



取扱説明書

Palanso パランソ
ポン菓子機
圧縮式焼き栗機

株式会社ウォク・インターナショナル

取扱説明書1

圧力計のロック状態、安全蒸気バルブのロック状態、 本体蓋のロック状態を確認してください。

1. お米やトウモロコシなどを入れて、本体の蓋を閉じた後、中央のボルトを適度な力で締めます。
2. バーナーや固形燃料を準備し、台座に置き、その上に本体を載せます。
3. 一方向に回して圧力が上昇するまで操作します。
4. お米が約7-9bar（量と水分量による）に達したら、調理が完了します。
圧力計の針が6分経っても動かない場合は、使用を中止してください。
圧力計と本体蓋のロック状態を再確認してください。
5. 加熱後はフタを下向きに迅速に開けてください。人に向かって開かないようにしてください。

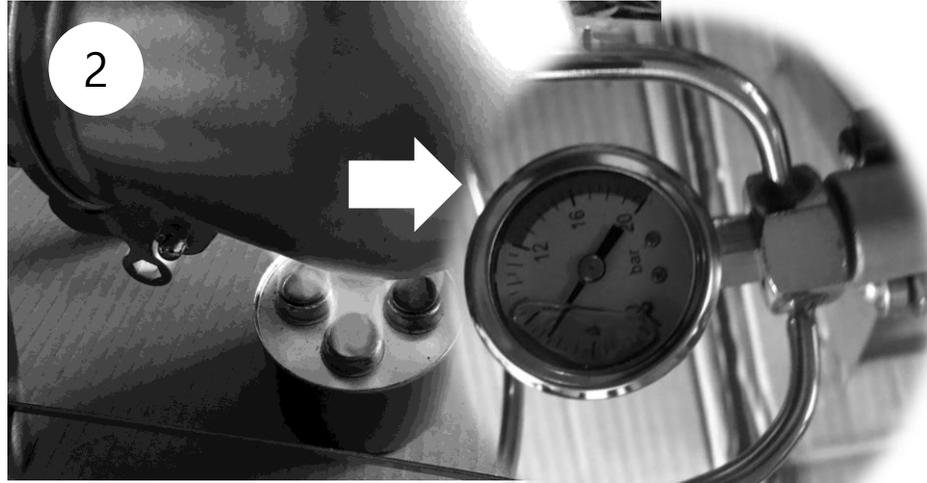
※長時間使用すると、本体と圧力計の間が詰まる場合があります、圧力計の針が6分以上動かないことがあります。その際は、使用を中止し、ピンセットなどで清掃してください。清掃後も圧力計に不具合がある場合は、交換を申請してください。※本体は、最大200バールの圧力に耐えるように設計されていますので、安心してご使用ください。

交換の申請はPalansoのウェブサイトで行えます。購入時の保証番号などを記入する必要があります。
(Amazonの場合は注文番号を記入できます。)

取扱説明書2



1. **重要!** 水分が足りないと圧力計が動きません。
最低でもカップ1杯分のお米を入れる必要があります。
2. **重要!** アルコールコンロの場合、5-6分で圧力計の針が動きます。



Palansoのホームページにある顧客使用映像などを参考にして、
楽しい時間をたくさん作ってください！

www.palanso.com

お客様のメッセージもご覧ください!

商品到着後、すぐに組立てガスコンロに装着！お米2号を入れて8分後、圧力8bar、一気にポン！あっという間にポン菓子が完成しました。その後も、余熱があったので、餅コメ2号を入れて5分でぽん！でした。超簡単で子供たちの喜ぶポン菓子ができました。ありがとうございました。

3回目で成功でした。

1、2回目は圧力の調整に失敗しました。
※1回目に圧力かけ過ぎて、パッキンが壊れてしまいましたw
玄米のポン菓子がめっちゃ美味しかった。

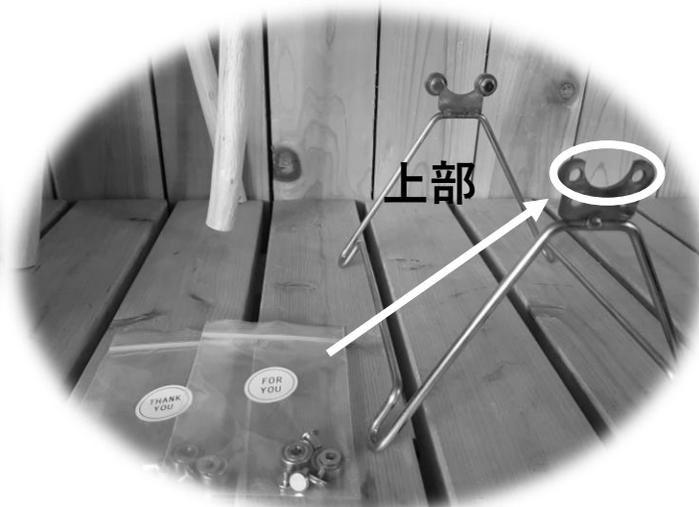
この間問い合わせた気圧計が動かない件は単純に火力が足りなかっただけのようで待っていれば完成はしたので本体は問題ないようです。

取扱説明書3

モータードライブの接続方法



電動式



手動式

※モータードライブの黒ワッシャーは固定しないでください。

本体を分解する際に広げると外れるようになっています。

※モータードライブは手作業で製造されており、微細な傷がある場合がございます。万が一動作に問題があった場合は、購入後6ヶ月以内に交換可能です。



穀物を入れる



重要なポイント

蓋を締める



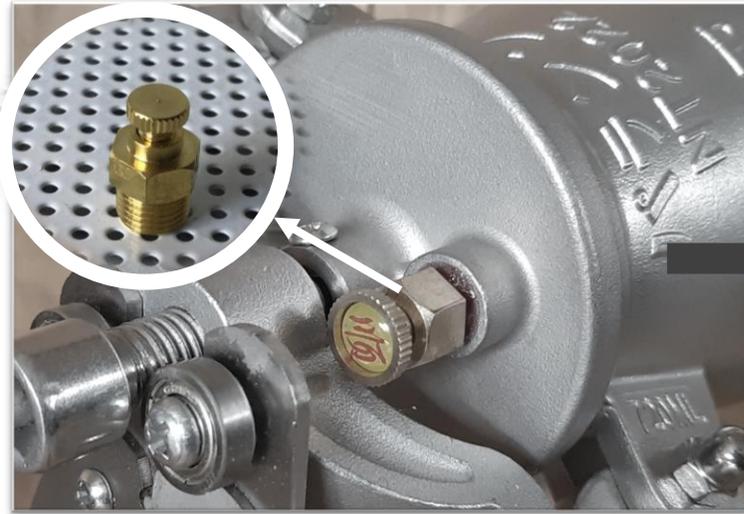
穀物を加熱する



お菓子を取り出す

取扱説明書4

多機能（順）蒸気弁

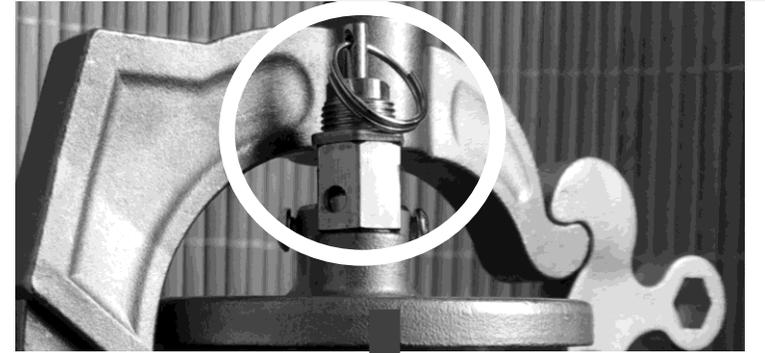


7気圧まで加熱したら、最初のころはふたを開けていましたが、蒸気の圧力が高く、危険を伴いました。そこで、蒸気弁を使用したら、恐怖感が軽減されました。軍手や皮の手袋で蒸気弁を少しずつ開けるのがコツです。出る穴を確認して、窯の向きを決めて、弁を開けます。<購入者>



蒸気安全弁

多機能安全弁に交換する際は、ガストーチなどでボルトを加熱すると簡単に開けられます。



How to use

香ばしい圧縮式焼き栗

Palansoの焼き栗機で焼けば、プロの焼き栗機で焼いたものと同じ焼き加減です。以前、丹波の道の駅で実演の焼き栗を買いました。大変おいしかった記憶があります。これまで、我が家で栽培している(養蜂の蜜源のために栽培)栗から実がなりますが、渋皮煮や栗ご飯しか食べませんでした。グリルで焼いてみましたが、孫は喜びませんでした。食すと、乾いた焼き芋のようで、確かにおいしくありませんでした。ところが、Palansoの製品を知り、最初は焼き方がわからず、シリコンを焼いて慌てました。しかし、焼き終わって食べますと、あの丹波の焼き栗でした。50万円以上する機械と同じ焼き具合。驚きました。栗を包丁で2センチほど切り、機械に10-15個入れ、約15分、7の圧まで焼くと、見事な焼き具合です。はちみつの出店では、客にふるまって、みんな大喜び。はちみつ以上の人気で、「売ってほしい」とまで言われました。ポン菓子ではやったことはありませんが、ポン菓子でもできるとか。栗は一時期のものですが、ポン菓子ならいつでもできます。バーベキューなどの活動で楽しめます。本当に素晴らしい製品です。

7気圧まで加熱したら、最初のころはふたを開けていましたが、蒸気の圧力が高く、危険を伴いました。そこで、蒸気弁を使いましたら、恐怖感が軽減されました。軍手や皮の手袋で蒸気弁を少しずつ開けるのがコツです。出る穴を確認して、窯の向きを決めて、弁を開けます。恐るでちょうどよいです。蒸気とともに栗の香ばしい香りが出て、子どもたちは大喜びでした。そのあと、蓋を少しずつ開ければ、蒸気は少しずつ出ます。そのコツが大事です。栗があれば、だれか動画でやり方を説明したら多くの方が助かると思います。蒸気が抜ける時に、「わあ、おいしそうな匂い」という歓声を上げてください(笑)。そして、食べる時、「本物の焼き栗や！」という感嘆の声も。ユーチューブで「焼き栗」と検索してすぐにヒットするようにされたら良いと思います。また、イベントでポン菓子をしたとき、以前申しましたように、もう少し大きいものが必要だと思います。とにかく、カセットコンロで焼けるのが一番です。この商品、まだまだ需要は高まります。本当に良い商品です。<購入者>

Bar赤目盛り

**トウモロコシ、米、ポップコーン:7-8bar 大豆、緑豆、小豆: 8-9bar
小麦: 9-10bar 牛肉、豚肉、鶏肉: 6-7bar エビ: 6bar**

※一定の圧力と温度を超えると、蓋の仕組みにより蒸気が抜けることがあります。※10Barの安全弁を装着した場合、使用環境によっては10-12barで蒸気が抜け始めます。※200barまで耐えられる設計になっていますので、安心してご使用ください。

本当にこのポン菓子機は素晴らしい製品です。私は栗の木を40本以上育てており、栗の販売もしていますので何十万円もする。ポン菓子機を購入して焼き栗を作ればと考えていました。私の妹が焼き栗が大好きで、いろいろなところで焼き栗を購入していたようですが、このポン菓子機で作った焼き栗が一番おいしいと言っていました。本当に素晴らしい製品を廉価で販売してくださり感謝しております。<購入者>

注意事項

- 1.すべての料理は、圧力を13bar以下に保ちながら調理してください。
圧力を高くしないでください。
 - 2.ガスレンジやバーナーでの加熱時間は12分を超えないでください。
 - 3.圧力計が6分以上動かない場合は、加熱を中止してください。
 - 4.アルコールコンロをご使用の場合、5分後に圧力計の針が動き始めます。
 - 5.使用時には、人が近くにいない屋外で手袋、ヘルメット、保護メガネを着用してください。
 - 6.不注意により圧力が13barを超える場合は、蒸気バルブを開いて全ての蒸気を放出し、その後蓋を開けてください。
 - 7.一定圧力と温度を超えると、シリコンゴムが分解され、水蒸気が抜けることがあります。
 - 8.10バル安全弁の場合、使用環境によっては9から12barで蒸気が自動的に放出される場合があります。
 - 9.加熱後、蓋を開ける際には必ず手袋などを使用し、人に向かって開けないでください。
 - 10.コーヒーやお茶などの調理時は、蒸気が逃げるように緩く蓋を閉めてください。
焼肉や鶏肉などの調理には、アルミホイルで包んでください。
- ※製品に故障が発生した場合、1年間は無料で故障部品を交換いたしますが、送料はお客様負担となります。

使用中に不具合がある場合は、
株式会社ウオク・インターナショナルまで
ご連絡ください。
services@wok-inter.com