

SWEET & EASY

SNACK MACHINE™

取扱説明書

この度は弊社製品をお買い上げ頂き、ありがとうございます。

正しく安全にご使用頂くために、この説明書をよくお読みの上、大切に保管して下さい。

SWEET&EASY SNACK MACHINE

Whirley' pop ポップコーンホッパーステンレス製 シルバー

- 材質 (本体) ステンレス鋼
- (フタ) ハードコートアルマイト
- (回転軸) ステンレス鋼
- 容量: 5.7リットル
- 寸法: (本体) 直径23φ × 高さ15cm(取っ手18cm)
- (フタ) 直径25φ × 高さ25.5cm
- 底の厚さ: 2.3mm

安全にお使い頂くための注意

- ・ 油がはねる可能性がありますので、鍋に顔を近づけたり、お子様が近くにいない状態で使用して下さい。
- ・ 調理中や直後は持ち手部分以外熱くなり、やけどをする危険性がありますので十分ご注意ください。特に幼児の手などに触れることがないようにご注意ください。
- ・ この鍋はポップコーン専用調理鍋です。他の調理へのご使用はしないで下さい。
- ・ 電子レンジでの使用はしないで下さい。
- ・ 空焚きしないで下さい。
- ・ バターや植物油のスプレーを使用しないで下さい。又、油なしでの調理はしないで下さい。
- ・ 鍋は、よく洗浄し、乾燥させてご使用下さい。
- ・ ストープの上では使用しないで下さい。
- ・ 食洗機では、洗浄しないで下さい。
- ・ オープンクリーナーを使用しないで下さい。
- ・ ガラストップコンロでの使用はできません。
- ・ IHの上で鍋を揺らさないで下さい。IHに傷がつく原因とな
- ・ 使用前に蓋が正しくつけられているかご確認下さい。
- ・ 使用後は速やかに火を消してください。





Q&A よくある質問

Q、油は何を使用すればいいですか？

⇒ 食用油であれば何でもOKです。
お勧めは、ココナッツオイル、パーム油です。

Q、豆は何を使用すればいいですか？

⇒ ポップコーン用のトウモロコシ(爆裂種)であれば大丈夫です。
新鮮なものの種類やブランドは問いませんが、種類によっては調理温度帯が異なります。

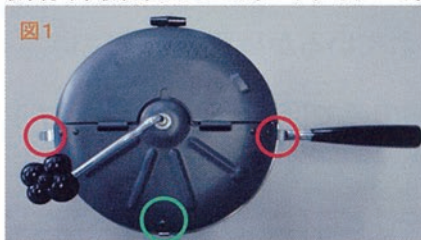
Q、加熱は何を使用すればいいですか？

⇒ ガス、電気調理器、IHで使用できます。調理器に合わせてご使用下さい。
理想的な調理時間は3～4分です。

Q、かき混ぜ棒の回転させる方向がありますか？

⇒ 全体的に材料が混ざるように両方向に回転させるのがいいです。

Q、フタの取り付け、取り外しはどのようにやればよいですか？



⇒ フタの取り付けについて

- 1、図1の○部を本体鍋の淵に合わせます。
- 2、図1の赤○部2箇所を図2のように広げながら本体鍋に装着します。
- 3、図1の緑○部1か所を最後に押して装着完了

⇒ フタの取り外しについて

- 1、図1の緑○部1か所を外します。
- 2、図1の赤○部2箇所を図2のように広げながら外します。
(鍋が熱い時は冷めてから上記の手順で取り外して下さい。)

お手入れについて

- ・ 鍋に付着した油分やフレーバーは、ペーパーで拭いた後、中性洗剤でよく洗ってください。
(食洗機は使用しないで下さい)
※ 釜底が焦げた場合は、食器用洗剤に漬け、たわしで擦ってください
但し、強い薬品等はご使用にならないで下さい。
- ・ ご使用後は十分に水気を取り、乾燥した場所に保管して下さい。
- ・ お子様の手の届かないところに保管して下さい。

キャラメルポップコーンの作り方 (始める前に必ずお読みください)

■ 用意する材料

- ポップコーン豆 : 100g
キャラメルシュガー : 60g
オイル : 30g

■ 主な使用器具

- ・ ポップコーンホッパー(本製品)
- ・ 大きめのボウル(出来たポップコーンを入れます)
- ・ ヘラ
- ・ 計量カップ
- ・ スプーン

① 上記材料を入れ中火にかける。

(必ずフタを閉めて下さい)

※ 使用前にフタが正しく装着されているか確認してください

② 片手は持ち手をもち、反対側の手で回転棒をゆっくり回す。

豆の弾ける感覚が遅くなるまで回し続ける。(約3分)

(無理に回転させないで下さい)

※ 回転中には、鍋、蒸気でのやけどには十分注意してください

③ 弾ける間隔が空いたら火から放して、余熱で弾け終わるまで混ぜる。

(余熱を使いすぎるとキャラメルが焦げ付く場合があります)

④ 蓋を開け出来上がったポップコーンをボウルに移し、よく混ぜて出来上がり。

(フタを開ける際は、高温の蒸気にご注意下さい)



塩味ポップコーンの作り方 (始める前に必ずお読みください)

■ 用意する材料

- ポップコーン豆 : 100g
バター風味調味塩 : 4g
オイル : 10g

■ 主な使用器具

- ・ ポップコーンホッパー(本製品)
- ・ 大きめのボウル(出来たポップコーンを入れます)
- ・ ヘラ
- ・ 計量カップ
- ・ スプーン

① 上記材料を入れ中火にかける。

(必ずフタを閉めて下さい)

※ 使用前にフタが正しく装着されているか確認してください。

② 片手は持ち手をもち、反対側の手で回転棒をゆっくり回す。

豆の弾ける感覚が遅くなるまで回し続ける。(約3分)

(無理に回転させないで下さい)

※ 回転中には、鍋、蒸気でのやけどには十分注意してください

③ 弾ける間隔が空いたら火から放して、余熱で弾け終わるまで混ぜる。

④ 蓋を開け出来上がったポップコーンをボウルに移し、よく混ぜて出来上がり。

(フタを開ける際は、高温の蒸気にご注意下さい)