

Brugsanvisning til Candyfloss maskine fra lejCandyfloss.dk

Læs først lejeaftalen igennem.

Læs hele brugsanvisningen igennem inden første brug!

Ved opstilling er det vigtigt at ventilationsrillerne ikke tildækkes. Ellers vil maskinen overophedes og gå i stykker.

Maskinen placeres på et stabilt underlag så den ikke kan vælte.

1. Skålen placeres ovenpå maskinen og sættes fast med de fire beslag.



2. Låget placeres over skålen.

Sørg for at powerknappen står på "0"

3. Stik herefter maskinens strømstik i en kontakt



Nu er maskinen klar til brug

Advarsel: Under brug er drejeenheden varm og kan give forbrændinger.

Tænd "Power"knappen på "1"

Lad maskinen køre 1-2 minutter og kontroller, at maskinen står stabilt og ikke giver unødige vibrationer. Låget kan godt give lidt vibrationer og maskinen også, hvis den står en lille smule ujævnt. Kom evt. lidt papir i klemme.

Tænd herefter "Heat" knappen på "1".

Efter 3-5 minutter tager du måleskeen i skuffen og kommer sukkerblandingen op i midten af drejeenheden. Der sker ikke noget ved at den bliver godt varm, inden du tilsætter sukkeret.

Kort tid efter sukkeret er tilsat vil maskinen begynde at lave candyfloss.

Tip: En måleske svarer til en stor candyfloss. Man kan komme 1½ ske i, hvis den skal være rigtig stor.

Ved brug af én måleske pr. portion bliver der ca. 40 portioner ud af et kg. sukker.

Ved brug kommer der lidt candyfloss ud af låget. Det kan godt sætte sig på arme, hår og på tøjet.

Ang. placering, kan det anbefales at den ikke placeres på gulvtæppe men i stedet i køkken, bryggers eller lignende.

For at lave candyflossen holder du pinden i den ene hånd og fører pinden rundt med uret omkring drejeenheden mens du samtidigt drejer pinden med fingrene mod uret. Sørg for at spidsen af pinden i starten rører bunden, når du starter og træk den efterhånden lidt op, så kommer det mere jævnt på.

Når der er kommet godt på pinden, og det kommer fint ud af drejeskålen, kan du holde pinden med candyflossen vandret over drejeenheden og dreje den heroppe, mens candyflossen kommer på.

Candyflossen må helst ikke røre drejeenheden når du kører på, så smelter det på den og candyflossen bliver ikke så stor.

Når du har lavet en candyfloss, kan du med det samme komme en ny portion sukker i maskinen og fortsætte produktionen.

Efter 20-30 candyfloss er det en god idé at fjerne noget af sukkeret fra toppen af drejeenheden, så kommer det lettere ud. Ellers ender man med et tykt lag, der er svært at fjerne. HUSK at den er varm. Sluk evt. for varmen (heat) og lad den køre og køle af i et stykke tid. Brug helst fingrene eller en pind til at fjerne sukkeret/karamellen. Du må ikke belaste enheden på nogen måde når du fjerner sukkeret eller bruge en kniv/metalgenstand.

Går der et stykke tid mellem to candyfloss, er det vigtigt, at maskinen er kørt helt tom for sukker, inden den slukkes.

Skal du lave mange candyfloss, kan du fortsætte med den næste, inden tromlen er kørt helt tom.

Når du er helt færdig med at lave candyfloss, lader du maskinen køre mens måleskeen fyldes med vand og forsigtigt hældes ned i midten af drejeenheden. Dette gøres to gange hvorefter varmen slukkes og yderligere fire skeer hældes i. Herefter slukkes maskinen og skålen tørres af for vand

Vigtigt:

Maskinen må ikke køre uden overvågning. Hvis maskinen ikke er i brug længere tid, anbefales det at fjerne ledningen for at børn ikke utilsigtet starter den.

Sluk maskinen på powerknappen inden du tager stikket ud af kontakten.

Drejeenheden må ikke berøres med nogen genstande overhovedet. Ingen knive, skeer, pinde mv. - Hverken når den kører eller står stille.

Efter en times kontinuerlig drift skal den holde pause i 20 minutter.

Lad ikke maskinen køre tom mere end 30 minutter.

Ved større produktion:

Hvis du skal lave mange candyfloss, vil der på et tidspunkt komme en kant af sukker/karamel på toppen af drejeenheden. Dette må ikke fjernes vha. knive eller lignende. Lad i stedet drejeenheden køle lidt af og brug fingrene til at brække det af eller alternativt en våd svamp/ klud. Dog ikke den grove side af en skuresvamp.

Det kan også anbefales at holde laget af sukker lidt nede i pauser ved at fjerne det efterhånden. (Efter ca. 20-30 stk.)

- Hvis maskinen står med varme på i længere tid uden at køle af, vil drejeenheden blive så varm at sukkeret brænder på. Du kan undgå det ved at slukke for varmen (heat) i kortere perioder så den køler lidt ned. Hvis den bliver for varm smager og lugter det ikke særligt godt. Hæld et par portioner vand igennem og lad den køle af. Rengør skålen i mellemtiden.

Prøv herefter at lave et par candyfloss. Hvis smagen ikke forsvinder, skal hovedet rengøres med en klud / svamp og lunken vand.