# NOTICE D'UTILISATION

# POP CORN L'ORIGINALE 1911

# 1204110




23 Quai de l'Industrie - 91200 ATHIS MONS
Tél : 01.75.30.20.50 - Fax : 01.75.30.20.51
www.sofraca.fr commercial@sofraca.fr sav@sofraca.fr

**SOFRACA**
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

① Brancher le cordon d'alimention sur une prise de courant à 230V avec retour à la terre. Ne pas utiliser du courant à 360V.

② Mettre les 3 interrupteurs « **LIGHT, MOTOR, KETTLE** » (Lampe chauffante, moteur, marmite) sous tension.

③ Attendre l'extinction de la veilleuse route, signal de l'obtention d'une température optimale. Verser une dose d'huile dans la marmite (N.B. : nous recommandons l'huile de coco). Ajouter immédiatement une dose de maïs à éclater cru et l'assaisonnement salé ou sucré.

④ Laisser les portes avant en plexiglas légèrement entrebâillées lors de l'éclatement du maïs pour empêcher les vapeurs d'huile de former du givre à l'intérieur des parois en verre. Mettre la porte métallique à bascule horizontale en position « out » (penchée vers l'extérieur, afin d'attraper les éclats égarés.

⑤ Laisser l'éclatement se poursuivre jusqu'à sa fin puis vider tous les grains de maïs éclatés restants dans la marmite.

⑥ Répétition des étapes de 3 à 5 jusqu'à l'obtention de la quantité de « pop-corn » désirée.
***NE PAS LAISSER LA MARMITE ALLUMEE HORS PERIODES D'UTILISATION***

**N. B.** : La mise hors tension de l'interrupteur MARMITE est recommandée pendant la cuisson de la dernière dose de maïs au moment où le maïs éclaté commence à s'écouler depuis le couvercle. Ce procédé réduira la température de la marmite en dessous du point de brûlure de l'huile ; diminuant ainsi la possibilité d'un entassement de dépôt d'huiles brulées sur la marmite.

## ↳ Vidage de la marmite

Ne pas tirer la poignée de vidage vers le bas pour vider la marmite. Une pression rotatoire dans le sens des aiguilles d'une montre sur la poignée amènera la marmite en position de vidage. Pour la remettre en position de cuisson : ramener la poignée vers le haut d'un coup sec mais pas brutalement jusqu'à ce que la marmite s'enclenche.

## Nettoyage

**APPAREIL DE CUISON : NE JAMAIS SUBMERGER LA MARMITE**

Evitez toute immersion de la marmite dans l'eau !

Veillez à ce que l'eau ne s'infiltre pas à l'intérieur ni par l'entrée de la gaine d'alimentation, ni entre les bords de la marmite et de sa couverture isolante – même en minuscule quantité – Un non-respect de la sensibilité particulière de cet appareil à l'eau pourra entraîner des pannes.

Empêcher les dépôts de tache d'huile brûlée est un défi. Essuyer les excédents d'huile de l'intérieure et de l'extérieur de la marmite aussi souvent que possible, toujours avec un torchon propre et sec. Mettre l'interrupteur MARMITTE hors tension dès que la dernière dose de maïs éclaté commence à s'écouler depuis le couvercle réduira suffisamment la chaleur de la marmite pour contribuer effectivement à protéger, après le vidage, contre des brûlures d'huile.

Ne pas utiliser des produits de nettoyage pour fours qui rongeront l'intérieur en aluminium de la marmite et dont les vapeurs pourraient endommager l'habillage et les portes en plexiglas de la marmite. N'utiliser ni l'essence (White spririt), ne la naphtaline, ni tout autre produit pétrochimique, pour les même raisons.

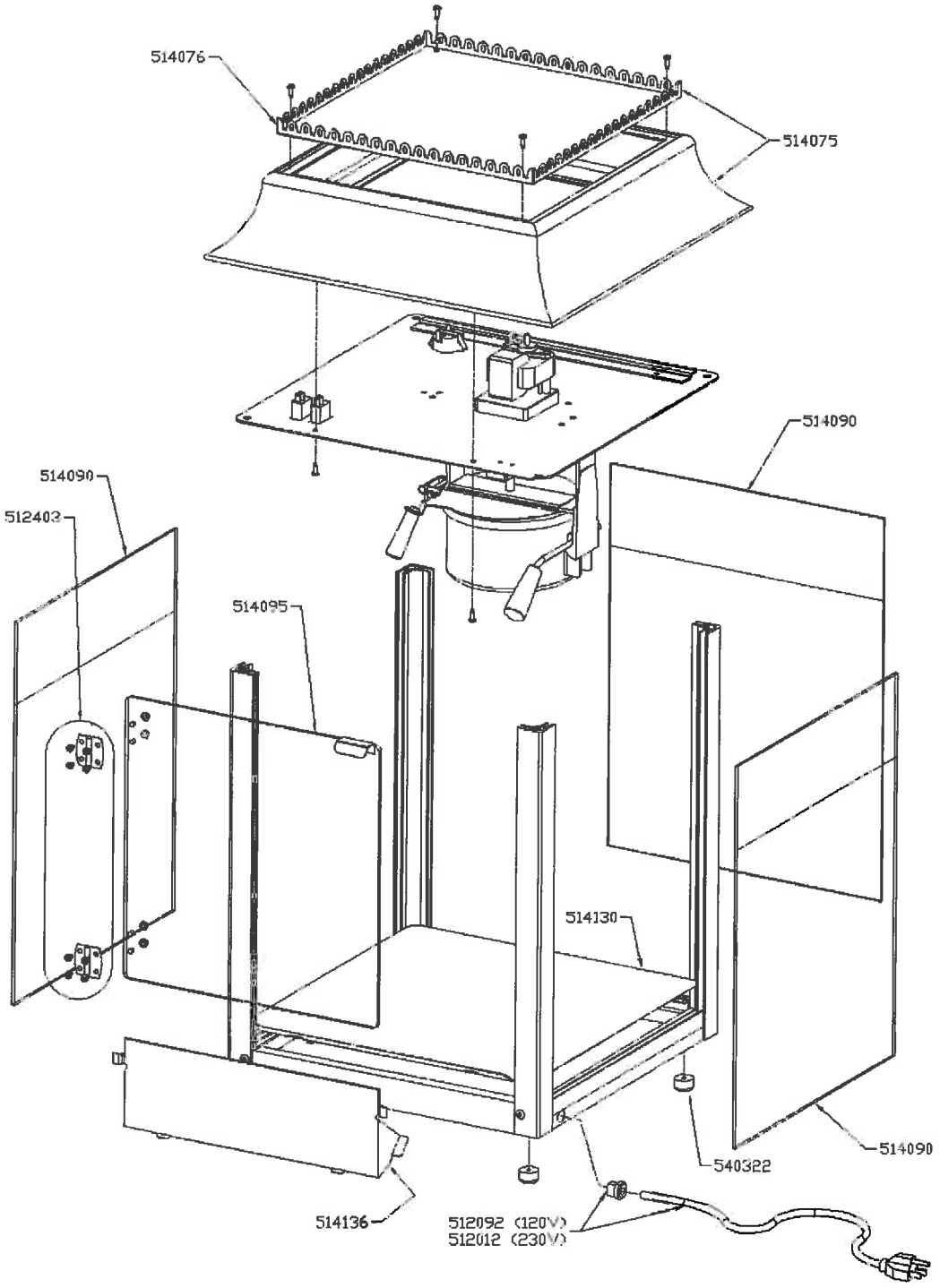
L'habillage : Tout produit de nettoyage non-toxique du genre **vaporiser et essuyer** et qui ne nuit pas au plexiglas assurera sans inconvénients la propreté de l'habillage. N'utiliser ne l'essence (White spirit) ni la naphtaline, qui entraîteront corrosion et craquelures.

Nous vous signalons que chaque machine est menue de 2 tasses. Une pour le Pop corn et une pour l'huile. Vous avez besoin d'une tasse de chaque pour faire le Pop Corn. La tasse pour l'huile est toujours le tiers de la tasse pour le Pop corn : par exemple pour la machine de 6 onces, la tasse du Pop corn contient exactement 6 onces de Pop corn, pour la machine 8 onces, la tasse contient 8 onces de Pop corn, etc, etc.

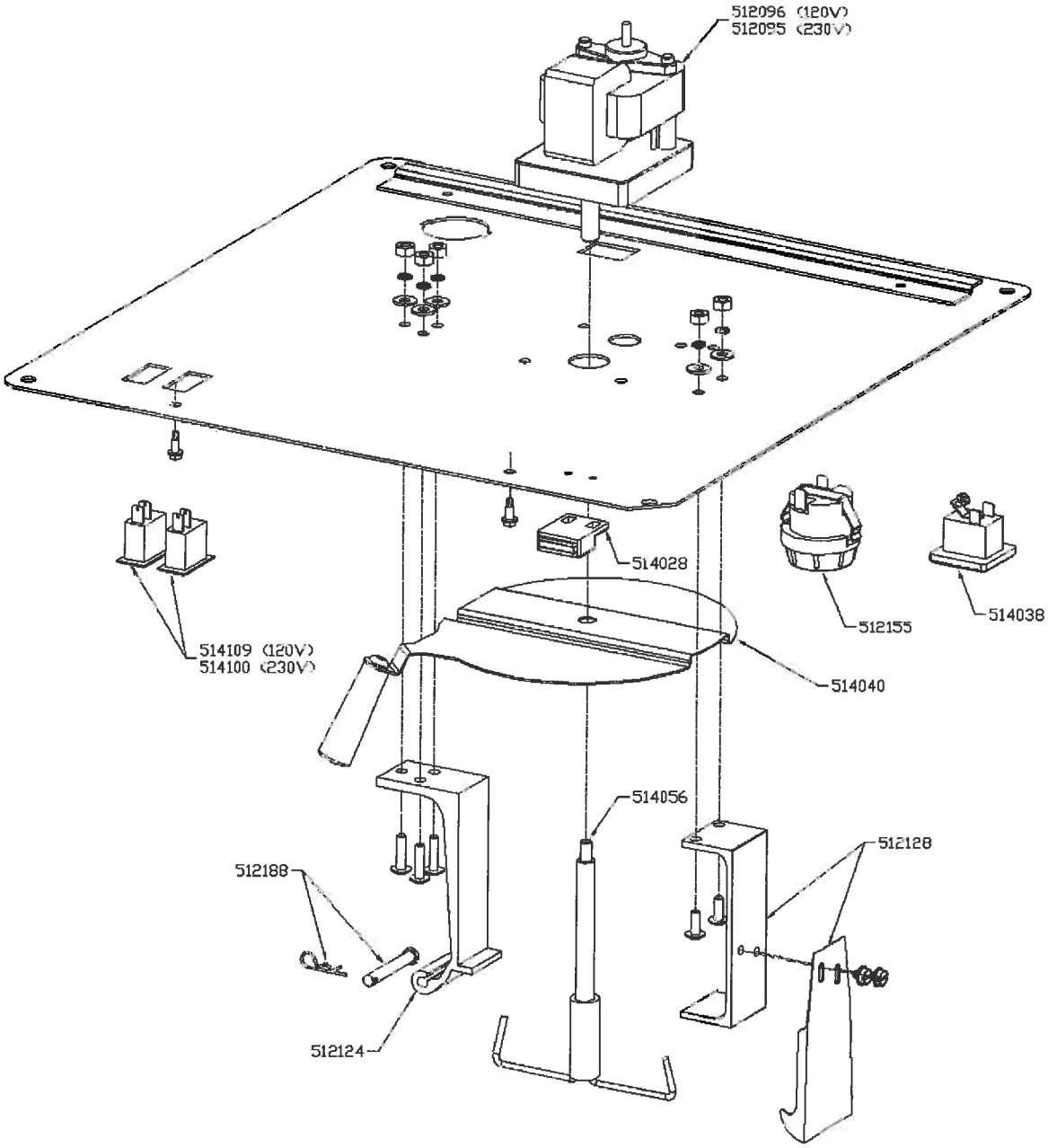
Concernant les autres ingrédients (sucre, sel, cannelle, etc.) il n'y a pas de quantités fixes, elles sont strictement basées sur le goût.

**SOFRACA**
SAS au capital de 45 000 €
23, quai de l'industrie
91200 ATHIS-MONS
www.sofraca.fr - Siret 552 057 499
Tél. 01 75 30 20 50 - Fax 01 75 30 20 51

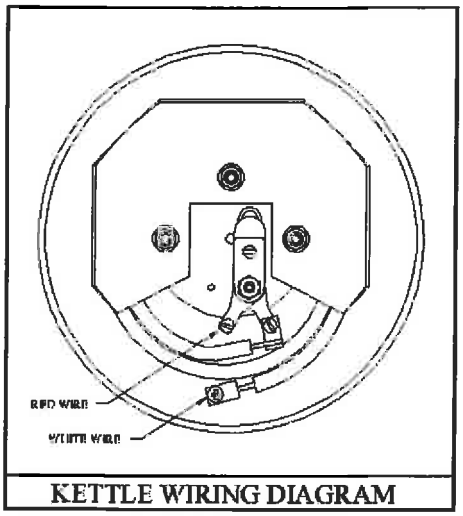
# 1911-4 OZ POPPER ASSEMBLY



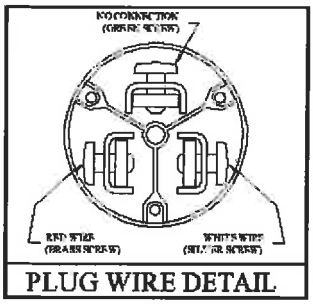
# 1911-4 OZ CHASSIS ASSEMBLY



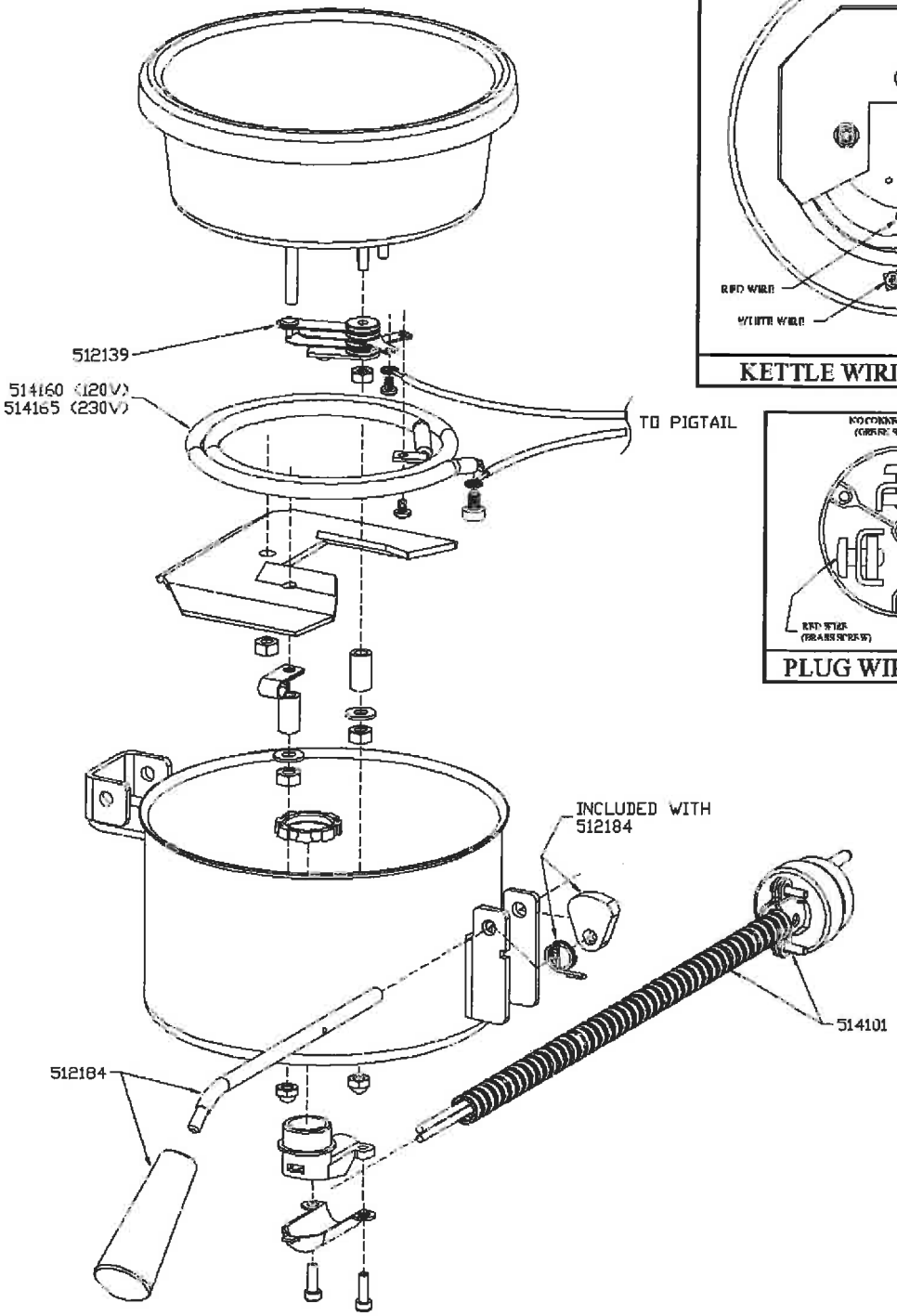
# 4 OZ KETTLE ASSEMBLY



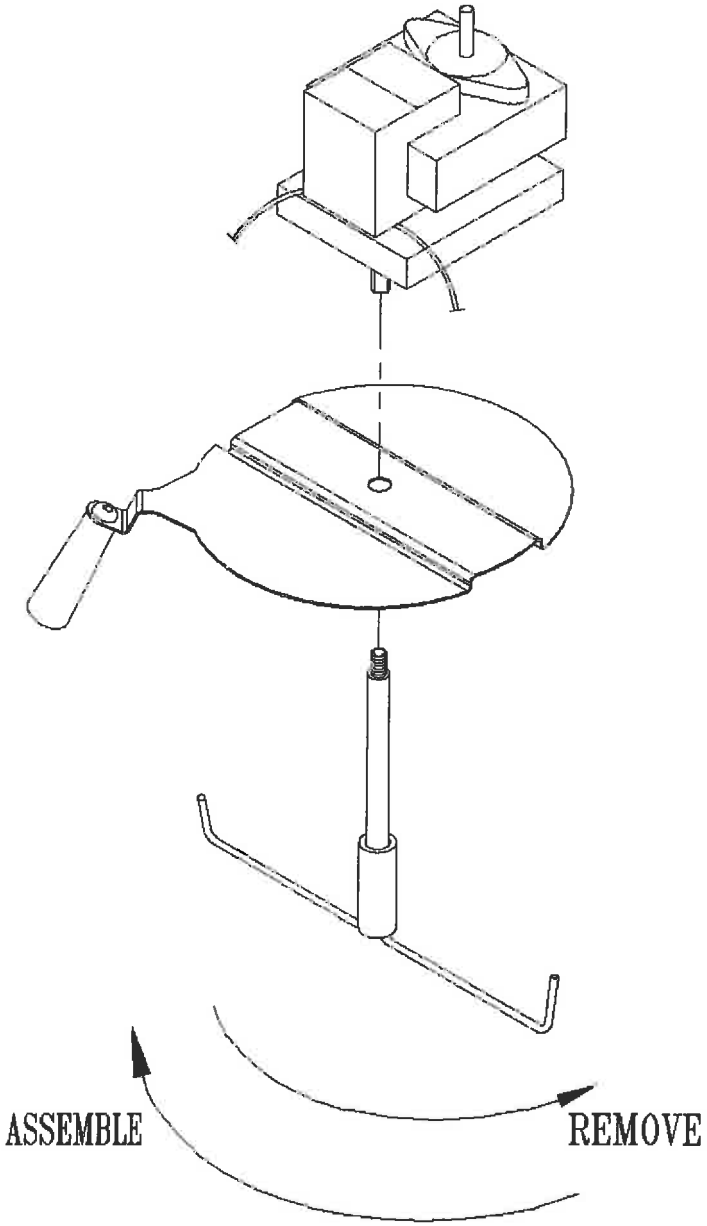

KETTLE WIRING DIAGRAM




PLUG WIRE DETAIL



# QUICK CHANGE STIRRER ASSEMBLY



# 1911-4 EXPORT WIRING DIAGRAM

