



Betjeningsvejledning til Candyflossmaskine

(Læs det hele inden brug)

FØR

- Placer candyflossmaskinen på en plan flade og sørg for, at ventilations-rillerne på maskinen ikke tildækkes.
- Sørg for at candyflossmaskinen står på "0". Stikket sættes herefter i stikkontakt og tænd for candyflossmaskinen.
- Tænd for den røde knap, hvor der står POWER på "1". En knap vil lyse.
- Lad maskinen køre i 1-2 minutter og kontroller, at maskinen står stabilt.
- Tænd herefter "heat" knappen på "1".

UNDER

- Hæld en skefuld candyflosssukker ned i **midten** af den roterende drejeenhed af candyflossmaskinen ved brug af den medfølgende metal måleske.
- Straks sukkeret er tilsat begynder maskinen at producere candyfloss.
- Fugt en candyfloss-papirspind let inden du bruger den - derved fanger den nemmere candyflossen. Du holder pinden i den ene hånd og fører pinden rundt med uret omkring drejeenheden i midten, mens du samtidigt drejer candyfloss-papirspinden med fingrene mod uret. Sørg for, at spidsen i starten rører bunden, når du starter og træk den efterhånden lidt op, så candyflossen fordeles mere jævnt.
- Fang trådene af candyfloss på ovenstående måde med en candyflosspind, og fortsæt indtil der ikke kommer flere tråde.
- EFTER EN TID KONTINUERLIG DRIFT SKAL MASKINEN HOLDE PAUSE I 20 MINUTTER.
- Går der lidt tid mellem to candyfloss, anbefales det, at du kører tromlen helt tom for sukker.

OBS: Candyflossen må helst ikke røre drejeenheden, når du kører candyfloss på.

EFTER

- Candyflossmaskinen tømmes helt for sukker. Lad den køre indtil der ikke kommer flere candyflossstråde.
- Sluk for varmen, men lad den roterende del blive ved med at rotere.
- Hæld en smule vand ned i den roterende del.
- Lad maskinen køre til sukkeret på siderne er opløst.
- Gentag ovenstående, indtil den roterende del er helt ren.
- Sluk maskinen og træk stikket ud.
- Vask skålen og metalmaleskeen af med en blød svamp (IKKE STÅL) / klud. Både indeni og udenpå.
- Tør vognen af med en fugtig klud og tør efter. Den vil være helt ru af sukkerrester.
- Er kuplen også lejet skal denne også rengøres indvendigt og udvendigt med en blød svamp/klud.
- INGEN AF DELENE TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE.
- Kølemanden tager sig af rengøring af drejeenheden.



INFO

Efter 20-30 candyfloss anbefales det at fjerne det sukker, der har sat sig på toppen af drejeenheden, ellers ender det med et for tykt lag, som kan være svært at fjerne. HUSK, at den er varm. Sluk evt. maskinen lidt inden du gør i gang. Brug fingrene eller en våd klud til at fjerne sukkeret – INGEN metaldele.

HUSK! Tøm altid drejeenheden for candyfloss, når du er færdig med dagen eller kør maskinen tør til det er tomt.

Sukkeret tager nemt mod fugt, hvilket kan forårsage, at det klumper og maskinen derved ikke virker efter hensigten. Det gøres nemmest ved at lade sukkeret køre ud gennem drejeenheden, indtil der ikke kommer mere ud.

Det sviner at være candyfloss-mester – det anbefales at man dels benytter tøj der må blive lidt beskidt, og dels at leje kuplen for at holde mest mulig candyfloss i skålen, når den er i gang.

En måleske svarer til en stor candyfloss – dermed kommer der ca. 40 -50 stk. candyflosser ud af 1 kg. sukker.

VED PROBLEMER

Kontakt da omgående Kølemanden på tlf. 40 17 58 52.

Tips & tricks:

BRUG EVT. DIT CANDYFLOSS TIL AT PYNTE DINE DRINKS MED – DET BLIVER RIGTIG FLOT.

Fejlfinding:

Min candyfloss vil ikke rigtig sidde fast på papirspinden. Hvad gør jeg? - Prøv at fugte det øverste af papirspinden ganske lidt. Det burde binde sukkeret hurtigere fast.

Den candyfloss jeg får op af karret ser sørgelig ud. Hvad gør jeg galt? - Det er ikke nødvendigvis dig, der gør noget galt, der kan blot være for fugtigt, hvor du opholder dig med maskinen. Det kan der desværre ikke gøres noget ved. Men hvis du har lejet kuplen med, og den ikke er monteret, så prøv dette, og se om det afhjælper problemet.

Candyflossen smager underligt og det lugter ikke særlig godt. - Candyfloss skålen er blevet for varm. Hæld et par portioner vand igennem og lad candyflossmaskinen køle af – rengør skålen.

Opstart maskinen igen og se om smagen er tilbage til normalen efter et par tests. Forsvinder smagen ikke, skal hele maskinen rengøres.

Spørgsmål:

Må jeg putte andet end candyflosssukker i candyflossmaskinen? - Nej, det skal bruges godkendt candyflosssukker, ellers ødelægges candyflossmaskinen.

Må mit barn selv stå for servering af candyfloss? - Nej, børn må ikke selv betjene candyflossmaskinen, da den bliver meget varm.