

※取扱説明書は返却お願い致します。

❖用意するもの

白ザラメ (茶色いザラメは故障の原因となりますのでご使用しないでください。)

割り箸

※一人前10g ザラメ1kgで約100本分です。

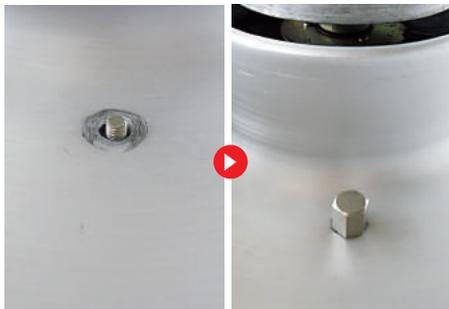
綿菓子の大きさによります1分間に約2~4本程度できます。



(※電力不足で釜の熱が上がらず、上手く綿菓子ができません。)



1 本体についている 3カ所のナットを外す。



2 アルミ釜の3カ所にネジの突起を合わせ、1で外したナットを釜を固定する。



3 アルミ釜を設置した後、囲いと天井部分(帽子)を組み立てる



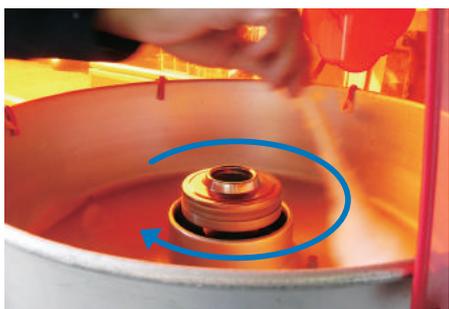
4 コンセントに電源を差し込み電源をONにする。  
※タコ足配線禁止



5 メーターメモリーを『10.5~12A』になるようにヒーターコントロールツマミを調節し、1~2分程度アルミ釜をカラ回しする。(ヒーター加熱) ※メモリーを上げ過ぎるとザラメを入れた際に煙がでます。



6 ザラメ投入口へザラメを1分『約10g(小さじ2杯弱)』入れる。 ※ザラメの入れすぎは目詰まり、故障の原因になります。



7 ザラメ投入後すぐに綿が出てくるので、割り箸で素早く釜に添って周し巻き取る。



8 割り箸に綿が絡んだら、割り箸をクルクル回して巻き取る。



9 モーターの周りをグルグル回して巻き取るのではなく、7.8の作り方だとふわふわになります。

困ったときは…

Q:綿菓子がでにくくなったと思ったら？

A:網目の部分に  
ザラメが詰まっている可能性があります。

◆ザラメが詰まった時の対処法

コンセントを抜き、本体を横にして網目部分(綿が出る所)に左記のように熱湯をかけて下さい。  
この時、本体を回転させ網目に全体に熱湯がかかるようにして下さい。(右図参照)  
※故障の原因になりますので本体には絶対にお湯をかけないでください。



完全に乾ききった状態でお使いください。

Q:電源が入らない、綿菓子がダメになる。

A:電気容量不足です。

1回路ご用意下さい。

コードリール、延長コード等をご使用になるときは、コードを巻いたままのご使用はしないでください。  
※コードリールは、巻いたまま使用すると、発熱する恐れがありますので、**全部引き出して使用して下さい。**

Q:使用中に止まってしまう。

A:ザラメが詰まっている。

上記の『ザラメが詰まった時の対処法』をしてください。(上図参照)

Q:ヘッドの部分に

砂糖の付着が多くなったら

A:上記の『ザラメが詰まった時の対処法』をしてください。(上図参照)

【ご使用上の注意】

- 1.使用中に煙が出てきた場合は、ヒーターコントロールツマミを少し下げてください。
- 2.完全に綿菓子を出し切ってから次のザラメを入れて下さい。(電源切るときも同様に)  
※網部分の目詰まりの原因になります。
3. 使用時、砂糖は必ず1回分ずつ入れて下さい。  
※一度に大量の砂糖を入れると故障の原因になります。
4. 色ザラメを使用されると、モーターの網部分が焦げるので絶対に使用しないで下さい。
5. 使用後もしばらく回転釜が高温になっていて火傷をする恐れがあります。  
冷めるまで直接触れないようにして下さい。
6. この機械は必要電力は1200Wです。タコ足配線などで電力不足をすると釜の熱が上がらず、水のある綿菓子ができたり、溶けなかったザラメが釜の中に残り、故障の原因になります。