

POPコーンマシン 取扱説明書

Set内容

注意 たこ足配線はしないでください。

- ① ふた × 1
 - ② 作り置き用器 × 1
 - ③ 釜 × 1
 - ④ スコップ × 1
-

作業手順

① コンセントに電源を差し込みます。

② 電源レバーをONにします。
注意 作る前に5分程度空焚をし、機械を温めてから使用して下さい。

③ タイマー設定は材料の量により異なるので1回目は作ってみて様子を見て、2回目は1分程多くタイマー設定して下さい。

④ 油・豆・調味料の順に材料を釜の中に入れて、フタをしめて下さい。

⑤ ポップコーンのはじける音がしなくなったら出来上りです。

⑥ 出来上がったポップコーンを作り置き用器にスコップでうつします。ふたを閉めておいて下さい。

注意

取りはずす

カマの上に作り置き用器を置いたまま加熱しないで下さい。用器が溶けてしまいます。

ポップコーン使用説明書

この度は本器をお買い上げ頂き有り難う御座いました。
ご使用前に下記説明をよくお読みになってからご使用ください。

・・・ おいしいポップコーンを作るために ・・・

1. 熱板にマーガリン60グラム又はポップコーン専用オイル（ホワイトオイル60グラム） サラダオイルを使用しますと故障の原因になります。
豆300～350グラムを平に入れる。
2. モータースイッチを入れる。
3. タイマーツマミを右に回し10～12分にセットする。（赤ランプがつく）
セット時間は外部の温度・豆の質・電圧等で多少相違しますが豆のハジケル音がしなくなったら、出来上がりです。
2回目は予熱があるので少し早く出来上がります。
4. タイマーがセット時間にくると、チーンとベル音がして熱がきれます。
（赤ランプがきえる）
5. モータースイッチを切り、どちらかの取手を下に本体を傾けて出来上がったコーンを出して下さい。直接スコップで取り出すと熱仮面・ステアリング・ロッドを破損しますので注意して下さい。
6. はじけたコーンに塩味及び風味を適当に加え、おいしいポップコンの出来上がりです。ストッカーは2回分のストックができます。

取扱い上の注意事項

1. ~~できるだけ~~できるだけ水平の所でご使用下さい。
2. 使用する食用油の量が少ないと、コゲの原因になります。
3. 原料豆はポップコーン豆以外は使用できません。
4. 掃除は暖かいうちに、やわらかい乾いた布で拭きとって下さい。
5. 本体の一部は高温になりますので清潔な軍手等を使用して安全に操作して下さい。使わない時は、必ずコードをコンセントからはずして下さい。
6. コンセントを差し込む前に、ストッカーをおろして下さい。
（ストッカーの黄色いカバーは耐熱アクリルではありません。乗せたまま使用されないようお願い致します。）
7. ご使用後、ストッカーを本体の上に乗せて収納する場合は、本体の熱が完全に冷めたことを確認し、コンセントを抜いてからにして下さい。