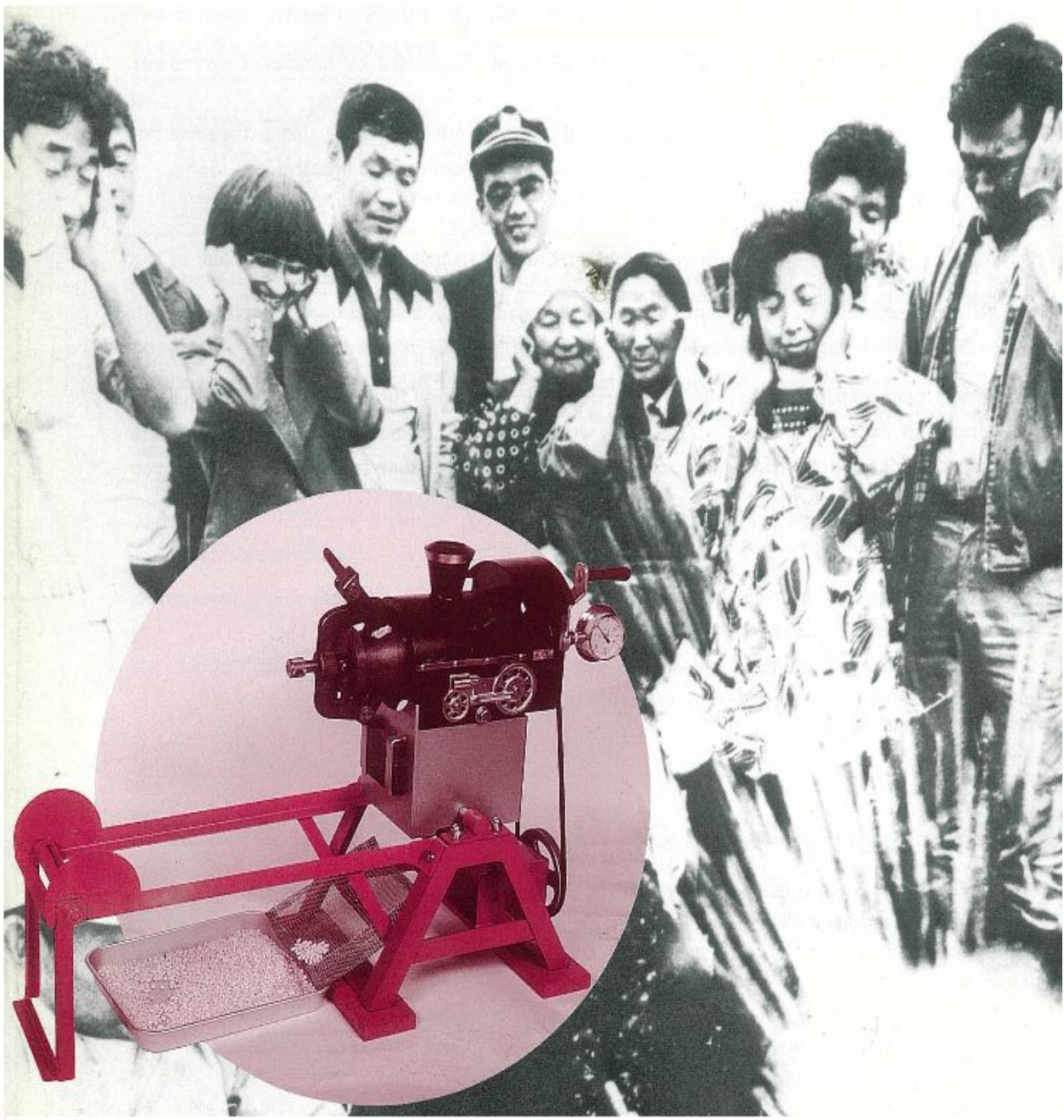


ポン菓子機 使用・操作説明書

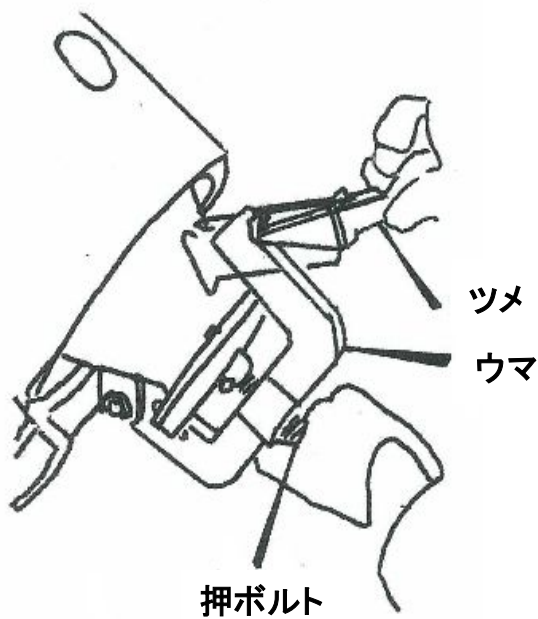


基本操作

(使用方法の文中にて①参等で表示されます)

①

蓋の閉め方・ゆるめ方



- ① 押ボルトをゆるめウマのツメの先端を合わせ押ボルトを回し締め付けます。



- ② 2種類の締め付け工具を用いて締め付けます。



(圧を抜く作業を行う時
工具を使用して押ボルト
圧抜きをします。)

— 1 —

②

点火の方法



バーナーのコックを全開
釜口からチャッカマンで
ます。

③

モーター操作方法



モーターの上側のスイッ
始動と停止を行います。



④ 圧力計の取り出し、取り付け方法



カプラメスのギザギザ部
矢印方向に押すと圧力計
外せます。装着する時は
状態でカプラオスを奥ま
込み、指で外します。（
方が不十分な場合、加工
水滴が出ます。）

- ① 初回は、蓋を閉めた状態で (A参) バーナーを点火 (B参)、モーターを回し (C参) させ、15~20分蓋を温め濡れタオルで釜の内部に少し水分を入れます。



- ② 蓋を開きレバーを引き蓋を上向きに傾けます。



- ③ じょうごを使用して原料を投入します。(加工量は加工の手引きを参照して下さい。) 蓋を閉めてから釜を水平に戻します。





- ④ 締め付け工具を使用して蓋を閉め圧力計を取り付け（④参）、バーナー（④参）、モーターを回転させます。（④参）



- ⑤ 加工の手引き通りに配合した砂糖と水を砂糖炊き用バーナーに置きます。



- ⑥ 既定の圧力より0.1MPa手前で火を止めて圧力計をはずして（⑥参）、付けます。（網が確実に固定されているか確認して打ち出し方向は、しておいて下さい。）





- ⑦ ハンドルの柄を逆手にもって、ツメの先端を締め付け工具を使用します。



- ⑧ 網の後ろ側の取っ手を持ち上げると網が外れます。



- ⑨ 釜を前方に傾け、釜に残ったポン菓子を取り出します。（素早く行わないと残ったポン菓子が焦げる事があります。）





- ⑩ 掻き出し棒を使用して残ったポン菓子を完全に取り出して下さい。



- ⑪ 網に打ち出したポン菓子をポリ容器に移します。



- ⑫ ⑤で炊き始めたシロップがアメ状になっているか確認します。
(加工の手引き参考)



⑬ ⑫で炊き上げたシロップをポン菓子に少しずつかけます。



⑭ ポリ容器を少し傾けまぜ棒で攪拌します。



⑮ ポン菓子が完全に乾いたら袋に入れて出来上がりです。







凹部に

フィルトを

吏用

は、逆

をゆる

にして

点火し

手で

指で

取り

押し

差し

取り付

時に

ターを回

トをもた

参考にし

一に点火

き点火

、網を取

無人に

て打ち出

わないと

