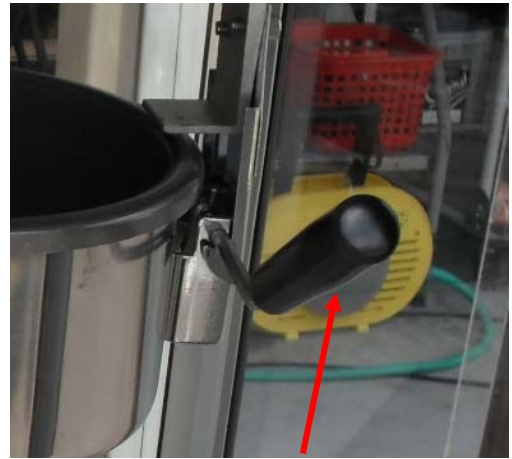


## ポップコーンマシン取扱説明書



この部分を上にあげるとふたが磁石にくっきます。



このレバーを回すと鍋が斜めになって出来上がったポップコーン出しやすくなります。



テフロン加工していますが、回転棒とコーンがすれてテフロンは剥がれますが、使用に問題はあります。回転棒が鍋にすごくあたり、回転棒が止まったりする場合は微調整などを手で調整してください。



スイッチは左から  
左：回転スイッチ 真中：ヒーター 右：ライト



材料を鍋から3CMぐらいまで入れる。  
コーン：バターの比率は10：3ぐらい。  
キャラメルポップコーンを作る時はコーン10に対しバター3と粗目砂糖3ぐらい後はお好みに応じて増やしたりしてください。  
入れすぎると焦げるだけでできない時があります。



5分もするとこんな感じでふたが盛り上がりポップコーンが面白いようにでできます。  
テフロン加工なのでお手入れは簡単です。