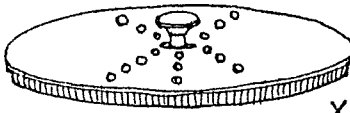
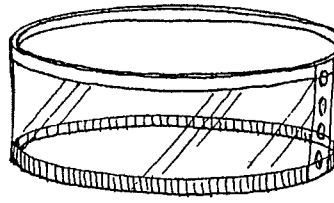
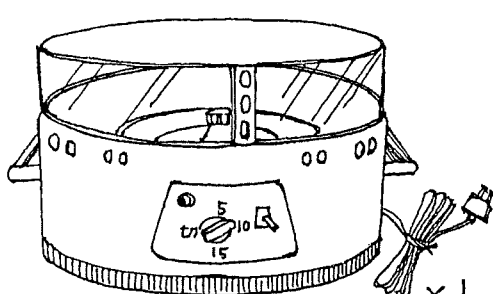
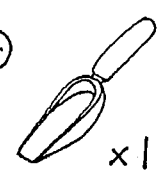


# POPコーンマシン 取扱説明書

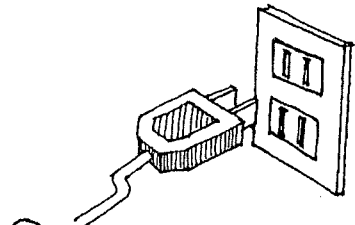
## Set内容

**注意** たこ足配線はしないでください。

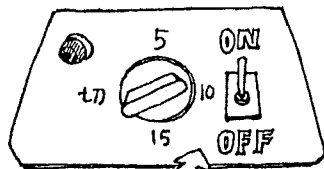
- ①  x 1
- ②  x 1
- ③  x 1
- ④  x 1

- ① ふた x 1
- ② 作り置き用器 x 1
- ③ 釜 x 1
- ④ スコップ x 1

## 作業手順

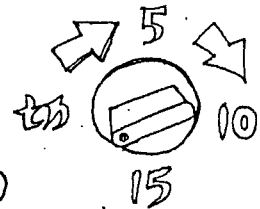


① コンセントに電源を差し込みます。

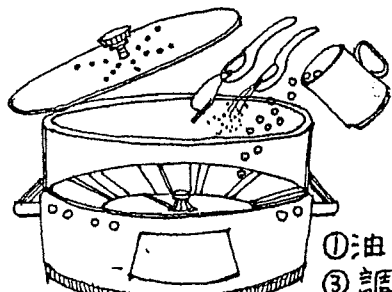


② 電源レバーをONにします。

**注意** 作る前に5分程度空焚をし、機械を温めてから使用して下さい。

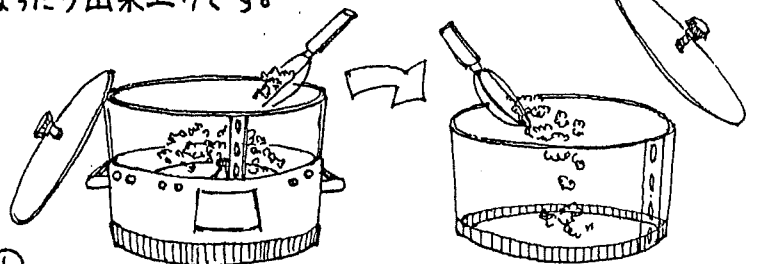


③ タイマー設定は材料の量により異なるので、1回目に作ってみて、様子を見て、2回目は、1分程多くタイマー設定して下さい。



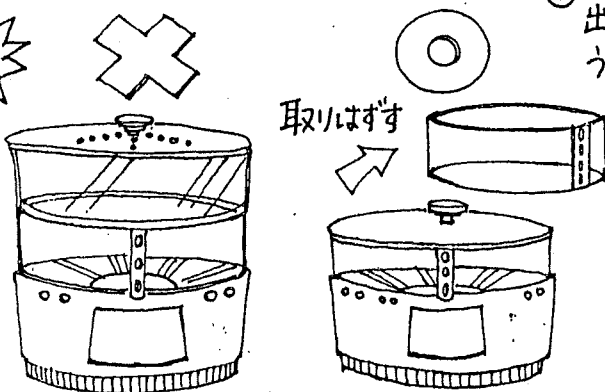
④ 油・豆・調味料の順に材料を釜の中に入れて、フタをしめて下さい。

⑤ ポップコーンのはじける音がしなくなったら出来上りです。

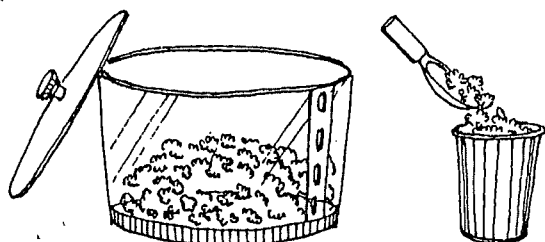


⑥ 出来上がったポップコーンを作り置き用器にスコップでうつします。ふたを閉めておいて下さい。

**注意**



カマの上に作り置き用器を置いたまま加熱しないで下さい。用器が溶けてしまいます。





# ポップコーン使用説明書

この度は本器をお買い上げ頂き有り難う御座いました。

ご使用前に下記説明をよくお読みになってからご使用ください。

・・・ おいしいポップコーンを作るために ・・・

1. 熱板にマーガリン60グラム又はポップコーン専用オイル（ホワイトオイル60グラム） サラダオイルを使用しますと故障の原因になります。  
豆300～350グラムを平に入れる。
2. モータースイッチを入れる。
3. タイマーツマミを右に回し10～12分にセットする。（赤ランプがつく）  
セット時間は外部の温度・豆の質・電圧等で多少相違しますが豆のハジケル音がしなくなったら、出来上がりです。  
2回目は予熱があるので少し早く出来上がります。
4. タイマーがセット時間にくると、チーンとベル音がして熱がきれます。  
（赤ランプがきえる）
5. モータースイッチを切り、どちらかの取手を下に本体を傾けて出来上がったコーンを出して下さい。直接スコップで取り出すと熱仮面・ステアリング・ロッドを破損しますので注意して下さい。
6. はじけたコーンに塩味及び風味を適当に加え、おいしいポップコーンの出来上がりです。ストッカーは2回分のストックができます。

## 取扱い上の注意事項

1. できるだけ水平の所でご使用下さい。
2. 使用する食用油の量が少ないと、コゲの原因になります。
3. 原料豆はポップコーン豆以外は使用できません。
4. 掃除は暖かいうちに、やわらかい乾いた布で拭きとって下さい。
5. 本体の一部は高温になりますので清潔な軍手等を使用して安全に操作して下さい。使わない時は、必ずコードをコンセントからはずして下さい。
6. コンセントを差し込む前に、ストッカーをおろして下さい。  
（ストッカーの黄色いカバーは耐熱アクリルではありません。乗せたまま使用されないようお願い致します。）
7. ご使用后、ストッカーを本体の上に乗せて収納する場合は、本体の熱が完全に冷めたことを確認し、コンセントを抜いてからにして下さい。



# 取扱説明書

この度は 綿菓子機 CA-120 型をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。ご使用に際しましては、この説明書をよくお読みになり、注意事項を守って、正しくお使いください。なおこの説明書は大切に保管して、必要に応じてお読みください。

**【ご使用方法】** 砂糖(白ザラメ)、割り箸をご用意ください。

1. スイッチを「ON」にする。
2. メーターが「10.5」になるようにヒーターコントロールツマミを調整する。
3. しばらく回転釜をまわした後(約1分)、砂糖投入口へ砂糖を1回分(約10g)入れてください。
4. 使用中に回転釜から煙が出てきた場合は、ヒーターコントロールツマミを少し下げてください。
5. 出来た綿菓子を割り箸で巻き取ってください。

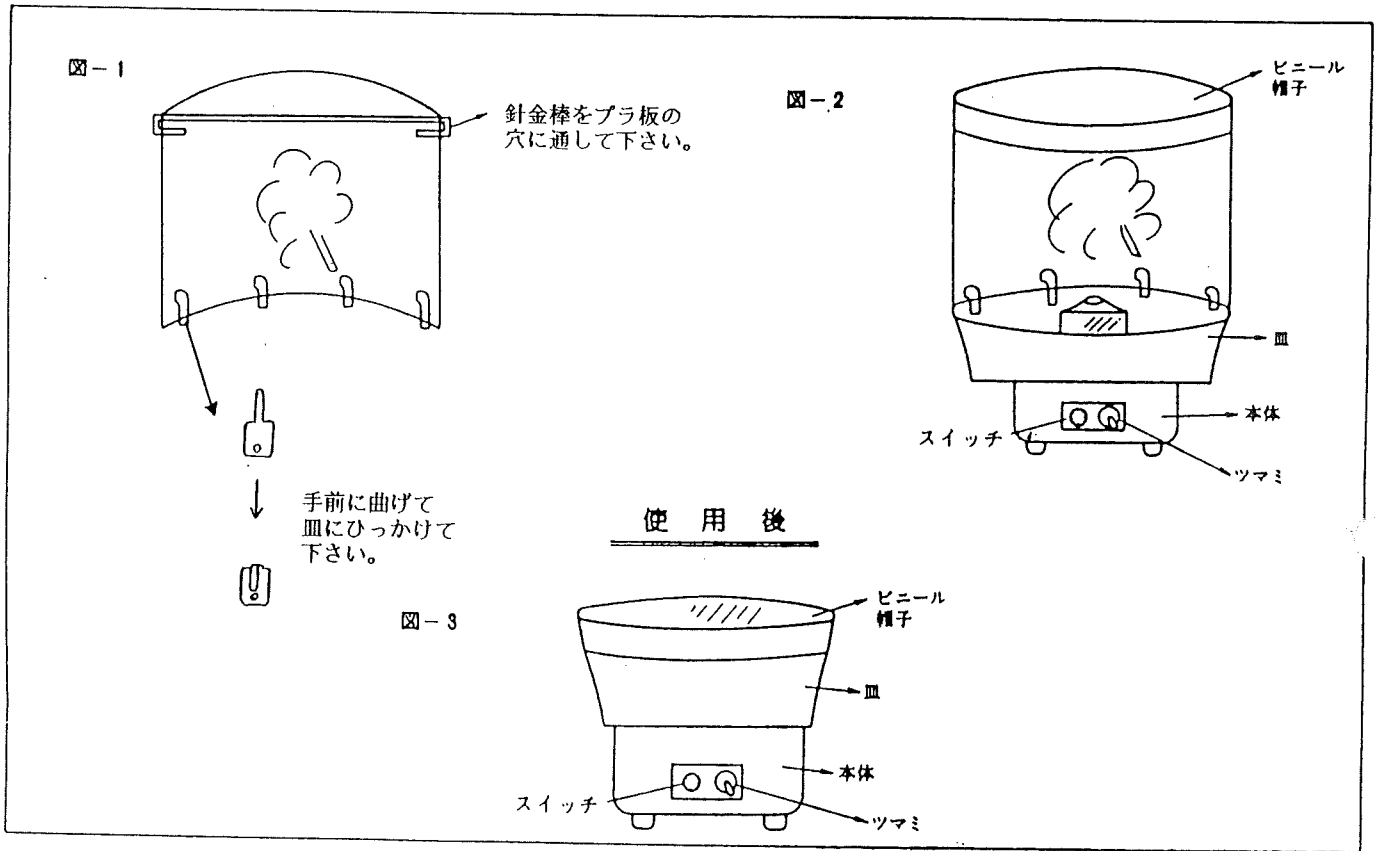
**【回転釜の掃除方法】** 使用后、必ず掃除をして下さい。

1. コードを電源から必ず外して下さい。
2. 綿菓子機本体を逆さにし、回転釜を熱湯の中に浸して下さい。  
釜の内部、外面が簡単にきれいになります。
3. 回転釜を熱湯から出し、約1分間空転させて下さい。釜内部乾燥のためです。

**【使用上の注意】**

1. 使用時、砂糖は必ず1回分ずつ入れて下さい。  
一度に大量の砂糖を入れると故障の原因になります。
2. 回転釜などの部品をはずしたり、分解したりしないで下さい
3. この機会は電圧100Vでの使用となっています。  
100V以下の場合は使用できないことがありますのでご注意ください。

# 綿菓子機ハウス組立図



## 部分の名称

