



Zuckerwattemaschine

Bedienungsanleitung Zuckerwattemaschine

1. Befestigen Sie die Edelstahlschale (wenn dies noch nicht geschehen ist) mit dem Unterteil, in dem Sie die 4 Spannschließen mit der Edelstahlschale verbinden.
ACHTUNG: Die Schale muss exakt ausgerichtet werden, so dass alle 4 Spanner exakt schließen können.
2. Schalten Sie die Maschine an dem On/Off-Schalter ein.
Der Temperaturregler muss so eingestellt werden, dass die Temperatur an der Anzeige auf ca. 140-150Grad eingestellt ist.
3. Warten Sie ca. 4-5 Minuten, bis sich das rotierende Innenteil aufgeheizt hat.
4. Geben Sie nun mit dem langen Zuckerlöffel, der ca. zu 2/3 mit Zucker gefüllt sein sollte, den Zucker in die Öffnung des rotierenden Innenteils.
5. Die Maschine fängt unmittelbar an, die Zuckerwatte zu produzieren. Nehmen Sie daher sofort ein Holzstab und drehen Sie diesen über der Zuckeröffnung. Achten Sie darauf, dass der Stab immer in der Luft gehalten wird und niemals an das rotierende Innenteil kommt. Es kann hier sonst zu Verletzungen kommen.
6. Nach ca. 1-2 Minuten befindet sich kein Zucker mehr im Behälter und die Zuckerwatte ist fertig.
Es ist völlig normal dass sich am Rand des Edelstahlbehälters ein Zuckerstreifen bildet.
7. Nach dem Sie die erste Zuckerwatte hergestellt haben, können Sie wieder von vorne beginnen und neuen Zucker in die Öffnung geben.
8. Reinigung: Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen. Jetzt können Sie die 4 Spannschließen am Gerät öffnen und die Edelstahlschale entnehmen und reinigen.

**Achtung: Die Maschine darf nur von Erwachsenen bedient werden.
Das rotierende Innenteil kann Verletzungen verursachen.
Fassen Sie niemals mit den Händen in die Edelstahlschale wenn die Maschine eingeschaltet ist.
Das rotierende Innenteil ist scharfkantig und heiß.
Es ist wichtig, dass Sie auch mit dem Holzstab nicht in die Schale gelangen.**