

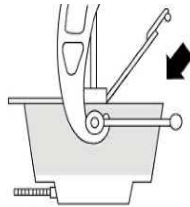
ポップコーン機の取扱い方法

1. 平らな所に設置
2. コンセントを差し、電源を入れる。100V 1500W
(保温・ヒーター・モーター（攪拌棒）のスイッチを ONにする)

3. 釜に油を入れる（大さじ2杯くらい）

4. 釜が温まるまで待ちます

（4～5分程度）



5. 豆を入れる（約200g）調味料（塩）小さじ1杯

6. 約2分程度で豆がパチパチとはじけながら、ふたを押し上げ
出来上がったポップコーンがあふれて下の受け皿に落ちます

7. はじける音がなくなると完了です。

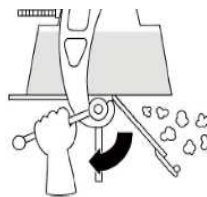
釜のハンドルを右に回し全てのポップコーンを受け皿に落とします

8.2回目からの作り方

油を大さじ1杯（約15g）豆を200g

調味料（塩）小さじ1杯を同時に釜に入れ、

先ほどの操作を繰り返します。



※1回目の後ヒーター電源をOFFにして、釜が冷えている場合は、
初回の方法で行ってください。

※焦げがある場合はふき取ってください。（やけど注意）

9. 保温する場合は、ヒーターとモーターのスイッチをOFFにします

受け皿に落ちたポップコーンは軽くかき混ぜると、可食部とカスに分かれ、カスはプレートの
穴からさらに下の引き出しに溜まりますので、取り出して捨ててください。

使用後の清掃について

10. 使用後は冷めきらないうちに、油を入れ、約20分後にクッキングペーパー等でふき取って
ください。傷のつきやすい布やたわしは使用しないでください。

11. 釜の外側はクッキングペーパー等でカスや油をふき取り、濡れた布巾などでふき取って
ください。（釜を素手で直接さわらないでください。やけどに注意）

12. 機械内側のガラスは食器洗剤（中性洗剤）を布に浸し軽く油やカスをふき取り、
仕上げにタオル等でふき取ってください。



1回で三角カップ約10杯分
豆カップ1杯（約200g）

■機械に異常が発生しましたら、直ちに取扱いを中止してください。