

# ■ やけど注意・巻き込み注意！！ ■

## 使用方法

### ①パワースイッチ ②ヒータースイッチ

①のパワースイッチを入れてモーターを回転させる。最初はモーターが超スローで回転していきませんが、問題はありません。5分ぐらいで通常の回転になります。また、最初モーターが回らない場合は、少し手で回転させてやってください。理由としては、ベルトが固いので最初だけ手で回さない駄目な場合と電流不足でモーターが回らない場合があります。2分程度回転しても回転が遅い場合は、ほぼ100%電流が低いです。電流は最低10~11A 必要です。

モーターの回転が安定したら、

②のヒータースイッチをいれます。

ヒーターのスイッチを入れると電圧計が動き電圧計の針が**98V**以下なら電圧がたりませんので綿菓子が出来にくい状態になります。



回転方向は時計周りになります。

ヒータースイッチを入れて**5分~8分ぐらい**いたら付属の道具で**ザラメの砂糖**を入れてください。温まる前にザラメを入れると詰まります。ザラメを入れると数秒後に綿菓子が出てくるので上手に綿菓子を作ってください。

①割り箸は回転方向と回転の反対に回すのがコツ！

②少し綿菓子が巻けたらターンテーブルの真上で綿菓子を吸い上げるように巻くのがコツ！

どちらにしても練習が必要です。



※ 強風などによる綿菓子の飛び散りや、お子様が機械に触ることによる

ケガや火傷を防ぐ為、保護カバーのご購入をお勧め致します。

・ 50 サイズ保護カバー → ¥10,000-

・ 70 サイズ保護カバー → ¥13,000-

ベルトの点検はこまめにしてください。ベルトが緩んだまま使用すると回転皿が焦げて故障の原因になります。

## **\*\* 操作と注意 \*\***

### **\*\* 操作 \*\***

1. 電源を押します。《絶対にタコ足配線はやめてください。》
2. タコ足配線をすると、回転が遅くなる・温度が上がらない、砂糖を入れすぎてしまう焦げる原因になります。焦げたら後で掃除が大変です。
3. **高回転で回り細かな振動があるので、ネジがゆるみます。まめにメンテナンスをお願いします。**
4. 最初は少しずつ砂糖をいれて、慣れてください。一気にいれると焦げる原因になります。
5. **綿菓子機はしっかりとしたテーブルで使用しないと本体が大きく揺れるので危険です。本体が悪いわけではないので、しっかりとした台でしてください。**
6. **スタート時は本体の上を少し押えてスイッチを入れてください。**
7. **スタートをしてから2時間ほどしたら一度使用をやめてベルトの確認を行ってください。新品のベルトなのでベルトが少しのびます。ベルトがゆるんでいる時は調整を行ってください。モーター側のネジを4本緩めベルトのタワミを調整してください。緩んだ状態で使用すると、ベルトが外れてブラシなどが破損するおそれがあります。**
8. **熱を出すブラシに砂糖がつくと火花がちり、ブラシが焼けます。ブラシから火花が出た時は電源を切りブラシが当たっている部分を紙ペーパーなどで、磨いてから使ってください。**

### **\*\* ザラメについて \*\***

1. 推奨される一回のザラメ投入量は約25グラムです。
2. スプーン1杯分のザラメが最も良い綿菓子を作ることができます。
3. ザラメ以外の原材料を混ぜないでください。

### **\*\* 使用後 \*\***

1. 使用後は砂糖を入れる道具に**水**を入れ回転している状態でそこに水を注いでください。2～3回で残った砂糖が無くなり粘りが無くなります。**注意！熱湯が飛び散るので周りに人がいない場所でやってください。また、水を入れる本人も注意してください。やけどをしても責任は負えません。**
2. ヒータースイッチをOFFにしてターンテーブルを2、3分間回し続けてください。
3. ターンテーブルが冷めてきたら、電源を切ってください。高温状態で電源を切ると、過熱によるザラメかすによって製品の品質に問題が生じる可能性があります。

### **\*\* メンテナンス \*\***

1. ザラメかすが残らないように、きれいに取り除いてください。

### **\*\* 注意 \*\***

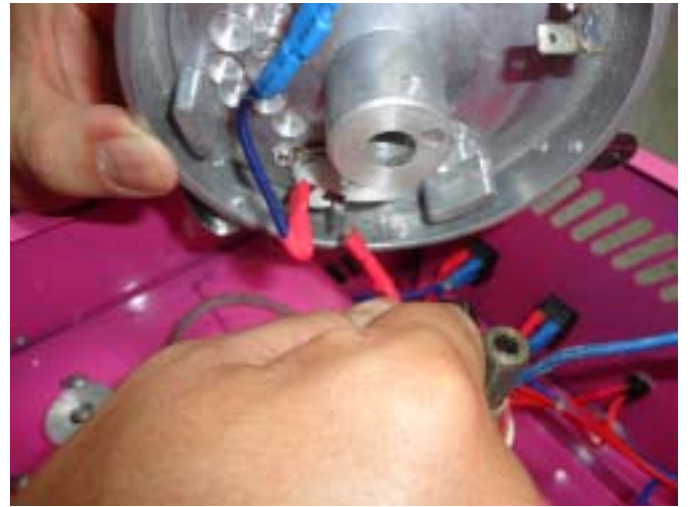
1. 本体は絶対に水洗いしないでください。
2. 小さなお子様の側での使用の際は、必ず大人または保護者の管理、操作のもと行ってください。
3. この綿菓子機はイベントなどで使う目的としております。プロモデルとして毎日使用するには適しておりません。
4. **電源は必ず単独でやってください。他の電化製品とのタコ足接続は故障の原因となり、綿菓子ができないので**

絶対にやらないでください。

5. 電源不足で綿菓子機を使用すると、砂糖が焦げてかたまり、回転皿の中で砂糖が焦げて故障の原因になります。

#### 部品交換方法

サーモスタット交換方法【回転皿が熱くなりすぎたり、綿菓子が中心部から糸状で出てくる状態の場合はこの部品の交換が必要です。】送料込¥2,500円



ターンテーブルをプラスドライバーで外します。

ターンテーブルについている配線コネクタを外します。固いので手を切らないように注意してください。



サーモスタットをプラスドライバーで外し、新しいサーモスタットを取付ます。+/-を間違わないように注意してください。

ブラシの価格は1,500円です。

ベルトの交換方法【長時間ベルトの調整をしないで使用するとベルトが焼けて外れます。】送料込 2,000 円



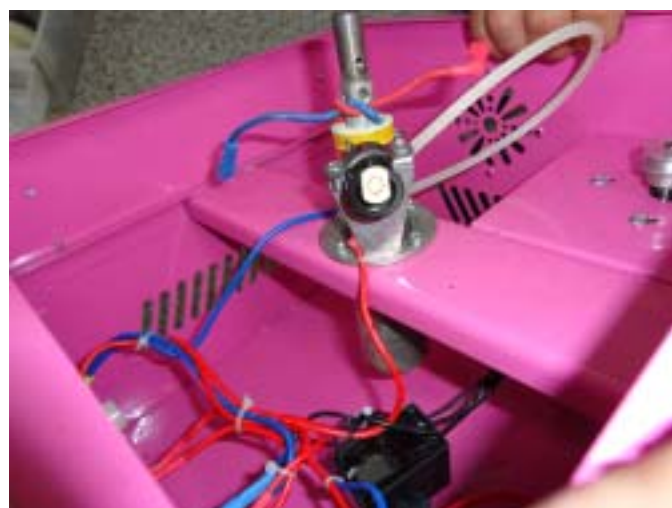
回転皿を外します。



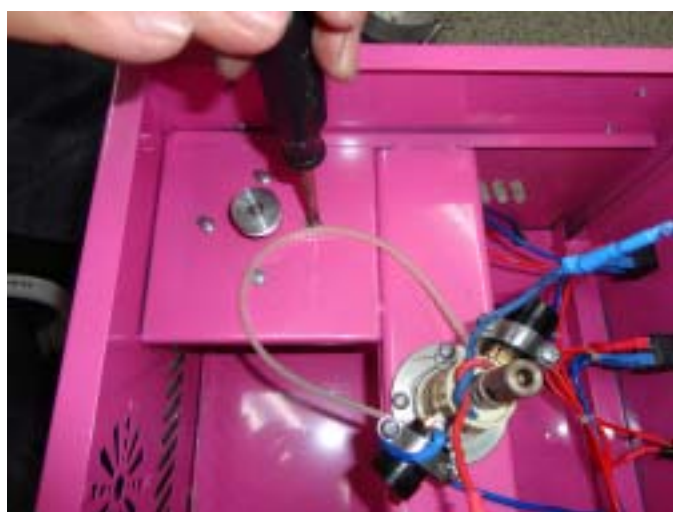
マイナスのドライバーでブラシを外します。



ブラシ本体をプラスドライバーで外します。ブラシ本体の固定位置を覚えておきます。両方のブラシの本体を外したら、ベルトをはめます。ブラシ本体を外さなくてもベルトが取れるなら、ブラシ本体は外す必要ありません。



ブラシを入れる時は方向があるので方向を確認して入れてください。間違っていると入りません。ブラシを入れた後、マイナスで絞めてください。プラスチックなので、きつく締めすぎるとネジ山が潰れます。注意！

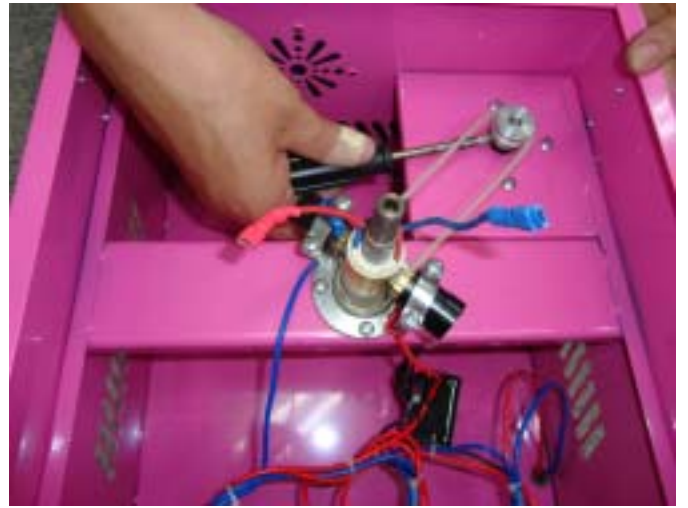


モーターを固定しているネジを緩めてモーターを一番前にやります。

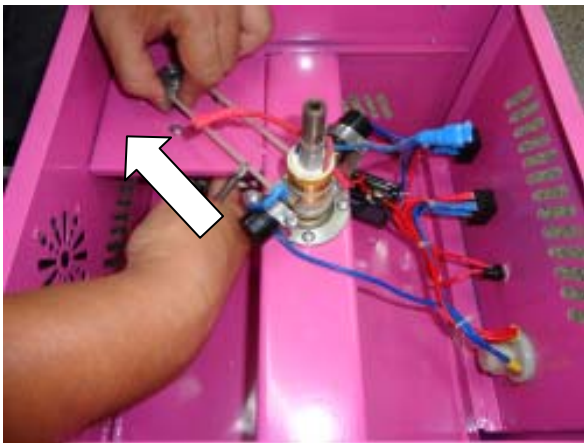


ベルトをはめた状態で歯車をモーターにはめ込みます。固いので怪我をしないよう注意してください。

**注意** ベルトは表と裏があります。ギザギザ面が外になるので、反対に付けないでください。



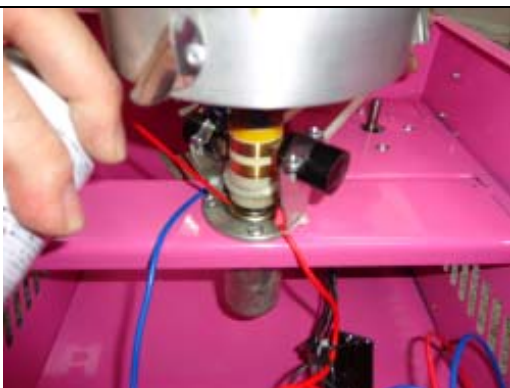
歯車をはめてネジを締めて固定します。注意！ベルトの高さを回転皿とモーター側の墊を平行にするよう注意してください。



ベルトをはめるとモーターを少し強く押してネジを締めて固定します。



回転皿を入れる時はネジが入る穴を確認して入れてください。



#### 使用後のお手入れ

使用後は綺麗にベアリングの砂糖を乗り除きホームセンターなどで、**パーツクリナー**など買ってベアリングの掃除をしてください。その後**ベアリング**に **CRC556** などをスプレーしましょう。

砂糖が固まりモーターが回転しなくなります。

ベルトの調整は常に点検してください。

下に落ちた砂糖はまめに取り除いてください。砂糖がスイッチに入ったりすると焼けて故障の原因になります。

