

綿菓子機

使用する前に

○設置は安定の良い台、または机の上に置いて下さい。

○電源は直接コンセントより取って下さい。タコ配線しますと電圧が低下し故障の原因となります。
(コード延長の場合は15A容量のものを使用のこと、上記以下のコードを使用しますとコード自体が発熱しますので御注意下さい。)

※回転釜の止まっている状態で砂糖を入れて電源を入れますと芯ぶれして故障の原因となります。

①スイッチをONしますと赤色のパイロットランプが点灯し、ホッパー部が回転すると同時に内部ヒーターが発熱します。

約1分程空転後ホッパー部に平均してザラメを投入して下さい。

②砂糖がヒーター釜内に1/4位残り状態の時スイッチを切り、停止をして砂糖をヒーター釜内に一杯入れ繰り返しをします。前面のヒーター・コントロールのつまみを調整し、0～10の間で綿の出の良い個所で使用して下さい。ザラメは1.5～2m/m角が最適です。

ザラメを入れ過ぎると、回転釜の振動が多くなり、正しい回転でないで、煙が出てよい綿菓子ができませんので注意して下さい。

※割箸をボールの縁にかけ、1ヶ所で割箸の先を45°位上向き加減にして、ゆっくり割箸を指先でクルクル廻して巻取して下さい。

※運転中機械全体に、がたがた振動が生じた場合、一度電源を切ってヒーター釜の横側を軽くたたいて下さい。ヒーター釜の中の砂糖が片寄りしているためのものです。

※0の位置で約900W、5の位置で約1.0KW、10の位置で約1.2KWです。

使用后

○5分程度、空運転をします。ヒーター内の掃除代わりになります。
つまみを10にして残ったザラメを全部出してから停止して下さい。

○熱が冷めてから、タオルをしぼらないで、綿菓子の付着部分を良く濡らします。お湯であれば直ぐ溶けます。水でも結構です。5分後位に水分を拭き取して下さい。

○受皿を洗う場合は3本の固定用袋ナットを外して、洗して下さい。

