

Zuckerwattemaschine – Bedienungsanleitung

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

Halten Sie Haushaltszucker und Stäbe bereit. (Bitte nur die Ihnen zur Verfügung gestellten 4-Kant-Stäbe benutzen, andere (Schaschlikspieße o. ä. funktionieren nicht, die Watte lässt sich darauf nicht aufdrehen!)

1. Füllen Sie langsam den Zucker in die Einfüllöffnung des Drehkopfes. (die beiliegende Kelle $\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ gefüllt ergibt eine schöne normalgroße Zuckerwatte)!!Höchstens bis zur Unterkante der Einfüllöffnung!! Mit der Zeit bekommt man ein Gefühl dafür, wie viel man braucht und wie lange es dauert. !!
2. Den Zucker für die erste Watte nur bei Motorstillstand einfüllen, für alle weiteren vorsichtig bei laufendem Motor!!
3. Schalten sie den Motor- bzw. Haupt-Schalter auf ON. Auch die Heizung einschalten.
4. Nach ca. 2 Min. fängt die Maschine an, die Watte aus der Spindel auszupusten. Dann mit einem Stäbchen den Zucker aufdrehen.
5. Wenn die gewünschte Größe erreicht wird, kann man die Maschine ausschalten und die Zuckerwatte weitergeben. Wenn man eine größere Zuckerwatte möchte, kann man nochmal etwas Zucker nachladen.

Der Edelstahlbehälter kann man mit warmen Wasser auswaschen und trocken reiben. Die Spindel selber nicht reinigen.

Bei Fragen können Sie mich gerne anrufen: 0174-1976980

Viel Spaß wünscht Ihnen

Karin Boy

