取扱説明書

この度は 綿菓子機　CA－120型をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。ご使用に際しましては、この説明書をよくお読みになり、注意事項を守って、正しくお使いください。なおこの説明書は大切に保管して、必要に応じてお読みください。

【ご使用方法】　砂糖(白ザラメ)、割り箸をご用意ください。

1．スイッチを「ON」にする。
2．メーターが「10.5」になるようにヒーターコントロールツマミを調整する。
3．しばらく回転釜をまわした後(約１分)、砂糖投入口へ砂糖を１回分(約10g)入れてください。
4．使用中に回転釜から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。
5．出来た綿菓子を割り箸で巻き取ってください。

【回転釜の掃除方法】　使用後、必ず掃除をして下さい。

1．コードを電源から必ず外して下さい。
2．綿菓子機本体を逆さにし、回転釜を熱湯の中に浸して下さい。
　釜の内部、外面が簡単にきれいになります。
3．回転釜を熱湯から出し、約１分間空転させて下さい。釜内部乾燥のためです。

【使用上の注意】

1．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。
2．回転釜などの部品をはずしたり、分解、改造しないで下さい。
　故障の原因になったり、怪我をすることもあります。
3．機械の使用中、回転部分に手や割り箸等で触れることは大変危険ですのでお止め下さい。
　また、使用中から使用後しばらくは回転釜が高温になっていてやけどをする恐れがありますので、
　冷めるまで直接触れないようにして下さい。
4．この機械は電圧100Vでの使用となっています。
　100V以下の場合は使用できないことがありますのでご注意ください。

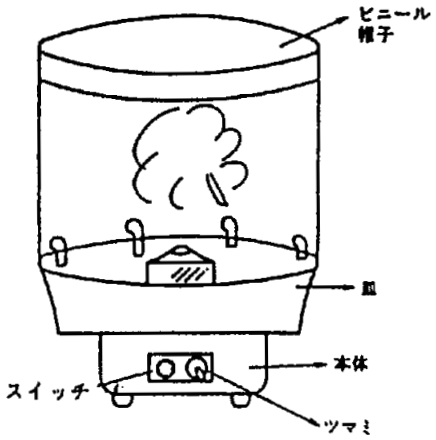
綿菓子機ハウス組立図

図－1

針金棒をプラ板の
穴に通して下さい。

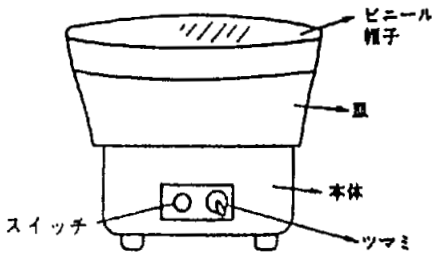
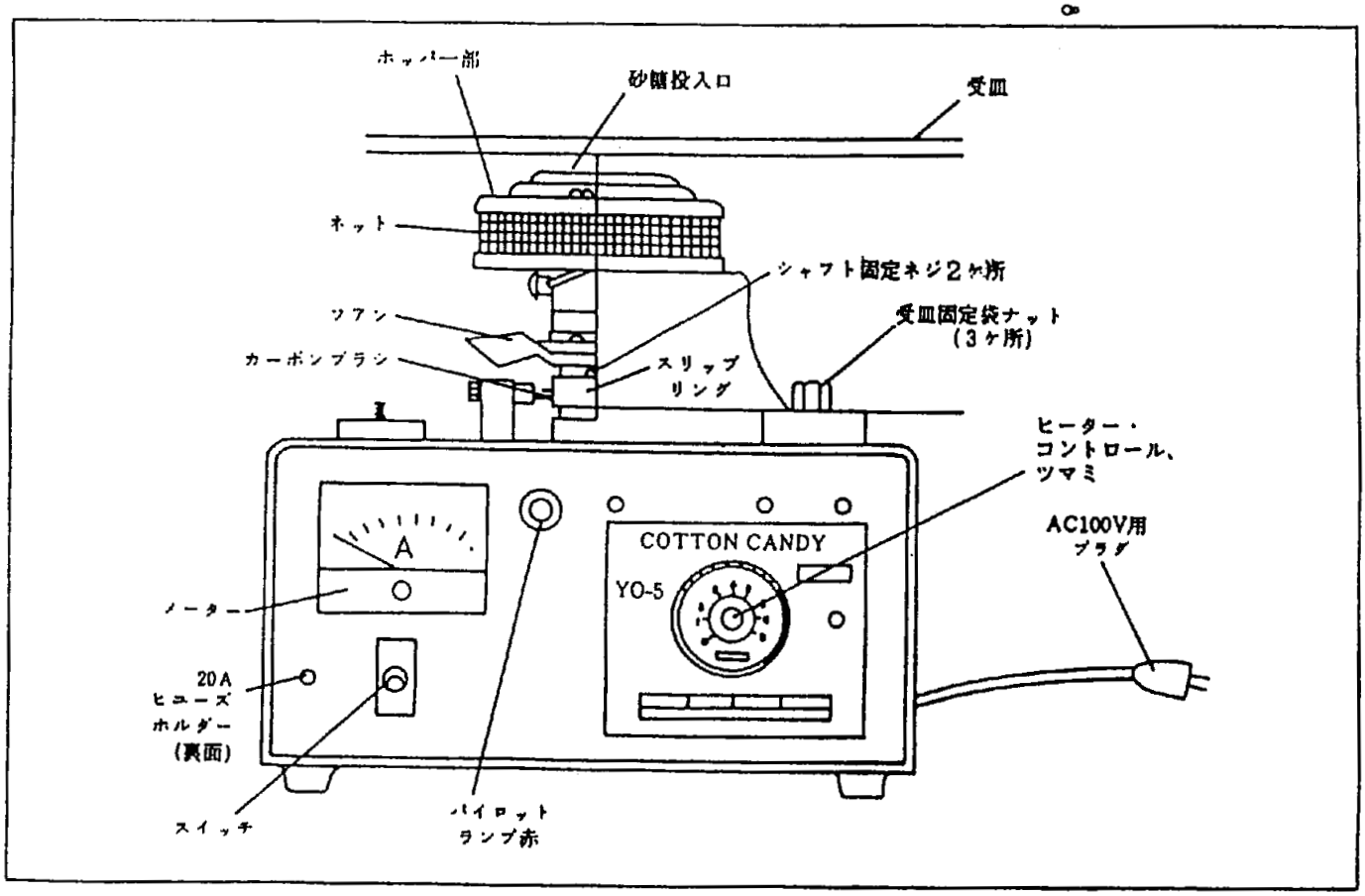
手前に曲げて
皿にひっかけて
下さい。

図－2



使　用　後

図－3



部　分　の　名　称