

綿菓子機取扱説明書

TR - 18 型



わたあめ
メーカー

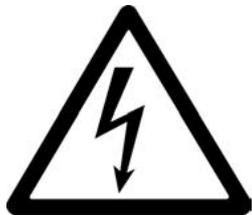
安全にお使いいただく為に

= 禁止・警告 =

ご使用前に必ず取扱説明書を読んでください。
また、本説明書をお読みになった方以外のご使用は避けてください



- ※ お使いになるコンセントの電圧を必ずご確認の上ご利用ください。電圧や種類の違うコンセントを使用されると故障、火災の原因になります
- ※ 直射日光下や火のそば暖房器具、熱い場所に置かないでください。決して電気機器のコードの上には置かないでください。
- ※ 濡れた手で本体電源部、スイッチに触れないでください。感電や怪我の原因になります。
- ※ 使用中、本体を布やカバーで覆わないでください。
- ※ 引火物やそれらが付いたものを近づけたりしないでください。爆発や火災の原因になります。
- ※ 回転皿内に油や調味料等を入れないでください。故障や火災の原因になります。
- ※ 操作中の釜部は大変高温になりますので手で触ったり、顔を近づけないで下さい。火傷の原因になります。
- ※ 本体が動かない、火花、異臭異音、発煙等が発生した場合には火災の原因になりますので、直ちに使用を中断して販売店までご連絡ください。
- ※ タコ足配線では絶対に使用しないで下さい。発熱、故障の原因になります。
- ※ 使用後は釜部及び本体が完全に冷却されてから触れてください。火傷や怪我の原因になります。



- ※ 使用後は電源を抜いて乾燥した清潔な場所に保管してください。
- ※ 本体の上に熱いものを載せないでください。
- ※ 本体の突起部で怪我をしないよう注意してください。
- ※ 本体を浴室などの湿気の多い場所に保管しないでください。感電や漏電の原因になります。
- ※ 動作中に電源を抜かないでください。故障の原因になります。
- ※ 本体を水につけたり雨の下で使用しないで下さい。
- ※ 地面が濡れている場所には設置しないでください。
- ※ 釜部及び本体の清掃はタオル等にお湯又は水をふくませてから拭き取ってください。直接水分をかけてからの清掃は漏電および故障の原因となりますのでご注意ください。



- ※ 分解、修理、改造をしないでください。故障や火災、怪我の原因になります。また、当社以外での機械の仕様変更等は事故の原因になりますので、決して行わないで下さい。またそのような場合は当社保証の適用外となります。
- ※ 本製品の誤動作、過度の使用、その他の原因で使用者に重大な危険が及んだ場合も当社は一切の責任を負いません。

取扱上のご注意

- 綿菓子以外の製造にはご使用にならないで下さい。
- タコ足配線によるご使用は避けて下さい。
- 延長コードの使用や電圧の低い場所で使用すると綿菓子の噴出が極端に悪化することがあります。
- 本体は水平に設置して下さい。
- 稼働中、稼働後数分は回転釜が高温状態ですので絶対に手など触れないようにして下さい。
- 稼働中は回転釜が高速回転しておりますので絶対に手など触れないようにして下さい。
- 本体の上に重いものを乗せないでください。故障の原因になります。
- 使用電源は100V－15A以上のコンセントをご使用下さい。
- 使用後は柔らかい布で本体を拭いて下さい。研磨剤、化学洗剤、アルコール洗剤等は使用しないでください。
- 本機専用綿菓子棒を持ったまま走ったり、はねたりしないでください。事故、怪我の原因になる場合があります。
- お子様や不慣れな方だけのご使用はご遠慮ください。
- 回転釜を洗浄後は乾いた布で水分を拭き取って下さい。濡れたまま放置しますと錆びたり故障の原因になります。
- 回転釜を落としたり曲げたりしないでください。正常に行われずに故障の原因となります。
- 水分を含んだゼリー状の砂糖や飴を回転釜に入れないでください。ゼリー状の成分が弾け飛んで怪我や火傷の原因となります。

使用上の注意事項

①回転釜ヒーターの熱量は使用環境により変化します。

HEAT CONTROLダイヤルで調節してください。

② 使用環境によっては十分な電圧を確保出来ない場合がございます。

その場合、綿菓子が出にくくなります。(95V以上は確実に確保していただきますようお願いいたします。)

綿菓子が出にくい場合はBOOSTERスイッチを「ON」にして下さい。

※連続で使用すると回転釜の網部分が目詰まりを起こして綿が出にくくなる場合があります。

砂糖の種類、色付き、味付きザラメ糖等によっては回転釜に焦げ付きやすく、綿の出る量が減る場合がございます。

その際は回転釜のフタを外す専用器具を使用して回転釜フタを外してから清掃してください。

※回転釜を清掃される際には鉄たわしや鉄ブラシを使用しないでください。故障や変形の原因となります。

※お手入れを行う際は必ず本体及び回転釜が十分に冷却されたかを確認してから行って下さい。

ご使用方法

- ① 綿菓子専用ザラメ糖
本機専用綿菓子棒(別売り)をご用意ください。
- ② 本体とタライ部をバックル金具で固定して下さい。(両側面計4ヶ所)
4ヶ所全てしっかりと固定して下さい。
その際に回転釜がタライの穴の中央になるように設置して下さい。



バックル金具



本体側面



中央に設置して下さい

- ③ 砂糖を入れずに電源スイッチを「ON」にして下さい。
HEAT CONTROLのツマミを一番右(10)まで廻して
BOOSTERスイッチを「ON」にしてから暖気運転を
約3分間行って下さい。(BOOSTERランプが点灯します
(回転釜が適温にならないと綿菓子は出て来ません。))

3分経ちましたらHEAT CONTROLのツマミを綿菓子が出やすい
位置に合わせて下さい。(デジタル表示 830W~850W推奨)
(回転釜の熱量が高過ぎると綿菓子吹き上がりになります
のでご注意下さい。)



- ④ 砂糖を付属の計量スプーンで一回毎スプーン
約半分(10g~15g)回転釜に入れて下さい。

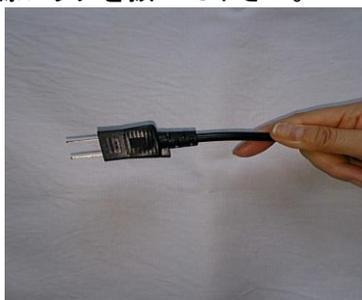
(砂糖を入れ過ぎると回転釜内が焦げて綿菓子が出にくくなりま
す。また専用砂糖以外のものは回転釜に入れしないで下さい。
その場合保証対象外となりますのでご注意下さい。)



- ⑤ すぐに綿菓子が出てきますので本機専用綿菓子棒で巻き取って下さい。
- ⑥ 綿菓子が完全に出なくなったことを確認してから次の材料を入れて下さい。
- ⑦ 2回目以降は上記④⑤⑥の順序を繰り返して下さい。
- ⑧ 綿菓子の製造が終わりましたら空運転を約2分間行い、回転釜内の砂糖を
出し切ってください。
その後本体および回転釜が完全に冷めてから清掃、収納して下さい。
(HEAT CONTROLのツマミを0にして稼働すると回転釜の冷却が早まります。)

お手入れ方法

- ① 電源プラグを抜いて下さい。



- ② お手入れを行う際は本体および回転釜が十分に冷めたことを確認してから行ってください。



- ③ タライ部分はお湯を含ませたタオル等で拭いて付着した綿菓子を取り除きます。



- ④ 回転釜に残った砂糖を水分を含ませたタオル等で拭き取ってください。



- ⑤ 本体とタライ部分は分離させることができますので清掃や収納等扱いやすくなっております。



- ⑥ **回転釜フタを外す専用器具**を使用して下さい。回転釜フタを外した後回転釜内を清掃して下さい。

※ 回転釜を清掃する際は鉄タワシや鉄ブラシを使用しないでください。故障や変形の原因となります。



- ⑦ 本体タライ部およびフードはタオル等に水またはぬるま湯を十分に含ませ付着した砂糖を溶かしながら拭き取ってください。仕上げは乾いた雑巾でもう一度拭き取ってください。

注:「**回転釜フタ外す専用器具**」は別売りです。



お願い：アルコール、ベンジン、エタノール、磨き粉、アルカリ洗剤、漂白剤等は使用しないで下さい。また、化学雑巾はその注意書きに従って使って下さい。また長期間ご使用されない時はプラグを抜き、上記お手入れをしてから回転釜部分にポリ袋をかぶせて収納保管してください。

よくあるご質問 Q & A

Q01. 回転釜は廻るが綿菓子が出ない。

A01. 回転釜内のヒーターが断線している可能性があります。
修理が必要です。お求めになった販売店もしくはメーカーにご連絡下さい。

Q02. 使用後回転釜から煙がでる。

A02. 回転釜内に砂糖が残っていると思われます。
本体を稼働させ、残りの砂糖を綿菓子にして出し切ってください。

その後回転釜が十分に冷めたことを確認してから濡れタオルで
付着した綿菓子を拭き取ってください。

Q03. スイッチを入れるとヒューズがとぶ。

A03. 回転釜内もしくは本体内部に異常があると思われます。
修理が必要ですのでお求めになった販売店もしくはメーカーにご連絡下さい。

Q04. スイッチを入れてもモーターが廻らない。(非常に遅い)

A04. モーターが廻らないあるいは極端に回転が遅い場合は
回転ユニット内部に砂糖が入り回転の妨げになっていると思われます。
修理が必要です。お求めになった販売店もしくはメーカーにご連絡下さい。

Q05. 花綿菓子は作れますか

A04. 花綿菓子はさまざまな形と種類がございます。
本機はその様々な花綿菓子を作ることが可能です。
何本か練習をした後、オリジナル花綿菓子を作ってみてはいかがでしょうか？
(専用砂糖以外をご使用になった場合、湿度が高い場合は
うまく成型出来ないことがあります。)