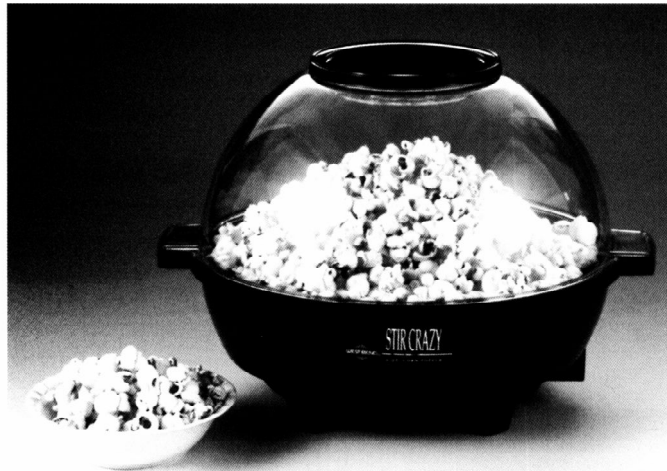


WEST BEND®



Stir Crazy® Corn Popper


取扱説明書



スタークレージー
コーンポッパー
#82306

このたびは「スタークレージー コーンポッパー」をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
ご使用前に、必ずこの説明書をお読みいただき、説明書はいつでも見られるところに保管してください。

表示	表示の意味
 警告	誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容が記載されています。
 注意	誤った取り扱いをすると、人が損害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容が記載されています。

注意 	本機は本来、連続して長時間ご使用いただくためのものではありません。連続で使っていると、バーの回転が止まり、動かなくなることがあります。ただし、これは故障ではありません。安全のために温度過昇防止機能が正常に働いたものです。 この状態になった場合は、コードプラグを電源から抜いて、5～10分間くらい休ませて、本体の温度を下げてから再スタートしてください。
--	--

●安全上のご注意●

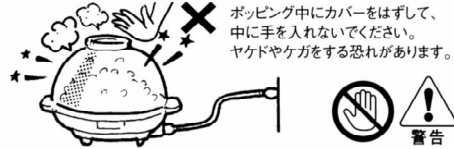
●下記に示した取扱注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

1. プラグは完全に差し込んでください。

最初に本体プラグに、器具用差し込みプラグを差し込み(図1)、次に電源プラグを室内のコンセントに差し込みます(同時にスイッチが入ります・図2)。プラグは根元まで完全に差し込んでください。



2. 使用中はカバーをはずさないでください。



3. 電源が入っている時は離れないでください。

ポッピング中はその場から離れないでください。



4. ポップが終わったら、逆さまにします。



5. お子さまが使用するとき、注意してください。

小さなお子様だけで使用することは危険です。必ず保護者の方が付き添ってください。



6. 冷めるまで触らないでください。

移動させる時は必ず、取手を持ってください。保護手袋等を使いましょう!! (特に、熱い油に注意!!)



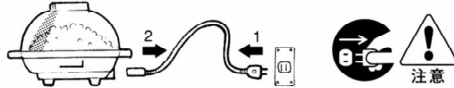
7. コードはヒーター面に接触させないでください。

テーブルからコードをたらし使用しないでください。



8. ポッピングが終わったら、コードを抜いてください。

ポッピングが終わりましたら、まずコンセントから電源プラグを抜き(図1)、次に本体からプラグを抜いてください(図2)。※使用しない時はプラグを必ず抜いてください。



9. 使用後に油をふきとる時はコードを抜いてください。

調理面を洗浄する時は、必ずコードを抜いておこなってください。



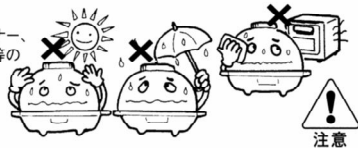
10. 長い延長コードは使わないでください。

長い延長コードを使うと、電圧降下のために温度が上がらず、コーン豆がはじかない場合があります。



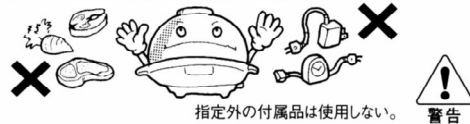
11. 屋外、水、熱のあるところでは使用しないでください。

電気バーナー、過熱したガスバーナー、過熱したオーブン等の近くはダメ!



12. 指定外の調理や他の付属品を付けしないでください。

右ページに指定された調理方法以外の調理はダメ!



13. 異常の場合は使用を中止してください。



14. 勝手に修理しないでください。

お客様が修理できることはありません。絶対に分解したり、修理・改造はしないでください。異常の場合は販売店までご相談ください。



●調理のしかた●

※2.2〜6リットルの量のポップコーンが作れます。

用意する材料 <プレーンポップコーンを作る場合>

- コーン豆
※とうもろこし(スイートコーン)では、はじけません。必ずポップコーン豆をご使用ください(スーパー、乾物屋さんでお求めください)。
- 植物性油
- バターまたはマーガリン
- 塩

ポップコーンの量 (出来上がり)	植物性油	ポップコーン豆の量	バターまたはマーガリン
2リットル	大さじ 1	1/3カップ	大さじ 1
4リットル	大さじ 2	2/3カップ	大さじ 2
6リットル	大さじ 3	1カップ	大さじ 3

※このポップコーンを用いてグルメコーン(キャラメルコーン・クランチコーン等)もできます。

プレーンポップコーン

1 材料を用意して、植物性油をヒーター面(調理面)に均一に引きます。



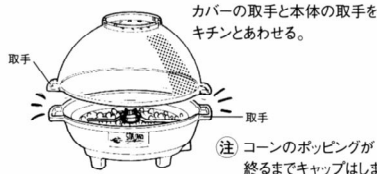
注) バター、マーガリン、ショートニングラード等の油は使わないでください(燃えたり、煙が出たりします)。植物性油は必ず1回ごとにひいてください。ひき忘れるとポップコーン豆がはじかなかったり、焦げたりします。

2 ポップコーン豆を入れ、お好みの量の塩を入れてください。



注) 調味用の塩はオイルをひき、ポップコーン豆を入れた時点で振りかけてください。その方がはじき終わった後にかけるより、塩味ののりが良くなります。

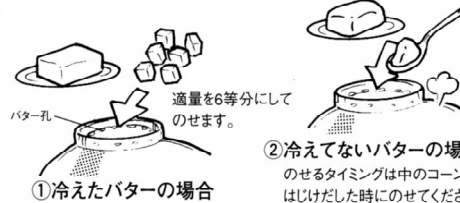
3 カバーを本体にセットします。



カバーの取手と本体の取手をキチンとあわせる。

注) コーンのポップिंगが終るまでキャップはしません!!

4 バター風味をつける時は…



① 冷えたバターの場合

② 冷えてないバターの場合
のせるタイミングは中のコーンがはじけた時にのせてください。

5 電源を入れます

キャップは終るまで使用しません!!



- ① まず、本体に器具用差し込みプラグを差し込んでください。
- ② 次に、コンセントに電源プラグを差し込みます。プレートに熱が入り、かき混ぜ棒が回りはじめます。※ポップングは3〜5分で終了します。
- ③ 終わったら電源プラグをコンセントから抜きます。



6 キャップをはめて、逆さまにしてポッパーカバーにあけます。



① 最初にキャップをする

② 次に取手をしっかり持って、体から離し逆さまにする。

※スチームに注意すること!!

③ カバーに移す。

※ヤケド防止のためにも保護手袋等の着用をおすすめします。

<ポップコーンを使ったアメリカン・スナックの作り方>

クランチ・ポップコーン

ポップコーン(ポップしたもの)	2リットル
砂糖	3/4カップ
三温糖	3/4カップ
コーンシロップ	1/2カップ
水	1/2カップ
ホワイト・ビネガー(白色の酢)	小さじ 1
バターまたはマーガリン	1/2カップ
塩	小さじ 1/4
炒めたピーナッツ	1カップ

- ① 耐熱ボウルにバターを塗り、ポップコーンを入れます。
- ② 2リットルの深鍋に砂糖・シロップ・水・酢・バター・塩を入れてかき混ぜながら134℃まで熱します(図1)。
- ③ 火から離し、ピーナッツを加えます。
- ④ シロップをポップコーンにかけながら振り動かし(トスしながら)よくコーティングします(図2)。
- ⑤ バターを塗ったベーキングパンに入れ、熱を冷まし、小さな固まりに砕きます。



図1



図2

キャラメルコーン

ポップコーン(ポップしたもの)	2リットル
ココナツ(フレーク状)	1/2カップ
キャラメル	400グラム
水	1/4カップ
塩	小さじ 1/4

- ① ポップコーンをバターを塗ったベーキングパンに入れ、ココナツを加えて混ぜます(図1)。
- ② 2リットルの深鍋にキャラメル・水・塩を入れ、弱火でキャラメルが溶けるまで混ぜます(図2)。
- ③ キャラメルシロップをポップコーンにかけ、コーンに均等のコーティングします。
- ④ あらかじめ120℃に温めたオーブンで10分加熱します。
- ⑤ 冷ましてから、砕いてお召し上がりください。



図1



図2

シュガー&シナモン・ポップコーン

ポップコーン(ポップしたもの)	4リットル
シナモン	小さじ 1
バターまたはマーガリン	1/3カップ
砂糖	1/4カップ
塩	小さじ 1/4

- ① ポップコーンをバターを塗ったベーキングパンに入れます。
- ② 1リットルの深鍋にバターを入れ、弱火で溶かします。砂糖・シナモン・塩を加え、砂糖が溶けるまで混ぜます(図1)。
- ③ このシロップをポップコーンにかけ、コーンに均等のコーティングします。
- ④ あらかじめ150℃に温めたオーブンで10分加熱します(図2)。
- ⑤ 少し冷ましてからお召し上がりください。



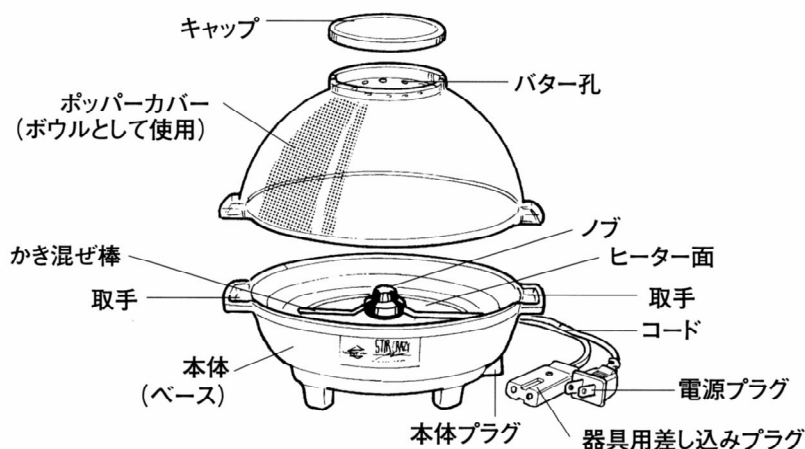
図1



図2

●コーヒー(生豆)や銀杏を炒めることもできます。

●各部の名前●



●ご使用前のお手入れ方法●

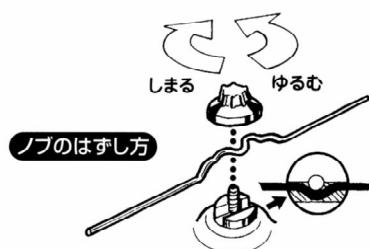
本体内部に水が入らないように注意してください。

- 1** ポップーカバー (ボウル) とキャップをぬるま湯と洗剤で洗ってください。



スポンジまたは布で洗ったあとは、乾いた布で水気を拭き取ってください。

- 2** ノブを取りはずしてノブとかき混ぜ棒を洗います。



- 3** ヒーター面 (調理面) を洗います。

洗剤の付いたスポンジまたは布でふきとり、次に、水気を含んだ布で洗剤をふぎとります。



- 4** ノブとかき混ぜ棒をセットすれば、準備完了です。
(ご使用後も同じ手順でお手入れされることをおすすめします)

■仕様

型名	スタークレージー コーンポップー #82306
定格	AC100V 50/60Hz 1000W
大きさ	幅343×奥行299×高さ248mm
重量	1.52kg (本体及びカバー) 2.45kg (風袋込み)
本体 (ベース) の材質	フェノール樹脂
カバーの材質	ポリカーボネート樹脂
温度過昇防止	260℃
コードの長さ	50cm

●調理のしかた●

※2.2～6リットルの量のポップコーンが作れます。

用意する材料 <プレーンポップコーンを作る場合>

- コーン豆
※とうもろこし(スイートコーン)では、はじけません。必ずポップコーン豆をご使用ください(スーパー、乾物屋さんでお求めください)。
- 植物性油
- バターまたはマーガリン
- 塩

ポップコーンの量 (出来上がり)	植物性油	ポップコーン 豆の量	バターまたは マーガリン
2リットル	大さじ 1	1/3カップ	大さじ 1
4リットル	大さじ 2	2/3カップ	大さじ 2
6リットル	大さじ 3	1カップ	大さじ 3

※このポップコーンを用いてグルメコーン(キャラメルコーン・クランチコーン等)もできます。

プレーンポップコーン

- 1** 材料を用意して、植物性油をヒーター面(調理面)に均一に引きます。



注 バター、マーガリン、ショートニングラード等の油は使わないでください(燃えたり、煙が出たりします)。植物性油は必ず1回ごとにひいてください。ひき忘れるとポップコーン豆がはじかなかったり、焦げたりします。

- 2** ポップコーン豆を入れ、お好みの量の塩を入れてください。



注 調味用の塩はオイルをひき、ポップコーン豆を入れた時点で振りかけてください。その方がはじき終わった後にかけるより、塩味ののりが良くなります。

- 3** カバーを本体にセットします。



カバーの取手と本体の取手をキチンとあわせる。

注 コーンのポッピングが終るまでキャップはしません!!

- 4** バター風味をつける時は…



①冷えたバターの場合

②冷えてないバターの場合のせるタイミングは中のコーンがはじけだした時にのせてください。

- 5** 電源を入れます

①まず、本体に器具用差し込みプラグを差し込んでください。
②次に、コンセントに電源プラグを差し込みます。プレートに熱が入り、かき混ぜ棒が回り始めます。※ポッピングは3～5分で終了します。
③終わったら電源プラグをコンセントから抜きます。



- 6** キャップをはめて、逆さまにしてポッパーカバーにあけます。



①最初にキャップをする

②次に取手をしっかり持って、体から離し逆さまにする。

スチールに注意すること!!

③カバーに移す。

※ヤケド防止のためにも保護手袋等の着用をおすすめします。

イベント用品 包装資材 上棟・結納品



有限会社

おり
折

あき
秋

〒289-1732 千葉県山武郡横芝町横芝1320 TEL 0479-82-0408

URL <http://www.oriaki.co.jp> メール info@oriaki.co.jp