

綿菓子機 取扱い説明書



1 本体に付いている3ヶ所のナットを外します。



2 アルミ釜の3ヶ所にネジの突起を合わせます。



3 1で外したナットで釜を固定し、フードと天井部分を組み立てます。



4 コンセントに電源コードを差し込み電源をONにします。



5 左の針を10Aに合わせて暖気運転をします。



6 針が10Aに合っていない時は、右のダイヤルを回して調整します。



7 ザラメを用意します。ザラメは容器等に移し替えると扱いやすいです。



8 ザラメをザラメさすりきり1杯分回転釜の穴にゆっくり入れます。



9 ザラメ投入後すぐに綿が出きますので、割り箸で最初はぐるりと周らせて巻き取りま



10 割り箸に綿が絡んできたら手元をくるくる回します。

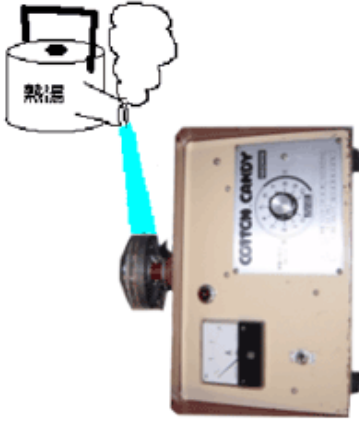


11 巻き取るときに下向きにしたり水平にしたりして形を整えて下さい。



完成

ザラメが詰まった時は・・・



注意事項

※続けてザラメを入れる際は、必ず釜の中にザラメが残っていない事を確認してからお願いします。(ザラメが残ったままにしますと網の目詰まりの原因になります)

※本機の必要電力は1200Wです。たこ足配線などで電力が不足しますと釜の熱が上がらず、水のある綿菓子ができたり、また溶けなかったザラメが釜の中に残り、内部の網が目詰まりを起こし故障の原因となります。

※本体と釜をつないでいる軸がぶれますと異常な振動を起こしたり、電源を入れた際に火花が散ったりします。運搬の際の衝撃などにご注意ください。

※ザラメが詰まった時は、コンセントを抜き、本体を横にし、釜にお湯をかけてください。その際には、本体にお湯がかからないようにしてください。(左図参照)

※電源が入らない、綿菓子がダメになる場合

→電気容量不足です。1回路用ご意をお願いします。

※使用中に止まってしまう

→ザラメが詰まっている、電力不足(1回路ご用意をお願いします)。

付属品

