

フルーツ綿あめ

HYPER TORNADO COTTON CANDY

綿菓子機

FC-10型

2輪カート付

Bubble Cover

取扱説明書



FC-10本体



2輪カート付タイプ



ダイナショップ・ジェイピー
神戸市東灘区向洋町中2-1-215-1124 〒658-0032
TEL 078-858-4080 FAX 050-3606-5930
<https://popcorn.ocnk.net/>



この度はハイパートルネード・FC-10型をお買い上げ頂き誠に有難うございます。

機械の取扱いに付いては、ご使用になる前に必ず説明書を御読み下さい。

ご使用方法

1. 綿菓子機の設置は安定の良い台の上に置いて下さい。
(延長コードの場合は、15A以上の容量のコードをご使用下さい。左記以下のコードをご使用しますとコードが発熱しますのでご注意ください。)
 2. 綿菓子専用シュガー・綿菓子用割り箸(40cm角棒)をご使用下さい。
(通常の割り箸では短く、綿菓子が巻き取りにくい場合が御座います。)
 3. 電源スイッチを入れる前に、**モーター調整ツマミ・ヒーター調整ツマミが『0』の位置にあるかを確認してからスイッチを入れて下さい。**
 4. スwitchを**ON**にしますと赤いパイロットランプが点灯しモーターが同時に回転致します。
 5. **ヒーター調整ツマミを右に回して『5～7』に合わせます。2～3分空運転を行って下さい。(回転釜が適温にならないと綿菓子は出来ません。)**
温まりましたら、専用シュガーを付属のスプーンで1杯釜に投入して下さい。
- ※ カラーザラメは、色素・香料・甘味料が入っているため、煙が多く出る事や焦げる事が御座います。
6. すぐに綿菓子が出てきますので、専用の割り箸・四角棒40cmの棒で巻き取って下さい。
(本機専用の四角棒40cmをご使用下さい。)<別売>
モーターの回転数を『6～7』に少しずつ上げて下さい。
- <別売>



四角棒40cm

<別売>



ペーパー棒
7. 綿菓子が完全に出なくなりましたら次の材料を投入して下さい。
2回目以降は4・5・6の順序を繰り返して下さい。
- ※ 回転釜にはサーモスタットが内蔵されており、一定の温度が上がりメーターも、一度0になりますが故障では御座いません。
そのままお使い下さい。
- ※ 綿菓子の作り方・巻き方はその日の天候・湿度に左右され巻きづらい事があります。
- ※ 気温・湿度が高い日は、モーターの回転数を上げて綿菓子の出方によってヒーター温度を調整してみてください。

<美味しいフルーツ綿あめの作り方>

弊社で販売しておりますフルーツ綿あめ専用キャンディーを付属のスプーンで一杯釜に投入しザラメ(砂糖)と一緒に入れます。専用キャンディーそのままでも綿菓子は出来ませんがザラメ(砂糖)と一緒に入れることで、より大きな綿菓子ができます。

(画像添付) フルーツわたあめ材料(ブドウ・イチゴ・ブルーベリー)



注意 市販の飴は絶対に使用しないで下さい。

弊社で販売しております専用キャンディーと内容成分が違います。

市販の飴を使用しますとより焦げて、回転釜の金網が目詰まりを起こしメンテナンスの回数が多くなります。

※ フルーツ綿あめを使用する場合は、予備の回転釜シャフトセットをお買い求め下さい。<別売>
(普通のカラーザラメより焦げる頻度が高いため予備として)

お手入れ方法

1. ご使用が終わりましたら、回転釜が熱いうちにそのまま受皿は付けたまに、電源スイッチを『ON』にして回転釜の中に直接、水又はお湯をコップに入れ、釜の中に少しずつ入れますと回転釜に残ったシュガーが飛び散り綺麗に成ります。

(詳細図-1)参照

(1分~2分間)空転して下さい。

※『注意』 水又はお湯を入れますと皿に飛び散りますので火傷に注意して下さい。

2. 受皿の上に乗せてあるBubbleカバーを下ろします。

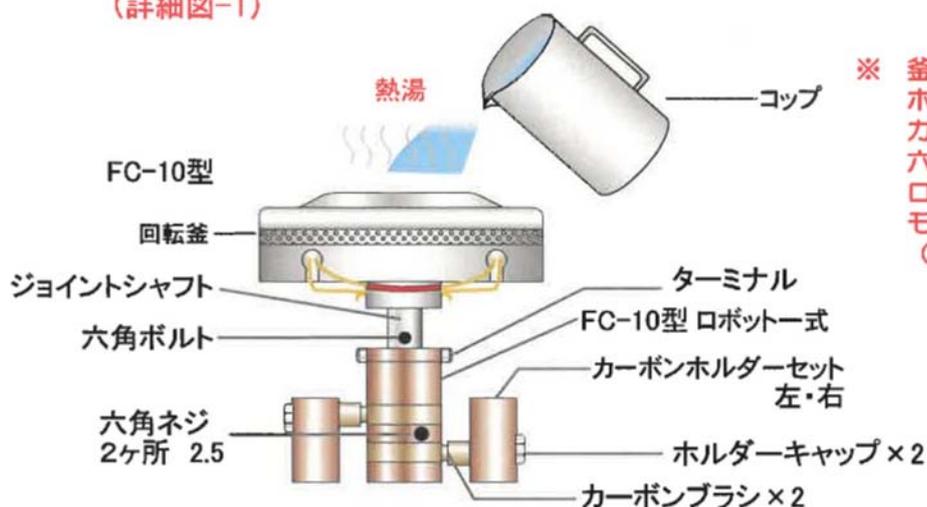
3. 受皿を固定しております3個の(受皿ネジ)を取り外しますと受皿が取り外せます。

4. 取り外したBubbleカバー・受皿を水又はぬるま湯を十分に含ませて、付着した砂糖を洗い流して下さい。

(Bubbleカバーは熱に弱いので、熱いお湯を掛けますと変形する恐れがありますので、ご注意ください。)

5. スイッチを切ってから乾いたタオルで、回転釜・受皿についた水滴を拭き取って下さい。

(詳細図-1)



※ 釜が故障して熱が来ない場合、ホルダーキャップ2ヶ所を外してカーボンブラシを取ります。六角ネジ2ヶ所をゆるめてロボットシャフトを下から持ち上げてモーターシャフトから抜き取ります。(そのまま販売店に送り下さい。)

注意事項

1. 回転釜の止まっている状態で、砂糖を入れて電源を入れますと芯ぶれして故障の原因となります。
2. 砂糖(ザラメ)を多く入れすぎると回転釜の振動が大きくなり正しい回転でないので煙が出て、良い綿菓子が出来ませんので注意して下さい。
3. 回転釜を清掃される際は、鉄ブラシを使用しないで下さい。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冷却されたか確認してから行なって下さい。

※綿菓子は連続で使用されますと、目詰まりを起こして出にくくなる場合が有ります。

また砂糖の種類によって焦げ付き、綿が出にくくなる事も有ります。

その際は、お手入れ方法(1)を繰り返して下さい。

取扱のご注意

※綿菓子以外の製造はご使用にならないで下さい。

※本体は水平な所に設置して下さい。

※たこ足配線によるご使用は避けて下さい。

※稼働中・稼働後は、回転釜が高温状態なので絶対手などに触れないようにして下さい。

※稼働中は、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。

※回転釜を清掃後は乾いた布で水分を拭き取ってから保管して下さい。

※機械が濡れたまま放置しますと錆びたり故障の原因となります。

※砂糖・ザラメ以外の物を入れないで下さい！故障致します！

※小さなお子様に、綿菓子を持たせて走ったり、はねたりしないように注意して下さい。
事故・怪我の可能性が有ります。

※お子様や不慣れな方だけのご使用はご遠慮下さい。

= 禁止・警告 =

- ・お使いになるコンセントを必ずご確認の上ご利用下さい。
- ・直射日光の下や火のそば暖房器具、熱い場所に置かないで下さい。
- ・引火物が付いたものを近づけないで下さい。受け皿やかバーが溶けて火災の原因に成りますので、直ちに使用を中断して下さい。
- ・分解、修理、改造をしないで下さい。故障や火災、怪我の原因になります。
- ・本製品の誤作動、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のでご了承下さい。

セルフ食べ放題のお客様に関して

1. 取扱説明書に従った正常な使用状態で故障した場合、1年間の保証期間中は無償修理を行います。
2. 本製品は、セルフ・食べ放題用の機械として製造されておりませんので、交換部品は有償となります。
3. 保証期間中は、修理工賃はサービスとさせていただきますが、修理品の送料はお客様負担とさせていただきます。

尚、保証期間を過ぎた商品に関しては修理費用・返送料はお客様ご負担となりますので、ご了承下さい。

※アルミ受け皿は、食器洗い機又は、業務用中性洗剤等で洗浄致しますと化学反応を起こし受け皿が変色する場合がございますのでご使用を止めて下さい。

取扱いに
ご注意下さい。

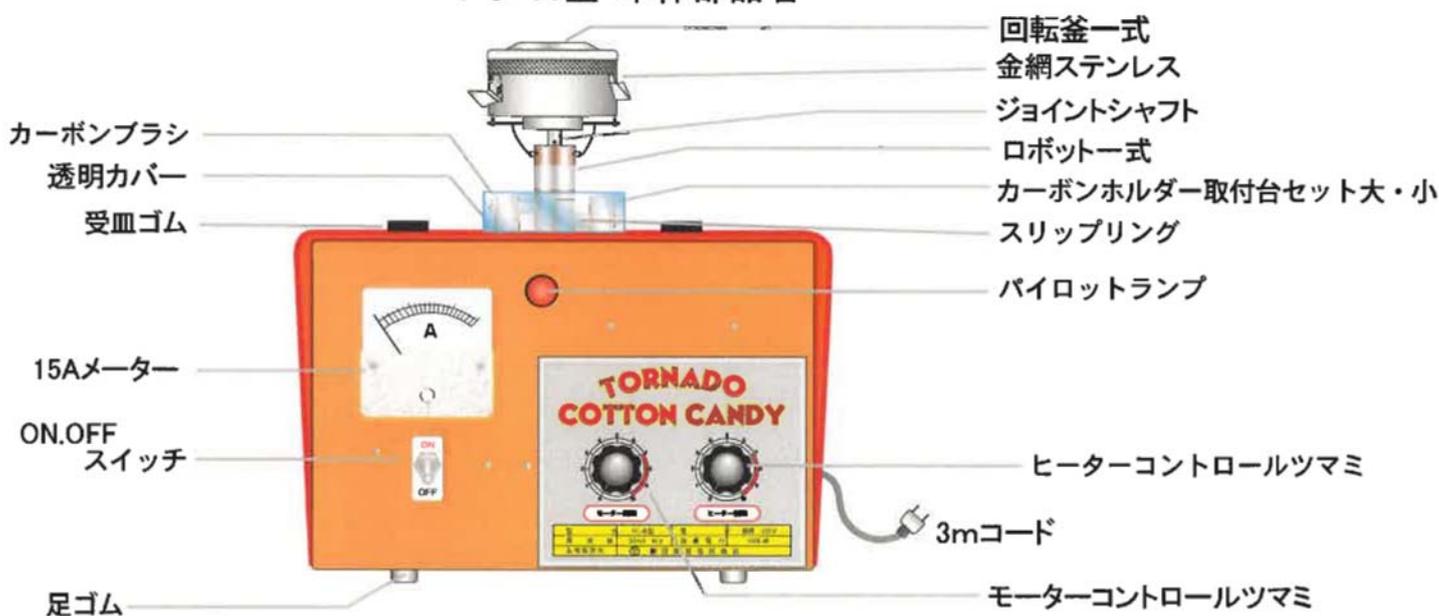
ザラメを投入する際や綿菓子を取り取る際、回転釜に指が触れないようにご注意下さい。

回転釜は高速回転をしております。また熱も発しています。服など袖や手袋など巻き込まれない用にご注意下さい。

思わぬ怪我をする事になります。お子様だけでのご使用は絶対にやめてください。説明書をよく読みご理解した上で大人の方がご使用下さい。

各部名称

FC-10型・本体部品名

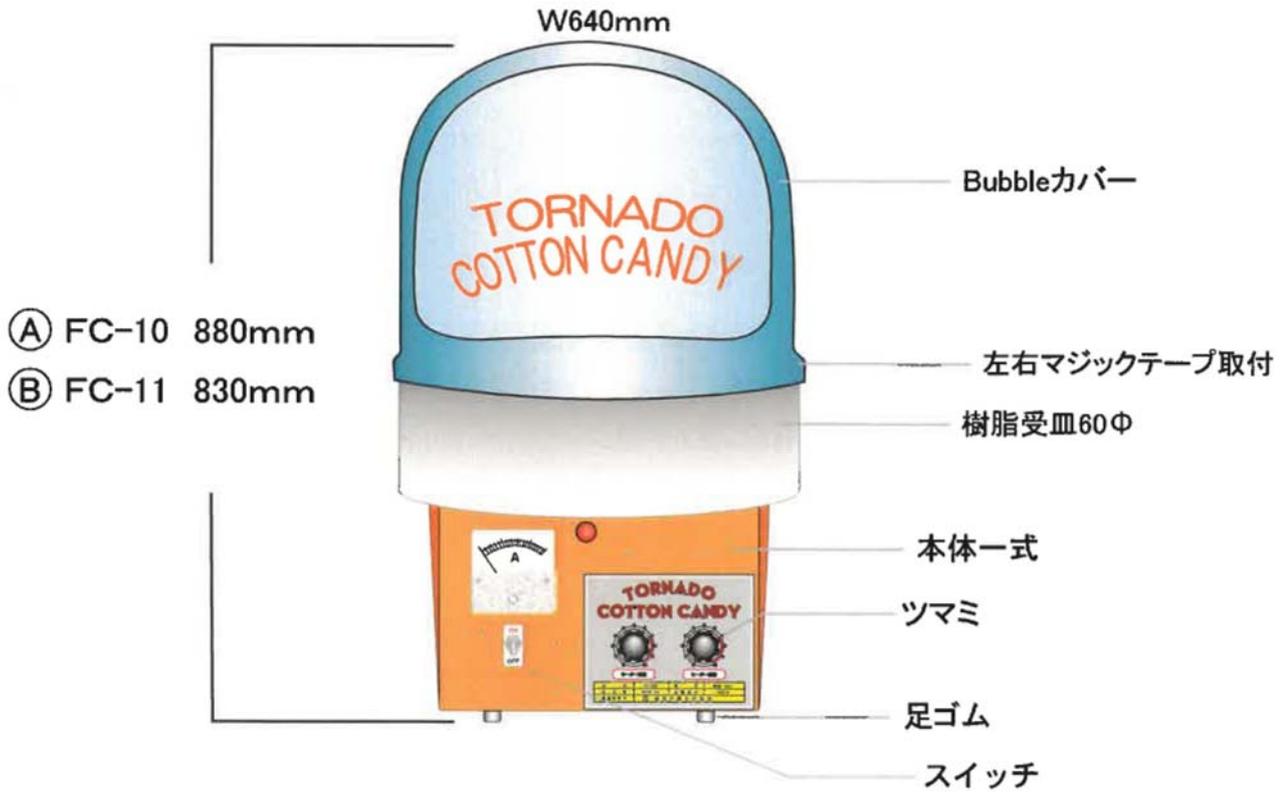


FC-10型回転釜一式 & ロボットシャフト部品



綿菓子機・組み立て型

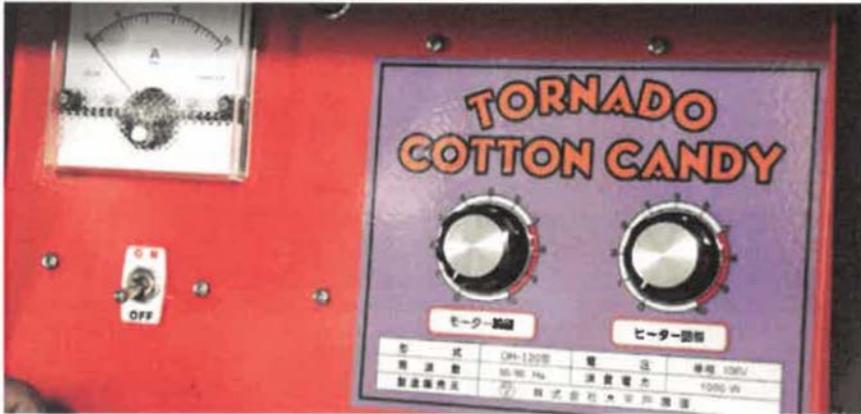
詳細図-1



詳細図-2



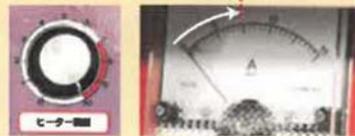
天然果汁入り フルーツ綿あめの作り方



- 1** モーター調整、ヒーター調整のつまみが0の位置にあるのを確認してスイッチをONにする



- 2** ヒーター調整のつまみを回しメーターを7.5Aに合わせる



- 3** モーター調整のつまみを6~7に合わせる



- 4** 回転釜が温まるまで1~2分待つ



- 5** 一度電源をOFFにします。回転釜が止まったことを確認してから材料を投入致します。



※注意・回転しているときに材料を入れますと飛び散る恐れがありますので止まった状態から材料を投入してください。

- 6** 〈材料の入れ方〉 回転釜にスプーン1杯の果汁飴を入れて、その後ザラメをスプーン1杯入れる



※果汁飴だけでも綿あめを作れますが、ザラメを入れる事で大きな綿あめが作れます

- 7** 材料を入れ終わったら、電源をONにして出てきた綿あめを巻き取ります。



※別売りの弊社のオリジナルカラーシュガーを入れる事により、カラフルな色付きの綿あめもお楽しみいただけます。

※回転釜にはサーモスタットが内蔵されており、一定の温度が上がりますとメーターも一度0になりますが故障では御座いません。そのままお使い下さい。

⚠️ ご注意

市販の飴玉はご使用になれません。市販の飴玉と弊社オリジナルフルーツ綿あめの材料が内容成分が異なります。市販の飴玉を使用しますと、回転釜が焦げて金網が目詰まりを早く起こしメンテナンス・故障の原因に繋がります。

お手入れ方法

回転釜が熱いうちに電源をONにして水かお湯を少しずつ入れますと、回転釜に残った砂糖が飛び綺麗になります。

