

20108 Zuckerwattenmaschine

Gebühren:

3 Tage / 80 CHF

5 Tage / 120 CHF

7 Tage / 150 CHF

plus Depot von 25 CHF

Transport

Für den Transport der Zuckerwattenmaschine sind die beiden Stabilisierungsrädchen vollständig zu drehen, bis die Maschine fixiert ist, d.h. der Kopfteil bewegt sich nicht mehr hin und her!

Für den Gebrauch dann wieder lösen!

Anleitung

Bitte unbedingt Bedienungsanleitung beachten!

2-3 Messbecher Zuckermischung einfüllen (nur voll machen, bei sehr vielen Zuckerwatten)

Beide Schalter anmachen

Temperatur ca. in die Mitte (abhängig von Umgebungstemperatur/ Wetter)

Reinigung

Ein Microfasertuch und Wasser (ev. wenig Spülmittel) genügen zur Reinigung der Schüssel und der Kunststoffhaube. **Die Maschine selbst darf nicht mit Wasser gereinigt werden!**

Sobald der Drehkopf leer ist, drehen Sie den Temperaturregler für 1 - 2 Minuten auf das Maximum. In dieser Zeitspanne kann der restliche Zucker auf dem Band durch Verbrennung gereinigt werden.

Anschliessend den Heizschalter abschalten. Nach einer weiteren Minute auch den Hauptschalter (Rotation des Maschinenkopfs) ausschalten.

Zubehör

Zuckermischung pink 1 kg - 3 CHF (reicht für ca. 40 Zuckerwatten)

Holzstäbchen 10 St. - 2 CHF

Beiliegend: Silberner Masslöffel für den Zucker, 1 Schaber aus Plastik, Bedienungsanleitung

