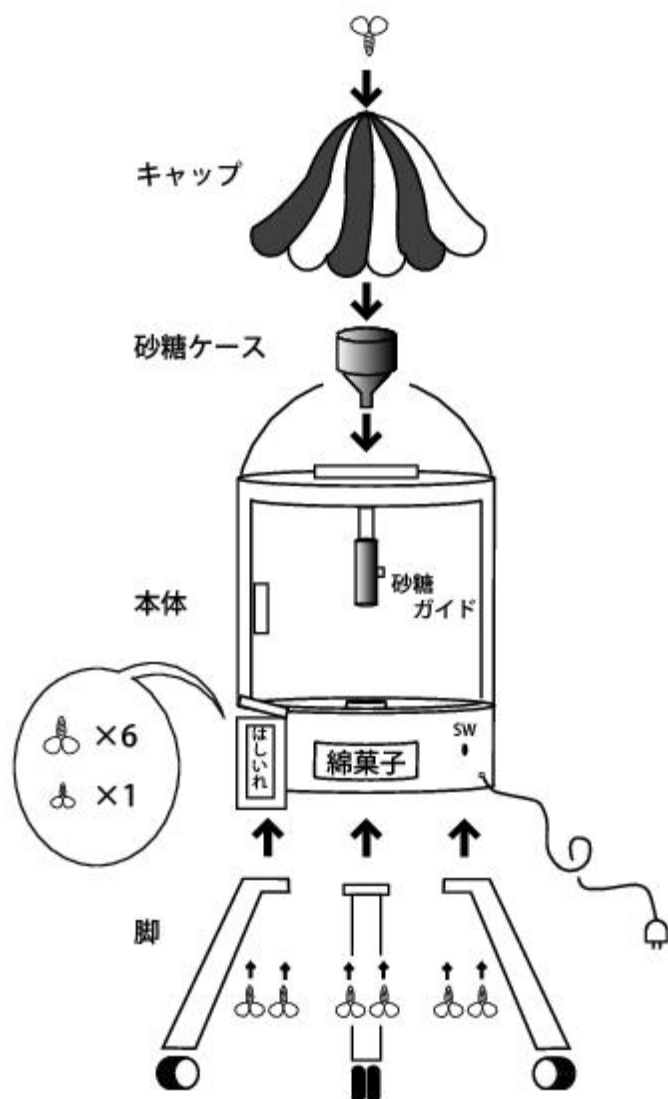


# 綿菓子機の使用法



## <組み立て方>

1. 本体に脚を接続します。チョウネジ×6本ははしいれの中に入っています。
2. 砂糖ケースをセットし、キャップをかぶせチョウネジ（小）で止めます。
3. 砂糖ガイドを上まで上げ、釜を本体の中へ入れ込みます。
4. 本体と釜のそれぞれの電源コードのプラグをコンセントに差し込み、釜のスイッチ（SW）を入れます。予熱必要（5分位）

## <綿菓子の作り方>

1. 砂糖ケースに白ザラメ砂糖を8分目位まで入れます。
2. 砂糖ガイドをザラメが釜の中心に落ちるように下へ下げます。
3. 本体のスイッチを1回押すと綿菓子1本分のザラメが釜へ落ちます。  
(一度に2回以上は押さないで下さい。)  
綿菓子が釜に現われてきたら、本体のカバーを半分くらい開けて割りばしで取ります。

\*上手に取るコツは、はしを釜の中ですくると1ヶ所で回しながら取ります。

4. 綿菓子の出が悪ければ、温度調節ダイヤルで調節してください。(通常は『7』位です。)

