

# HYPER TORNADO COTTON CANDY

綿菓子機

FC-8型

(FC-9型)

Bubble Cover

取扱説明書



この度はハイパートルネード・FC-8型(FC-9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。佐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。  
専用シュガーを専用スプーンで回転釜の中心部に投入してから**ヒーター調整**のツマミを右の回して温度を上げていきます。  
**ヒーター調整**は、6～7に合わせます。  
**ヒーター温度**を右に回しますと釜が**熱**くなり、すぐに綿菓子が出来ます。  
この時同時に**モーター調整ツマミ**を7～8に回転スピードを上げます。

### ※[注意]

この時ヒーター調整を上げた状態で、砂糖(カラーシュガー)を投入すると煙が多く出てしまいます！

必ずヒーター調整を、一回『0』の位置に戻してから、砂糖を投入してください。  
(ヒーターを0kwにすることで煙の量を防げます。)

入れ終わったらすぐにヒーター温度を6～7に合わせてください。  
綿菓子がすぐに出来ます。

(0の位置で0kw～10の位置で約850kwになります。)

専用シュガーは、色素・香料・甘味料が入っているので、種類によって煙の多さも変わります。

- 2回目以降は上記『4』の説明文を繰り返して下さい。
- 使用後は、モーター調整・ヒーター調整を(ダイヤル7~8)に上げて綿菓子を全部出してから機械を停止して下さい。

※綿菓子の作り方・巻き方は、その日の天候に左右されます。

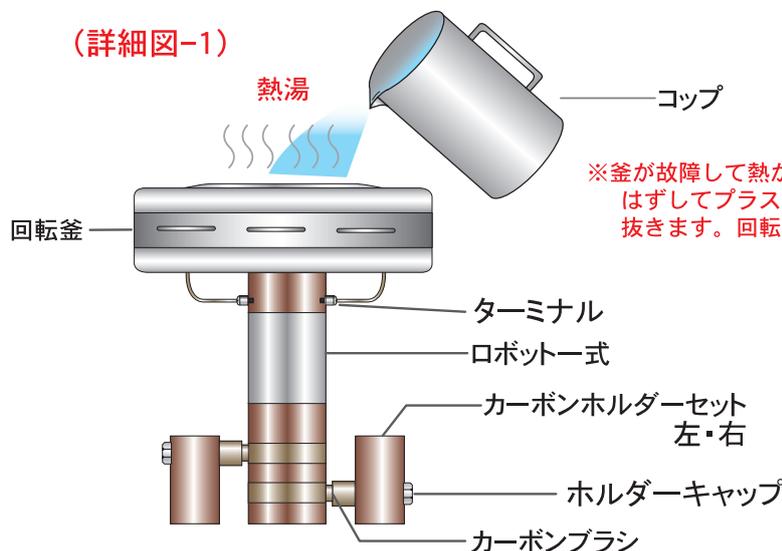
※温度が高い時は、モーターの回転数を上げて綿菓子の出方によってヒーター調整を試みて下さい。

### お手入れ方法

- ご使用が終わりましたら、受皿は付けたまま電源スイッチを『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外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  
(10秒~30秒間)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。

- 受皿の上に乗せてあるBubbleカバーを下ろします。
- 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。
- 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。)
- 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。



## 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  
ご注意ください。

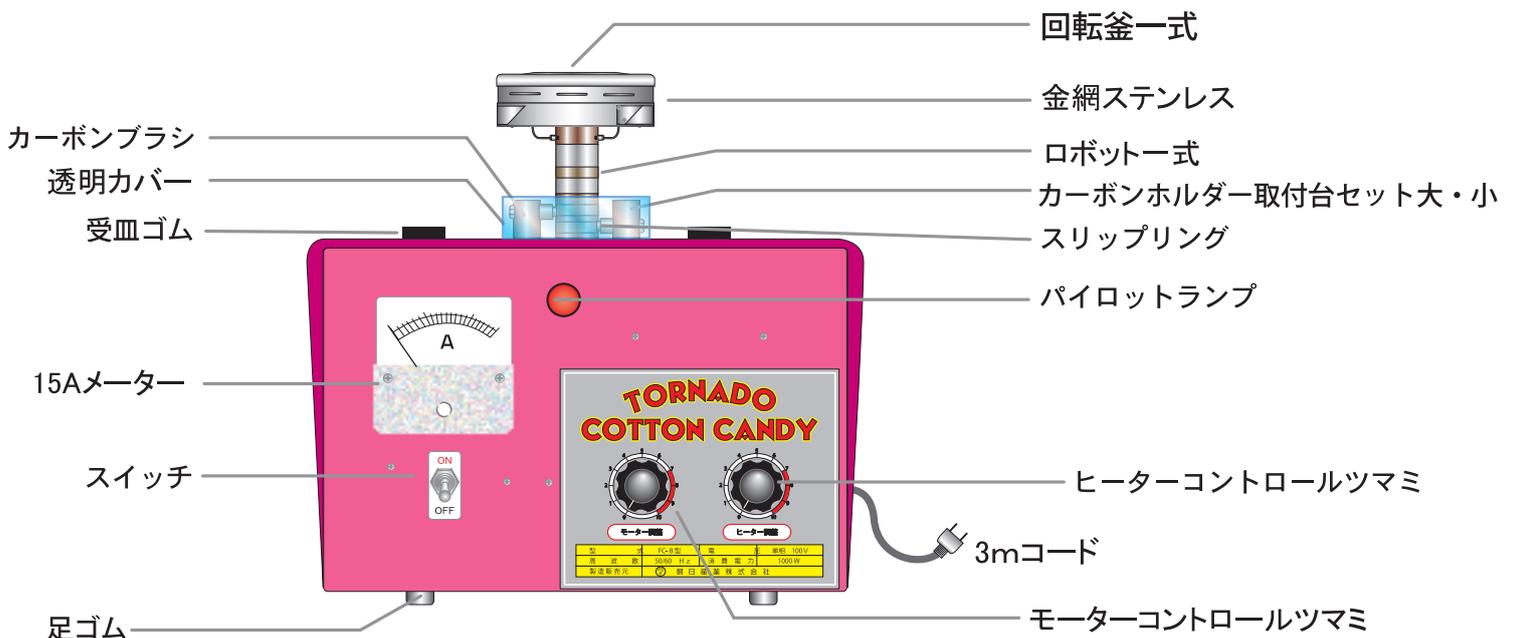
ザラメを投入する際や綿菓子を取り取る際、回転釜に指が触れないようご注意ください。

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-8型・本体部品名



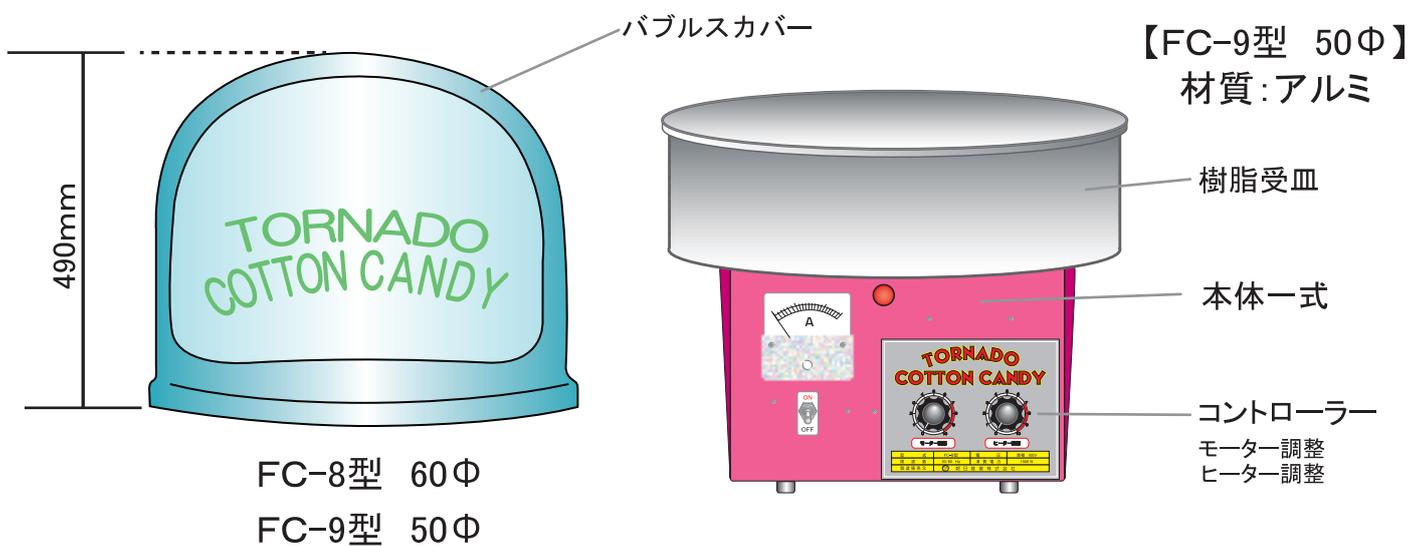
綿菓子機・組み立て型

詳細図-1



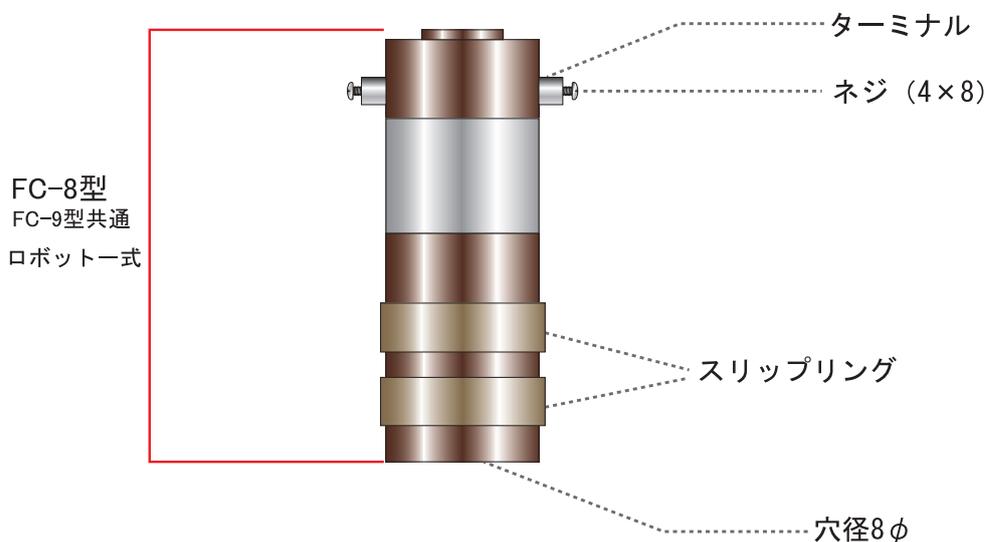
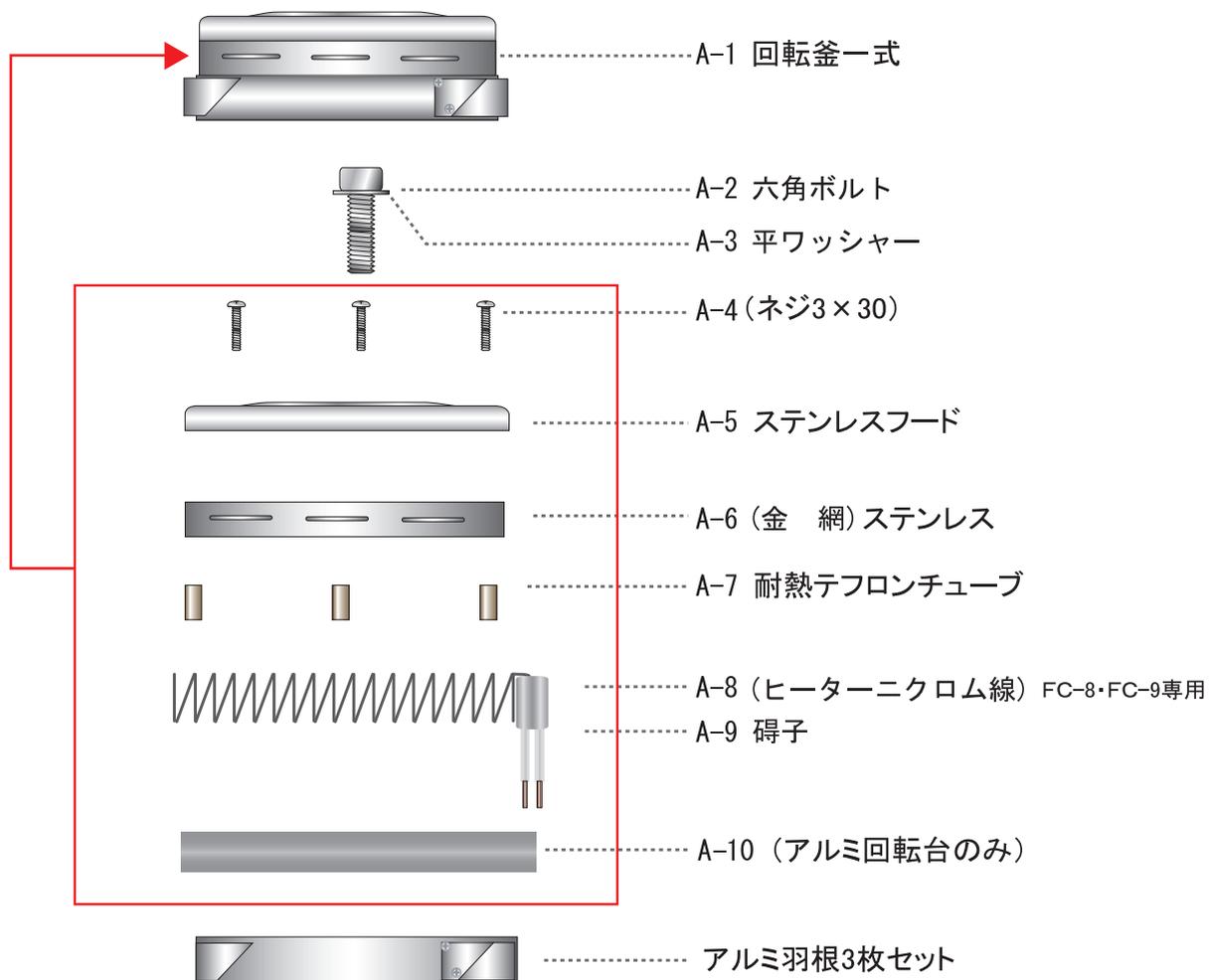
詳細図-2

\*\*使用後\*\*



# FC-8型回転釜一式

## 【FC-9型回転釜共通】



### 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あります。  
また砂糖の種類によって(色付きザラメ)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しないで下さい！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。受け皿やカ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ご了承下さい。