

Neumärker

Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

Pro Pop

Art.-Nr. 00-51572

www.neumaerker.de

Achtung!

Vor Inbetriebnahme der Maschine unbedingt diese Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass alle Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, von jeglicher Garantie ausgeschlossen sind.

Bei Fragen zur Maschine, zum Betrieb des Gerätes oder zum Bestellen von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte direkt an Ihren nächsten Händler.

1. Überprüfen Sie direkt nach dem Auspacken der Maschine, ob eventuelle Schäden an der Maschine vorhanden sind. Bei Beschädigungen setzen Sie sich bitte sofort mit der Transportfirma in Verbindung.
2. Entfernen Sie das komplette Verpackungsmaterial und auch alle Klebebänder, die zur Transportsicherung im Gehäuse und unter dem Dach angebracht sind.
3. Schrauben Sie die beigelegte Glühbirne in die Lampenfassung, und befestigen Sie die beigelegten Knöpfe an Tür und Schublade. Die Gummifüße ermöglichen einen weitgehend rutschsicheren Stand.
4. Stellen Sie die Popcornmaschine auf einen geeigneten Tisch oder Stand auf einem festen, trockenen und ebenen Untergrund. Sie sollte keinen direkten Witterungseinflüssen ausgesetzt sein. Dies gilt auch für Transport und Lagerung.
5. Die Maschine benötigt einen 220 V Anschluß mit 50 Hz und einer Absicherung mit 16 A.
6. Die Bedienung darf nur von eingewiesenem Personal erfolgen.
4. Veränderungen an dieser Popcornmaschine dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herstellers vorgenommen werden, da sonst die Herstellergarantie erlischt. Die mitgelieferte Betriebsanleitung ist strikt zu beachten. Der Hersteller und auch der Vertreiber haften nicht für Schäden, die auf falsche Handhabung, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch oder falsche bzw. nicht fachgerechte Instandsetzung durch den Kunden zurückzuführen sind. Beim Betrieb der Maschine muss sichergestellt sein, dass sie nur in technisch einwandfreiem Zustand gefahrenbewußt und bestimmungsgemäß eingesetzt wird.
5. Vor dem Reinigen muss unbedingt der Netzstecker gezogen werden.
6. Berühren Sie niemals den Kessel, wenn er noch heiß ist.
7. Bei Servicearbeiten an der Maschine sollten Sie immer einen angemessenen Augenschutz tragen.
8. Sorgen Sie dafür, dass kein Wasser während des Reinigungsvorgangs in die Maschine eindringt.
9. Tragen Sie den Kessel weder am Kabel, noch stellen Sie den Kessel in Wasser.

Bedienungselemente

Die Popcornmaschine wird über drei Schalter gesteuert:

1. Light and Warmer Schaltet die Bodenheizung und Innenbeleuchtung an
2. Kettle Motor Schaltet den Motor für das Rührwerk an
3. Kettle Heat Schaltet den Kessel an

Für die Herstellung benötigen Sie
Messbecher für Popcornmais, Popcornmais, Zucker, Popcornfett oder ähnliches, Holzlöffel,
Schaufel und Verpackungsmaterial

Veranstaltungsbeginn:

1. Kontrolle: stehen alle drei Schalter auf 0?
Kontrolle: ist das Rührwerk leichtgängig? (Kessel ein wenig kippen, Rührachse muss sich leicht mit der Hand drehen lassen)
2. Schalter „Light and Warmer“ einschalten
3. Schalter „Kettle Motor“ einschalten
4. Schalter „Kettle Heat“ einschalten

Türen während der Popcorn-Produktion offen stehen lassen.

5. Nach 6 Minuten: ca. 1 cm Popcornfett vom Block abschneiden und in den Kessel geben, 1 Messbecher – gefüllt bis ca. 0,5 cm unterm Rand – Popcornmais in den Kessel geben, 1/2 Messbecher Zucker in den Kessel geben. Darauf achten, dass die Deckel vom Kessel geschlossen sind.

eigentliche Produktion

6. nach ca. 3 – 4 Minuten poppen die ersten Körner auf. Sobald keine Popgeräusche mehr zu hören sind, den Kessel entleeren, durch Umschwenken.
 7. Popcorn, das noch im Kessel verbleibt, unbedingt mit dem Holzlöffel herausholen.
 8. Wieder Popcornfett, Popcornmais und Zucker einfüllen, Deckel schließen.
 9. Das nun fertige Popcorn mit der Schaufel leicht auflockern (nicht die Flocken zerschlagen!) und in Tüten abfüllen.
- weiter mit 11. – 14.

Pause

10. Falls genug fertiges Popcorn vorhanden ist oder bei einer Pause: während die Körner aufplatzen und aus dem Kessel fallen – Schalter „Kettle Heat“ ausschalten – Produktionsvorgang beenden - Kessel ausleeren – damit Reste im heißen Kessel nicht anbrennen können schon jetzt Popcornfett hinein geben, das Rührwerk bitte weiterlaufen lassen
11. Nach der Pause wieder bei Punkt 9 beginnen, wobei die Aufwärmzeit nun nur noch ca. 3 Minuten beträgt.

Ende der Veranstaltung

12. Schalter „Kettel Heat“ ausschalten
13. Schalter „Licht and Warmer“ ausschalten
14. Rührwerk noch ca. 15 Minuten laufen lassen, in dieser Zeit kann das verbliebene Verbrauchsmaterial und das Zubehör gereinigt und verpackt werden.
15. Schalter „Kettle Motor“ ausschalten

Reinigung

Die Reinigung des Gehäuses und des Zubehörs erfolgt mit normalem Spülmittel. Türen können aushängen und reinigen, Schublade entleeren und reinigen, Schwingklappe aushängen und reinigen, Bodenblech entfernen und reinigen, Boden der Popcornmaschine evtl. aussaugen und komplettes Gehäuse innen und außen mit feuchten Lappen und Spülmittel reinigen.

Kessel aushängen und reinigen – nicht ins Wasser tauchen!!!!

Zum Aushängen des Kessels: Stecker ein wenig nach links drehen und nach unten abziehen.

Der Kessel ist aus Edelstahl und kann somit wie jeder normale Kochtopf mit entsprechenden Reinigungsmitteln gereinigt werden ebenso auch im Kessel selbst bei eingebrannten Resten.

Nach der Kesselreinigung unbedingt noch einmal die Funktion des Rührwerkes

prüfen, es muss sich mit der Hand drehen lassen. Falls es festsetzt: seitliche

Schrauben lösen und das komplette Rührwerk (mit Brücke und Deckel) solange unter warmen/heißen Wasser abspülen, bis sich das Rührwerk gelöst hat.

Kessel einhängen: Stecker einstecken und ein wenig nach rechts drehen

Lagerung

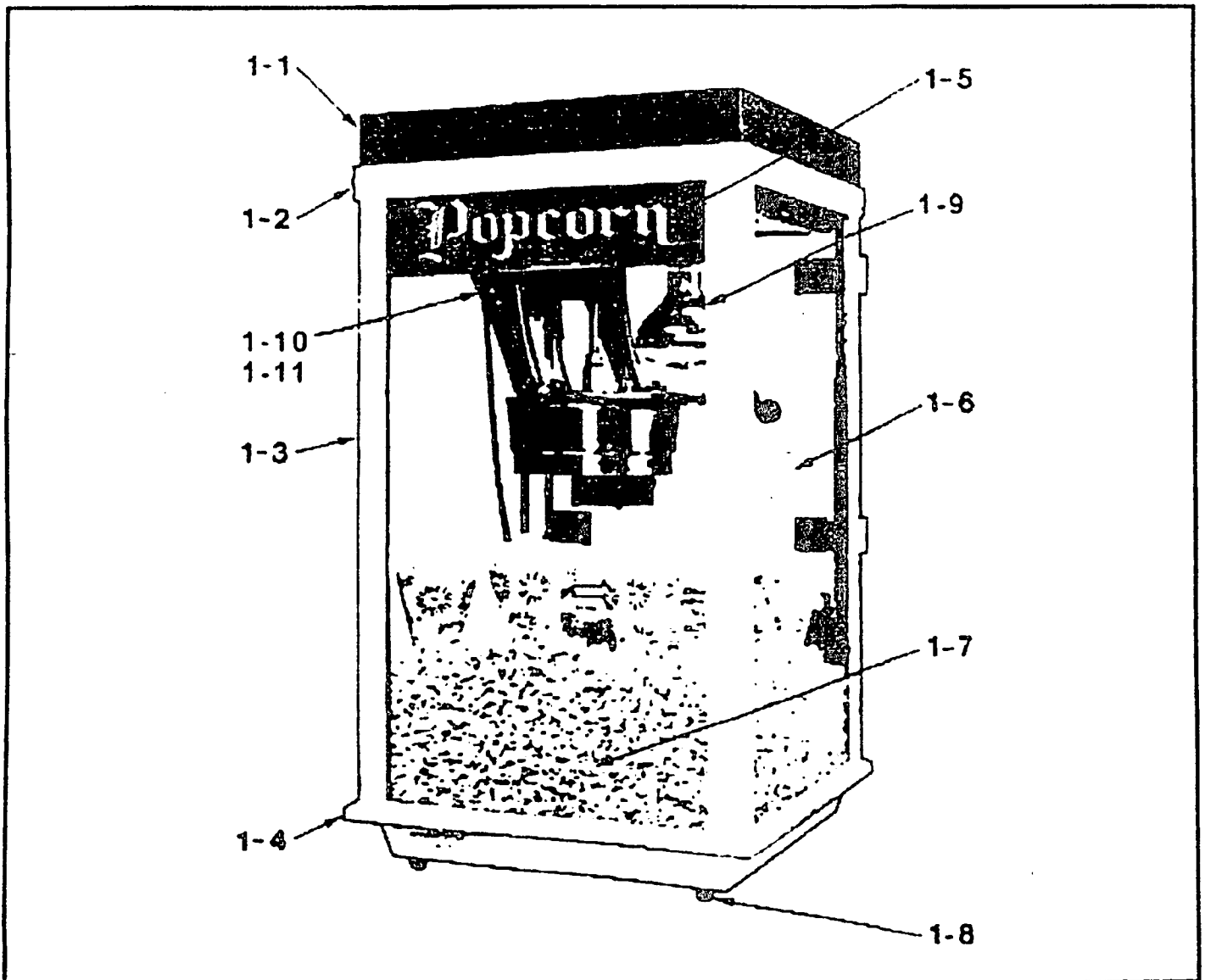
Sicherstellen, dass alle Teile gereinigt und getrocknet sind. Maschine wieder zusammenbauen.

Versand

Klebeband als Transportsicherung um Zahnräder oberhalb des Kessels kleben. Türen zukleben und Schublade anheften. Gerät in Transportbox oder Karton verpacken.

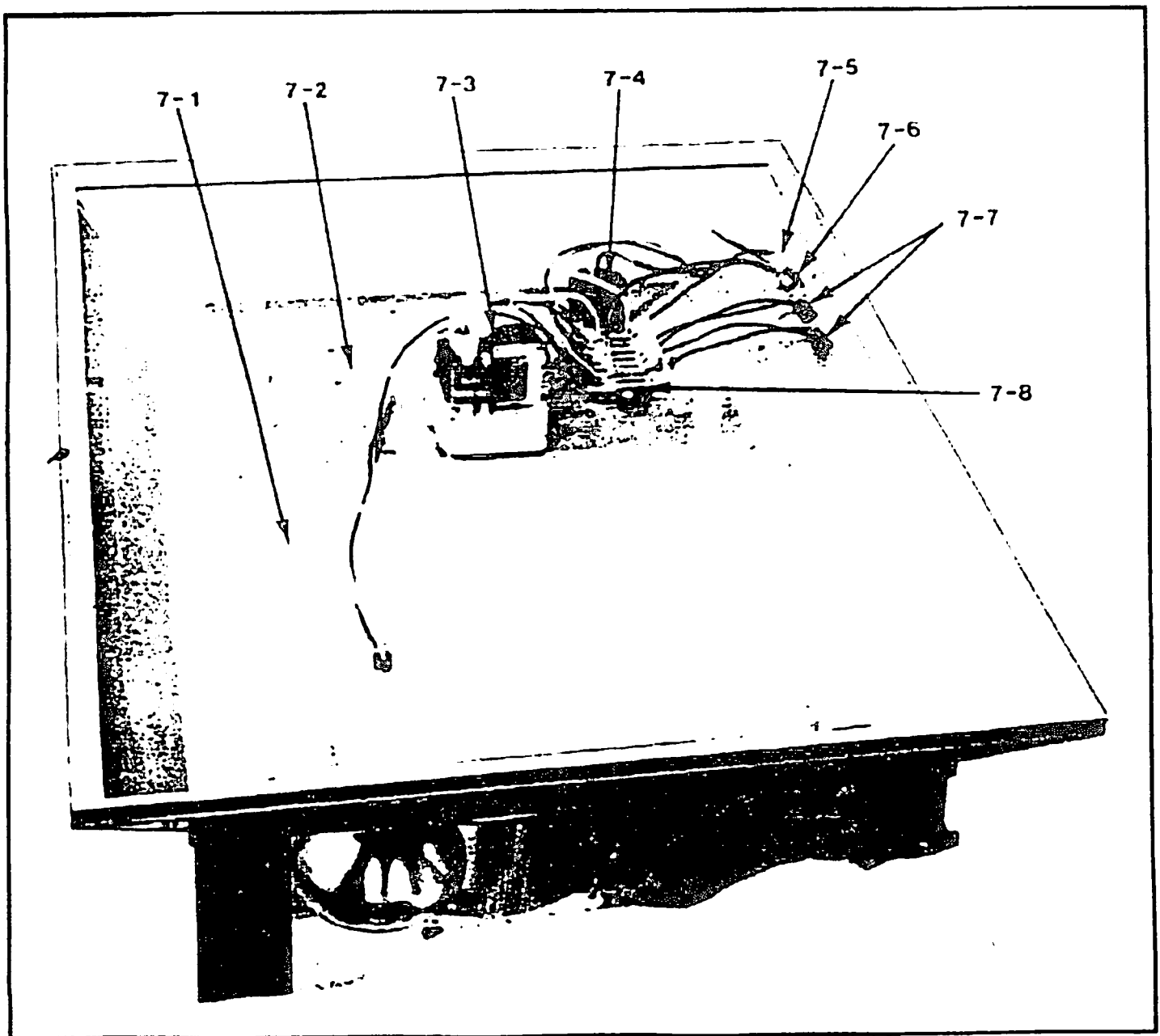
PARTS LIST – FRONT VIEW

Item No.	Bronze Cabinet	Satin Cabinet	Description
1-1	77512	77638	Dome
1-2	77020	77632	Top Frame
1-3	77016	77634	Front Corner Post
1-4	77019	77633	Bottom Frame
1-5	77506	49158	Decal
1-6	77501	77501	Glass
1-7	77522	77522	Bottom Corn Pan Assembly
1-8	47328	47328	Glide Delrin Feet, (4) Required
	77502	77502	Shipping Carton
1-9	41671	41671	Heat Lamp
	49098	49098	Light Shield Angle
1-10	47262	47262	Front Hanger Arm
1-11	47263	47263	Rear Hanger Arm

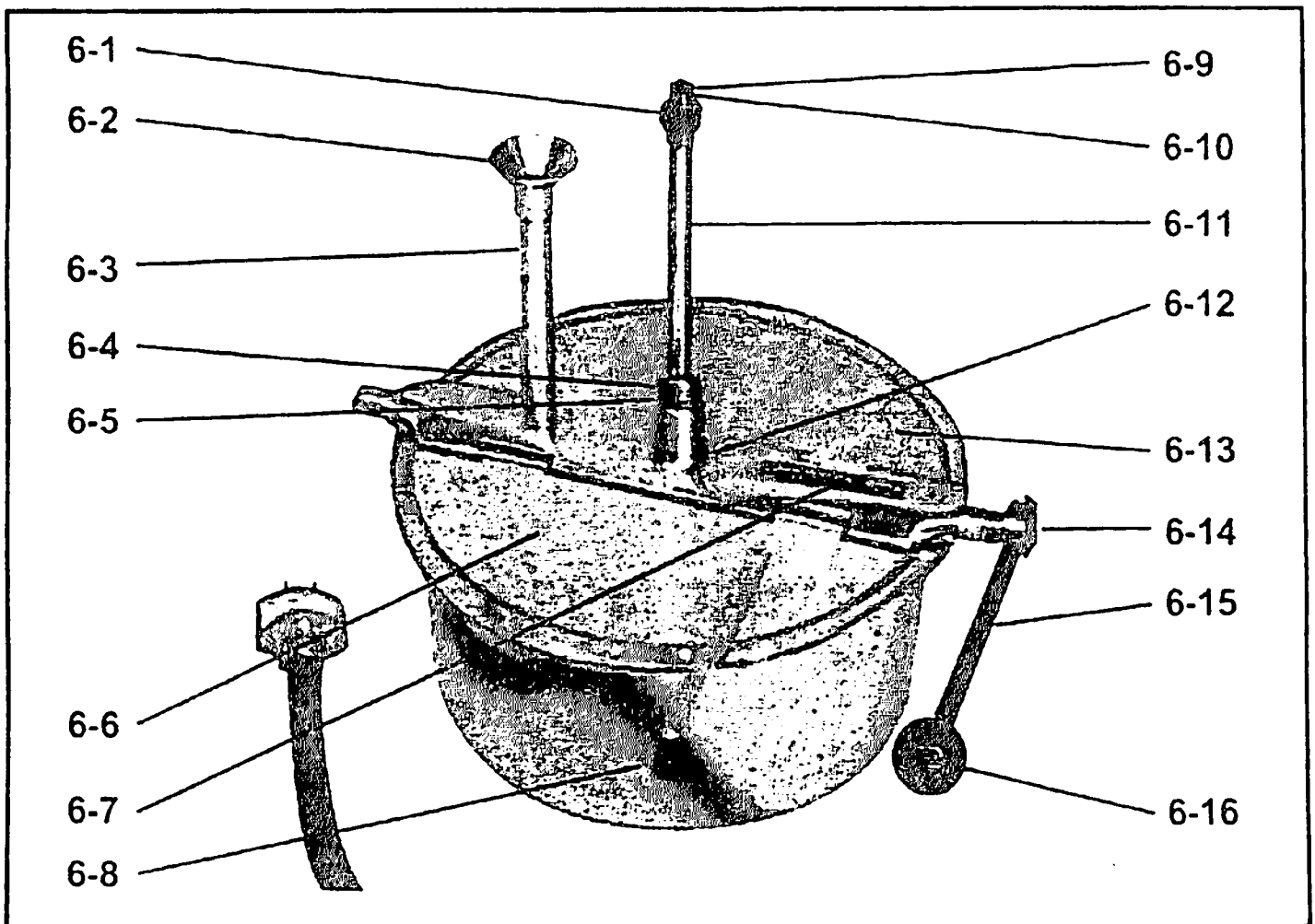


PARTS LIST – TOP VIEW

Item No.	Part No.	Description
7-1	77628	Half Roof Assembly
7-3	47057	Drive Motor
7-4	49219	Receptacle Assembly
7-5	41033	Pilot Light
7-6	47201	Switch, Kettle Heat
7-7	41672	Switch, Lights, Warmer & Motor
7-8	47208	Terminal Block
	47364	Circuit Breaker

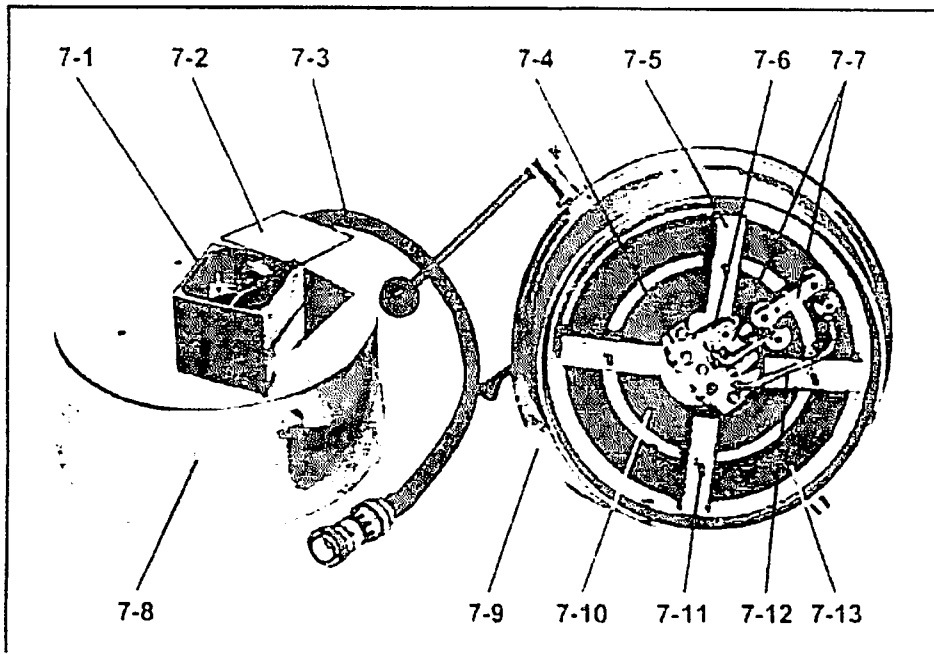


Item	Model #2001 Part No.	Model #2003 Part No.	Model #2005 Part No.	Model #2007 Part No.	Model #2102 Part No.	Model #2119 Part No.	Description
6-1	47059	47059	47059	47059	47059	47059	Spur Gear
6-2	n/a	n/a	n/a	n/a	47331	47331	Funnel, Oil Tube
6-3	n/a	n/a	n/a	n/a	47330	47330	Oil Tube
6-4	47326	47326	47326	47326	47326	47326	Set Collar, Agit. Shaft
6-5	47097	47097	47097	47097	47097	47097	Crossbar Bushing
6-6	47247	47247	47247	47261	47247	47247	Front Kettle Lid
6-7	47154	47154	47154	47154	47154	47154	Warning, Do Not Immerse
6-8	47120	47120	47120	47120	47120	47120	Knob Lid Lift
6-9	47107	47107	47107	47107	47107	47107	"C" Ring
6-10	47106	47106	47106	47106	47106	47106	Needle Bearing
6-11	47098	47098	47098	47100	47098	47098	Agit. Shaft w/ Stir Blade
6-12	47706	47706	47706	47719	47711	47711	Kettle Crossbar w/ Bushing
6-13	7113	47113	47113	47119	47113	47113	Rear Kettle Lid
6-14	47325	47325	47325	47325	47325	47325	Set Collar Dump Handle
6-15	47109	47109	47109	47109	47109	47109	Dump Handle
6-16	47110	47110	47110	47110	47110	47110	Knob, Dump Handle



Ersatzteile Kessel

Item	Model #2001 Part No.	Model #2003 Part No.	Model #2005 Part No.	Model #2007 Part No.	Model #2102 Part No.	Model #2119 Part No.	Description
7-1	47393	47393	47393	47393	47393	47393	Junction Box Kettle
7-2	47394	47394	47394	47394	47394	47394	Cover, Junction Box
7-3	47867EX	47867EX	47867EX	47867EX	47867EX	47867EX	Kettle Lead-in Cord w/ Plug
	47867	47867	47867	47867	47867	47867	Plug Only Kettle Lead
7-4	47087	47087	47087	n/a	47087	47087	Retainer Thermostat
7-5	47085	47085	47085	47298	47085	47085	Retainer Heat Element
7-6	47082	47082	47082	47676	47082	47082	Thermostat
7-7	47216	47216	47216	47216	47216	47216	Shunt Bar
7-8	47375	47375	47375	47611	47375	47375	Kettle Shell
7-9	47752	47752	47752	47610	47752	47752	Kettle Casting
7-10	47665	47670	47670	47672	47665	47665	Heat Element, 230 Volt
	n/a	47690	47690	47784	n/a	n/a	Heat Element, 90 Volt
7-11	47051	47051	47051	47821	47051	47051	Kettle Studs w/ Nuts
7-12	47285	47285	47285	47285	47285	47285	Solid Nickel Kettle Wire
7-13	n/a	47675	47675	n/a	n/a	n/a	Heat Element, 90 Volt
	47666	47671	47671	n/a	47666	47666	Heat Element, 230 Volt



Model Number & Description	Complete Kettle (before 1974)	Bottom (before 1974)	Complete Kettle (from 1974-10/1988)	Bottom (from 1974-10/1988)	Complete Kettle (after 10/1988)	Bottom (after 10/1988)	Agitator Assembly (built and assembled)	Kettle Shell (before 1974)	Kettle Shell (after 1974)
Model #2001EX Citation	47159EX	47269EX	47461EX	47457EX	47881EX	47879EX	47703	47092	47375
Model #2003EX Whiz Bang	47160EX	47157EX	47462EX	47458EX	47883EX	47882EX	47703	47092	47375
Model #2003JX Whiz Bang	n/a	n/a	n/a	n/a	47885	47884	47703	47092	47375
Model #2003C Whiz Bang	47160	47157	47462	47458	47883	47882	47703	47092	47375
Model #2102EX Citation	47445EX	47269EX	47460EX	47457EX	47880EX	47879EX	47705	47092	47375
Model #2007EX Pop-A-Lot	47265EX	47158EX	77570EX	77571EX	77673EX	77672EX	47724	47091	47611
Model #2007C Pop-A-Lot	47265	47158	77570	77571	77673	77672	47724	47091	47611
Model #2007JX Pop-A-Lot	n/a	n/a	n/a	n/a	47887	47886	47724	47091	47611
Model #2005EX Deluxe Whiz Bang	47160EX	47157EX	47462EX	47458EX	47883EX	47882EX	47703	47092	47375
Model #2005JX Deluxe Whiz Bang	n/a	n/a	n/a	n/a	47885	47884	47703	47092	47375

ELECTRICAL SCHEMATIC

Models with 8 Oz. Kettles

THIS WIRING
DIAGRAM IS
FOR EQUIP. MFG.
AFTER 9-77

