



MACHINE À BARBAPAPA

NOTICE ET CONSEIL D'UTILISATION

Mise en service

1. **Sortir la machine du carton précautionneusement, en la prenant bien par en dessous.**
2. **Poser la sur une table bien droite et bien stable.**
3. **Visser à l'aide des trois petits boulons, le bol (cuve) sur la partie bleue (moteur).**
4. **Placer le plexiglas marqué La Drôlerie, sur le bol avec le logo coté publique.**
5. **Branchez la machine directement sur une prise murale reliée à la terre, sans utiliser de multiprise. Veillez à ce que le câble ne soit pas tendu et placez-le de manière à ce que personne ne puisse s'y prendre les pieds.**
6. **Remplir le bol à ras bord avec du Sucre Cristallisé ordinaire.**
7. **Placer le bouton du variateur de chauffe (graduée de 0 à 100) sur la position 0.**
8. **Mise en route du moteur : Placer l'interrupteur sur la position "Marche". Notez que par sécurité, l'interrupteur ne s'active que si la machine est déjà sous tension (branchée).**

ATTENTION : IL EST INDISPENSABLE DE RESPECTER DANS L'ORDRE LES 8 POINTS D'INSTRUCTIONS DE DÉPART

Fabrication de la Barbapapa

Tourner le bouton gradué du variateur électronique de chauffe vers la droite (sens des aiguilles d'une montre). Une, deux secondes suffisent pour que la barbe commence à sortir (ne soyez pas surpris d'avoir une cristallisation de sucre pendant une dizaine de secondes). Ces 10 secondes écoulées, la barbe sort en nappe abondante; il vous suffit de l'enrouler sur le bâtonnet.

ATTENTION : Tourner le bâtonnet doucement afin de faire grossir la barbe plus rapidement

La bonne utilisation de la machine se situe entre les repères 70 et 80 au niveau du variateur électronique (ne pas aller au-delà de 80 (après la vis) cela risque d'endommager gravement la machine)

Il ne doit pas sortir de fumée du bol pendant le fonctionnement (surchauffe), cela vous indique qu'il n'y a plus de sucre dans le compartiment.

Recommandations

- Lors de l'arrêt de la machine, il faut d'abord remettre le variateur à 0 et laisser le moteur tourner pendant quelques minutes pour refroidir le bol (afin que le sucre restant ne continue pas à fondre)
- Ne jamais laisser le sucre à l'intérieur du bol si l'appareil doit rester plusieurs jours sans fonctionnement