

# Bedienungsanleitung



[www.helo-shop.de](http://www.helo-shop.de)

Helo GmbH & Co. KG, Gewerbering 2-4, 26901 Rastdorf

## Inhaltsverzeichnis:

Aufbau der Maschine .....	ab Seite 2
Popcornherstellung.....	ab Seite 3
Reinigung der Maschine.....	ab Seite 5
Technische Daten .....	ab Seite 7

### **Allgemeine Hinweise:**

Die Popcornmaschine ist ein Gerät zur Herstellung von Lebensmitteln.  
Die Maschine darf nur von Personen bedient werden, die die entsprechenden Nachweise erbringen und im Umgang mit der Maschine angewiesen worden sind.

Die Maschine wurde ausschließlich zur Produktion von Popcorn konstruiert.

### **DIE KONSTRUKTION DER MASCHINE DARF NICHT VERÄNDERT WERDEN!**

#### **ACHTUNG:**

Ein falscher Umgang und falsche Reinigung der Maschine können zu Beschädigungen der Maschine und zur Gefährdung von Leib und Leben führen.

### **Aufbau der Popcornmaschine:**

Entnehmen Sie die Popcornmaschine aus dem Karton.

Entfernen Sie alle Styropor Transportsicherungen

Die Glastüren sind oftmals noch mit einem Schutzpapier überzogen. Entfernen Sie dieses Schutzpapier

Wenn alle Transportsicherungen entfernt wurden, stellen Sie die Maschine auf einen dafür geeigneten Unterstand (z.B. Tisch, Tresen usw.) mit einer ausreichenden Breite und Stabilität.

#### **ACHTUNG:**

Ein nicht ausreichend dimensionierter Unterstand kann zum umkippen der Konstruktion, zur Beschädigung der Maschine und eine Gefahr für Leib und Leben werden. Die Maschine darf nicht direkten Witterungseinflüssen ausgesetzt werden.

Überprüfen Sie die Maschine gründlich auf Transportschäden, Beulen usw.. Transportschäden können dazu führen, dass die Maschine in Gänze nicht mehr Einsatzfähig ist. Sollten Sie sich hier unsicher sein, setzen Sie sich unbedingt mit uns per Email in Verbindung.

Prüfen Sie, ob die Mechanischen Teile der Maschine funktionieren.

Prüfen Sie, ob die Türen der Popcornmaschine öffnen,  
Prüfen Sie, ob der Deckel nach Oben am Magneten Arretiert.



Dazu den linken Griff einfach nach oben führen, der Deckel sollte dann am oberen Magneten halten.  
Prüfen Sie, ob sich der Topf entriegeln lässt.



Drehen Sie dazu den rechten Griff gegen den Uhrzeigersinn und Sie können beobachten, wie sich der Haltebolzen entriegelt. ziehen Sie dann den Topf am Griff leicht nach unten, so dass dieser in der Reinigungsposition verbleibt. Siehe Bild rechts.

Bringen Sie bitte den Topf in umgekehrter Reihenfolge wieder in die Ausgangsposition.

Prüfen Sie, dass der Rührstab den Topfboden oder die Topfseiten nicht berührt. Dies ist wichtig, da die Antihafbeschichtung sonst beschädigt werden könnte. **Entgegen der obigen Abbildung müssen die Enden des Rührstabes nach oben zeigen.**

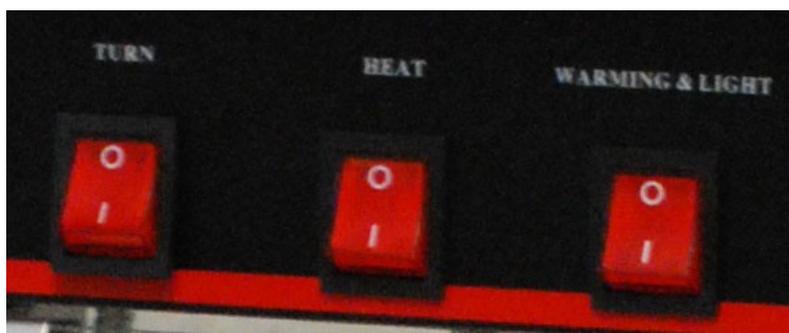
## Popcornherstellung:

Zur Popcornherstellung sollte folgendes vorhanden sein:

1. Popcornmais
2. Zucker/Salz
3. Fett (empfohlen wird Kokosfett)
4. Holzlöffel
5. Tuch (z.B. Trockentuch)

An Ihrer Popcornmaschine finden Sie 3 Schalter:

Turn | Heat | Warming & Light



Setzen Sie alle 3 Schalter auf 1, jetzt sollte das Licht in der Maschine angehen (Warming & Light), der topf sollte sich erhitzen (Heat) und der Rührstab(Turn) sollte sich drehen.

### **Achtung:**

Berühren Sie nicht mit dem Körper, oder Körperteilen den heißen Kessel. Dies kann zu schweren Verletzungen führen.

Die Maschine sollte sich ca. 5 Minuten aufheizen.

Folgende Faustregeln sollten beachtet werden.

Pro Durchgang können Sie mit dieser Maschine ca. 400g Mais verarbeiten.

Fett zusetzen:

Wichtig ist sehr hitzebeständiges Fett. Hier eignet sich Kokosfett am besten, da Kokosfett auch nach der Produktion den knackig frischen Pocomrgeschmack am längsten aufrecht erhält.

Salzige Popcorn ca. 400g Mais 112 g Fett (28%) ca. 2 Teelöffel (nach Geschmack)	Gezuckerte Popcorn ca. 400g Mais 72 g Fett (18%) 120 g Zucker (Mittelgrob)
--	---

Den Deckel über dem Kessel unbedingt schließen und während des aufpoppens nicht öffnen!

## Achtung:

Während des Aufpoppens den Deckel des Kessels nicht öffnen. Spritzendes Fett könnte schwere Verletzungen verursachen.

Das aufgepoppte Popcorn fängt sich jetzt im Inneren der Maschine und wird durch die Lampe warm gehalten. Mit der Popcornschaufel können sie die Popcorn etwas auflockern, dies verhindert, dass diese Zusammenkleben. Dabei immer von unten nach oben arbeiten um die Popcorn nicht zu zerdrücken.

Es empfiehlt sich die untere Popcornklabbe dabei zu öffnen. Während des Popvorganges sollten die Türen möglichst geschlossen bleiben.

## **DER DURCHGANG geht zu ENDE!!**

Am Ende des Durchganges stellt man die Heizfunktion des Kessels aus.  
Stellen Sie dazu den Knopf (Heat) auf 0

Sie können die Türen jetzt öffnen und den Kessel von Aussen mit einem trockenem Tuch reinigen.

Achten Sie auch hier darauf, dass der Kessel heiß ist und Verbrennungsgefahr besteht.

Öffnen Sie jetzt den Deckel wie bereits weiter oben in der Anlage beschrieben.

Lassen Sie den Kessel wie weiter oben Beschrieben herunter.

Säubern Sie den Kessel mit einem Holzlöffel und befreien diesen von Popcornresten.

Nutzen Sie ein trockenes Tuch um den Kessel kurz zu reinigen.

## **Wichtig:**

Nutzen Sie nie einen Metalllöffel, Gabel, Messer oder andere scharfen Gegenstände zur Reinigung des Kessels. Dies kann die Antifahrtbeschichtung des Kessels zerstören.

Den neuen Durchgang beginnen Sie danach wieder wie den ersten. Die Aufheizzeit ist natürlich dann geringer als beim ersten Durchgang.

## **Der letzte Tagesdurchgang!**

Es ist ratsam beim letzten Durchgang den Kessel bereits vor dem Ende der Produktion auszuschalten. Die Hitze des Kessels ist ausreichend um die letzte Ladung durchzupoppen.

Verfahren Sie wie folgt. Wenn die ersten Popcorn zu poppen beginnen, schalten Sie den Schalter HEAT auf 0.

Am Ende machen Sie erst einmal eine Normale Reinigung wie nach jedem Popvorgang.

### **ACHTUNG:**

Bei Arbeitspausen, bei Beendigung der Arbeit und bei Produktionspausen immer die Heizung ausschalten (HEAT = 0) Das Heizen des Kessels ohne Inhalt kann dazu führen, dass das Fett, der Zucker oder Popcornreste brennen können.

Die Popcornmaschine niemals mit Wasser löschen.

Ist der Schalter (HEAT=1) darf die Maschine nicht unbeaufsichtigt sein

## **REINIGUNG**

Normales Spülmittel findet seine Anwendung bei der Reinigung des Kompletten Gehäuses mit Ausnahme des Kessels und der Glühlampe!

Verwenden Sie zur Reinigung nie einen nassen Lappen oder verschütten gar Wasser in der Maschine.

### **ACHTUNG:**

Vor dem Reinigen der Maschine ist immer der Netzstecker zu ziehen.

Maschine nie mit Wasser reinigen, sondern immer nur mit einem feuchtem Tuch

Kessel nie mit Wasser füllen oder in Wasser eintauchen.

Das Gehäuse kann mit einem feuchtem Lappen und handelsüblichen Reinigern gereinigt werden.

Der Kessel kann von außen mit einem feuchtem Lappen gereinigt werden, ebenso von Innen.

Nutzen Sie keine scharfen Gegenstände zur Reinigung des Kessels, da dadurch die Antihafbeschichtung des Kessels beschädigt werden könnte.

Den Kessel wie nach jedem Durchgang mit dem Holzlöffel von groben Dreck befreien und mit einem feuchtem lauwarmen Lappen mehrmals auswaschen.

Zum Reinigen kann die Entnahmeklappe vorne, der Boden und die Auffangschublade ausgehakt und entnommen werden. Diese Teile können mit normalen Haushaltsreinigern in Wasser gereinigt werden.

Denken Sie auch immer an den Boden und die Auffangschublade, Nicht gepoppte Popcorn sammeln sich in der Regel in dieser Schublade. Ist diese gefüllt, kann die Schublade kein Mais mehr aufnehmen und es verbleibt im Aufbewahrungsraum.

Denken Sie bei der Reinigung auch an den Rührstab!

**Technische DATEN:**

Abmessung B/T/H: ca. 55,5 cm/41,5 cm/76,5 cm

Strom: 220V ~ 50Hz

Leistung: 1350 Watt

Produktion: 5kg/h

(100 Portionen 50g / 200 Portionen 25g)

**Einfache  
Bedienelemente**

**Plexyglastüren mit  
Magnethalter**

**Edelstahl Serviceklappe!  
zur leichten Entnahme des  
fertigen Popcorn.**

**Reinigungsklappe | Edelstahl**



**Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem Gerät!**

**Jegliche Vervielfältigung, Kopie oder Weitergabe dieser Anleitung ist ohne ausdrückliche Genehmigung nicht gestattet.**