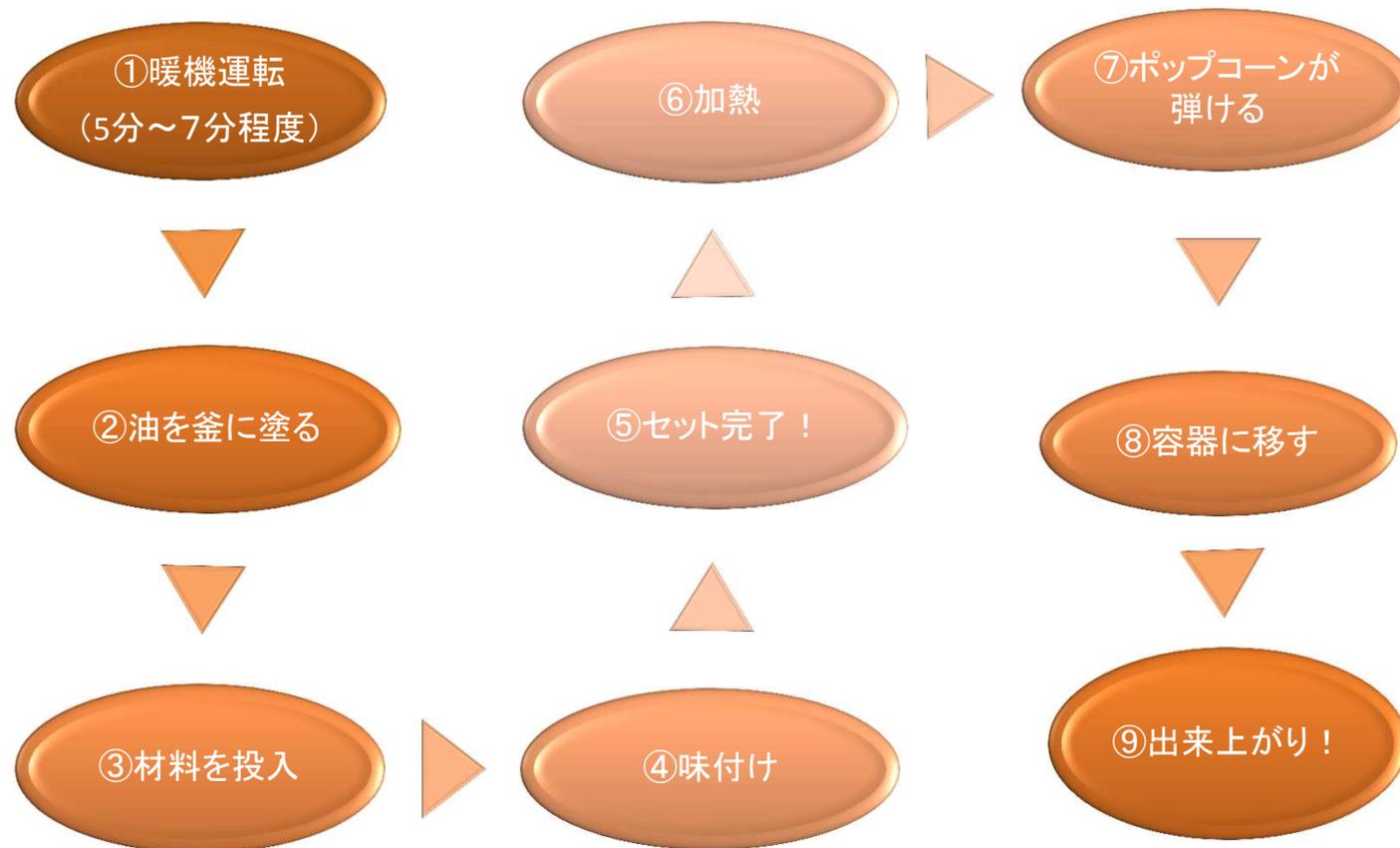


おいしいポップコーンの作り方



①暖機運転

※暖気運転は、おいしいポップコーンを作る第一歩です！

※上部ストッカーがあるものは本体作動中は溶けるおそれがあるため外してご利用下さい。

※電源は消費電力が大きいのでタコ足配線を取るのはおやめ下さい。

②油を釜に塗る



※サラダ油でも十分おいしくできます。

※バターを少し混ぜるとより美味しくできます。

※油の量を間違えるとうまく出来ないことがあります。

(材料300gで21g～30gです)

※釜は熱くなっていますのでお気をつけ下さい

③材料を投入



ポイント 材料を釜の底に均一に敷き詰めるのがコツ!

④味付け

ポイント フレーバーを使用できる機器ならば、いろいろなフレーバーを試してみてもいいでしょうか？

例：チーズ味、カレー味、いちご味、チョコレート味など

ポイント フレーバーは出来上がったポップコーンに絡ませることも可能なので試してみてください。

⑤セット完了！



ポイ暖機運転、コーンをセットしたら、調理開始です！

⑥加熱

ヒーターの電源を入れてコーンを温めます。

ポイント材料300gで加熱時間は9分～12分です。

⑦ポップコーンが弾ける



ポイント 釜の蓋を閉め、しばらくするとポップコーンがはじけてきます。

ポイント 弾ける音がなくなれば完成です。

⑧ 容器に移す

電源を切ってフタをあけ、容器に移します。

ポイント 二回目以降の調理時にポップコーンが残っているとこげてしまうので、釜の中はきれいに掃除してご使用下さい。

ポイント

※本体は熱くなっているのでお気をつけください。

※焦げる恐れがございますので、取り出す前に電源はお切り下さい。

⑨出来上がり！



※使用後は油を綺麗に拭きとって下さい。

※ヒーターは非常に高温になっていますので、冷めてから洗うようにしましょう！