Zuckerwattemaschine-Bedienungsanleitung

Achtung!

Diese Maschine ist für den professionellen Einsatz hergestellt worden und nur von eingewiesenen Personen zu bedienen.

Schutzbrille tragen während der Bedienung.

Der Spinnkopf dreht sich mit 3450 U/pMinute:

Kommen sie nicht mit Händen oder Objekten in die Nähe des Spinnkopfes.

Den Spinnkopf und die Maschine nicht mit Wasser reinigen!

Maschine mit 230 Volt Schutzkontaktsteckdose verbinden.

NUR 1 MASCHINE PRO STECKDOSE!!

Halten Sie eine reine, grobe Raffinade und Holzstäbe bereit.

Wir empfehlen z.B. "Einmachzucker, grobkörnige Raffinade von DIAMANT".

(keinen Gelierzucker, Roh- oder Rohrzucker, keine Farbstoffe verwenden)

Füllen Sie langsam den Zucker in die Einfüllöffnung des Drehkopfes.
 !!Höchstens bis zur Unterkante der Einfüllöffnung!!
 !!Zucker nur bei Motorstillstand einfüllen!!

!!!!ZUCKER GLEICHMÄSSIG IM SPINNKOPF VERTEILEN
UM EINE UNWUCHT ZU VERMEIDEN!!!!

- 2. Schalten sie den Motor- bzw. Haupt-Schalter auf ON.

 Den Motor während der Aktion am besten laufen lassen
 und nur die Hitze AN und AUS schalten.
- 3. Schalten Sie den HEAT Schalter auf die ON.
- **4.** Drehen Sie den HEAT Kontroll-Knopf auf "HIGH". Wenn Zuckerwatte austritt den HEAT Kontroll-Knopf zurückdrehen bis gerade noch Zuckerwatte austritt (ca. 2-3cm zurückdrehen).
- 5. Die Zuckerwatte mit einem Holzstäbchen aufdrehen.
- 6. Wenn der Zuckerwatteaustritt nachlässt kontrollieren Sie ob noch ausreichend Zucker im Spinnkopf ist.

Runterschalten

- 1. Stellen Sie den HEAT-Schalter auf OFF.
- 2. Den Motor weiterlaufen lassen bis der Spinnkopf abgekühlt ist.
- 3. Wenn der Spinnkopf abgekühlt ist den MOTOR-Schalter auf OFF stellen.

REINIGUNG

Plexiglashaube nicht verkratzen.

Spinnkopf möglichst leer laufen lassen am Ende des Tages.

Die Endreinigung erfolgt durch den Vermieter.

Wenn sich Zuckerklümpchen vor den Öffnungen des Spinnkopfs gebildet haben:

Hitzeeinstellung erhöhen, (Am besten bei leerem Spinnkopf) bis sich die Klümpchen lösen.

Noch Fragen?

Dann 0177-2828223, Stefan Bielefeld, info@funfood-berlin.de!