

Mode d'emploi pour préparer du pop corn avec une machine à popcorn en location

Guide complet d'utilisation pour savourer un pop-corn parfait



Recette

Pour 100gr de pop-corn :

- 100gr de maïs popcorn (disponible chez Colruyt)
- 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 3 cuillères à soupe de sucre cristalline

1) Préchauffer la cuve



Hélice

Chauffer la cuve

Lumière + chauffage station

2) Incorporer le sucre et l'huile dans la cuve



3) Ajouter le maïs

4) Fermer le couvercle aimanté et ensuite les portes en plexiglas



5) Dès que des « pops » se font entendre, veuillez éteindre le mode « heat »



6) Retourner le récipient dans le compartiment et vous voilà prêt à déguster de délicieux popcorn.

Bon appétit !

1. Avant de commencer

- Lire attentivement ce mode d'emploi pour assurer la sécurité de chacun et le fonctionnement optimal de la machine.
- Placer la machine sur une surface plane, stable et propre, à l'écart de toute source d'eau ou de chaleur excessive.
- Vérifier que tous les accessoires fournis avec la location (mesures, cuillère, bol de récupération, etc.) sont présents et propres.
- Assurez-vous que la prise électrique utilisée est conforme aux normes et à proximité de la machine.
- Laver-vous soigneusement les mains avant de manipuler les ingrédients ou la machine.

2. Préparation des ingrédients

- Maïs à pop corn : utilisez exclusivement des grains spécialement conçus pour le pop corn.
- Huile végétale : huile de tournesol, de maïs ou de coco ; lisez les recommandations du loueur pour la quantité à utiliser.
- Sel ou autres arômes (optionnel) : sucre, caramel, épices, selon les goûts de la clientèle.

3. Mise en marche de la machine

- Brancher la machine sur une prise électrique adaptée et assurez-vous que l'interrupteur principal est en position « arrêt » avant de brancher.
- Allumer la machine à l'aide de l'interrupteur principal.
- Laisser préchauffer la cuve pendant 3 à 5 minutes.

4. Ajout des ingrédients

- Verser la quantité recommandée d'huile dans la cuve chaude, selon le mode d'emploi du fabricant ou du loueur.
- Ajouter les grains de maïs en respectant la dose indiquée (généralement, une dose standard est de 50 à 100 grammes de maïs pour 1 à 2 cuillères à soupe d'huile).
- Refermer le couvercle de la cuve pour éviter les projections de grains chauds.

5. Fabrication du pop corn

- La machine va chauffer l'huile et les grains ; le pop corn commencera à éclater au bout de 1 à 2 minutes.
- N'ouvrez jamais le couvercle pendant l'éclatement pour éviter les brûlures.
- Quand les « pops » retentissent, éteignez la machine.

6. Conseils d'utilisation

- Ne laisser jamais la machine en fonctionnement sans surveillance.
- Évitez de surcharger la cuve avec trop de grains ou d'huile, ce qui pourrait endommager l'appareil ou gêner la cuisson.
- Nettoyer immédiatement toute projection d'huile ou de grains autour de la machine pour éviter les risques de glissade ou de brûlure.

7. Nettoyage après utilisation

- Débrancher l'appareil avant toute opération de nettoyage.
- Laisser la machine refroidir totalement avant de nettoyer la cuve ou les accessoires.
- Essuyer la cuve avec un chiffon doux, légèrement humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou d'eau en excès.
- Laver à la main les accessoires amovibles (bol, cuillère, etc.) et séchez-les entièrement avant de les ranger.
- Remettez tous les éléments propres dans leur emballage d'origine, comme stipulé par Airjumplocation.

8. Recommandations particulières en cas de location

- Respecter toutes les consignes spécifiques fournies par Airjumplocation.
- Contacter Airjumplocation en cas de dysfonctionnement ou de pièces manquantes, n'essayez pas de réparer la machine vous-même.
- Assurez-vous de restituer la machine dans un état propre et fonctionnel, afin d'éviter tout frais supplémentaire **(50€ en cas de machine rendue sale)**.
- Signaler tout incident ou dommage survenu lors de l'utilisation à Airjumplocation.

9. Astuces pour un pop corn réussi

- Utilisé des grains frais et secs pour un résultat optimal.
- Ne pas soulever le couvercle durant l'éclatement.
- Servez immédiatement pour conserver tout le croquant du pop corn.

Avec ces étapes et recommandations, vous assurerez la réussite de vos moments gourmands et festifs. N'oubliez pas de profiter pleinement de votre pop corn avec vos proches et de respecter les consignes de sécurité à chaque utilisation. Bon pop corn et bon divertissement !

Ce manuel ne remplace pas celui du fabricant et ne sert que de complément.

Il est important de noter que Airjumplocation ne saurait être tenu pour responsable en cas d'accident ou de réaction allergique survenus lors de l'utilisation du matériel loué, la société se limitant à la mise à disposition des équipements.

© Airjumplocation, tous droits réservés. La reproduction ou la diffusion de ce document, même partielle, est strictement interdite sans l'autorisation préalable de la société.

