

取扱説明書

この度は わたがし機 CA-120 (YO-5) 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. メーターの数値が「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。
(付属のスプーンで約1/2～1/3位です。砂糖の粗さによっても違うので、事前に計り
おおよその目処をつけてからご使用ください。)
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。
綿菓子の出かたが悪い、ふわっとした綿菓子が出ないなどの場合はヒーターコントロールツマミを少し
上げて下さい。(目安として、メーターが「9～10.5」の間で調節して下さい。)
5. 出来た綿菓子を割り箸で巻き取ってください。

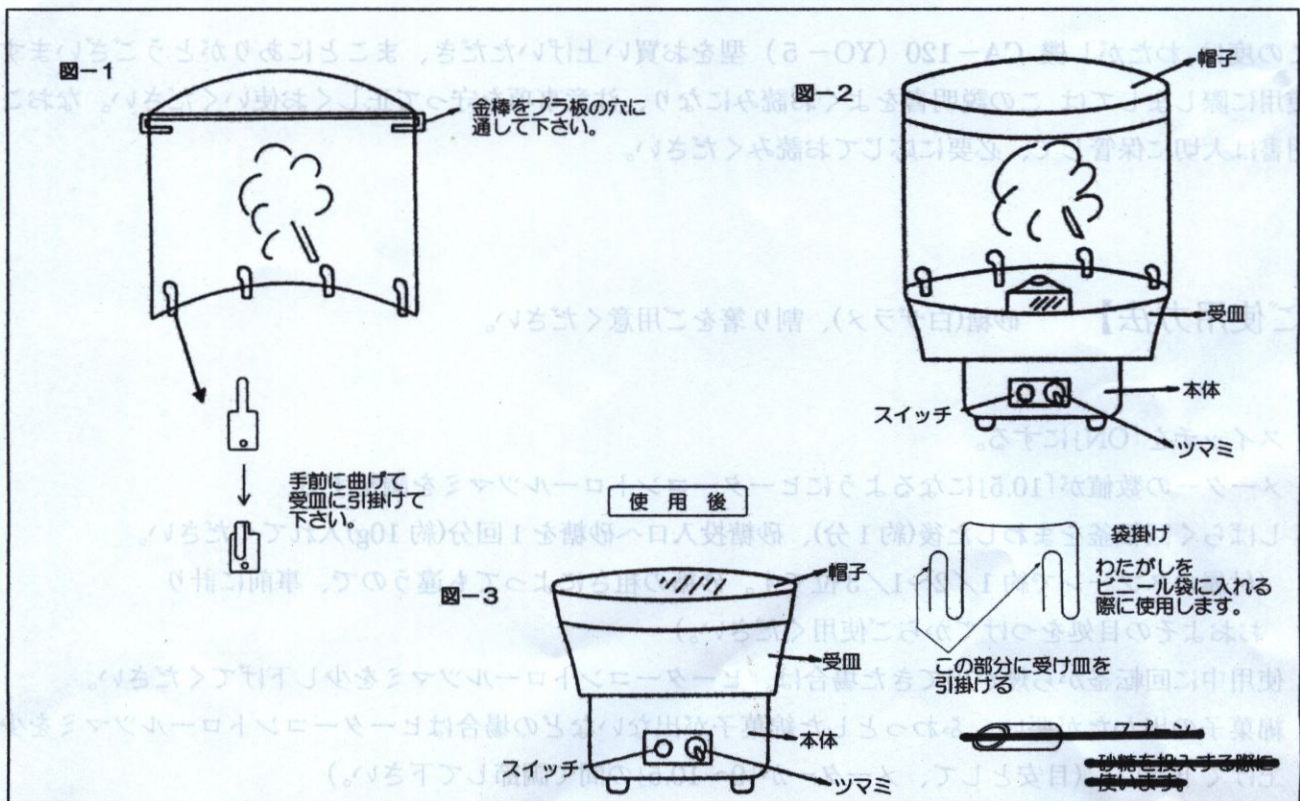
【回転釜の掃除方法】 使用後、必ず掃除をして下さい。

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。
帽子、プラ板、受け皿は水洗いして下さい。

【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。
故障の原因や、ケガをすることもあります。
3. 機械の使用時、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おり、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 以下の場合には使用できないことがありますのでご注意ください。

組立図 および 付属部品



本体部名称

