

Barbe à papa - Mode d'emploi

La machine :

La cuve inox se fixe à la machine par 4 clips latéraux.

Une « dosette » est jointe dans le tiroir et représente le volume de sucre requis pour une « Barbe à Papa ».

Sur la face avant, ne vous occupez pas du cadran (indique 220 Volts), ni du fusible, et laissez le bouton rotatif de contrôle de température au maximum.

N'utilisez que le bouton rouge (0/1) pour allumer ou arrêter la machine.

La production :

Après avoir branché la machine au secteur (220 volts, 950 watts), chargez la de 1 à 3 (maxi) doses de sucre dans l'orifice central, tenez vous prêt(e) avec un bâton, et mettez la en route.

Lors de la mise en route, il y a un temps d'attente (de chauffe) de +/- 2 minutes pour que les fils de sucre apparaissent, tournez alors le bâton entre les doigts dans le sens horlogique pour accrocher le sucre au bâton, puis tournez le bâton dans le sens anti-horlogique dans la cuve afin de grossir la « Barbe à Papa » à souhait. Si vous n'en faites qu'une seule, la production cessera. Si vous en faites plusieurs, arrêtez la machine (bouton rouge) le temps de présenter celle terminée et de reprendre 1 bâton puis redémarrez-la.

Ensuite, même procédure. Si les productions sont immédiatement consécutives, le fonctionnement est immédiat, si l'arrêt se prolonge, un nouveau temps de chauffe est alors requis.

Fin de production et nettoyage :

Laissez tourner la machine (quitte à rater la dernière friandise) pour que TOUT le sucre soit évacué de l'alvéole centrale chauffante, puis, à l'aide d'une éponge à casseroles humide, et moteur tournant, nettoyez le tour rotatif du brûleur (en faisant attention aux 3 cuillers latérales en rotation). Après ceci seulement, déposez la cuve pour la nettoyer avec de l'eau savonneuse à l'évier, rincez et essuyez.

Heureux événement et bon amusement...

Merci pour votre confiance

L'équipe de Mon Beau Château