

# ИНСТРУКЦИЯ К МОДЕЛИ ПОПКОРН - АППАРАТА 8С-J4R STAR

(производство компании Стар Мэнүфэччеринг Интернэшнл Инк.)

## Общие рекомендации по использованию

1. Включите тумблет “свет” (позиция I)
2. Включите тумблер “нагрев котла”. Грейте 6-7 минут.(позиция I)  
Термостат отрегулирован на заводе.
3. В комплект входит мерка для масла, попкорна и добавок. Количества как масла, так и соли ( и других добавок) можно варьировать. Обычно рекомендуется закладывать масла от 1.3 до 2 унций, или от 40 до 55 граммов попкорна СТРОГО 4 унции или 112 граммов соли – по вкусу или от четверти до половины чайной ложки. По желанию соль добавляется после приготовления попкорна ( в этом случае попкорн более нежен на вкус)
4. После окончания приготовления опрокиньте котел, повернув ручку по часовой стрелке на 90 градусов , чтобы освободить затвор замка. Снова верните затвор в исходное положение и сразу же начните работать со следующей порцией. Не оставляйте котел включенным позиции, не загрузив попкорн.  
Рекомендуется использовать только кокосовое масло.  
С другим маслом результат ( коэффициент расширения) может быть другим.
5. Как только процесс приготовления закончен, выключайте нагрев котла.  
(позиция off)

**!! Внимание:**

Не оставляйте котел включенным, если на нем не работаете.

Не опускайте котел в водку, предохраняйте нагревательный элемент от попадания на него воды и вообще влаги.

Не готовьте попкорн в котле без масла.

**!! Уход за аппаратом.**

После каждой серии приготовлений попкорна, вытирайте чистой мягкой тканью внутреннюю и внешнюю сторону котла, пока он еще теплый ( но не горячий).

Очень важно не допускать образования нагара из соли и добавок на стенках котла. Это не только способствует падению раскрываемости и объемности, но и является причиной чрезмерного чада и запаха и в конечном итоге способствует быстрой порче котла. Для протирки пользуйтесь мягкой влажной тканью и мягким моющим средством для протирки пластиковых поверхностей.