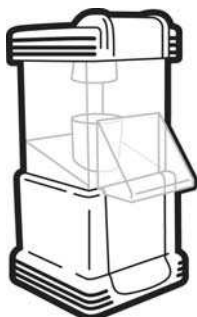


RETRO POPCORN MAKER™

RHP-Series



-
- **NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH ZU VERWENDEN
LESEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DIE
BEDIENUNGSANLEITUNG DURCH!**

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN (Fortsetzung)

4. Eine gute Beaufsichtigung ist notwendig, wenn das Gerät durch oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
5. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen und vor der Reinigung. Lassen Sie es abkühlen bevor Sie Teile an- oder abbauen und bevor Sie es reinigen.
6. Benutzen Sie NIEMALS Geräte mit beschädigten Netzkabeln oder – steckern oder wenn das Gerät irgendwie beschädigt wurde. Wenden Sie sich bitte an den nächstgelegenen autorisierten Kundendienst für die Überprüfung und eventuelle Reparatur oder senden Sie es an die auf Ihrem Garantieschein in diesem Buch angegebene Firma.
7. Der Hersteller rät von der Benutzung jeglichen Zubehörs ab. Dies führt zu höherer Verletzungsgefahr.
8. Nicht im Freien benutzen.
9. Lassen Sie das Netzkabel NICHT über Kanten von Tischen oder Arbeitsflächen hängen und NICHT heiße Oberflächen berühren.
10. Stellen Sie das Gerät nie auf einen heißen Gas- oder Elektroherd oder in einen heißen Ofen.
11. Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie das Gerät bewegen.
12. Verwenden Sie das Gerät NUR für den vorgesehenen Anwendungszweck.
13. Das Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
14. Besondere Vorsicht ist nötig bei der Entnahme des Popcorns.
15. Das Gerät verfügt über ein besonders kurzes Netzkabel, um das Hängen bleiben in einem oder Stolpern über ein längeres Kabel zu vermeiden.
33. Ein Verlängerungskabel kann benutzt werden, wenn entsprechende Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.
18. Die für ein Verlängerungskabel angegebene Leistung muss der elektrischen Leistung des Geräts mindestens entsprechen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF!

EINLEITUNG

Vielen Dank für den Kauf des RETRO POPCORN MAKER™! Diese Popcorn-Maschine ist eine Replik einer alten Popcorn-Maschine in amerikanischen Imbissrestaurants im Stil der 50er Jahre.

Der RETRO POPCORN MAKER™ wurde entwickelt im Retro-Stil, ist jedoch eine technisch fortschrittliche Popcorn-Maschine, die mehr Popcorn herstellt als viele vergleichbare Popcorn-Maschinen.

Diese praktische elektrische Popcorn-Maschine in der Größe eines Tischgeräts arbeitet mit Luft anstelle von Öl und produziert deshalb mehr aufgeplatztes Popcorn mit weniger harten Kernen. Mit Luft hergestelltes Popcorn ist ein köstlicher gesunder Snack mit wenig Fett.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Der Retro Popcorn Maker™ ist leicht zu bedienen. Folgen Sie diesen einfachen Anweisungen.

Nach dem Auspacken des Geräts

- Ihr RETRO POPCORN MAKER™ ist schon fertig montiert. Vor der ersten Benutzung heben Sie das obere Gehäuse vom Hauptgerät ab und reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem nicht scheuernden Schwamm oder feuchten Tuch. Trocknen Sie es mit einem nicht scheuernden Tuch ab.
- Nach dem Reinigen des Inneren setzen Sie das Gehäuseoberteil wieder auf das Unterteil.

Jetzt können Sie frisch gemachtes Popcorn aus Ihrem RETRO POPCORN MAKER™ genießen!

Herstellung von Popcorn

Suchen Sie vor dem Beginn zuerst einen stabilen Platz in der Nähe einer Steckdose. (Versichern Sie sich immer, dass sich das Netzkabel nicht in der Nähe von Wasser befindet. Falls notwendig, kann ein Verlängerungskabel benutzt werden.)

1. Füllen Sie den Korndeckel auf der Oberseite des Geräts mit Ihrem Lieblingspopcorn. **WICHTIG:** füllen Sie **NIEMALS** zuwenig oder zuviel in den Korndeckel. Wenn Sie zu wenig Mais in den Deckel füllen, kann dies dazu führen, dass weniger Mais aufspringt und mehr harte Kerne während der Popcornherstellung aus dem Gerät gelangen. Ein Überfüllen kann zum Verbrennen von aufgeplatzttem Popcorn und zur Rauchentwicklung führen, da sich die Kammer überfüllt. (Wenn Sie den Deckel mit Mais überfüllt haben, streichen Sie einfach die überschüssigen mit Ihrem Finger ab.)
2. Schütten Sie den gesamten Inhalt des Korndeckels in das Loch auf der Oberseite des Geräts (siehe Seite 3, Abbildung A)
3. Setzen Sie den Deckel wieder an seinen Platz ein.
4. Stellen Sie eine Schüssel oder einen Teller unter die Popcorn-Öffnung, damit das Popcorn hineinfallen kann. (siehe Seite 3, Abbildung B)

ACHTUNG: Bei der Auswahl der Schüssel achten Sie bitte auf deren ausreichende Größe und dass sie unter die Popcorn-Schütte passt.

5. Stecken Sie den Netzstecker ein.
6. Schalten Sie das Gerät ON/An (siehe Abb. C mit ON-An/OFF-Aus-Schalter) und in ein paar Minuten haben Sie perfektes frisches Popcorn!
7. Wenn aller Mais aufgeplatzt ist schalten Sie das Gerät OFF/Aus. Sie können jetzt die Popcorn-Maschine nach vorne kippen, damit Sie alles Popcorn aus der Maschine bekommen.
8. Essen Sie das Popcorn einfach so oder mit Ihrer beliebtesten Geschmacksrichtung:
 - Salz und Pfeffer
 - Gewürzsalze
 - Butter oder Margarine
 - Karamell
 - Worcester-Sauce
 - Lebensmittelfarben für mehr Spaß
 - Parmesan Salz ...und noch mehr Rezeptideen auf Seite 4!

WICHTIG – Lassen Sie die Maschine IMMER 10 Minuten abkühlen bis zur nächsten Herstellung von Popcorn, damit die Maschine weiterhin gut funktioniert und sich nicht überhitzt.

REINIGUNG

1. Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen, bevor Sie das Gehäuseoberteil zum Reinigen des Geräts abnehmen.
2. Benutzen Sie einen feuchten nicht-scheuernden Schwamm oder ein Tuch und wischen Sie alles ab, danach trocknen Sie das Gerät mit einem nicht scheuernden Tuch ab.
3. Setzen Sie das Gehäuseoberteil wieder auf das Unterteil auf und verwahren Sie das Gerät sorgfältig.

PRODUKTÜBERSICHT (Siehe Seite 4)

- A. Gehäuseoberteil
- B. Motor
- C. Korndeckel

Führen Sie Ihren RETRO POPCORN POPPER vor und genießen Sie einen herrlichen Tag!

REZEPTE UND TIPPS

AUSWAHL DES RICHTIGEN POPCORNS

Der RETRO POPCORN MAKER™ wurde entwickelt für jedes gebräuchliche Marken-Popcorn. Beachten Sie bitte, dass gelbe Maiskörner normalerweise größeres Popcorn bilden als weiße Maiskörner. Bio-Popcorn funktioniert auch, ist aber für diese Maschine nicht zu empfehlen, da in dieser Maschine weniger Maiskörner aufplatzen. Benutzen Sie nur frische Maiskörner, da altes, vertrocknetes Popcorn anbrennen kann und im Gerät Rauch verursachen kann.

Ein Tipp: Wenn Ihr Popcorn älter und vertrocknet ist, können Sie es auffrischen indem Sie die Körner in einen luftdichten Gefäß füllen und etwas Platz zum Schütteln lassen. Geben Sie einen Teelöffel Wasser pro 200 ml Tasse Popcorn in das Gefäß. Schütteln Sie es zweimal täglich für 3 Tage und bewahren Sie das Gefäß im Kühlschrank auf. Die Körner sollten dann wieder frisch sein und fertig für die Verwendung.

Sie können mit dem RETRO POPCORN MAKER™ - zuhause - Popcorn jeder Geschmacksrichtung genießen. Hier folgen für den Anfang einige Ideen und Rezepte:

ACHTUNG:

Geben Sie NIEMALS Gewürze oder Öl in die Popcorn-Kammer. Würzen Sie IMMER Ihr fertiges Popcorn **nach** dem Aufplatzen und der Entnahme aus dem RETRO POPCORN MAKER™.

- Schmelzen Sie Butter oder Margarine in der Mikrowelle oder auf dem Herd. Gießen Sie es über das fertige Popcorn und streuen Sie Salz darüber.
- Sprühen Sie Ihr bevorzugtes Sprühöl darüber und streuen Sie Kräuter darüber – Knoblauchpulver, gemahlenen Cayenne-Pfeffer, Basilikum oder Oregano.
- Streuen Sie geriebenen Parmesan darüber.
- Der RETRO POPCORN MAKER™ macht – einfach und schnell – ganze Popcornportionen.

PRAKTISCHER TIPP Geben Sie frisch gemachtes Popcorn in eine saubere Papiertüte, fügen Sie die geschmolzene Margarine und Gewürze hinzu, jetzt schütteln und genießen. Funktioniert auch mit pflanzlichem Sprühöl.

KESSELKORN

Wenden Sie das frische Popcorn in Margarine oder besprühen Sie es mit Sprühöl. Mischen Sie 4 Esslöffel Zucker und 1/4 Teelöffel Zimt darunter. Sie haben dann in ein paar Minuten frisches Kessel-Popcorn!

REZEPTE UND TIPPS (Fortsetzung)

KNOBLAUCH-KRÄUTER-POPCORN

Popcorn ist ein gesunder Snack – denn nur die hinzugefügte Butter kann Ihrem Gewicht weh tun. Um Ihre tägliche Kalorienzufuhr zu verringern, vermischen Sie Ihr Popcorn mit Kräutern, Knoblauch und ein wenig Margarine.

Knoblauch-Kräuter-Würzmischung

Frisches Popcorn

1 Esslöffel geschmolzene Margarine

Bereiten Sie die Knoblauch-Kräuter-Würzmischung zu und stellen Sie sie bereit. Geben Sie das Popcorn in den RETRO POPCORN MAKER™. Schütten Sie das fertige Popcorn in eine Schüssel, fügen Sie die Margarine hinzu und mischen Sie es gut. Mischen Sie die Kräutermischung unter.

Ergibt ca. 3 Liter

Knoblauch-Kräuter-Würzmischung

Vermischen Sie je 2 Teelöffel getrockneten Oregano, Basilikum und Thymian.

Fügen Sie je 1 Teelöffel Knoblauch- und Zwiebelpulver hinzu. Rühren Sie gut um. Ca. 43 Kalorien pro 200 ml.

EINFACHES KAREMELL-POPCORN

1 1/2 l fertiges Popcorn

1 Packung (ca. 400 g) ausgepackte Karamellbonbons

2 Esslöffel Wasser

2 Esslöffel Butter oder Margarine

Geben Sie das Popcorn in eine große Schüssel. In einer anderen Mikrowellen-geeigneten Schüssel erhitzen Sie die Bonbons, das Wasser und die Butter mit der Mikrowelle auf Stellung 600 W für 2 bis 2 1/2 Minuten. Warten Sie bis die Bonbons vollständig geschmolzen sind, rühren Sie oft um. Gießen Sie die Karamellmischung über das Popcorn und vermischen Sie es für einen schönen Überzug gut. Lassen Sie es für 5 Minuten abkühlen.

TRADITIONELLES KAREMELL-POPCORN

1 1/2 l fertiges Popcorn

50 g Butter oder Margarine

100 g brauner Zucker

50 ml Maissirup oder Zuckerrübensirup

1/4 Teelöffel Backsoda

1/2 Teelöffel Vanillezucker

In einem 4 Liter-Mikrowellen-Geschirr schmelzen Sie die Butter in der Mikrowelle bei 600 W bis sie geschmolzen ist. Rühren Sie den braunen Zucker und den Mais- oder Zuckerrübensirup unter. Stellen Sie die Mischung für 1 bis 2 Minuten bei 600 W in die Mikrowelle bis sie kocht. Rühren Sie die Mischung während dem Erhitzen nicht um.

Nehmen Sie sie aus der Mikrowelle heraus - benutzen Sie Topflappen, da die Mischung HEISS ist! Fügen Sie das Backsoda und den Vanillezucker hinzu. Fügen Sie das Popcorn dazu und rühren Sie gut um. Stellen Sie die ganze Mischung bei 300 W für 1 Minute in die Mikrowelle und rühren Sie danach um. Stellen Sie sie erneut bei 300 W für eine weitere Minute in die Mikrowelle und rühren Sie danach um, bis das Popcorn gut mit Karamell überzogen ist. Breiten Sie die Mischung auf einem Backblech aus und lassen Sie sie vollständig abkühlen.

Brachen Sie das Karamell-Popcorn auseinander und bewahren Sie es in einem fest verschlossenen Gefäß auf ODER – wenn es noch handwarm ist, fetten Sie Ihre Hände ein und formen Sie Bälle daraus.

ACHTUNG: Sie können auch Erdnüsse, mit Zucker überzogene Schokolade, chinesische Nudelgerichte, Rosinen, Bonbons, Salzstangen, Gummibärchen oder Erdnussbutter-Bonbonstücke hinzufügen oder Ihre eigenen Mischungen herstellen.



The Helman Group, Ltd.
1621 Beacon Place
Oxnard, CA 93033

(805) 487-7772 phone
(805) 487-9975 fax

Visit Us Online at
www.helmangroup.com

©2006 The Helman Group, Ltd.