

Anleitung Zuckerwatte-Maschine 🍭

Zutaten pro Portion:

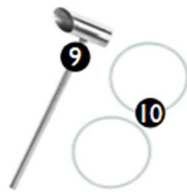
12–18 g Zucker (ca. 1 Dosierlöffel)

So gelingt dir die perfekte Zuckerwatte

📍 Aufstellen

- Stelle die Maschine auf eine **feste und ebene Oberfläche**.
- Achte auf einen **stabilen Stand** (bei Vibrationen ggf. neu ausrichten).
- Nur in **trockener Umgebung** verwenden.

🔌 Maschine an eine **normale Steckdose anschließen**.



1. Kessel
2. Spinnkopf
3. Spannungsmesser
4. Sicherung
5. Heizschalter
6. Ein/Aus-Schalter
7. Netzbuchse
8. Schubfach
9. Messlöffel
10. Zahnriemen

🔥 Aufheizen

- 1 Gerät einschalten („Power“)
- 2 Maschine 1–2 Minuten laufen lassen
- 3 „HEAT“-Taste drücken
- 4 10–15 Minuten aufheizen lassen

⚠️ Wichtig:

Der Spinnkopf muss **vollständig aufgeheizt sein**, bevor du Zucker einfüllst – sonst kann der Zucker verbrennen.

🍭 Zuckerwatte herstellen

- 1 1 Dosierlöffel Zucker in die Mitte des Spinnkopfes geben
- 2 Nach ca. **60 Sekunden** entsteht Zuckerwatte
- 3 Holzstab (Bambus-Stick) am Rand entlangführen und dabei drehen

💡 Tipp:

- Der Stab sollte **leicht angeraut oder minimal feucht** sein – so hält die Zuckerwatte besser.






JOSCH'S
HAPPY EVENT

Weiterarbeiten

- Du kannst den Vorgang **beliebig oft wiederholen**.
- Bei längerer Nutzung:

 Nach ca. 1 Stunde Betrieb → 20 Minuten Pause einlegen, um den Motor zu schonen.






Sicherheitshinweise

-  Spinnkopf wird sehr heiß – nicht berühren!
 -  Maschine nicht während des Betriebs bewegen
 -  Kein Wasser an Kabel oder Stecker
 -  Stecker nicht mit nassen Händen anfassen
 -  Gerät von Kindern fernhalten
-

Reinigung – sehr wichtig!


Die Reinigung ist entscheidend für die Funktion der Maschine.

Direkt nach der Nutzung:


-  Ca. 150 ml Wasser vorsichtig in den noch heißen & drehenden Spinnkopf geben
-  Der entstehende Dampf reinigt den Kopf automatisch
-  Gerät anschließend ausschalten und Stecker ziehen
-  Abkühlen lassen
-  Mit einem weichen, feuchten Tuch auswischen

Wichtig:

- Reinigung nach jeder Nutzung durchführen
- Gerät nicht auseinanderbauen

 Ohne Reinigung kann sich Zucker festsetzen (karamellisieren) → Maschine funktioniert dann nicht mehr richtig.

Wichtige Hinweise

- Verwende nur normalen Kristallzucker
- Fülle den Zucker immer mittig in den Spinnkopf
- Wenn kein Zucker mehr kommt:
 -  Gerät ausschalten und verbrannten Zucker entfernen

JOSCH'S
HAPPY EVENT 