

Deutsch	3
English	6
Français	11
Italiano	16
Polski	20
Español	24

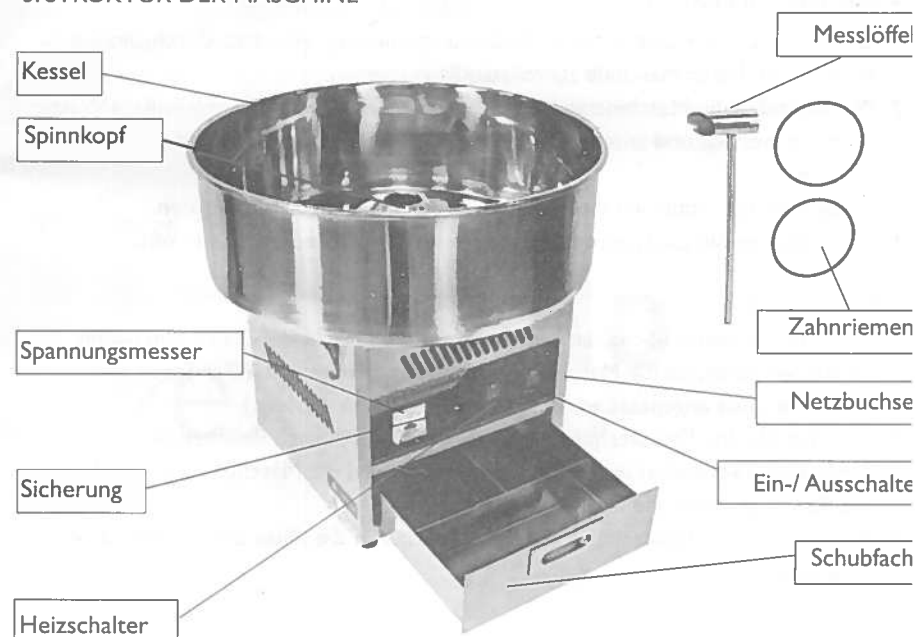
1. EINFÜHRUNG

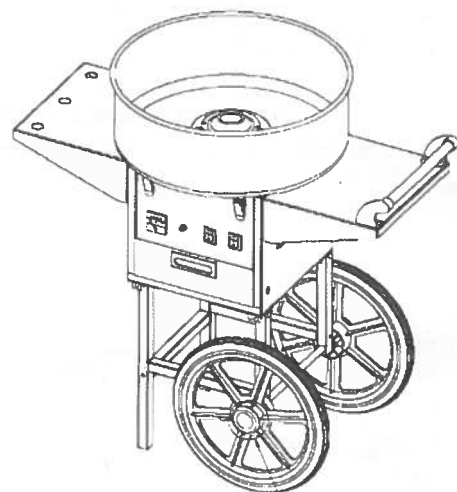
Fügen Sie Zucker als Hauptzutat hinzu, nun können Sie je nach Belieben Hilfsmaterial dazu geben, um andere Geschmäcker und Farben von Zuckerwatte herzustellen. Mit dieser Maschine aus dem Hause Royal Catering kann man nicht nur weiße Zuckerwatte herstellen, sondern auch rot, gelb, blau, grün, orange und lila. Es können auch viele verschiedene Geschmäcker wie Apfel, Erdbeere, Pfirsich, Wassermelone, Litschi, Mango uvm. hergestellt werden.

2. TECHNISCHE DETAILS

Modell	RCZK-1200E RCZK-1200-W	RCZC-1200E RCZC-1200-W	RCZK-1200XL	RCZC-1200XL
Leistung (W)	1200	1200	1200	1200
Spannung (V)	230	230	230	230
Frequenz (Hz)	50	50	50	50
Ergiebigkeit (Sek)	1 Stk. /30	1 Stk. /30	1 Stk. /30	1 Stk. /30

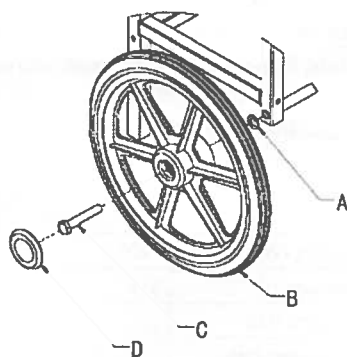
3. STRUKTUR DER MASCHINE





Check A

Bitte montieren Sie das Rad wie auf dem Bild gezeigt wird.



Detail A

4. VOR DEM GEBRAUCH

1. Bitte lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung gründlich durch, um die Funktionen dieser Maschine zu vollständig verstehen.
2. Nachdem Sie die Maschine ausgepackt haben, müssen die Teile mit kaltem Wasser gereinigt werden und anschließend mit einem weichen Tuch trocken gewischt werden:
3. Diese Maschine muss auf einem festen Arbeitsplatz installiert werden.
4. Kontrollieren Sie die Spannung bevor Sie den Stromstecker einstecken.

5. BEDIENUNG

1. Drücken Sie den An-Schalter und lassen Sie die Maschine 1-2 Minuten laufen. Sehen Sie hinein, ob die Maschine bereits betriebsbereit ist. (Der Stand der Maschine muss angepasst werden, wenn sie extrem vibriert.)
2. Schalten Sie den Druckerhöher ein, stellen Sie ihn je nach Belieben ein (Temperaturkontrolle) und in ca. 4-5 Minuten wird die Maschine warm (je höher die Power, je höher die Temperatur).
3. Geben Sie einen Dosierlöffel voll Kristallzucker in die Mitte des Zuckerwatte Drehers.

4. Nach ungefähr 30 Sekunden kommt dann Zuckerwatte heraus. Führen Sie nun den Bambus-Stick an der Innenseite des Kessel entlang und drehen Sie den Stick dabei, um die Zuckerwatte Form zu bekommen. (Der Bambus-Stick muss mit einem feuchten Tuch gereinigt werden)
5. Nachdem Sie genug Zuckerwatte hergestellt haben, schalten Sie das Gerät bitte noch nicht gleich aus, sondern reinigen Sie den Zuckerwatte-Dreher mit Wasser. Der Kopf soll sich weiter drehen und geben Sie etwas Wasser hinein), danach schalten Sie die Maschine aus. Die Maschine sollte nach jeder Benutzung gereinigt werden.

6. HINWEISE

1. Die Maschine vor Minderjährigen fernhalten.
2. Das elektrische Kabel darf nicht in die Nähe der heißen Oberfläche der Maschine kommen. Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel und der Stecker nicht in Berührung mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten kommen. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.
3. Berühren Sie nicht die Oberfläche der Maschine während Sie arbeitet. Die Maschine nicht bewegen während sie arbeitet.
4. Berühren Sie den Stecker oder das Kabel nicht mit nassen Händen, um einen elektrischen Schock zu vermeiden.
5. Die temporäre Motorleistung der Maschine beträgt 80%, vermeiden Sie extreme lange Nutzungszeiten. Um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern, sollte der Motor nach 1 Stunde Arbeit alle 20 Minuten pausieren.

7. TECHNISCHE DATEN

