

LÆS DENNE VEJLEDNING INDEN BRUG! 

CANDYFLOSS MASKINE



- Side 1** Sådan betjener du Candyfloss maskinen
- Side 2** Sådan laver du selve Candyflossen
- Side 3** Efter brug af maskinen
- Side 4** MEGET vigtig info/troubleshooting

GOD FORNØJELSE!!!

MX Eventudlejning

Teknisk hjælp: 22 40 65 64



MX EVENTUDLEJNING

Vi tager det sjove i livet - alvorligt! 

SÅDAN BETJENER DU CANDYFLOSS MASKINEN



FØR BRUG

- Placér maskinen på et stabilt underlag, så den ikke kan vælte
- Ventilationsrillerne må IKKE tildækkes
- Power knappen skal stå på "0" (off) inden du sætter strømstikket i en kontakt

OBS!

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


Det anbefales at den ikke placeres på gulvtæppe, men i stedet i køkken, bryggers eller lignende

OPSTART AF MASKINEN

Maskinen har 2 knapper:

Power knap (den røde) = Styrer maskinens motor så den drejer rundt

Temperature (drejeknappen) = Styrer varmen så sukkeret kan smelte

 Sørg for at **Power** knappen står på "0" og **Temperature** knappen er slukket

 Stik herefter maskinens strømstik i en kontakt

MASKINEN ER NU KLAR TIL BRUG

⚠ Advarsel: Under brug er drejeeenheden varm og kan give forbrændinger ved berøring

 Tænd **power** knappen så den står på "1"

 Lad maskinen køre 1-2 minutter


! Kontrollér, at maskinen står stabilt og ikke giver unødige vibrationer !

 Tænd **Temperature** knappen og sæt den så **"Voltmeter"** skærmen til venstre viser mellem 150-200 grader

 Lad maskinen køre 3-5 minutter

DOSERING TIL TILBEREDNING AF CANDYFLOSS

 Brug den specielle Candyfloss ske der medfølger og hæld 1 skefuld sukker ned i hullet i midten af drejeeenheden

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



SÅDAN LAVER DU SELVE CANDYFLOSS'EN

- 1) Hold pinden i den ene hånd
- 2) Sørg for at spidsen af pinden i starten rører bunden
- 3) Før pinden rundt **med** uret omkring drejeenheden SAMTIDIG MED at du drejer pinden med fingrene **mod** uret.
- 4) Træk efterhånden pinden lidt op ad - så kommer det mere jævnt på.
- 5) Som afslutning, 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.

TIP!
Hvis du fugter papirspindende let inden brug, sidder candyflossen bedre fast til pinden.

Candyflossen må **ikke** røre drejeenheden når du kører på, så smelter den ☹️

🔄 FORTSÆT

Når du har lavet 1 candyfloss, kan du med det samme komme en ny portion sukker i maskinen og fortsætte produktionen.

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

✖ STOP

HVIS DU **IKKE** SKAL LAVE FLERE CANDYFLOSS UMIDDELBART EFTER

– SKAL DU SLUKKE FOR MASKINEN

🕒 EFTER 20-30 CANDYFLOSS:

Fjern noget af sukkeret der har sat sig fast i toppen af drejeenheden. HUSK at den er varm. Sluk evt. for varmen (**Temperature** knappen) og lad den køre og køle af i et stykke tid først. Sluk for motoren. Brug fingrene med en varmethandske, en træpind eller en blød svamp til at fjerne sukkeret/karamellen.

⚠ Du må **IKKE** bruge kniv eller nogen form for metalgenstand til at fjerne sukkeret.

Vær forsigtig når du fjerner sukkeret, så du ikke belaster enheden

🕒 EFTER 1 TIMES KONTINUERIG DRIFT

Hold pause i 20 minutter ved at slukke for både temperature, power og tag stikket ud



EFTER BRUG AF MASKINEN / RENGØRING

Sørg for at kammeret i drejeenheden er kørt helt tør for sukker
= der kommer ikke mere Candyfloss ud

🔑 Lad maskinen køre mens måleskeen fyldes med vand og forsigtigt hældes ned i midten af drejeenheden. Gør dette 2 gange

🚫 Sluk KUN for varmen (temperature knappen)

🔑 Hæld 4 måleskeer vand i midten af drejeenheden og lade den køre rundt

🔌 Sluk helt for maskinen og tag stikket ud

🧼 Tør skålen af for vand

!! Hvis der stadig sidder et sukkerlag på toppen af drejeenheden:

Brug fingrene, en træpind eller en blød svamp til at fjerne sukkeret/karamellen.

*⚠ Du må **IKKE** bruge kniv eller nogen form for metalgenstand til at fjerne sukkeret.*

Vær forsigtigt når du fjerner sukkeret, så du ikke belaster enheden



⚠ VIGTIGT!

- Brug kun produkter fra MX Multiservice, da vi ikke kan garantere for kvalitet eller sikkerhed ved brug af andre produkter.
- Vær opmærksom på, at maskinen bliver meget varm ved drejeenheden og kan give forbrændinger ved berøring.
- Kun voksne må operere maskinen.
- Maskinen må ikke køre uden overvågning
- Du må ikke bruge metal genstande til rengøring eller behandling af maskinen

SUKKERLAGET PÅ TOPPEN ER FOR TYKT ELLER BRÆNDER PÅ

- Hold sukkerlaget nede ved at fjerne det efterhånden mellem produktionerne
 - Sluk for varmen (temperature knappen) i kortere perioder så den køler lidt ned af og til
- Herefter kan du fjerne sukkerlaget

HUSK! Brug fingrene med en varmemhandske, en træpind eller en blød svamp til at fjerne sukkeret/karamellen.

Du må **IKKE** bruge kniv eller nogen form for metalgenstand til at fjerne sukkeret.

SUKKERET LUGTER OG SMAGER IKKE GODT

Hvis den bliver for varm, smager og lugter det ikke særligt godt.

Hæld et par portioner vand igennem og lad den køle af.

**Ved akut opstået problemer
kontakt da omgående MX Eventudlejning på tlf. 22 40 65 64**

