

綿菓子機のメンテナンスの方法

注意: メンテナンスを始める前に必ず、回転部に残ってる砂糖は綿菓子でだしてください。
感電するおそれがあるので電源プラグをコンセントから抜いて本体メモリを0にしてください。

- ①用意するものは釜を外した綿菓子機本体とお湯とボールです(洗面器でも可)



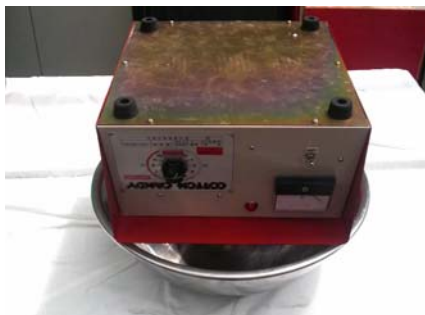
綿菓子機の回転部をお湯につけるためボールはなるべく深めの物を用意してください。

- ②ボールの深さによりますが底から5cm～10cmのところまでお湯を入れてください。



お湯は綿菓子機のネットの部分が浸せる程度にしてください。
入れすぎて綿菓子機の内部にお湯が入ると故障の原因となります。

- ③綿菓子機本体を上下反対にしてお湯にネット部分を5分前後浸して砂糖を溶かします。



- ④綿菓子機本体をお湯から引き上げモータを回して水分を飛ばします。



回転部に触ったり、飛んできるとお湯で焼けどをしないように注意してください。

メンテナンスを行う場合は、怪我や火傷等しないように自己責任でおこなってください。

レントオール仙台株式会社
〒984-0014
仙台市若林区六丁の目元町8-22
TEL022-288-8989 FAX022-288-8889
URL: <http://www.rent-all-sendai.com/>