

5K-5 ポップコーン機操作順位

第1回目操作

1. 電源を入れる。(全部のスイッチ) 保温, ヒーター, モーター
2. 釜に油(中)スプーン(カレーライス用)一杯いれる。(約15g)
3. 4分~5分待つ。(夏期4分, 冬期5分)
4. 豆、カップ一杯 100gを釜の中に入れる。(最適当、カップ2杯)(最高、カップ3杯OK)
上記の中に調味料(小)スプーン(コーヒー用)一杯入れる。(約5g)味の具合により増減する。
暫らくすると豆がパチパチはぜる。パチパチの音がなくなると完了。釜のハンドルを右へ廻して全部コーンを出す。

第2回よりの操作順序

1. 油を(中)スプーン一杯入れる。(約 15 g) スプーン 2杯
 2. 豆 カップ一杯入れる。(約 100 g) } 同時に釜の中へ入れる。 カップ 2杯 } の割合
 3. 調味料 スpoon一杯入れる。(約 5 g) スpoon 2杯
- 以上記の順序を繰返す。
- ※ 味、香りを良くしたい場合は油を増す。味の辛口、薄口は、調味料の増減により調節して下さい。
- 途中、コーンの製造を行ふ場合 ヒーター、モーター、スイッチを切る。

参考

1. 約2分でコーンがはじけます。釜の中の容積がふえるのでフタを押し上げて出来上ったポップコーンがあふれ出て来ます。
 2. コーンのはじける音がなくなったら取っ手を持って右に釜を回転させて中味を下にあけます。
 3. 下に落ちたコーンは保温、赤外線によって常に温められています。
- 尚、下にあけたコーンは、プレートの穴開き部分を使って商品となるものとカスとに分かれます。カスは下の引き出しにたまりますので捨てて下さい。