

取扱説明書



ご購入いただき、心より感謝申し上げます。

Palanso(パラソ)公式ウェブサイトでは、取扱説明書やオリジナルレシピを順次更新・掲載しております。ぜひ、快適なご活用のためにご参照ください。

【製品の安全なご使用とアップグレードについて】

パラソ・ポン菓子機は、ポン菓子や焼き栗を美味しくお作りいただける機器です。調理の際は、思わぬ事故を未然防ぐため、安全ピンを抜いて蒸気を十分に逃してから蓋を開けてください。お米には元々水分が含まれているため、加水の必要はございません。

製品の機能向上に伴い、一体型となったシルバーの多機能安全弁へ変更いたしました。交換の手間を省き、より快適にご使用いただけます。焼き栗などの調理に、ぜひご活用ください。

【ガスアダプターとバーナーのご使用について】

バーナーのガス接続用アダプターは、カセットコンロ用とOD缶ガスカートリッジ用の2種類がございます。ご使用の際は、安定して接続できるOD缶ガス用アダプターのご利用を推奨いたします。バーナーは、十分な換気を確保し、取扱説明書を熟読のうえ、正しい使い方を理解してからご使用ください。

★出荷前には、全てのバーナーで点火確認等の検品を実施しております。

【製品保証について】

【保証期間】

株式会社ウォク・インターナショナル
www.palanso.com

ポン菓子機使い方

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. 穀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. バーナーや固形雑料を準備し、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清してください。



1. 穀物を入れる



2. 蓋を締める



3. 穀物を加熱する



4. お菓子を取り出す

※本体が加熱されていない場合、圧力計の針が遅く動くことがあります。※火力によって異なりますが、アルコールコンロの場合は5～6分後に針が動き始めます。※誤って圧力が10barを超えると、穀物が焦けることがあります。安全蒸気弁を開けて蒸気をすべて取り除き、ふたを開けてください。※お米の場合は、最低でも一般的な紙コップ1杯分を入れてください。※圧力計が動かない場合は、6分以上加熱しないでください！※使用中に圧力計などに次陥がある場合は、交換いたします。本体から圧力計を取り外してお送りいただければ幸いです。

圧力計の確実な動作のために — 楽しみと安全性を両立



1 最適な水分量

重要！水分量が適切でないと、圧力計は正確に動作いたしません。

最低でもカップ1杯分のお米を入れます。お米には水分が含まれているため、水を加える必要はありません。

2 適切な加熱時間

重要！シングルバーナー使用時、加熱開始から5～6分で圧力計の針が動き始めます。

火力により多少前後いたしますが、過剰な加熱には十分ご注意ください。



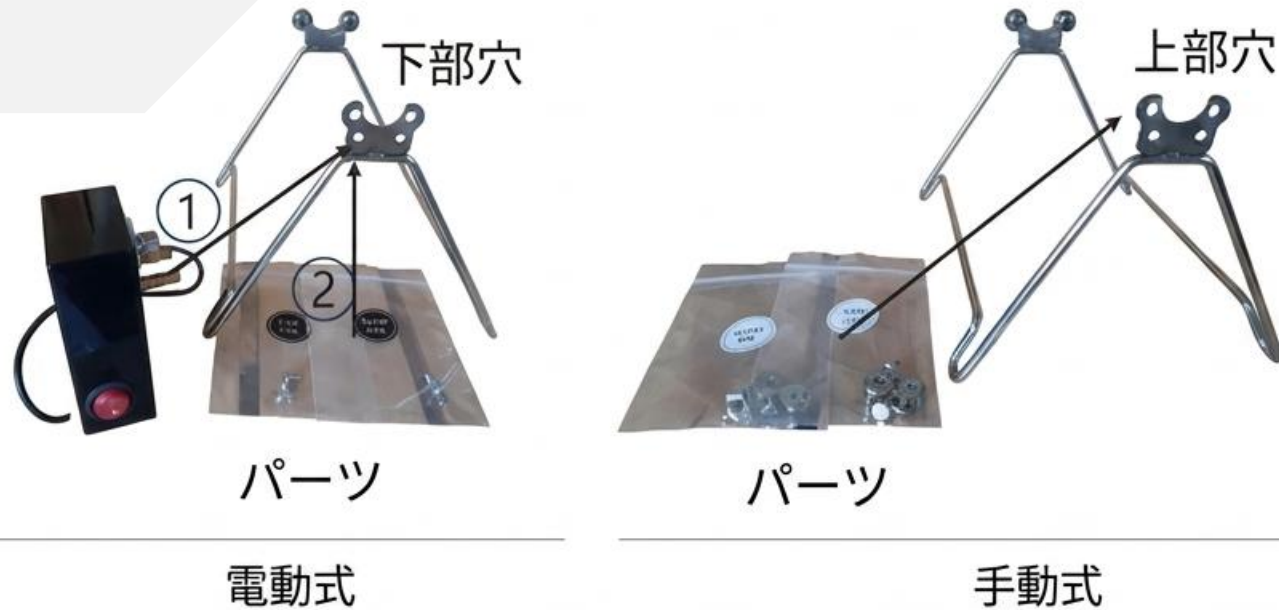
お客様からいただいた、貴重なご意見

- 商品到着後、すぐに組み立て、ガスコンで装着！お米2合を入れて強火で8分加熱後、圧力計が8barに達しました。一気にポン！小気味よい音がして、あっという間にポン菓子完成。予熱を利用して、さらに餅米2合も5分で完成しました。超簡単で、子供たちも大喜びでした。
- （3回目で大成功！）最初は圧力調整に手間取り、過剰圧力でパッキンを傷めてしまいましたが、3回目でコツを掴むことができました。玄米のポン菓子、最高に美味しいです！
- （圧力計が動かない件について）以前、問い合わせをさせていただきましたが、単純に火力が足りなかったただけだったようで、お持ちいただいた手順で加熱を熱を続けると、問題なく完成しました。本体に不備はなかったようです。

Palansoのホームページでは、他のお客様のご使用映像やよくある質問など、参考になる情報を多数掲載しております。ぜひご覧いただき、楽しいポン菓子作りの時間をお過ごしください！

www.palanso.com

モータドライブの接続方法



※モータ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。

Bar赤目盛り

トウモロコシ、米：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。

Palanso 楽しいパラソ
www.palanso.com

安全弁の進化と多機能性のご紹介

1. 新世代多機能安全弁（一体型）



製品のアップグレードに伴い、多機能安全弁は（シルバー色）交換の手間を省くため、機能が集約された一体型へと進化いたしました。こちらのシルバー色多機能弁は、焼き栗などの多様な加熱調理に安心してご利用いただくことをお勧めいたします。

2. 蒸気安全弁の活用と安全対策

安全弁を交換する際には、ガストーチなどでボルトを予熱すると、比較的スムーズに取り外しが可能です。



7気圧まで加熱した際、当初は蓋を開けておりましたが、蒸気圧が高く、危険を伴いました。そこで蒸気弁を使用しましたところ、恐怖感が大幅に軽減されました。軍手や革手袋を着用し、蒸気弁を少しずつ開けるのがコツです。蒸気の噴き出し口を確認し、窯の向きを安全な方向へ定めてから、弁を開けてください。〈ご愛用者様〉

4合と6合スタンドの取付方法

A案：4合用スタンド



- ・画像の通りにスタンドを設置してください。
- ・ポン菓子機（※）の後部をわずかに高くすることで、モータードライブの円滑な回転を助けます。
（※参考素材：耐熱・耐候シリコン。後部を約1cm高く設計）

B案：6合用スタンド



多目的スタンド（6合用・オプション）



※アップグレードスタンド

背の高い市販ガスバーナーをご使用の際、または本体をより高くして加熱する必要がある際にご使用ください。

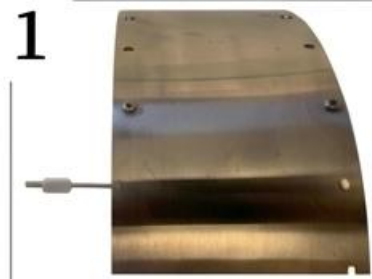


焼き栗用多機能弁のご使用方法

- ・焼き栗用多機能弁（シルバー色）は、付属の10mmレンチを使用し、ゆっくりと開閉してください。
- ・（安全弁のアップグレードにより、手袋を着用して手で回す必要がなくなり、利便性が向上しました。）

時短加熱安全カバー（4合, 6合用オプション） グリセリン圧力計について

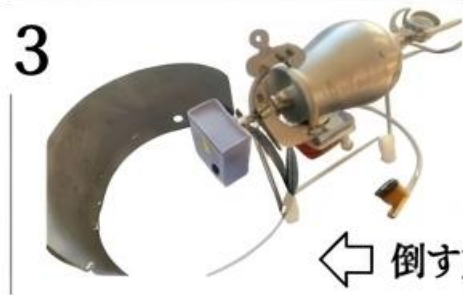
Palansoから、時短と安全を両立する専用オプションのご紹介です。



1. 炊飯器のサイズに合わせて、しっかりと固定してください。



2. 付属のロックバンドを使用して、確実に固定します。



3. 本体を取り外す際は、前方（倒す方向）へ傾けて行ってください。



カバーを装着した状態で、安全に加熱を始めてください。

※商品レビューや出品者評価をご記入いただいたお客様に、心より感謝申し上げます。ささやかではございますが、そのお礼として「時短加熱安全カバー」を無料でプレゼントいたします。

グリセリン圧力計の特長と補充

当製品のグリセリン圧力計は、内部に気泡を含み、衝撃や熱に強い特性を持っています。これにより、内部の膨張を防ぎ、長期的な安定性を確保しています。万が一グリセリンが不足した場合は、上部の黒いキャップを開けて、市販のグリセリンを補充してください。補充については、こちらのURLをご参考ください。

<https://www.askul.co.jp/>*（グリセリン圧力計の検索）

※グリセリンを補充しなくてもご使用いただけます。

圧力計お取り扱いの注意

1. 過剰な圧力の回避：許容範囲を超える圧力で使用した場合、内部部品の損傷や膨張の原因となります。
2. 適正な温度環境：推奨される温度範囲外で使用すると、内部液体の膨張により、気泡が発生することがあります。
3. 機械的衝撃の防止：外部からの強い衝撃や圧力により、前面の膨張や内部状態の変質が生じることがあります。

圧力計のご使用回数が多い場合や動作が鈍くなった場合は、本体内部の二重重フィルターを専用工具で取り外して清掃することをおすすめします。

AS（アフターサービス）が必要な場合は、別途お申し込みください（送料は別途ご負担いただきます）。

Palanso 楽しいパラソ
 www.palanso.com

注意事項

1. すべてのご調理は、圧力を13bar (約13気圧) 以下に保ちながらおこなってください。圧力をこれ以上に高めないでください。
 2. ガスコンロやバーナーでの加熱時間は、12分を超えないようご注意ください。
 3. 圧力計が6分以上動かない場合は、直ちに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、着火後5分ほどで圧力計の針が動き始めます。
 5. ご使用時は、周囲に人がいない屋外で、手袋、ヘルメット、保護メガネを必ず着用してください。
 6. 不注意により圧力が13barを超えた場合は、蒸気バルブを開いてすべての蒸気を放出し、その後に蓋を開けてください。
 7. 一定の圧力と温度を超えると、シリコンゴムが分解され、水蒸気が漏れる可能性があります。
 8. 10気圧安全弁の場合、使用環境によっては9から12bar (気圧) で蒸気が自動的に放出されることがあります。
 9. 加熱後、蓋を開ける際には必ず耐熱手袋などを使用し、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、蒸気が適度に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。
- (*Note) 製品に不具合が生じた場合、ご購入日より1年間は消耗品 (バスケット、シリコンパッキン等) を除く本体部分について無償で部品交換を承ります。ただし、送料はお客様のご負担となります。

ご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。

Email: infor@wok-inter.com