

MACHINE A BARBE A PAPA

NOTICE D'UTILISATION



Appareil aux normes CE

Consignes de Sécurité

Nous vous recommandons de bien suivre les instructions suivantes pour éviter tout risque d'incendie, choc électrique, brûlures, blessures ou autres désagréments.

Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées telles que :

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites (y compris pour les enfants)
- Une **surveillance étroite** est nécessaire **si l'appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité**
- L'appareil ne doit **jamais être laissé sans surveillance** lors de son utilisation
- **Ne pas utiliser l'appareil pour une autre utilisation que** celle pour laquelle il est prévu : **faire de la barbe à papa**
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des accidents
- **L'appareil doit être raccordé à une prise de terre, si vous utilisez un prolongateur le dérouler entièrement pour éviter la surchauffe du câble**, ne pas utiliser de minuterie extérieure ou un système de commande à distance pour sa mise en marche
- **Avant de brancher ou débrancher** le câble électrique **mettre l'appareil sur arrêt**, le réglage de la température au minimum
- Pour se protéger **contre les chocs électriques, ne pas mettre dans l'eau ou tout autre liquide** le cordon, la prise de courant ou le corps de l'appareil & **ne pas les utiliser avec des mains humides.**
Attention ne pas utiliser l'appareil sous la pluie.
- Ne pas laisser pendre le cordon par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir
- Ne pas couvrir l'appareil
- **Ne pas mettre** l'appareil **près ou sur une surface** pouvant devenir **chaude** (plaque électrique, brûleur, four ...)
- **Débrancher** la prise quand l'appareil n'est **pas utilisé ou avant le nettoyage**
- **L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet haute ou basse pression**
- **Ne pas utiliser de produits chlorés pour le nettoyage des inox**
- **Ne pas manipuler l'appareil à chaud & ne pas toucher les surfaces encore chaudes**
- **Ne pas laisser tourner l'appareil à vide de façon prolongée hors période de chauffe**
- **Il est recommandé de faire une pause de 15 minutes après une utilisation de 3h00 sans interruption.**
- **Avant toutes manipulations de l'appareil ou de son nettoyage le laisser refroidir**
- **Placer l'appareil sur une surface stable & sèche, légèrement éloigné du bord & à plus de 20cm de toute paroi et de tout élément sensible à la chaleur**

Descriptif Technique

220 V / 1030 Watts

LOCATION SERVICE
12 rue Montyon 42000 St Etienne
Tel : 04 77 93 10 95
Mail : contact@loc-service.com
www.loc-service.com

MACHINE A BARBE A PAPA

Fonctionnement & Manipulation :

1) Utilisation :

Au préalable :

Pour la confection des barbes à papa, vous devez acheter :

- Des bâtons de 40 cm
- Du sucre cristallisé pur ou sucre parfumé/coloré spéciale barbe à papa prêt à l'emploi

Ces 2 éléments sont disponibles dans notre magasin.

Avant tout s'assurer que l'interrupteur soit sur la position « Arrêt » (« 0 ») et que l'appareil soit **débranché, nettoyer la machine** (cuve, la tête de chauffe et le doseur à sucre) avec une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle ou autre produit nettoyant ayant un agrément alimentaire sans faire tomber d'eau dans les parties électriques.

Fixer la cuve inox sur le haut de l'appareil à l'aide des 4 clips latéraux

Installez la machine sur un support stable et à bonne distance de travail.

2) Préparation des Barbes à papa :

Préparation :

- 1) Mettez l'interrupteur « Power » sur la position « Marche » (« I ») + « Heat » sur « I » et laissez l'appareil fonctionner à vide pendant environ 2 à 5 minutes afin de le préchauffer. Ne nous occupez pas du cadran frontal car la machine bénéficie d'une régulation automatique de la température.
- 2) Remplissez le doseur de sucre (cela représente le volume de sucre requis pour une barbe à papa de taille moyenne)
40g = 1 barbe à papa de taille commerciale
- 3) Au bout de quelques secondes, vous verrez des fils de sucre apparaître.
- 4) Placer votre bâton au-dessus de la tête de chauffe (veillez à ne pas toucher la tête de chauffe) afin que les fils de sucre s'y enroulent autour en tournant le bâton entre vos doigts.
- 5) Lorsque la tête de chauffe ne contient plus de sucre, tourner le bâton dans la cuve afin de récupérer les fils de sucre et faire grossir la barbe à papa à souhait.
- 6) La barbe à papa terminée arrêtez la machine le temps de la servir.
- 7) Si les barbes à papa se font de façon successive, remettez du sucre / rallumez l'appareil / faites la barbe à papa / éteignez / servez et recommencez aussi souvent que nécessaire.

Attention si l'arrêt se prolonge un nouveau temps de chauffe sera nécessaire alors repartir depuis l'étape 1 de la préparation.

Très important : une fois que vous avez terminé la préparation de vos barbes à papa, laissez tourner la machine jusqu'à ce que tout le sucre soit évacué de la tête de chauffe. Si cette règle n'est pas respectée, les résidus de sucre (même en cas d'arrêt de la machine) se caraméliseraient sur la tête de chauffe et détérioreraient par conséquent la machine.

Puis arrêtez l'appareil. Attention de ne pas toucher la tête de chauffe car elle a atteint une température très élevée lors de l'utilisation. Attendez qu'elle ait totalement refroidi.

Nettoyage de l'Appareil :

Avant tout éteignez l'appareil, débranchez le & laissez le refroidir.

Il est indispensable de nettoyer l'appareil après chaque fin de prestation.

Laissez la cuve en inox fixée sur le haut de l'appareil.

Mettez l'interrupteur sur la position « Marche » (« I ») + « Heat » sur « I » et remettez l'appareil en marche pendant environ 2 à 3 minutes de manière à ce que les résidus de sucre au centre de la tête de chauffe commencent à se liquéfier. Pendant que l'appareil fonctionne, versez un peu d'eau tiède au centre de la tête de chauffe (le creuset). L'opération peut-être bruyante et créer de la vapeur d'eau cela est normal. Répétez l'opération jusqu'à écoulement total du sucre en fond de cuve.

Une fois que toute l'eau a été projetée dans la cuve, mettez l'interrupteur sur la position « Arrêt » (« 0 ») puis débranchez l'appareil. Utilisez un linge propre et légèrement humide pour nettoyer délicatement la tête de chauffe en prenant garde à ne pas vous brûler car elle est encore très chaude et surtout à faire attention de l'eau ne rentre pas dans l'appareil.

Détachez & ôtez la cuve en déclinçant au préalable les 4 clips latéraux. Videz la cuve, la nettoyer avec une éponge imbibée d'eau chaude et de liquide vaisselle ou autre produit agréementé pour l'alimentaire. La rincer et l'essuyer.

Pensez à nettoyer de doseur à sucre de la même manière.

Pour nettoyer le corps de l'appareil, utiliser un chiffon à peine humide. Ne jamais utiliser de tampons abrasifs ni d'ustensiles en fer (inox) dans la cuve ou sur le corps de l'appareil cela risquerait de le détériorer. Puis bien essuyer avec un linge propre et sec.

Ne surtout jamais utiliser de produits détergents pour nettoyer la tête rotative, la cuve et le corps de l'appareil. Cela endommagerait l'appareil.

Ne pas nettoyer l'appareil à grande eau pour éviter les dommages aux parties électriques et ceux liés aux chocs thermiques

LOCATION SERVICE

12 rue Montyon 42000 St Etienne

Tel : 04 77 93 10 95

Mail : contact@loc-service.com

www.loc-service.com