

ポップコーン機 取扱説明書



ポップコーン機レンタル専門店
上州物産 株式会社
〒379-2166
群馬県前橋市野中町 369-2
TEL : 027-289-6080
FAX : 027-289-6166

もくじ

- 使用上のご注意 2
- ポップコーン機の各部名称 3
- ポップコーン機と一緒にお届けする備品について 4
- ポップコーンを美味しく作る為に 5
- 材料の準備について 6
- 各材料の分量について 7
- ポップコーンの作り方
 - ・立ち上げ確認の方法 8
 - ・キャラメル味ポップコーンの作り方 10
 - ・カレー味ポップコーンの作り方 13
 - ・塩味ポップコーンの作り方 16
- 1台で複数の味のポップコーンを作る方へ 19
- ケトルを焦がしてしまった場合の対応 20
- 故障かなと思ったら 21
- 返却時の梱包方法 22
- 梱包時PPバンドの使用法 25

使用上のご注意

全てのお客様に失敗なくポップコーンを作って頂けるよう細かく書かせて頂きました。ご注意事項が少し長くなってしまいますが、お付き合いください。

ポップコーン機レンタル専門店
店主 阿部です。



今まで、取り扱い説明書をお読み頂き作れなかったというお客様はいらっしゃいませんでしたので、ご安心くださいね。

扉は必ず閉めてご使用ください。

- ・電気ショック防止の為、必ずアース線をご使用ください。
- ・ケトルを長時間空焚きしてしまうと変形し豆が弾けにくくなります。
- ・1台のポップコーン機で複数の味を交互に作ることはできません。
(1台のポップコーン機で複数の味を作りたい場合はP19をご参照ください。)
- ・**ポップコーン機は絶対に水洗いをしないでください。**
漏電し故障の原因になります。お掃除はプロの私たちにお任せください！！
- ・ステー（P1参照）は絶対に取り外さないでください。

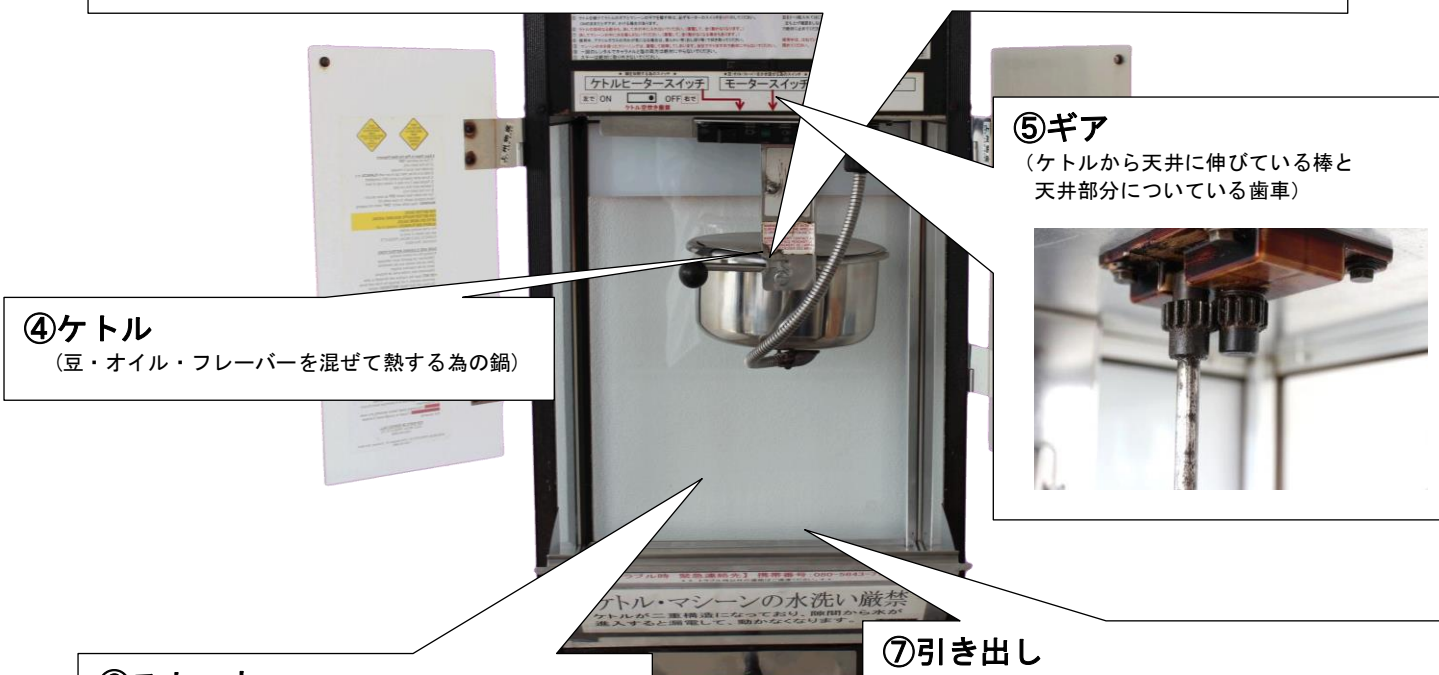
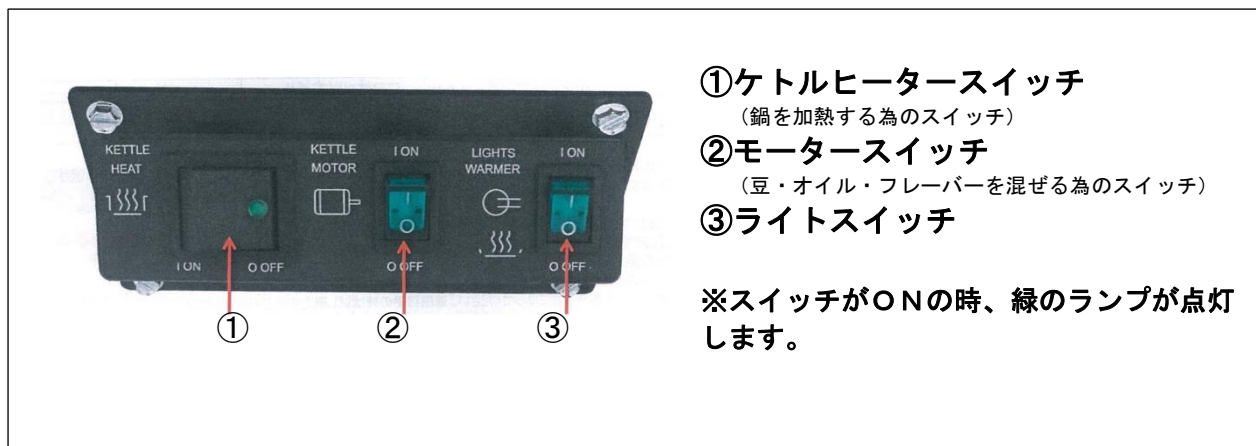
▼電力について

※電圧が低下すると、規定量の豆を弾くことができません※

- ・たこ足配線や対応できるワット数が低い延長コードは使用しないでください。
電圧100Vが届いていない場合があります。
電圧がきちんと届いていないと、ケトルの温度が低くなってしまい、豆がうまく弾けません。
- ・コードリールをご使用の場合には必ずコードを全て引き出してご使用ください。
(コードが熱を持ち出火の原因になります。)
- ・インバーター発電機以外の発電機をご使用する場合は、十分に出力電力の余裕がある発電機を選び、ポップコーン機（1台）のみをお繋ぎください。
他の電化製品を繋いでしまうと電力が低下し、うまく作れない場合があります。








ポップコーン機の各部品名称

ポップコーン機本体（扉面から見た状態）



ポップコーン機と一緒にお届けする備品について



-  ●計量カップ（2個）
豆とフレーバーの量を計る計量カップになります。
-  ●計量スプーン（2～3本/フレーバーによって使用する本数が変わります。）
秘伝のオイル・フレーバーの量を量る際に使用して頂く計量スプーンになります。
-  ●ミルクカップ（1個）
計量した秘伝のオイルをケトルに入れる際に使用します。
-  ●小ボウル（1個）
計量スプーンでオイルの量を計量する際に、こちらの小ボウルにオイルを入れてから計量をして頂くと便利なのでお入れしています。
-  ●スコップ（1本）
ポップコーンが出来上がった時に軽にかき混ぜたり、カップにポップコーンを入れる時に使います。
-  ●軍手（1組）
ポップコーンを作っている時は、ケトルが大変熱くなっているので、やけど防止の為に軍手を使用します。
-  ●割りばし
ポップコーンがケトルに焦げ付いてしまって、コーンをケトルから掻き出す時に使用する割り箸です。

ポップコーンを美味しく作る為に

▼ご使用前に必ず電力の確認をお願いいたします。

- ・レシピ通りに作って頂いても焦げてしまう場合は電圧低下が一番の原因と考えられます。
電圧低下の原因は…
たこ足配線や対応できるワット数が低い延長コードを使用している。

又は、電気の使いすぎで元のコンセントが100ボルト以下に低下している場合がほとんどです。

ポップコーン機ご使用時には必ず100ボルトが流れるかご確認ください。

▼豆を長時間加熱させないでください。

- ・豆のはね始めると、次々とケトルからポップコーンが溢れ出てきます。

豆のはねる音が5秒間隔になったらストッカーにあけて頂くのですが、このタイミングが遅すぎてしまうとポップコーンが焦げてしまい苦くなってしまいます。



ポップコーンがケトルから溢れ出ている状態

材料の準備について

まず、ポップコーンを作り始める前に、材料を準備しておきましょう！！

ここでは…

▼材料を準備する際の注意事項

▼「秘伝のオイル」を計る際の注意事項

▼各材料の分量

についてお話しさせていただきますね。



- ・計量カップで豆などを計る際、テーブルなどに計量カップをトントンと叩いてしまうと材料が沈み込み、規定量以上の量をとってしまうので、うまくポップコーンが作れません。サクッと軽く計ってください。
- ・必ず適量で作ってください。材料が足りないと弾けた豆がケトルの中からこぼれ落ちてこない為、焦げてしまいます。

▼「秘伝のオイル」を計る際の注意事項

- ・「秘伝のオイル」は24℃以下になると固まります。固まってしまった場合は袋のまま湯煎してください。こぼさないようにご注意くださいね。(万が一、オイルがこぼれてしまった時はコーン油を代用してください。香りはありませんが味はまあまあです。)
- ・高温になる為、電子レンジの使用はおやめください。
- ・「秘伝のオイル」は下記の手順で計ってください。



①固まっている場合は湯煎する。



②ボウルにあける。



③計量スプーンで25cc計る。




④ミルクカップにうつす。

各材料の分量について

キャラメル		豆	・ 付属の計量カップ 黒の線（178 g）まで
		キャラメル 花子	・ 付属の計量カップ 赤～青の線まで
		秘伝の オイル	・ 付属の計量スプーン 25 cc 分
<p>・ 「キャラメル花子」の量で甘さの調節をお願いします。 ただし、青の線までにしてください。 それ以上入れてしまうとドロっとなり、豆がうまく弾けません。</p>			

カレー		豆	・ 付属の計量カップ 黒の線（178 g）まで
		魔法の カレー	・ 付属の計量スプーン 20 cc～25 cc
		秘伝の オイル	・ 付属の計量スプーン 25 cc 分
<p>・ 「魔法のカレー」フレーバーの量は調整をお願いします。 20 cc はお子様向けの量となります。</p>			

塩		豆	・ 付属の計量カップ 黒の線（178 g）まで
		塩	・ 付属の計量スプーン 10 cc
		秘伝の オイル	・ 付属の計量スプーン 25 cc 分

※お客様で材料をご用意頂いた場合は購入店へ分量の確認をお願いいたします。

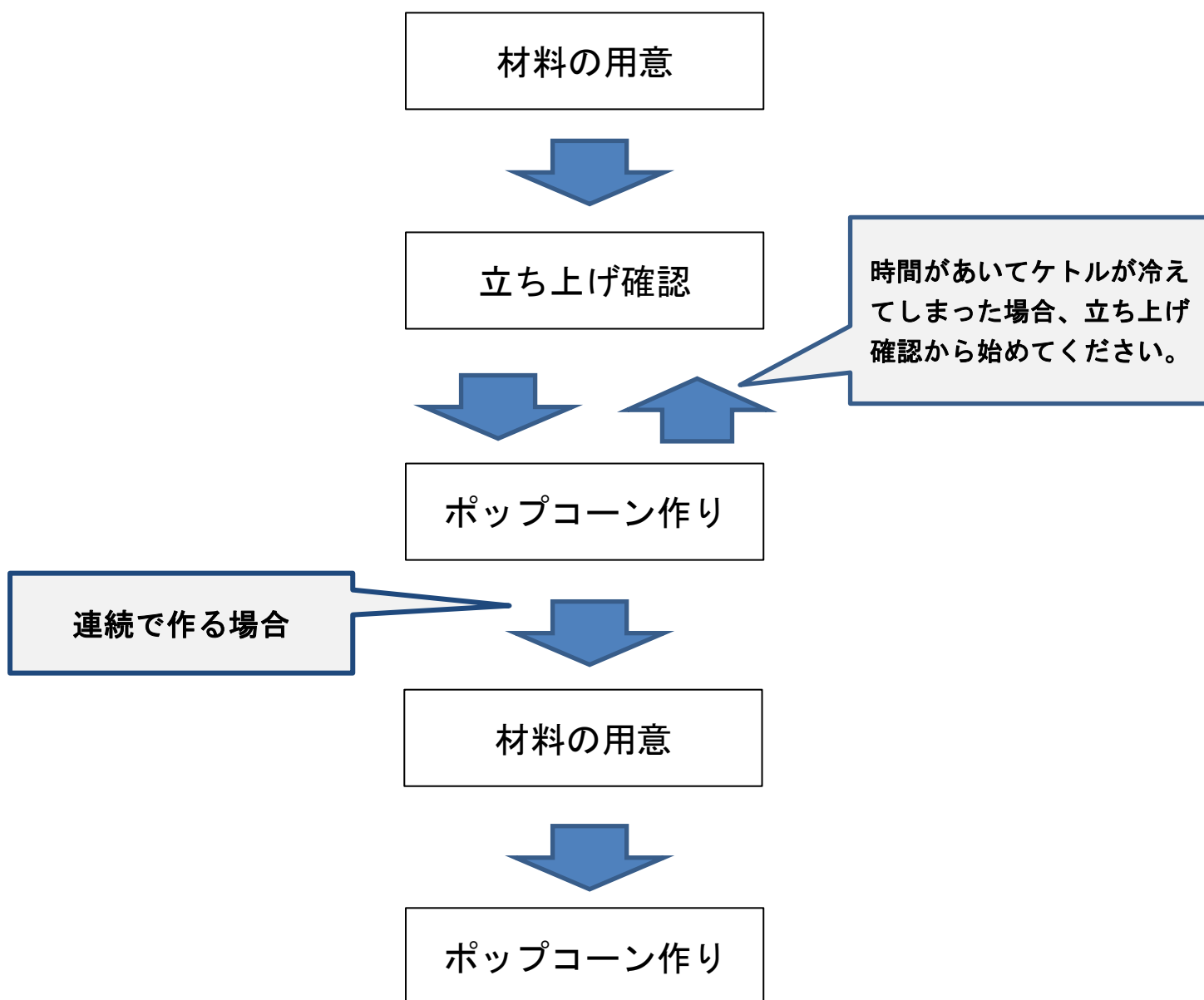
ポップコーンの作り方

ポップコーンを作り始める前に「立ち上げ確認」をしてください。
その後、各味のポップコーンを作ってくださいね。

- ▼立ち上げ確認の方法 (P. 8)
- ▼キャラメル味ポップコーンの作り方 (P. 10)
- ▼カレー味ポップコーンの作り方 (P. 13)
- ▼塩味ポップコーンの作り方 (P. 16)



簡単な作り方の流れ



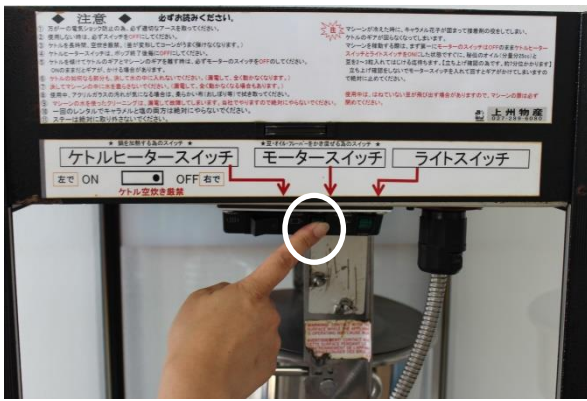




立ち上げ確認の仕方

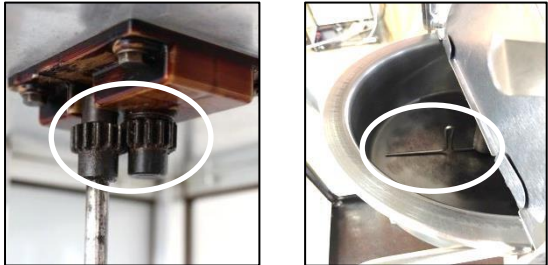

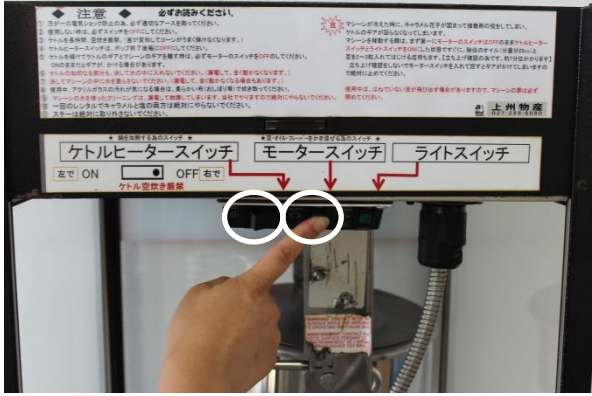


<p>1</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・「ケトルヒータースイッチ」と「ライトスイッチ」をONにしてください。
<p>2</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・すぐに「秘伝のオイル(25cc)」をケトルの中に入れてください。
<p>3</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・豆を2～3粒ケトルの中に入れ、蓋をしめます。
<p>4</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・豆が弾けるまでお待ちください。 約7分位で弾け始めます。

ご注意ください

- ・この時、「モータースイッチ」は絶対に入れないでください。
- ・弊社のポップコーン機はアメリカ製です。
その為、ケトルヒータースイッチは日本と逆です。左で ON。右で OFF になります。
スイッチが ON にした時、緑のランプが点灯していることをご確認ください。

キャラメル味ポップコーンの作り方

1		<p>※作り始める前に「立ち上げ確認 (P8)」をしてください。</p> <ul style="list-style-type: none">・「立ち上げ確認」で入れた豆が弾いたら「モータースイッチ」を ON にします。
2		<ul style="list-style-type: none">・「豆 (計量カップの黒の線)」を入れます。 
3		<ul style="list-style-type: none">・「キャラメル花子 (計量カップの赤～青の線)」を入れます。 

<p>4</p>	 <p>ギア (ケトル上)</p> <p>かくはん棒 (ケトル中)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ケトル上の「ギアがかみ合っているか」、「ケトルの中の棒（かくはん棒）が回っているか」確認してください。
<p>5</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・豆が弾けるまでお待ちください。約6分程で豆が弾け出しケトルからこぼれてきます。
<p>6</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・豆の弾ける音が5秒間隔位になったら「ケトルヒータースイッチ」と「モータースイッチ」をOFFにします。 <p>※「モータースイッチ」がONのままだと、ギアが欠けてしまう事があります。</p>
<p>7</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・素早くハンドルを回し、ケトル内のポップコーンをストッカー内に出してください。 <p>※備品の中に割りばしが入っていますので割りばしを使用し全て取り出してください。この時、ポップコーンを残してしまうと焦げの原因となります。</p> 

8



- ・ ストッカー内のポップコーンは付属の「スコップ」で軽くかき混ぜてください。このときにかき混ぜることで、弾けていない豆が真ん中の穴から落ちていきます。

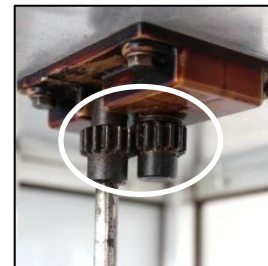
続けて作る場合…

- ・ 続けて作る場合、「**立ち上げ確認**」は必要ありません。
「モータースイッチ」と「ヒータースイッチ」をONにし、「オイル」、「豆」、「キャラメル花子」の順番で、規定量をケトルの中に入れてください。
その後は作り方の項目「4」からの工程となります。
- ・ 作り方の項目「5」で豆が弾けるのを待っている間に次の材料を計っておくとスムーズに作る事が出来ますよ！

ご注意ください

※ポップコーン機が冷えてしまうと「ギア」に「キャラメル花子」が冷えて固まってしまい、回らなくなってしまいます。その際は「立ち上げ確認」から始めてください。

- ・ キャラメルポップコーンは作り続けると、どうしてもケトルが多少焦げてきますが、気にしないでください。

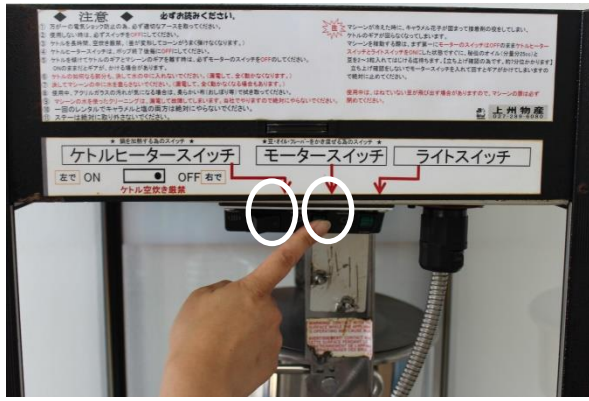


ギア
(ケトル上)

カレー味ポップコーンの作り方

<p>1</p>		<p>※作り始める前に「立ち上げ確認 (P8)」をしてください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「立ち上げ確認」で入れた豆が弾けたら「モータースイッチ」をONにします。
<p>2</p>		<p>・「豆 (計量カップの黒の線)」を入れます。</p> 
<p>3</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>ギア (ケトル上)</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>かくはん棒 (ケトル中)</p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ケトルの上の「ギアがかみ合っているか」、「ケトルの中の棒 (かくはん棒) が回っているか」確認してください。
<p>4</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・豆が弾けるまでお待ちください。約6分程で豆が弾け出しケトルからこぼれてきます。

5



- ・豆の弾ける音が5秒間隔位になったら、「ケトルヒータースイッチ」と「モータースイッチ」をOFFにします。

※「モータースイッチ」がONのままだと、ギアが欠けてしまうことがあります。

6



- ・素早くハンドルを回しケトル内のポップコーンをストッカー内に出してください。

※備品の中に割りばしが入っていますので割りばしを使用し全て取り出してください。この時、ポップコーンを残してしまうと焦げの原因となります。



7



- ・ストッカー内のポップコーンは付属の「スコップ」で軽にかき混ぜてください。このときにかき混ぜることで、弾けていない豆が真ん中の穴から落ちていきます。
- ・付属のタッパーにポップコーンをいれます。

8		<ul style="list-style-type: none"> ・「魔法のカレー（20～25cc）」フレーバーを入れます。 <p>20ccはお子様向けの量となります。 「魔法のカレー」の分量は調整をお願いします。</p> 
9		<ul style="list-style-type: none"> ・「魔法のカレー」が均等にまざるよう、よく振ってください。

続けて作る場合

- ・続けて作る場合、「**立ち上げ確認**」は必要ありません。
- 「モータースイッチ」と「ヒータースイッチ」をONにし、「オイル」、「豆」の順番で、規定量をケトルの中に入れてください。
- その後は作り方の項目「3」からの工程となります。
- ・作り方の項目「4」で豆が弾けるのを待っている間に次の材料を計っておくとスムーズに作る事が出来ますよ！

ご注意ください

- ・「魔法のカレー（20～25cc）」フレーバーの分量はお客様で調節をお願いいたします。
- 20cc…お子様向け。25cc…大人向け。とさせて頂いておりますが、小さなお子様がいらっしゃるイベントなどは事前に分量の調節をお願いいたします。

塩味ポップコーンの作り方

<p>1</p>		<p>※作り始める前に「立ち上げ確認 (P8)」をしてください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「立ち上げ確認」で入れた豆が弾けたら「モータースイッチ」をONにします。
<p>2</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・「豆 (計量カップの黒の線)」を入れます。 
<p>3</p>		<ul style="list-style-type: none"> ・「塩 (10cc)」を入れます。 
<p>4</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="204 1585 461 1848"> <p>ギア (ケトル上)</p> </div> <div data-bbox="504 1585 750 1848"> <p>かくはん棒 (ケトル中)</p> </div> </div>	<ul style="list-style-type: none"> ・ケトル上の「ギアがかみ合っているか」「ケトル中の棒 (かくはん棒) が回っているか」確認してください。

5		<ul style="list-style-type: none"> 豆が弾けるまでお待ちください。 約6分程で豆が弾け出しケトルからこぼれてきます。
6		<ul style="list-style-type: none"> 豆の弾ける音が5秒間隔位になったら「ケトルヒータースイッチ」と「モータースイッチ」をOFFにします。 <p>※「モータースイッチ」がONのままだとかけてしまう事があります。</p>
7		<ul style="list-style-type: none"> 素早くハンドルを回しケトル内のポップコーンをストッカー内に出してください。 <div style="border: 2px dashed blue; border-radius: 15px; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>※備品の中に割りばしが入っていますので割りばしを使用し全て取り出してください。この時、ポップコーンを残してしまうと焦げの原因となります。</p> </div> 
8		<ul style="list-style-type: none"> ストッカー内のポップコーンは付属の「スコップ」で軽にかき混ぜてください。このときにかき混ぜることで、弾けていない豆が真ん中の穴から落ちていきます。

続けて作る場合

- ・ 続けて作る場合、「**立ち上げ確認**」は必要ありません。

「モータースイッチ」と「ヒータースイッチ」をONにし、「オイル」、「豆」、「塩」の順番で、規定量をケトルの中に入れてください。

その後は作り方の項目「3」からの工程となります。

- ・ 作り方の項目「4」で豆が弾けるのを待っている間に次の材料を計っておくとスムーズに作る事が出来ますよ！

1台で複数の味のポップコーンを作る方へ

まず初めに、伝えておきますね。

ポップコーン機1台で、複数の味のポップコーンを交互に作る事はできません！！

キャラメル味・塩味はケトルの中でキャラメルフレーバー・塩を混ぜるタイプになります。ケトル内にキャラメル・塩が残ってしまいます。

その為、キャラメル味・塩味を作った後は他の味のポップコーンを作る事はできません。

(弊社取り扱いの材料以外をご使用いただく場合も同様です。ケトルの中で味を絡めるタイプのポップコーンは複数の種類は作る事ができません。)

弊社のポップコーン機は水洗い厳禁です。

水洗いをしてしまうと故障の原因になるからです。

はじめに味のないポップコーンを作り、取り出してから別容器かビニール袋でフレーバーを振りかけて頂き、必要な量を作り終わってからキャラメル味・塩味を作ってください。

例)【塩味の後にキャラメル味を作る方法】

- ①味のないポップコーン（塩を入れない）を作る。
- ②大き目の袋に味のないポップコーンと塩を入れよく振る。
- ③キャラメルポップコーンを作る。

※キャラメルポップコーンを作った後は他の味を作ることはできません。

ケトルを焦がしてしまった場合の対応

時間がたってケトルが完全に冷え、ケトル内に焦げが乾いて固まってしまった場合の対応

※ケトル内が焦げていてもポップコーンに焦げがつかなければ下記作業は必要ありません。

2日目などは乾いてしまった焦げが剥がれにくくなり、ポップコーンに焦げが付きやすくなってしまいます。

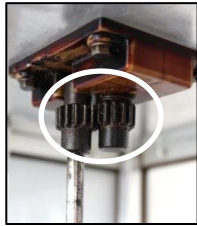
その場合は…

- ①ケトル内・ストッカー内を空にします。
- ②「立ち上げ確認 (P. 8)」をします。
- ③付属の計量カップに半分位、豆を入れておきます。
- ④豆が弾け始めたら③の豆をケトルに入れます。
- ⑤「モータースイッチ」を ON にします。
- ⑥豆が弾け終わったら「ヒータースイッチ」を OFF にします。
- ⑦「モータースイッチ」は OFF にせず、このまま 5～10 分回し続けます。
(回し続ける 5～10 分の間に、ケトルの中で乾いてしまった焦げをポップコーンが削ったり、剥がしています。)
- ⑧「モータースイッチ」を OFF にし、ポップコーンをストッカーに出します。
- ⑨ポップコーンは廃棄してください。
- ⑩軍手をし、よく絞った布きんでケトル内に残った焦げを拭き取ってください。
(拭いても取れない焦げは、そのままで大丈夫です。次から作るポップコーンには付きません。)

オイルを入れ忘れたり、モータースイッチを入れ忘れしたりした事によりケトルを致命的に焦がしてしまった場合の対応

- ①ケトルを空にし、失敗してしまったポップコーンは廃棄してください。
- ②ケトルの底から 3 cm 位まで水を入れてください。
- ③付属の重曹 (下箱に貼り付けてあります) 大さじ 1 杯分をケトルに入れ蓋を閉めてください。
- ④「ヒータースイッチ」を ON にし、30分位沸騰させてください。
(この時、空焚きしないように注意してください。)
- ⑤ストッカー内に大きい容器を置いてください。
- ⑥ケトル内のお湯を⑤で用意した容器に出してください。
(水が機械内にこぼれないようご注意ください。)
- ⑦ケトル内を布きんで拭いてください。

故障かなと思ったら

症状		確認		解決方法
1 回目は通常通り作れたが2回目が7分たっても豆が弾けない。	▶	「ケトルヒータースイッチ」が入っているか確認してください。	▶	一番左のケトルヒータースイッチを ON にしてください。 ※左で ON。右で OFF です。 たこ足配線や延長コードのご使用をやめ直接コンセントから電源を取ってください。
		100V がきちんと来ているか確認してください。	▶	
順調だったのに突然ポップコーン機が止まってしまい、すべてのスイッチが入らない。	▶	ブレーカーが落ちていないか確認してください。	▶	イベント会場でご使用しているコンセントのブレーカーを確認してください。
		延長コードが断線していないか確認してください。	▶	延長コードの使用を止め直接コンセントに差し込んでみてください。
		コンセントが抜けていないか確認してください。	▶	コンセントの差し込みなおしてください。
ケトルから焦げた臭いと煙が出てきました。 豆も弾けません。 ケトルの中も真っ黒け。	▶	オイルを入れ忘れていませんか？	▶	P20の「オイルを入れられたり、モータースイッチを入れ忘れてしたことによりケトルを致命的に焦がしてしまった場合…」をご確認ください。
		モータースイッチを入れ忘れてヒータースイッチだけ入れてませんか？		
		ギアがかみ合わず空回りしていませんか？ 		
		ギア (ケトル上)		

ポップコーン機の梱包方法

1		<ul style="list-style-type: none"> ・付属のタッパーに付属の備品を入れてください。 <p>※軍手・割り箸は返却不要です。 ※残った材料（豆・オイル・フレーバー）お客様にて処分してください。</p>
2		<ul style="list-style-type: none"> ・タッパーの蓋を閉めて、ポップコーン機本体の中に入れてください。
3		<ul style="list-style-type: none"> ・コンセントは機械本体の側面から上面を通して、反対側の側面にたらししてください。
4		<ul style="list-style-type: none"> ・2本のPPバンドを十字に置いてください。

5		<ul style="list-style-type: none"> ・ 十字に置いたPPバンドの上に底箱をおいてください。 ※底箱には「正面」、「扉面」が書かれています。機械を入れる前に確認しておいてください。
6		<ul style="list-style-type: none"> ・ 本体の扉面が底箱に書いてある扉面と合うように載せてください。 ※手を挟まないように気をつけてください。 ※四隅の発泡スチロールを壊さないように気をつけて下さい。 <p>取扱説明書を機械の上に載せてください。</p>
7	 <p>良い例 ○ 悪い例 ×</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 上箱の正面・扉面の向きを確認し、機械の上からかぶせてください。 <p>※その際、左図左側の良い例のように、底のダンボール部分にピッタリ合う様にして下さい。尚、コードがダンボールの下からはみ出していないかを確認して下さい。はみ出していると配送途中コードが断線してしまいます。</p>
8		<ul style="list-style-type: none"> ・ 2本のPPバンドを、留め具を使って十字に架けてください。 <p>※PPバンドの留め方は最後のページをご参考ください。</p>

9 出荷伝票下のビニール封筒の中の返却用着払い伝票を貼り付け位置に貼って返してください。



梱包時PPバンドの使用法

①



輪をつくる。

②



つくった輪をストッパーに通す。

③



④



⑤



荷物に回したもう片方のバンドも同様に通す。

⑥



ひもを両端に引っ張り、しっかり締める。