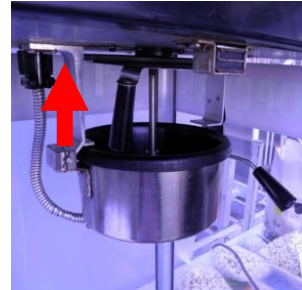


使用トラブルで1番多い原因が電源不足です。必ず電源の確認をお願い致します。



電源:AC100V 15A 50/60Hz共用
電源は必ず単独でご使用ください。
※タコ足配線はNG

①電源を入れます。
本体天井部分のスイッチを両方「ON」にします。
一番最初に使用する際はスイッチを入れてから約5分余熱。

②一度スイッチを「OFF」にし、釜の上蓋を開けてください。
上蓋は磁石になっているので、天井に固定できます。



③下記記載材料を油→豆→調味料の順に釜に入れて、
両方のスイッチを「ON」にします。

④蓋をしてしばらく待ちます。
パチパチと豆が弾ける音が鳴り始め、
弾けたポップコーンが釜から溢れてきます。

万が一、豆が弾けてこない場合は
電源不足OR機械の故障の可能性がございます。
担当者携帯又は弊社まで御連絡下さい。



⑤豆の弾ける音が少なくなってきたら、放置したままだと焦げてしまいますのでハンドルで
釜をひっくり返して残りのポップコーンも取り出します。
下に溜まったポップコーンは弾けなかった豆が残っているのでスコップで混ぜると下のトレーに
落ちます。両方のスイッチをOFFにしてください。
①に戻り作業を繰り返して下さい。
※釜の中のポップコーンが残ると焦げの原因にもなりますのでなるべく全て取り除いて下さい。

■付属備品■
計量カップ・スコップ・計量スプーン×2
豆入れ用容器・収納容器

イベント終了時



ご使用後は釜が熱いので冷めてから豆を全て取り除いて下さい。

最後に、本体下のトレーに弾けなかった豆のカスがたまります。
確認し、取り除いて下さい。付属備品も洗浄後ご返却ください。

**⚠ 電球・釜は熱くなっておりますので、
火傷の恐れがあります。
お取り扱いには十分ご注意ください。**

～塩味～

(材料10人分)

豆・・・200g(1カップ)
塩・・・20g(小さじ4)
油・・・50g(約大匙4)
三角カップ・・・10枚

※材料10人分で
三角カップ約10個・六角カップ(中)約7個・六角カップ(大)約5個分作れます。
(カップのメーカーにより変動がございます、予めご了承ください。)

調味料の味付けはお好みで調整して下さい。
STAFF試食の際は上計量がベストでした(^_^)

～キャラメルシュガー～

(材料10人分)

豆・・・200g(1カップ)
キャラメルシュガー・・・150g
(3/4カップ)
油・・・50g(約大匙4)
三角カップ・・・10枚