



MOKIPA

Event & Medical

* Eventbetreuung & Catering

* SANITÄTSDIENST & Notfalltraining

* Team **NOUe** & Weihnachtsschule

Seit
2003

Zuckerwattemaschine-Bedienungsanleitung

Achtung! Diese Maschine ist für den professionellen Einsatz hergestellt worden und nur von ausgewiesenen Personen zu bedienen. Schutzbrille tragen während der Bedienung. Der Spinnkopf dreht sich mit 3450 U/pMinute: Kommen sie nicht mit den Händen in die Nähe des Spinnkopfes.

Maschine mit 230 Volt Schutzkontaktsteckdose verbinden. NUR 1 MASCHINE PRO STECKDOSE!!

Zuckerwatte herstellen

Halten Sie den reinen, groben Raffinade Zucker und Holzstäbe bereit. **(keinen Gelierzucker, Roh- oder Rohrzucker, keine Farb- oder Duftstoffe verwenden!!!)**

1. Schalten sie den Motor- bzw. Haupt-Schalter sowie den HEAT-Schalter auf ON. Den Motor während der Aktion am besten laufen lassen und eventuell nur die Hitze AN und AUS schalten.
2. Halten Sie einen Holzstab in der einen und den mit Zucker gefüllten Meßlöffel in der anderen Hand. Füllen Sie langsam den Zucker in die Einfüllöffnung des Drehkopfes.
4. Sobald die Zuckerwatte austritt mit einem Holzstäbchen aufdrehen.
5. Wenn der Zuckerwatteaustritt nachlässt, kontrollieren Sie ob noch ausreichend Zucker im Spinnkopf ist.

Runterschalten

1. Stellen Sie den HEAT-Schalter auf OFF.
2. Den Motor weiterlaufen lassen bis der Spinnkopf abgekühlt ist. Wenn sich Zuckerklümpchen vor den Öffnungen des Spinnkopfs gebildet haben: „HEAT“ nochmals einschalten und vorsichtig bei laufendem Motor mit dem Messlöffel an den Spinnkopf kratzen, damit sich der Zucker löst.
3. Wenn der Spinnkopf abgekühlt ist den MOTOR-Schalter auf OFF stellen.

REINIGUNG

Die Reinigung erfolgt durch den Mieter!

Plexiglashaube sowie Edelstahlwanne, mit warmem Wasser, am besten in der Dusche ausspülen bis der Zucker sich komplett gelöst hat und mit einem Tuch trocken putzen. Den Spinnkopf und die Maschine nicht mit Wasser, sondern **NUR** mit einem feuchten Tuch reinigen! Alle Teile die zur Zuckerwattemaschine gehören (Maschine, Messlöffel, Zuckerdose und Stromkabel) gereinigt in die Kiste zurück packen.

Noch Fragen? Dann 01701855991 oder info@mokipa.de



Büro & Verwaltung
zum Bergwerk 1
59077 Hamm

Privat
Tharmanstraße 25
59073 Hamm

Internet
www.mokipa.de
www.weihnachten.christmas

PayPal: MOKIPA
info@mokipa.de

Steuernummer:
322/5247/1091

CEO/COO: Kai-Uwe Richter, Ärztliche Leitung: Dr. Claßen, Dr. Jessberger, Mitglied der Björn Steiger Stiftung
Gerichtsstand Amtsgericht Hamm