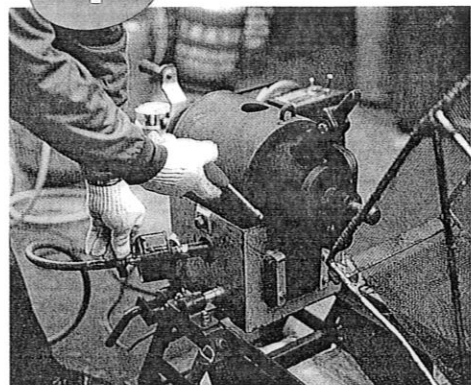


取扱いきわめて簡単！手順に従って安全に操作してください。

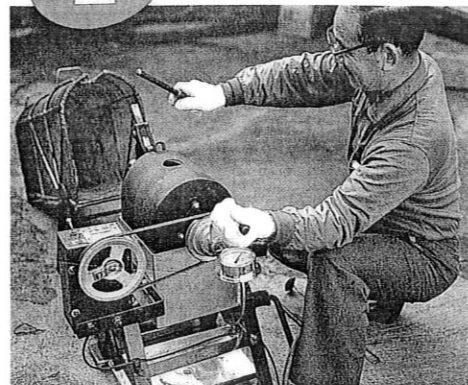
吉村式 **ポ** 菓子機

1



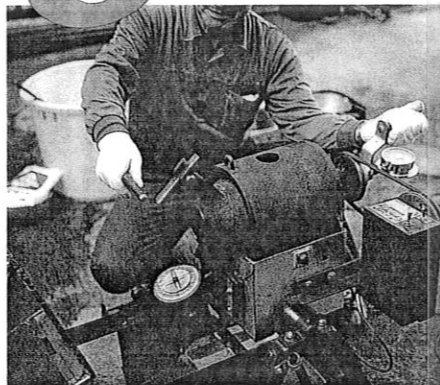
まず初めに、フタをしめて空釜で5~6分間あたためます。ガスの栓を開いてコンロにライターで点火します。

2



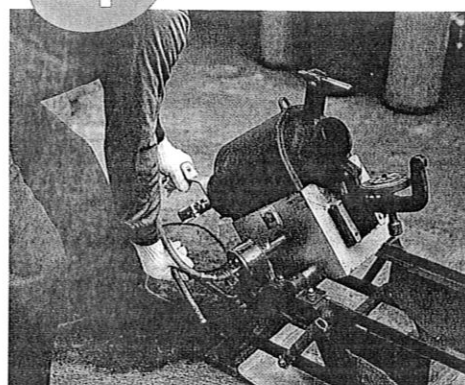
あたまったら、ガスの火を消してフタを開け、火気をにがします。

3



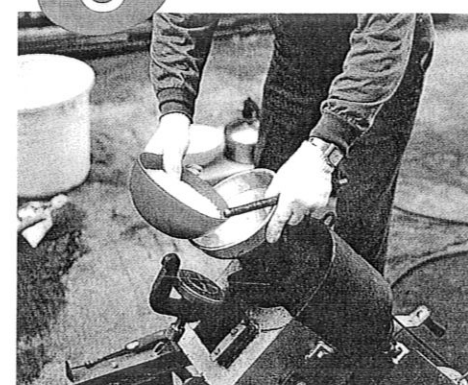
爪をたたくと簡単にフタが開きます。

4



つぎに、釜を上に向けます。

5



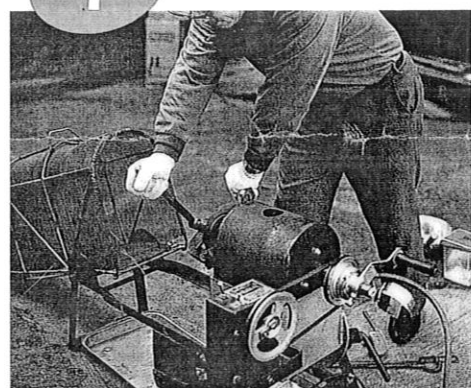
じょうごで米(材料)を適量入れます。

6



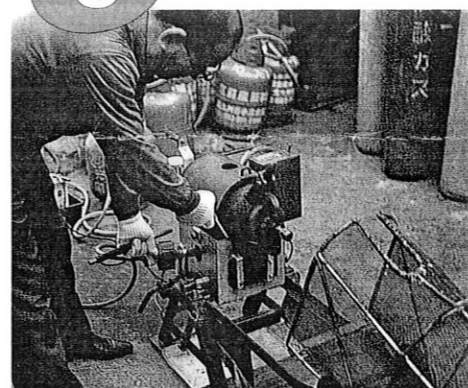
材料を入れ終わったら、その場で軽くフタをとじます。爪をウマに合わせて押ボルトを手で締めつけ爪がはずれないようにします。(釜は上を向けたまま)

7



レバーを下におろして釜を水平にします。今度はしものを使って本式に締めます。(必ず軍手をして締めて下さい)

8



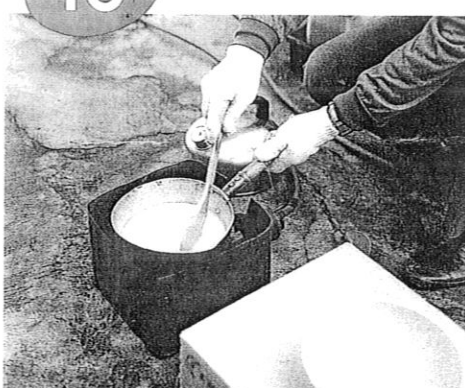
ライターで再度ガスに点火します。次にモーターのスイッチを入れて釜を回転させます。(釜は1分間に60~70回転します)

9



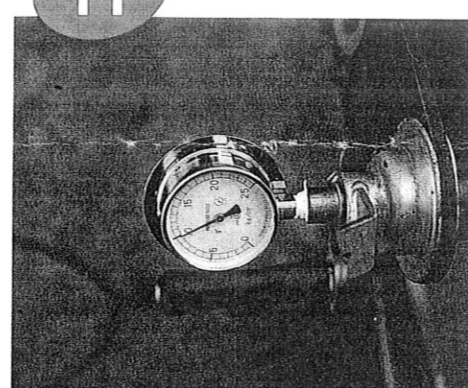
機械が動いている間に砂糖みつを作ります。水、砂糖、そして塩の順番で入れます。

10



はじめに2~3回かきまぜます。あとは中火で静かに4~5分加熱します。

11



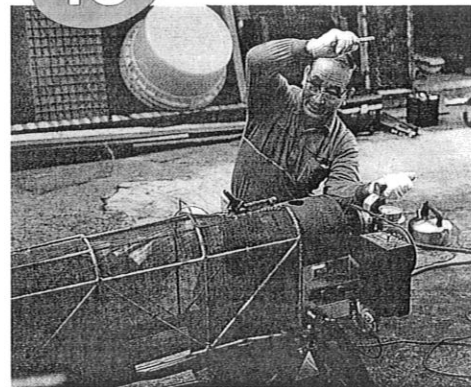
約5~7分程で所定の圧力になります。手早くガスを止め、次に機械を止めます。(ベルトをはずす) (圧力計の表、白米10kg 玄米11kg、とうもろこし13kg、豆・もち・マカロニ7~8kg)

12



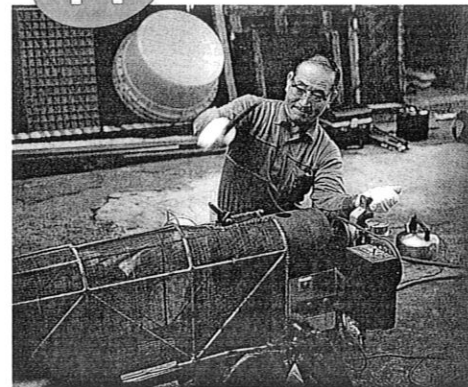
網をす早く引き寄せ(レールにのせて)カチッと音がして、はめ合った事を確認します。この時ハンドルと爪は上向きです。

13



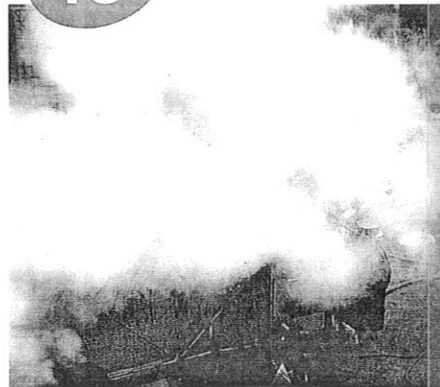
左手でハンドルを上方向に支えます。

14



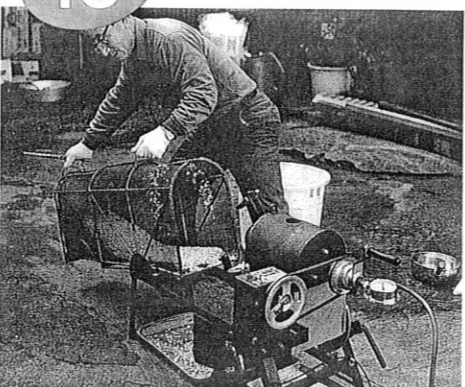
爪を力いっぱい叩きます。

15



ドーンという音と共にボン菓子の出来上りです。

16



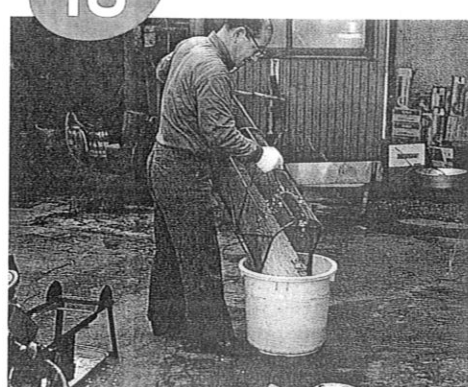
はめ合った所を上を持ち上げてはずしてから網を放します。

17



機械をななめにし、釜の中に残った物をうけ皿に落します。

18



出来上ったボン菓子を別の容器に移します。

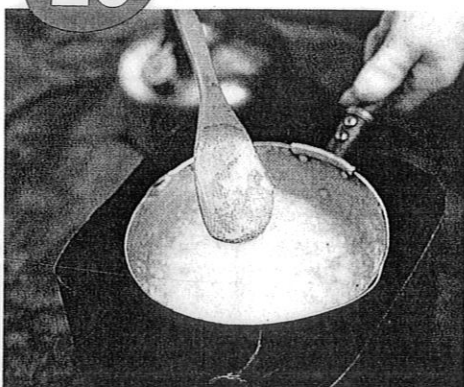


19



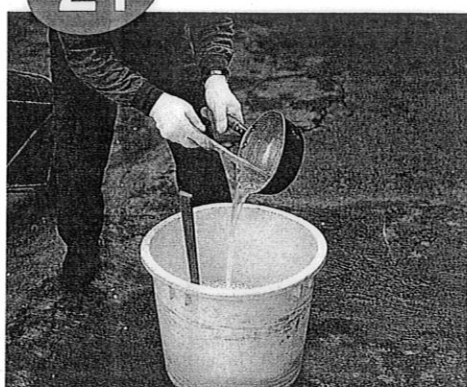
受け皿にたまった分も移します。

20



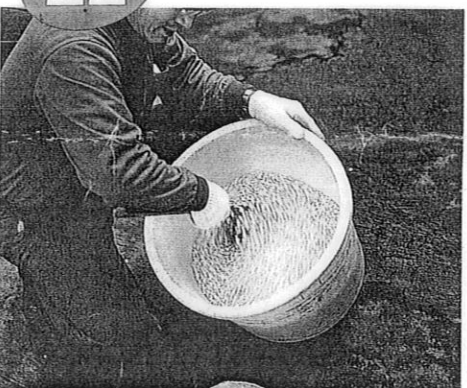
砂糖みつを、しゃもじですくって見て下さい。小さくて白い泡がしゃもじに乗れば火を止めて下さい。

21



ポニ菓子が入った容器にこの砂糖みつをまんべんなくふりかけます。

22



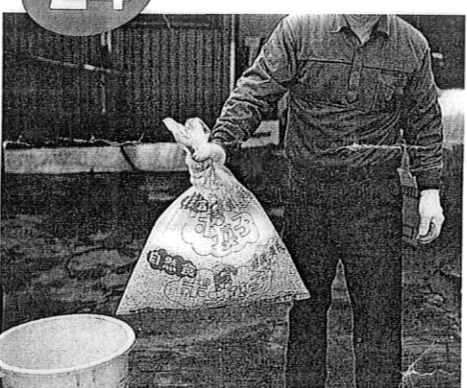
まぜ棒で良くかきまぜます。

23



ビニール袋に移します。ポニ菓子がさめてから袋を閉めます。

24



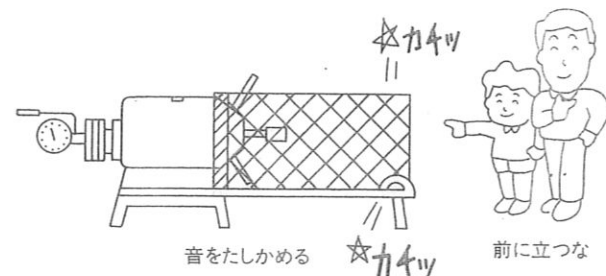
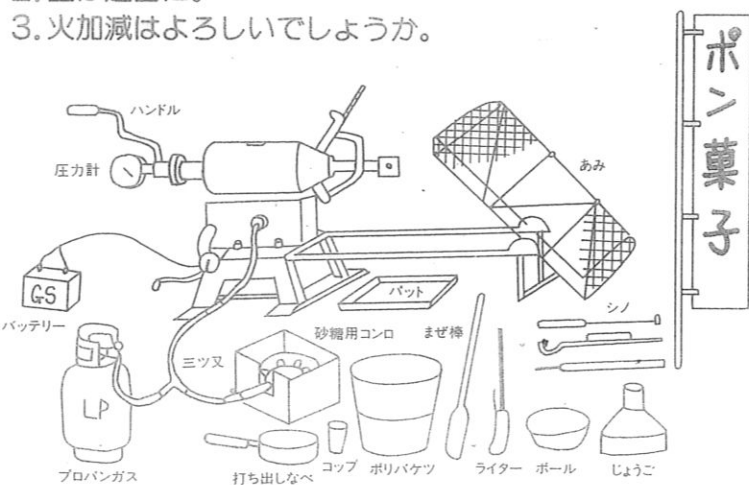
さあ！あなたもチャレンジしてみましょう。

よくふくらませるために大切な三点

1. しっかり蓋を締める...
2. 量は適当に。
3. 火加減はよろしいでしょうか。

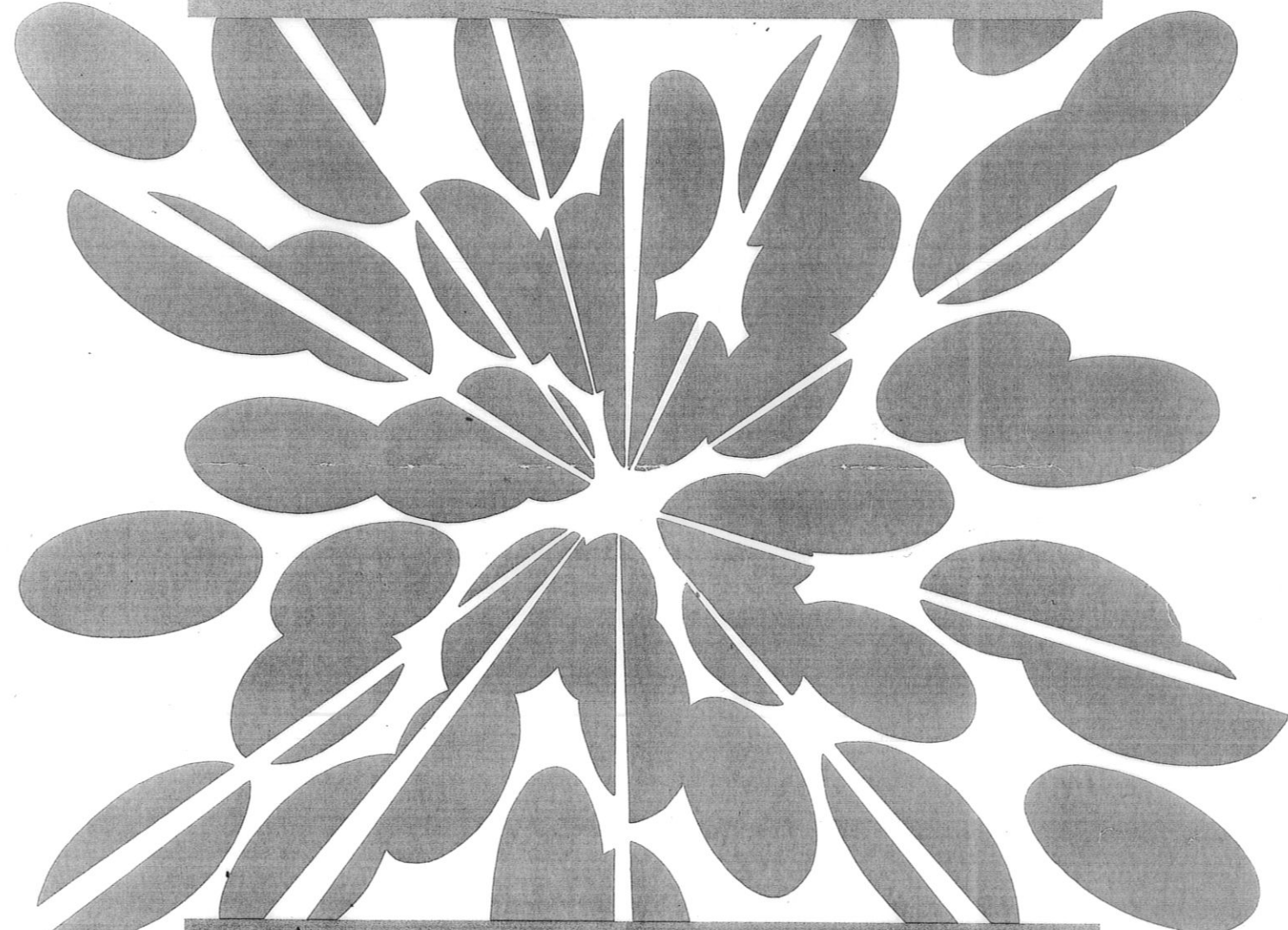
〈注意〉

叩く前に必ず、網の落ち込みを確かめて下さい。おちこまない時は、網が飛ぶ事がありますので、御注意下さい。又、前の方に人を立たせないようにしましょう。



吉村式 **ポニ菓子機** 実用新案 登録商標

取扱い説明書



●この機械の製造と販売一筋に50年余●

製造元 **バイカ工業株式会社**

北九州市戸畑区牧山1丁目1番30号 TEL (093)881-1773・881-5587 FAX 861-2351

株式会社 **タキハナ菓子機**

本社/大阪府八尾市植松5-8-21 TEL (0729)94-8811  
支社/東京都杉並区善福寺1-16-19 TEL (03)395-1949  
北九州市戸畑区牧山1-1-30 TEL (093)882-8675  
〈休日〉全店日曜日 但し日曜ご来店のお客様は前もってご連絡下さい  
休日連絡先 TEL (093)921-1295