

綿菓子機 使用方法マニュアル

■綿菓子の作り方

使用の際、用意して置いた方がいいもの

- ・ ザラメを入れる容器
- ・ 濡れ・乾いた雑巾
- ・ 電源コード

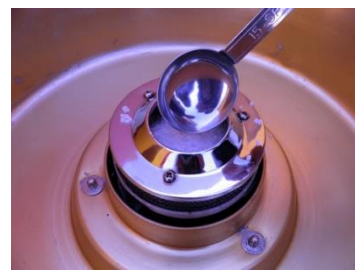
⚠ 注意

- ▲ヒーター釜内にザラメを入れる場合は電源を止めて下さい。
- ▲電源は単独で使用して下さい。綿菓子機は100V・消費電力800Wとなります。たこ足配線の場合電圧が低くなり煙が出るなど上手く作動しない場合があります。ドラムコードを使用の際はコードを全て出した状態で御使用下さい。



①綿菓子の枠を付けて下さい。
コンセントを電源プラグに差し込み。
※たこ足配線は電力不足になる可能性があります。
ご注意ください。

②電源スイッチを「ON」にし、1分間空運転をして下さい。
変速器の位置は適正から動かさないで下さい。



④再度電源スイッチを「ON」にすると綿菓子が出てきます。

③電源スイッチを「OFF」にし、ザラメを約大さじ1杯入れます。



■綿菓子機使用後のお手入れ(掃除)のコツ

タオルを絞らないで綿菓子のカスの付着部分を良く濡らします。
お湯であればすぐ溶けます。水でも結構です。
5分後位に水分を拭き取って下さい。



綿菓子の上手な作り方のコツ

綿が回転釜の網目から出てきます。割り箸をゆっくり右回転させながら水平に差し出し、割り箸の先から手前まで均等に巻き取ります。
割り箸の先に綿を付けたい場合は、割り箸の手元を上げ(先を下に向ける)綿を巻き取り、割り箸の手元に綿を付けたい場合は、割り箸の先を上に向け(手元を下に)巻き取ります。

綿菓子を数回作ると、ヒーター釜内に砂糖のカスがたまります。綿菓子が作りにくくなりますので濡れた雑巾等で拭き取って下さい。お湯だと最適です。その後、乾いた雑巾で拭き取って下さい。

