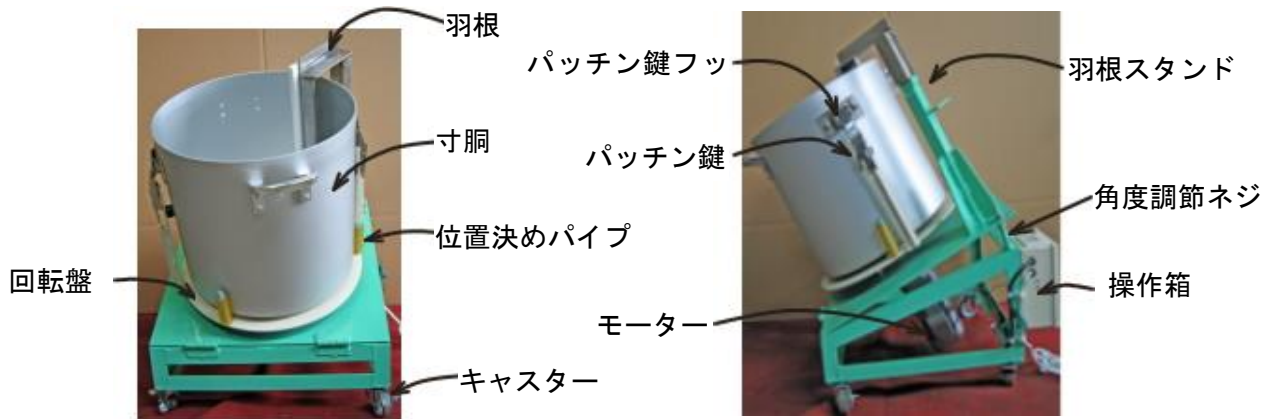


ポン菓子用ミキサーの使用方法

現在、寸胴の部分は軽量化のためポリ容器を使用しています。

【各部名称】



- ① 平らな場所に本機を設置しキャストを固定します。
- ② 寸胴側のパッチン鍵のフックとパッチン鍵の位置を合わせ、下の回転盤に当たるまで寸胴を位置決めパイプに差し込みます。
- ③ 寸胴側のフックにパッチン鍵を引掛けて固定します。



調整ネジ



ロック

※パッチン鍵の固定の強さは 調整ネジで加減できます。

※ パッチン鍵のロックがかかっている時は

- ④5～7 合の白米を加工したポン菓子を寸胴に入れます。

⑤羽根スタンドに羽根を差し込みます。



⑥寸胴がしっかり固定されていることを確認し、モーターのスイッチを入れます。

回転させながら煮詰めたシロップを少しずつ絡めます。



⑦5～10分ほど回転させ、シロップがよく絡まったらモーターを止めます。

羽根を抜いてパッチン鍵を解除し、寸胴を本体から外します。

(大きな固まりが出来る場合は付属のしゃもじで崩してください。)

【注意】

○回転中の寸胴には触らないこと。

○寸胴を取り付けていない状態で回転させないこと。パッチン鍵が破損する場合があります。

膨れたポン菓子 7 合に対して砂糖 350 g、水 150g、塩少々