

BRUKERVEILEDNING

Gold Medal Econo Floss / Floss Boss med «Lock-n-Go»



Festutstyr.no
Imponer dine gjester!



Mål: 66 x 66 x 75 (BxDxH cm) inkludert vindskjerm
Vekt: 12 kg
Strøm: 230V 1248 / 1702 Watt

Maskinen leveres med nett og vindskjerm som skal forhindre at sukkerspinnnet kastes rundt i rommet. Sukkerspinnmaskinen har en kapasitet på 2-3 sukkerspinn i minuttet. Øve gjerne på å lage sukkerspinn før du skal ta maskinen i bruk, pass bare på å avslutte maskinen riktig etter bruk.

Maskinen må alltid transporteres stående.

NB! Transportsikringen på maskinen må alltid stå på ved transport og tas av før maskinen benyttes. Kjøres maskinen med transportsikringen på skades motoren.

BRUK:



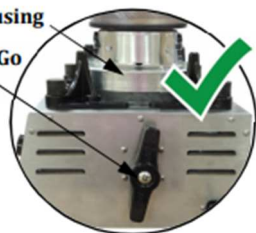
1. Slå av transportsikringen og sett bollen på toppen av maskinen

Slå av transportsikringen ved å vri håndtakene mot deg. Håndtakene skal peke nedover når transportsikringen er slått av.

Sett bollen med vindskjerm på toppen av maskinen. Bollen skal hvile på fire gummiføtter på maskinens overside. Kontroller at avstanden mellom spinnerhode og bollen er lik på alle sider.

Bell Housing

Lock-N-Go Handle



2. Kontroller at maskinen er avslått og sett i støpselet

Kontroller at bryterne på bryterpanelet er slått av, bryterne skal peke nedover. Sjekk at temperaturinnstillingen peker rett opp.

Sett i støpselet, benytt alltid en jordnet stikkontakt.

3. Fyll spinnerhodet med sukker

Bruk vanlig sukker/farin eller ferdigfarget sukkerspinnssukker. Dersom du ønsker å farge sukkeret selv må det kun benyttes Flossine sukkerspinnfarge. Sukkeret må være forhånds farget før du har det i maskinen.

Spinnerhodet fylles 75 % fullt med sukker. Aldri fyll for lite eller for mye i maskinen ettersom det blir kast i motoren.

Fyll aldri sukker når motoren går rundt.



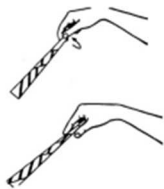
4. Slå på maskinen

- Slå på motorbryteren og vent 10 sekunder.
- Slå deretter på varmebryteren. Varmeinnstillingen skal peke rett opp eller litt over. Ved for mye varme brennes sukkeret og maskinen skades.

Maskinen bruker ca 1 minutt før den starter å lage sukkerspinn. Det er klart for å rulle sukkerspinnnet på pinner når det ligger et tynt lag i bollen, se neste side.

NB! VEILEDNINGEN SKAL LEVERES TILBAKE!

1. Grip cone as shown.



2. Break into web of floss with the cone.



3. Wind the sugar onto the cone.



4. Lift web of floss from the pan and roll onto the cone.



5.



6.



7.



8.



5. Påfylling av sukker

Vent til spinnerhodet er helt tomt for sukker og det ikke kommer mer sukkerspinn ut av spinnerhodet.

- Slå av varmebryteren
- Slå deretter av motorbryteren og vent til spinnerhodet har stoppet helt.
- Fyll sukker, spinnerhodet skal alltid være 75 % fullt i henhold til punkt 3.
- Slå på maskinen i henhold til instruksjonen under punkt 4.



6. Avslutning

Vent til spinnerhodet er helt tomt for sukker og det ikke kommer mer sukkerspinn ut av spinnerhodet.

- Vri varnehjulet til $\frac{3}{4}$ og la maskinen gå i 3 minutter
- Slå av varmebryteren og la maskinen gå i 2 minutter
- Slå av motorbryteren
- Vent til maskinen er kald og slå på transportsikringen, se punkt 1

ETTER BRUK / RENGJØRING:

1. Trekk ut støpselet, løft av bollen og slå på transportsikringen

Transportsikringen slås på ved å vri håndtakene opp, se punkt 1 under bruk for mer informasjon.

2. Vask vindskjermen

Bruk en ren mikrofiberklut med varmt vann og tørk godt av skjermen. Det skal ikke være noen rester av sukker på skjermen ved tilbakelevering.

NB! Bruk aldri skurende vaskemidler, børste eller grov svamp

2. Vask bollen og nettet

Bruk varmtvann og mikrofiberklut eller oppvaskbørste. Tørk godt av bollen etter vask.

3. Tørk forsiktig av maskinen

Spinnerhodet rengjøres av utleier ved tilbakelevering.

VANLIGE FEIL / PROBLEMLØSNING:

Det ryker av maskinen

Maskinen er for varm og sukkeret brenner. Varmeinnstillingen skal peke rett opp når maskinen er i bruk.

Maskinen bråker og rister

Slå av maskinen og sjekk at transportsikringen er av, håndtakene skal peke nedover. Kontroller at det ikke er fylt for lite eller for mye sukker i spinnerhodet. Litt bråk og vibrasjoner er normalt.

Det tar lang tid å lage sukkerspinn

Sjekk at varmen er innstilt riktig, varmeinnstillingen skal peke rett opp. Forsøk eventuelt med litt mer varme. Husk at det aldri skal ryke av maskinen, da er den for varm og sukkeret misfarges.

Spørsmål eller problemer? Vakttelefon kontaktes på 22 12 08 38, tastevalg 9

Dersom servicetekniker reiser ut og feilen skyldes at veiledningen ikke er fulgt, belastes medgått tid samt reise.