

maruhiro

ポップコーンメーカー 取扱説明書

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- ・使用前に必ず本書、および本書の「安全上の注意」(P.2～3)をよくお読みください。

もくじ

安全上の注意.....	2	レシピ.....	7
使用上の注意.....	4	お手入れと保管.....	10
使いかた.....	4	仕様.....	11

安全上の注意

最初に、この「安全上の注意」をよく読んでいただき、正しく使用してください。人への危害や、財産への損害を未然に防止するため、必ず守る必要があることを説明しています。

 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おそれがある内容を示しています。
 注意	誤った取り扱いをすると、人がけがをしたり、物的損害が発生するおそれがある内容を示しています。

記号の意味

	禁止を示す記号です。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
	必ず行うことを示す記号です。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



警告



ポップコーンの調理以外に使用しない
電子レンジ以外の調理器（オーブン・トースター・IH・ガス・直火など）で使用しない
火災・やけど・その他の事故の原因になります。特に、オーブン機能付きのレンジでは注意してください。

子供や取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、幼児に触れさせたりしない
やけどなどの原因になります。



注意



電子レンジから取り出すときは、必ずミトンなどを使用する

加熱直後は本製品が熱くなるので、やけどのおそれがあります。

ふたを開けるときは、少し冷ましてからミトンなどを使用して開ける

熱気によりやけどするおそれがあります。

調理の量や時間を守る

少量や長時間の加熱は、焦げ・発火・発煙・やけどの原因になります。

使用上の注意

- ・破損や変形の恐れがあるので、以下のことに注意してください。

調理やお手入れに、鋭利な刃物などを使用しない
火気に近づけない

耐熱・耐冷温度内で使用する

- ・亀裂などの破損が生じた場合は、使用を中止してください。
- ・折りたたんだまま使用しないでください。
- ・最初に使用する前に、よく洗って乾かしてください。
- ・古い電子レンジなどは、加熱にむらがある場合があります。ポップコーンの種は水分を含まない乾物なので、加熱にむらがあると、部分的に過熱して焦げや発煙などが発生するおそれがあります。

初めて調理するときは、取扱説明書の設定を参考にして、600W・500Wの出力で控えめに設定し、様子を見ながら加熱してください。

使いかた

- 1 ポップコーンメーカーを広げる**
※ 必ず広げてから使用してください。



2 A (40g) またはB (80g) の線までコーンを入れる



3 お好みで、塩・オイルを入れる

- ・ オリーブオイル、ピーナッツオイル、ココナッツオイル、バターなど。
- ・ オイルフリーにしたいときはオイルは入れないでください。



注意

油は入れすぎないでください。また、油分や糖分の多い食品（パスタソース、ジャムなど）も入れないでください。
過熱のおそれがあります。

4

付属のふたをして電子レンジに入れる

※ ふたをしないとポップコーンが飛び散るおそれがあります。



5

600Wで3分、または500Wで3分30秒加熱する



6

電子レンジから取り出し、お好みによって
フレーバーなどをつけていただく





注意

電子レンジから取り出すときは、やけどしないように、必ずミトンなどを使用してください。

※ フレーバーについては、レシピを参考にしてください。

レシピ

・ 代表的な味付けのポップコーンのつくりかたを紹介します。

塩ポップコーン

材料

A

原料コーン：40g

オリーブオイル：小さじ2

塩：4つまみ

B

塩（お好みで追加）

作りかた

- 1 ポップコーンメーカーに材料Aを入れ、ふたをして、電子レンジ600Wで3分加熱する。
- 2 できあがったポップコーンに、お好みで塩をふりかけてでき上がり。



のり塩ポップコーン

材料

A

原料コーン：40g

オリーブオイル：小さじ2

塩：4つまみ

B

青のり：小さじ4

作りかた

- 1 ポップコーンメーカーに材料Aを入れ、ふたをして、電子レンジ600Wで3分加熱する。
- 2 できあがったポップコーンに、青のりをふりかけてでき上がり。



カレーポップコーン

材料

A

原料コーン：40g

オリーブオイル：小さじ2

塩：4つまみ

B

カレーパウダー：小さじ $\frac{1}{2}$

作りかた

- 1 ポップコーンメーカーに材料Aを入れ、ふたをして、電子レンジ600Wで3分加熱する。
- 2 できあがったポップコーンに、カレーパウダーをふりかけてでき上がり。



キャラメル ポップコーン

材料

A

原料コーン：40g

オリーブオイル：小さじ2

塩：2つまみ

B

市販のキャラメル：2個（10g）

砂糖：大さじ8

水：小さじ2

作りかた

- 1 ポップコーンメーカーに材料Aを入れ、ふたをして、電子レンジ600Wで3分加熱する。
- 2 別の容器に材料Bを入れて軽く混ぜ、レンジで加熱した後、よく混ぜ合わせる。
- 3 クッキングシートにできあがったポップコーンを広げ、混ぜたキャラメルを回しかける。
- 4 キャラメルが冷めて固まったらでき上がり。



お手入れと保管

■ お手入れ

- ・ 使用後は、柔らかいスポンジを使用して台所用中性洗剤で洗い、よく乾かしてください。

■ 保管

- ・ お手入れ後、清潔な状態で保管してください。
- ・ 折りたたんで保管することができます。



仕様

製品名		maruhiroポップコーンメーカー
寸法	折りたたみ時	幅25×奥行19×4.8cm
	展開時	幅25×奥行19×13.5cm
重量（ふたを含む）		0.26kg

品質表示

使用材料	シリコンゴム
耐熱温度	240℃
耐冷温度	-40℃

販売元：MATECH株式会社

〒600-8844 京都府京都市下京区朱雀裏畑町30番地 松本ビル2F

お問い合わせ：support@matech-jp.com

受付時間：10：00～17：00（土日祝除く）

maruhiro