

綿菓子機説明書

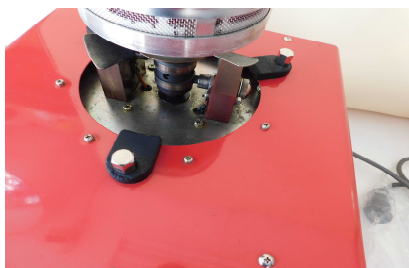
※※必ずお読みください※※

★用意するもの(100人分)★

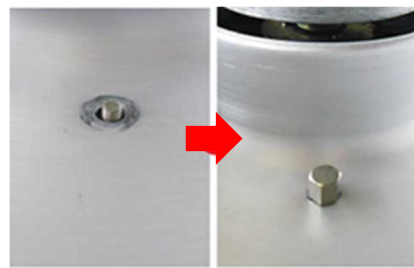
綿菓子機

砂糖(白ザラメ) 1~1.5kg

わりばし 100本



①本体についている3か所の
ナットを外す



②アルミ釜の3か所にネジの
突起を合わせ ①で外したナット
で釜を固定する

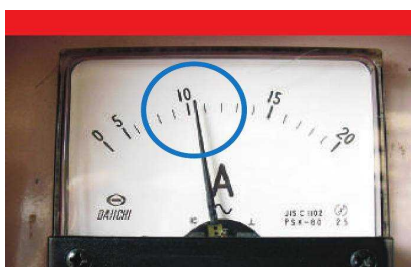


③アルミ釜を設置後 囲いと帽子
を組み立てます



④コンセントに電源を差込み
電源をONにする

※たこ足配線禁止



⑤回転釜が回りだしたらメーターの針が「10.5」になるように
ヒーターコントロールつまみで調節します

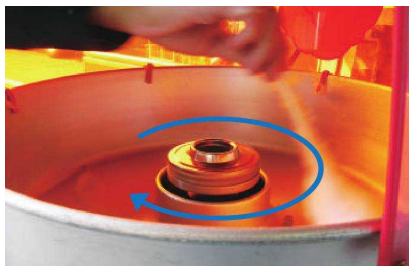


⑥ 1~2分そのまま回し釜を
温めます



⑦ザラメ投入口へザラメを1回分
スプーン小盛1杯(約10g)入れる

※ザラメの入れすぎは目詰まり
故障の原因になります



⑧綿が出てくるので わりばしで
ぐるり1周させる



⑨わりばしに綿が絡んだら手元で
わりばしをくるくる回す

レントオール フランチャイズチェーン
街とビジネスを
レンタルサポート

RENT ALL

レントオール岐阜



出来上がり!!