaude :

o mettez tous les ingrédients en même temps (huile + sucre + maïs)

Refaire la même chose au temps de fois que nécessaire afin d'avoir la quantité de pop-corn désirée

- si vous avez besoin de pop-corn plus tard et que la marmite est froide

o refaire toutes les étapes de la préparation.

#### Remarques

Ne pas laisser le bouton « Turn » & « Heat » en marche si vous ne faites plus de pop-corn cela endommagerait la marmite.

Respecter impérativement les doses d'huile. Pas assez risque de détériorer le téflon, trop l'huile risquerait de déborder de la marmite et créer un court-circuit.