

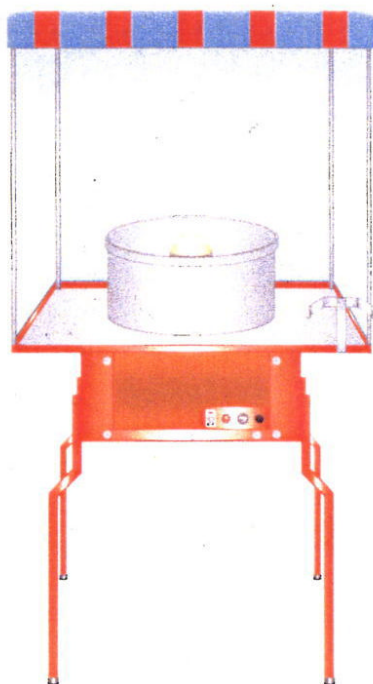
COTTN CANDY

綿菓子機

朝日産業

TG-9型

取扱説明書



〒289-1732
千葉県山武郡横芝光町横芝1320
有限会社 折秋 (オリアキ)
電話0479-82-0408 FAX0479-82-0463

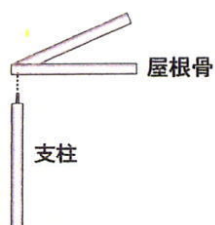
この度は綿菓子機TG-9型をお買い上げ頂き誠に有難う御座います。
機械の取扱に於いては、ご使用になる前に必ず説明書をお読み下さい。

ご使用方法

1. プロパン・ボンベよりゴム管をコック部に固定する。
2. コードの中間スイッチを『OFF』としコンセントに入れる。
3. コックを全開にしてバーナーに点火し、モータースイッチを『ON』とし約3～4分空転し回転釜を温めて下さい。
モーターの下ネジ（スピードコントロールを2～3に合わせます。）
4. 空転後、スプーンにザラメを半分ほど回転釜に投入し、綿の出の悪い場合は空転時間を更に1～2分増して下さい。
通常コックは全開で使用しますが、綿の出具合により若干調整して下さい。

組み立て型

詳細図-1



※屋根骨に支柱を差し込む

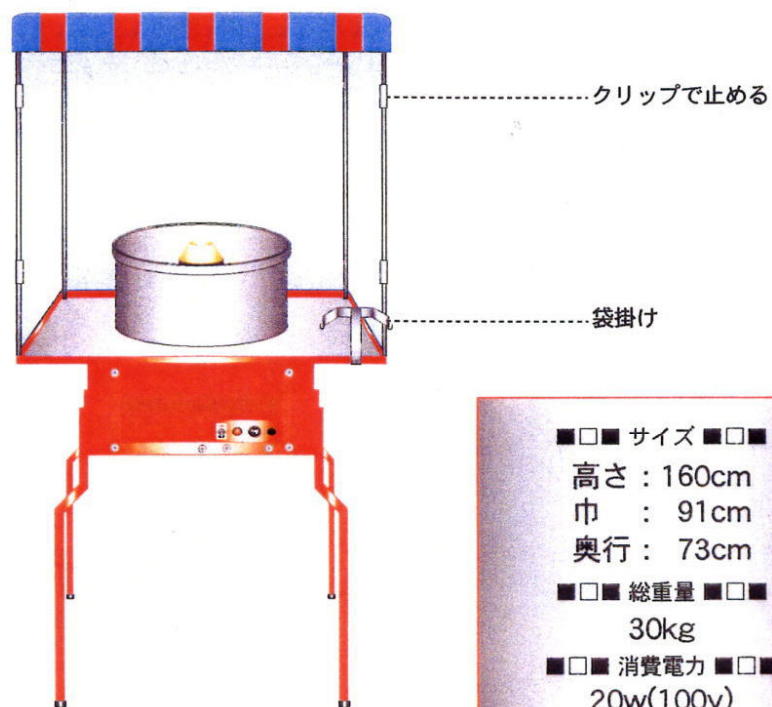
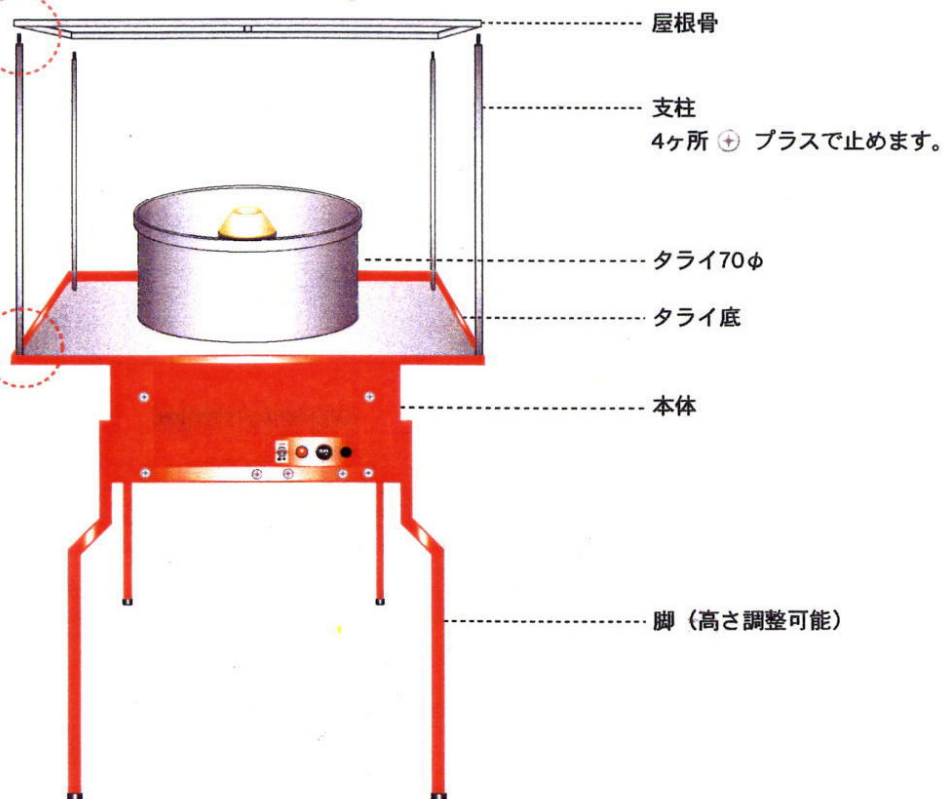
詳細図-1

詳細図-2

詳細図-2



※支柱を立て下からボルトでしめる



■□■ サイズ ■□■

高さ : 160cm

巾 : 91cm

奥行 : 73cm

■□■ 総重量 ■□■

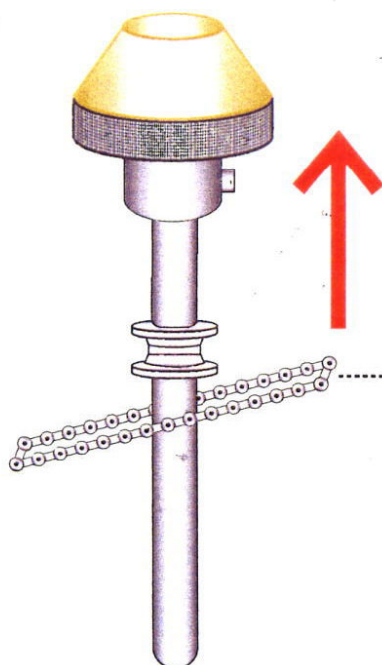
30kg

■□■ 消費電力 ■□■

20w(100v)

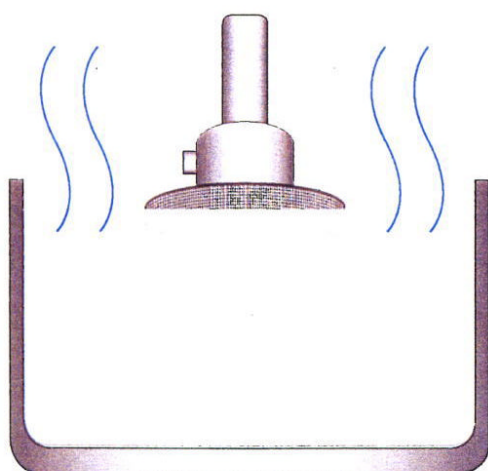
お手入れ方法

① 釜の洗浄



綿菓子が出が悪くなった時は、
釜の目詰まりの為です。
その時は、作業後下記の要領で
洗浄して下さい。

ベルトを外し図の用に持ち上げて
抜いて下さい。又、軸受けの圧力
の関係で抜けない場合は冷えてから
抜いて下さい。



釜を熱湯の入ったおけに5～10分
入れて下さい。釜に残った砂糖を
除去します。

釜の掃除が終わったら元通りに
セットして下さい。ネジ関係は
しっかり締めて下さい。