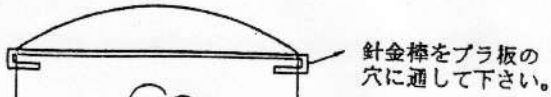


綿菓子機ハウス組立図

図-1



手前に曲げて
皿にひっかけて
下さい。

図-3

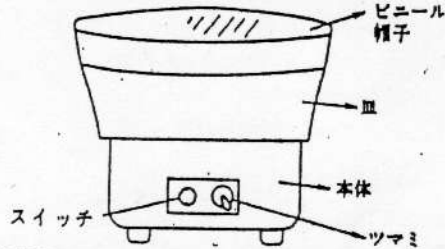
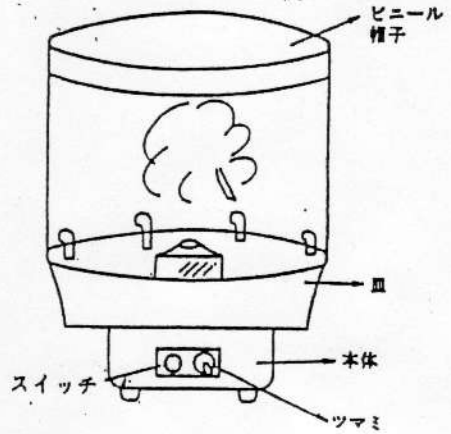
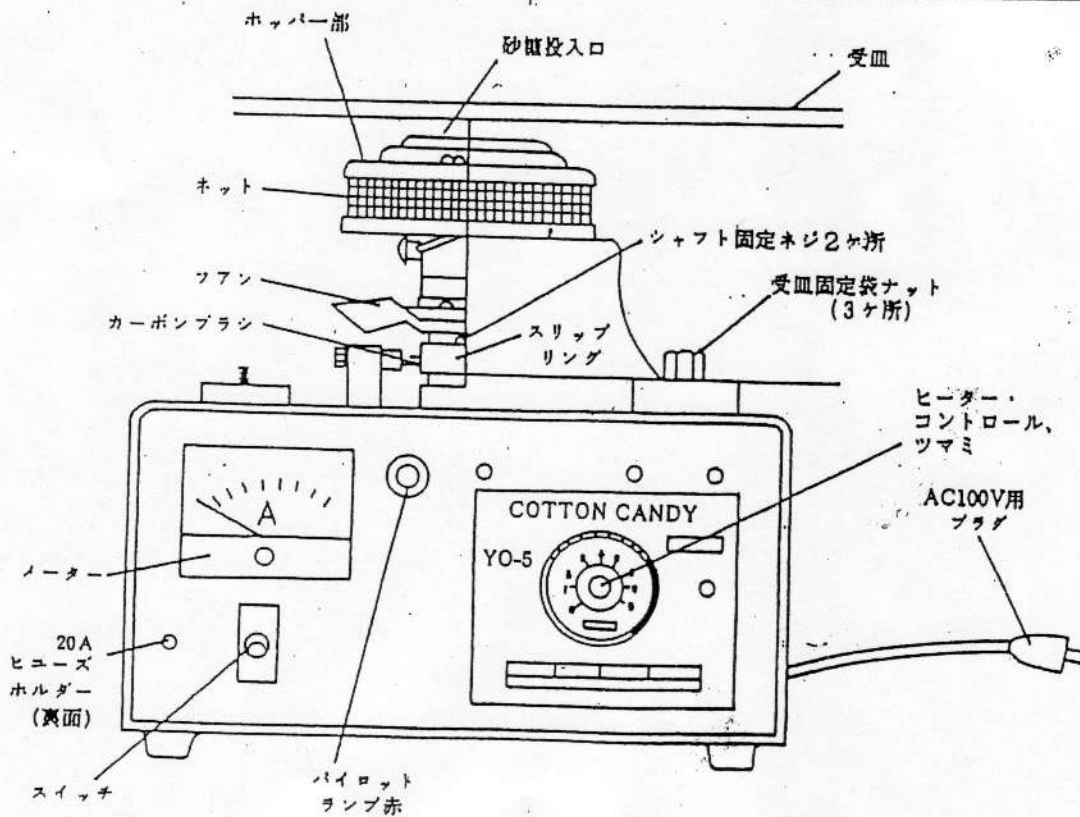


図-2



使用後

部分の名称



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】 使用后、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、分解したりしないで下さい
3. この機会は電圧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。