

### Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Edelstahl-Popcorn-Topfes mit Kurbel, der auch für Induktionsherde geeignet ist.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen professionellen Edelstahl-Popcorn-Topf mit Kurbel für Induktionsherd optimal einsetzen können.

### Lieferumfang

- Edelstahl-Popcorn-Topf mit Kurbel
- Bedienungsanleitung

### Produktdaten

Material	Topf	Edelstahl
	Kurbel	lackiertes Holz
Fassungsvermögen	6 l	
Maße (Ø x H)	24 x 15 cm	
Gewicht	ca. 1,3 kg	

### Vor der ersten Verwendung

Reinigen Sie den Popcorn-Topf zunächst wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.

Geben Sie dann einen Esslöffel Pflanzenöl in den Popcorn-Topf und erhitzen Sie das Pflanzenöl für etwa eine Minute auf dem Herd. Schalten Sie dann den Herd aus und lassen Sie den Popcorn-Topf abkühlen. Reiben Sie anschließend den Boden und die Seiten des Popcorn-Topfes mit einem Papiertuch ab. Nun können Sie mit der Herstellung des Popcorns beginnen.

### Verwendung

Für die Zubereitung von Popcorn im Popcorn-Topf gelten folgende Mengenangaben für Pflanzenöl, Mais und gegebenenfalls Zucker. Die Angabe „Tasse“ bezeichnet eine normale Kaffeetasse mit einem Fassungsvermögen von etwa 125 ml.

Verwenden Sie ausschließlich Pflanzenöl und keine Butter, Margarine oder Ähnliches, da diese Zutaten anbrennen würden. Achten Sie darauf, den Popcorn-Topf nicht zu überfüllen.

- **Zubereitung von 4 Portionen ohne Zucker:**  
Geben Sie 1 bis 3 Esslöffel Pflanzenöl in den Topf und fügen Sie ca ½ Tasse Mais hinzu.
- **Zubereitung von 4 Portionen mit Zucker:**  
Geben Sie 2 bis 4 Esslöffel Pflanzenöl in den Topf und fügen Sie ca ½ Tasse Mais und 2 bis 3 Esslöffel Zucker hinzu.

Bei der Zubereitung gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Heizen Sie den Herd bei mittlerer Hitze vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Popcorn-Topfes und füllen Sie die entsprechende Menge Pflanzenöl in den Popcorn-Topf.
3. Geben Sie den Mais und gegebenenfalls Zucker in den Popcorn-Topf.
4. Schließen Sie den Deckel des Popcorn-Topfes. Halten Sie den Popcorn-Topf am Haltegriff fest und rühren Sie den Mais während des gesamten Zubereitungsvorgangs um, indem Sie die Kurbel drehen. Lassen Sie den Popcorn-Topf während der Zubereitung von Popcorn nicht unbeaufsichtigt!
5. Bei Bedarf passen Sie die Temperatur des Herdes an. Das Popcorn fängt nach ca. 3 Minuten, abhängig von der Menge des Maises, an zu „poppen“. Rühren Sie weiter, bis Sie nur noch gelegentliches „Poppen“ wahrnehmen, oder bis sich die Kurbel schwer drehen lässt. Nehmen Sie den Popcorn-Topf dann sofort von der Herdplatte.
6. Das Popcorn ist nun servierbereit. Sie können das Popcorn vor dem Servieren noch nach Wunsch mit Salz oder Zucker oder anderen Zutaten würzen.



### **ACHTUNG!**

**Meiden Sie jeden direkten Kontakt mit den Edelstahl-Flächen des Topfes, solange dieser noch heiß ist!**

### Reinigung und Pflege

Reinigen Sie den Popcorn-Topf und den Deckel mit Klappen und Kurbel mit einem Topfreiniger in warmem Wasser, in das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben. Spülen Sie alle Teile unter heißem Wasser ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

### Rezepte

#### Popcorn-Kugeln mit Sirup

Zutaten:

- 4 Portionen ungewürztes Popcorn
- 1 Tasse Sirup
- 1 Tasse Zucker
- ½ Teelöffel Salz
- 1 Tasse Weizenkeime

#### Zubereitung:

- Bereiten Sie 4 Portionen Popcorn nach obiger Anleitung zu. Legen Sie dieses in eine große, mit Butter ausgestrichene, hitzebeständige Form.
- Geben Sie Sirup, Zucker und Salz in einen Topf und kochen Sie das Ganze auf kleiner Flamme, bis sich der Zucker auflöst. Erhöhen Sie nun die Temperatur und kochen Sie den Sirup, bis er 126,7°C auf dem Zuckerthermometer erreicht. In der Zwischenzeit erwärmen Sie in einem kleinen Topf die Weizenkeime unter Rühren. Wenn der Sirup die angegebene Temperatur erreicht hat, rühren Sie die warmen Weizenkeime unter.
- Gießen Sie die Masse nun gleichmäßig über das Popcorn. Drehen Sie das Popcorn ab und zu um, damit es gleichmäßig von Sirup bedeckt wird.
- Formen Sie die Masse nun mit eingefetteten Händen (benutzen Sie Butter zum Einfetten) zu 14 bis 16 orangengroßen Bällen und geben Sie diese ca. eine Stunde lang in den Kühlschrank.



**Überbackenes Popcorn**

Zutaten:

- 4 Portionen ungewürztes Popcorn
- ¼ Tasse Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- ¼ Teelöffel Salz
- 1/3 Butter oder Margarine

**Zubereitung:**

- Bereiten Sie 4 Portionen Popcorn nach obiger Anleitung zu. Legen Sie dieses in eine große, mit Butter ausgestrichene, hitzebeständige Auflaufform.
- Schmelzen Sie die Butter in einem kleinen Topf bei kleiner Flamme. Rühren Sie Zucker, Zimt und Salz unter. Vermischen Sie die Zutaten gut mit der flüssigen Butter, bis sich der Zucker auflöst.
- Gießen Sie die Masse nun gleichmäßig über das Popcorn. Drehen Sie das Popcorn ab und zu um, damit es gleichmäßig von der Masse bedeckt wird.
- Schieben Sie die Auflaufform nun in einen auf 150°C vorgeheizten Backofen und überbacken Sie das Ganze 10 Minuten lang.
- Lassen Sie das Popcorn vor dem Servieren leicht abkühlen.

**Crunch Mix**

Zutaten:

- 2 Portionen ungewürztes Popcorn
- ¾ Tasse weißer Zucker
- ¾ Tasse brauner Zucker
- ½ Tasse Maissirup
- ½ Tasse Wasser
- 1 Teelöffel weißer Essig
- ½ Tasse Butter oder Margarine
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Tasse geröstete Erdnüsse

**Zubereitung:**

- Bereiten Sie 2 Portionen Popcorn nach obiger Anleitung zu. Legen Sie dieses in eine große, mit Butter ausgestrichene, hitzebeständige Form.
- Geben Sie weißen Zucker, braunen Zucker, Sirup, Wasser, Essig, Butter und Salz in einen Topf. Erhitzen Sie die Masse unter Rühren bei mittlerer Hitze auf 143,3°C auf dem Zuckerthermometer.
- Nehmen Sie den Topf von der Platte und geben Sie die Erdnüsse dazu.
- Gießen Sie die Masse nun gleichmäßig über das Popcorn. Drehen Sie das Popcorn ab und zu um, damit es gleichmäßig von der Masse bedeckt wird.
- Verteilen Sie die Masse nun gleichmäßig in der hitzebeständigen Form und streichen Sie die Oberfläche glatt.
- Sobald die Masse abgekühlt ist, brechen Sie diese in kleine Stücke.

**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in andere Flüssigkeiten als Wasser.
- Lassen Sie den Popcorn-Topf während der Zubereitung von Popcorn nicht unbeaufsichtigt.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.rosensteinundsoehne.de](http://www.rosensteinundsoehne.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.



**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions pour le choix de cette casserole à popcorn, compatible induction.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

- Casserole à pop-corn avec manivelle
- Mode d'emploi

**Caractéristiques du produit**

Composition	Cuve	Acier inoxydable
	Manivelle	Bois laqué
Capacité	6 L	
Dimensions (Ø x H)	24 x 15 cm	
Poids	env. 1,3 kg	

**Avant la première utilisation**

Commencez par nettoyer la casserole à popcorn comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.

Versez une cuillère à soupe d'huile végétale dans la casserole à popcorn, puis faites chauffer l'huile pendant environ une minute. Éteignez votre plaque de cuisson et laissez la casserole à popcorn refroidir. Frottez ensuite le fond et les côtés de la casserole à popcorn avec de l'essuie-tout. Vous pouvez maintenant commencer la préparation du popcorn.

**Utilisation**

Pour préparer du popcorn dans votre casserole à popcorn, respectez les quantités suivantes d'huile, de maïs, et éventuellement de sucre. Le mot "Tasse" se réfère à une tasse à café normale d'une contenance d'environ 125 ml.

Utilisez uniquement de l'huile végétale. N'utilisez ni beurre, ni margarine, ni aucun autre ingrédient de ce type, car ils risqueraient de brûler.

Veillez à ne pas trop remplir la casserole à popcorn.

**• Préparation de 4 portions sans sucre :**

Versez 1 à 3 cuillère(s) à soupe d'huile végétale dans la casserole, puis versez environ 1/2 tasse de maïs à éclater.

**• Préparation de 4 portions avec sucre :**

Versez 2 à 4 cuillères à soupe d'huile végétale dans la casserole, puis versez environ 1/2 tasse de maïs à éclater, et ajoutez 2 à 3 cuillères à soupe de sucre.

Pour la préparation, procédez de la manière suivante :

1. Faites préchauffer votre plaque de cuisson à feu moyen.
2. Ouvrez le couvercle de la casserole à popcorn et versez la quantité correspondante d'huile végétale.
3. Versez du maïs et éventuellement du sucre dans la casserole à popcorn.
4. Refermez le couvercle de la casserole à popcorn. Tenez fermement la casserole à popcorn par le manche, et remuez le maïs pendant toute la durée de la préparation en tournant la manivelle. Ne laissez pas la casserole à popcorn sans surveillance pendant la préparation du popcorn.
5. Si nécessaire, ajustez la température de votre plaque de cuisson. Au bout de 3 minutes environ, selon la quantité de maïs, le popcorn se met à faire des "pops", c'est-à-dire à éclater. Continuez de remuer jusqu'à ce que vous n'entendiez plus que quelques "pops", ou jusqu'à ce que la manivelle soit dure à faire tourner. Retirez la casserole à popcorn immédiatement de la plaque de cuisson.
6. Le pop-corn est alors prêt à être servi. Avant de le servir, vous pouvez saupoudrer du sel, du sucre, ou tout autre ingrédient de votre choix sur le popcorn.

**ATTENTION !**

**Tant que celle-ci est encore chaude, évitez de toucher directement les surfaces en acier de la casserole.**

**Nettoyage et entretien**

Nettoyez la casserole à popcorn et le couvercle (avec les clapets et la manivelle) avec une éponge dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez ensuite tous les accessoires sous l'eau chaude et séchez-les à l'aide d'un chiffon propre et sec.

**Recettes****Boulettes de pop-corn au sirop**Ingrédients :

- 4 portions de pop-corn nature
- 1 tasse de sirop
- 1 tasse de sucre
- ½ cuillère à café de sel
- 1 tasse de germe de blé

Préparation :

- Préparez 4 portions de pop-corn en suivant la méthode expliquée plus haut. Placez-le dans un grand moule résistant à la chaleur, que vous aurez beurré.
- Versez le sirop, le sucre et le sel dans une casserole et faites chauffer le tout à feu très doux, jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Augmentez alors la température, et faites cuire le sirop jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 126,7 °C. Pendant ce temps, faites chauffer le germe de blé dans une petite casserole en remuant. Lorsque le sirop a atteint la température indiquée, incorporez-y le germe de blé tiédi.
- Répartissez alors le mélange sur le pop-corn de manière homogène. Retournez les grains de pop-corn, de manière à ce qu'ils soient parfaitement recouverts du sirop.
- Graissez vos mains avec du beurre, et à partir du mélange, réalisez à la main 14 à 16 boules de la taille d'oranges. Placez ensuite ces boules au réfrigérateur pendant environ une heure.



**Pop-corn gratiné**Ingrédients :

- 4 portions de pop-corn nature
- ¼ tasse de sucre
- 1 cuillère à café de cannelle
- ¼ cuillère à café de sel
- 1/3 tasse de beurre ou de margarine

Préparation :

- Préparez 4 portions de pop-corn en suivant la méthode expliquée plus haut. Placez-le dans un grand moule à gratin résistant à la chaleur, que vous aurez beurré.
- Faites fondre le beurre dans une petite casserole, à feu doux. Mélangez le sucre, la cannelle et le sel. Mélangez les ingrédients avec le beurre fondu, jusqu'à ce que le sucre se dissolve.
- Répartissez alors le mélange sur le pop-corn de manière homogène. Retournez les grains de pop-corn, de manière à ce qu'ils soient parfaitement recouverts du mélange.
- Placez le moule à gratin dans un four préchauffé à 150 °C, et faites gratiner le tout pendant 10 minutes.
- Laissez le pop-corn refroidir légèrement avant de le servir.

**Crunch Mix**Ingrédients :

- 2 portions de pop-corn nature
- ¾ tasse de sucre blanc
- ¾ tasse de sucre brun
- ½ tasse de sirop de maïs
- ½ tasse d'eau
- 1 cuillère à café de vinaigre blanc
- ½ tasse de beurre ou de margarine
- ¼ cuillère à café de sel
- 1 tasse de cacahuètes grillées

Préparation :

- Préparez 2 portions de pop-corn en suivant la méthode expliquée plus haut. Placez-le dans un grand moule résistant à la chaleur, que vous aurez beurré.
- Versez le sucre blanc, le sucre brun, le sirop, l'eau, le vinaigre, le beurre et le sel dans une casserole. Faites chauffer le mélange à feu moyen en remuant constamment, jusqu'à ce qu'il atteigne 143,3 °C.
- Retirez la casserole du feu et ajoutez les cacahuètes.
- Répartissez alors le mélange sur le pop-corn de manière homogène. Retournez les grains de pop-corn, de manière à ce qu'ils soient parfaitement recouverts du mélange.
- Répartissez la préparation dans le moule résistant à la chaleur, et lissez la surface.
- Une fois la préparation refroidie, cassez-la afin d'obtenir de petits morceaux.

**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit sous peine de perdre toute garantie !
- Manipulez le produit avec précaution.
- Ne plongez jamais le produit dans un liquide autre que de l'eau.
- Ne laissez pas la casserole à popcorn sans surveillance pendant la préparation du popcorn.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

