

1. Voorbereiding & Opwarmen

1. Plaats de machine op een vlakke, stabiele ondergrond.
2. Zet de **Light** (Verlichting/Warmhoudplaat) en de **Ketel-verwarming** (Heat) aan.
3. Laat de ketel ongeveer **3 tot 5 minuten** voorverwarmen.
4. Zet de **Roer-motor** (Turn) aan vlak voordat je de ingrediënten toevoegt.

2. Ingrediënten per ronde (8oz)

Houd de volgende hoeveelheden per keer aan:

- **Maïs:** 250 gram (of de bijgeleverde maatbeker).
- **Olie:** 60-80 ml
- **Suiker:** max 150 gram (of de bijgeleverde maatbeker).

3. Het Bakproces

1. **Olie toevoegen:** Doe de olie in de hete ketel en wacht tot deze goed heet is.
2. **Maïs toevoegen:** Doe de maïskorrels in de ketel. (maatbeker)
3. **Suiker toevoegen:** Voeg de suiker direct ná de maïs toe (verspreid dit zoveel mogelijk in het keteltje). Doe de deksel van de ketel onmiddellijk dicht.

Let op: Blijf erbij! Suiker verbrandt snel als de ketel te heet wordt of als de motor stopt.

4. **Poffen:** De popcorn zal de deksel omhoog duwen en in de bak vallen. Zodra het poffen vertraagt (meer dan 2-3 seconden tussen de "pops"), zet je de **Heat** en **Turn** schakelaars uit.
5. **Legen:** Kiep de ketel direct om met de hendel om te voorkomen dat de laatste resten verbranden.

4. Herhalen voor +/- 40 porties

- Herhaal bovenstaande stappen **4 keer**.
- Schep de popcorn na elke ronde even om op de warmhoudplaat. Zo verdeel je de suiker en verdampen de laatste restjes vocht voor een knapperig resultaat.
- Verwijder ongepofte korrels ("old maids") via de gaatjes in de bodemplade.

Veiligheid & Onderhoud

- **Hitte:** De ketel wordt extreem heet. Gebruik altijd de hendels en raak de ketel niet met blote handen aan.
- **Schoonmaak:** Na 4 rondes suikerpopcorn zal de ketel plakkerig zijn. Laat de ketel iets afkoelen en neem hem af met een vochtige doek enkel afwasmiddel gebruiken.
Gebruik **geen agressieve schuurmiddelen/sponsjes** etc op het apparaat!
- **Ventilatie:** Zorg voor voldoende ruimte rondom de machine voor de warmteafvoer.

