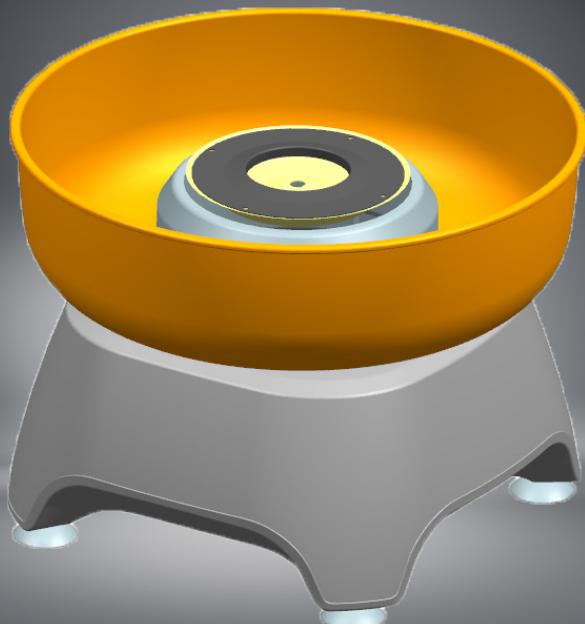


# ONE CONCEPT

## Zuckerwattemaschine



**10030737 10030738**

**Sehr geehrter Kunde,**

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Anschluss- und Anwendungshinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen technischen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Sicherheitshinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Technische Daten

<b>Artikelnummer</b>	<b>10030737 10030738</b>
Stromversorgung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	500 W

Die Zuckerwattemaschine macht aus hartem Zucker eine schaumige, im Mund schmelzende Zuckerwatte. Für eine kalorienarme Ernährung können zuckerfreie Kristalle verwendet werden. Einfach den Netzstecker anschließen und den Zucker in die Mitte der Trommel geben und anfangen, eine farbige und leckere Süßigkeit hineinzugeben. Dieses fantastische Gerät macht der ganzen Familie Spaß und bringt in jedem das Kind zum Vorschein.

Jeder liebt es, die Fäden der Zuckergarne an seinem Stil einzufangen, während sie die schimmernde pinke Schale drehen. Zusammenkünfte werden so sofort zur Kirmis und ein Nachtisch wird zur Party.

Die Zuckerwattemaschine sind zwei Geräte in einem. Sie macht aus sowohl Zucker als auch aus Kandis eine Zuckerwatte, die Sie durch Einsammeln der Fäden zu einer Zuckerwatte machen - wie auf dem Rummel!

## Sicherheitshinweise

1. Verwenden Sie an diesem Gerät keinen Scheuerschwamm.
2. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
3. Geben Sie ausschließlich geeigneten Zucker in das Gerät.
4. Gießen Sie nie Wasser oder andere Flüssigkeiten auf die Drehplatte.
5. Fassen Sie nie mit den Fingern auf die Drehplatte oder das Heizelement, während die Maschine in Betrieb ist oder die Platte noch heiß ist.
6. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht in Betrieb ist und bevor Sie die Maschine reinigen.
7. Benutzen Sie die Maschine nicht mit einem gebrochenen Netzkabel oder Netzstecker, oder wenn es Fehlfunktionen gibt.
8. Nicht in den Geschirrspüler geben.
9. Außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
10. Die Maschine ist kein Spielzeug.
11. Diese Maschine ist nicht zur Benutzung durch unbeaufsichtigten Kinder bestimmt oder geistig beeinträchtigten Personen.
12. Die Maschine ist nicht zur Personen bestimmt mit verminderten körperlichen und geistigen Fähigkeiten, einer verringerten Wahrnehmung oder mangelnden Erfahrung oder Wissen bezüglich der Benutzung des Gerätes.
13. Kleine Kinder müssen während der Benutzung der Maschine beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.
14. Der Hersteller empfiehlt nicht die Verwendung von Zubehör. Die Verwendung von nicht empfohlenem Zubehör kann zu Verletzungen führen.
15. Nicht im Freien verwenden. Nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt.
16. Die Maschine nicht in der Nähe eines heißen Gasbrenners, elektrischen Heizers oder eines Ofens verwenden.
17. Beim Bewegen der Maschine ist extreme Vorsicht geboten.
18. Die Maschine muss auf eine ebene Fläche gestellt werden, um richtig zu funktionieren.
19. Die Maschine zu keinem anderen als dem vorbestimmten Zweck verwenden.
20. Überprüfen Sie im Heizelement, das sich unter der Drehplatte befindet, ob sich dort Fremdkörper befinden, bevor Sie das Gerät einschalten.
21. Das Heizelement wird heiß. Nicht berühren, bevor es vollständig abgekühlt ist.
22. Das Gerät wird mit einem kurzen Netzkabel geliefert, um die Gefahren von Verstricken und Stolpern zu reduzieren. Verlängerungskabel sind zugelassen, wenn sie mit Vorsicht gebraucht werden.
23. Die auf dem Verlängerungskabel angegebenen Nennwerte müssen mindestens so hoch sein, wie die Nennwerte des Gerätes.
24. Achten Sie bei der Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass das Kabel nicht über die Arbeitsplatte geführt wird, wo versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert werden kann.
25. Halten Sie die Hände von der Maschine fern, wenn sie eingeschaltet und sich dreht.

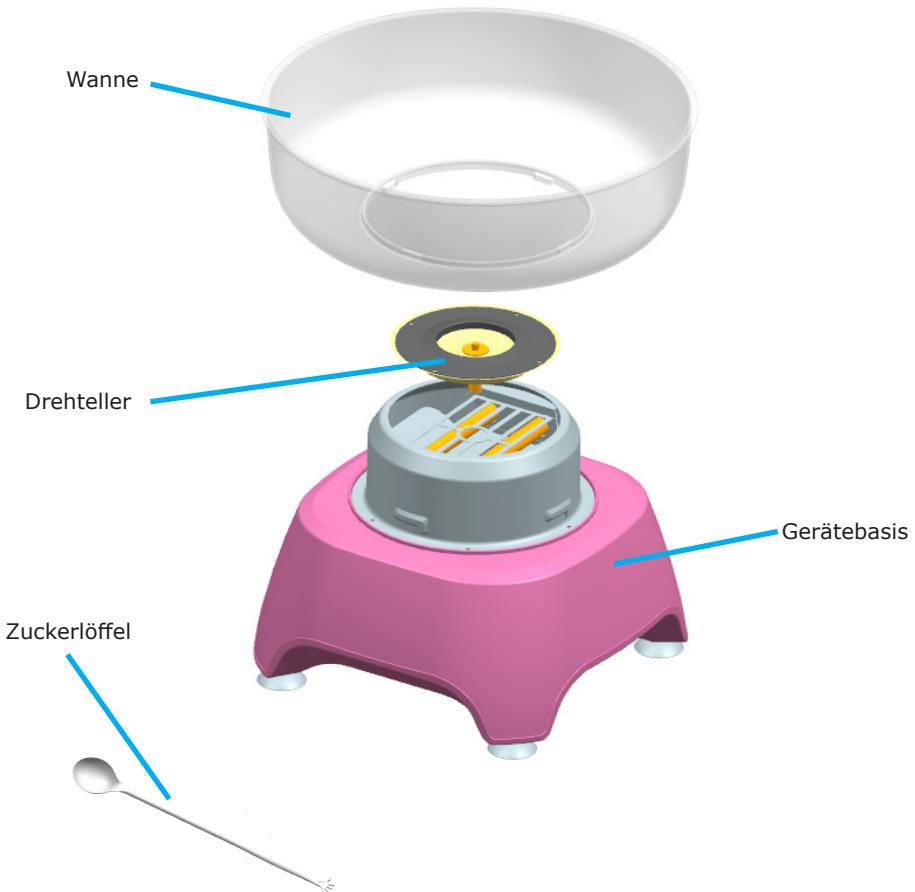
## Inbetriebnahme

Vor der Erstbenutzung reinigen: Nehmen Sie die Maschine aus der Verpackung und wischen Sie das Gerät außen und die Schüssel mit einem nicht kratzenden Tuch oder Schwamm, bevor Sie die Maschine verwenden.

Anbringen der Drehplatte: Die Drehplatte auf den Stiel herunterdrücken.

Anbringen der Wanne: Die Wanne runterdrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Anschließend den Rand an der Wanne anbringen, so dass er einrastet.

Nun ist der Aufbau fertig und Sie können die flockige Zuckerwatte, die Sie mit dem Gerät herstellen genießen.



# Bedienung

1. Wählen Sie eine stabile Oberfläche in der Nähe eines Stromanschlusses. Das Netzkabel muss von jeglichen Wasserquellen entfernt sein. Sie können ruhig ein Verlängerungskabel benutzen.
2. Der Ein/Aus-Schalter muss ausgeschaltet sein, wenn das Gerät an die Stromversorgung anschlossen wird.
3. Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie die Maschine 5 Minuten laufen, bevor Sie Kamelle hineingeben. Wenn Sie Zucker verwenden, lassen Sie die Maschine mindestens 10 Minuten vorlaufen. Dies lässt die Drehplatte ausreichend aufheizen.
4. Schalten Sie die Maschine aus und legen Sie höchsten zwei Stücke Kamelle oder Kandis oder ein Löffel Zucker in die Trommel, die sich in der Mitte der Drehplatte befindet.
5. Nun die Maschine wieder einschalten.
6. Wenn Sie sehen, wie sich die Zuckerfäden bilden, sammeln Sie die Zuckerwatte auf dem Stiel, indem Sie ihn senkrecht halten. Drehen Sie den Stiel mit den Fingern, während Sie mit dem Stiel in der Wanne kreisen.
7. Wenn Sie die Zuckerwatte am Stiel eingefangen haben, halten Sie den Stiel waagerecht über die Drehplatte, während Sie den Stiel noch weiter mit den Fingern drehen. Drehen Sie den Stiel weiter waagerecht und bewegen Sie von Seite zur Seite, um sicherzustellen, dass alle Zuckerfäden eingefangen werden.
8. Die Schritte oben mit einer weiteren Zuckergabe wiederholen. Wenn das Gerät wärmer wird, fließt die Zuckerwatte schneller.
  - Überfüllen Sie die Trommel nicht, indem Sie mehr als 2 Stücke Kandis oder 1 Teelöffel Zucker hinzugeben.



## Tipps

Wenn die Zuckerwatte nicht flüssig ist oder mit einem brüchigen Muster herauskommt, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Geben Sie nur 2 Kandisstücke zur Zeit hinein.
- Achten Sie darauf, dass die Kandisstücke gleichmäßig auf jeder Seite verteilt sind.
- Brechen Sie die Kandisstücke in kleinere Stücke, um bessere Ergebnisse zu erzielen.
- Je schneller die Platte sich dreht, desto besser das Ergebnis.

Folgende Zuckerwaren (mit oder ohne Zucker) funktionieren am besten:

- |                |                        |                 |
|----------------|------------------------|-----------------|
| • Fruchtaromen | • Root Beer            | • Zimt          |
| • Sahnebonbons | • Butterscotch         | • Kaffee        |
| • Karamel      | • Pfefferminzpastillen | • andere Aromen |

Folgende Produkte funktionieren nicht:

- |                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| • Runde Bonbons             | • gehärtete Zuckerwaren |
| • Bonbons mit harter Schale | • Instantgetränkepulver |
| • Weingummi oder Kaubonbons |                         |

## Wartung und Reinigung

1. Sicherstellen, dass das Netzkabel gezogen ist und das Gerät abgekühlt ist.
2. Wenn die Maschine abgekühlt ist, nehmen Sie die Drehplatte ab, indem Sie beide Seiten fest mit den Händen greifen und sie heben. Die Wanne nehmen Sie ab, indem Sie die Wanne im Uhrzeigersinn drehen und anheben. Beide Teile in warmem Wasser spülen und trocknen lassen.
3. Verwenden Sie ein sauberes, leicht feuchtes Tuch oder einen Schwamm, um das Gerät außen abzuwischen. Anschließend mit einem nicht kratzenden Tuch trocknen.



**Warnung:** Gefahr eines Stromschlags

Tauchen Sie die Steuereinheit nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
2014/30/EU (EMV)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

**Dear Customer,**

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

## Technical Data

<b>Item number</b>	<b>10030737 10030738</b>
Power supply	220-240 V~ 50/60 Hz
Power rating	500 W

The cotton candy maker transforms your favourite hard candies into fluffy, melt-in-your-mouth cotton candy. For a low-calorie treat, sugar free candies can be used. Simply plug in, turn on, pour yummy candies into the centre receptacle, and start spinning colourful and tasty treats. This fanciful product is fun for the whole family and brings out the kid in everyone. People love to collect the delicate webs of cotton candy on their cones while circling the translucent pink bowl. Instantly, gatherings are transformed into carnivals and dessert time into party time!

Your cotton candy maker is like having two units in one! It will spin BOTH sugar and hard candies into sweet candy floss that you collect on cones by spinning the cone as it circles the bowl..just like at the carnival!

## Safety Instructions

1. Never use a scouring pad on the unit.
2. Never leave unit unattended while in use.
3. Never place anything other than the intended candies in the turnplate.
4. Never pour water or any other liquid into the turnplate.
5. Never put fingers on or near the turnplate or heating element while machine is on, nor while it is still hot.
6. Unplug unit from outlet when not in use and when cleaning.
7. Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or in the event the appliance ever malfunctions.
8. Do not put in dishwasher.
9. Keep out of reach of children.
10. This appliance is not a toy.
11. This appliance is not intended for use by unsupervised children or cognitively challenged individuals.
12. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge of how to operate this appliance.
13. Young children should be supervised while product is in use to ensure that they do not play with the appliance.
14. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of attachments may cause injuries.
15. Do not use outdoors. For household use only.
16. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
17. Extreme caution must be used when moving this appliance.
18. This unit must be on a level surface to operate properly.
19. Do not use this appliance for other than its intended use.
20. Check inside of the heating element, located beneath the turnplate, for foreign objects before switching to on position.
21. Heating element will get hot. Avoid contact until fully cooled.
22. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord. Longer, detachable power supply cords or extension cords can be used if care is exercised in their use.
23. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance..
24. When using a longer cord or extension cord, make sure that the cord does not drape over a countertop or tabletop where it can be pulled on or tripped over unintentionally.
25. Keep hands away from the machine when it is in the on position and is spinning.

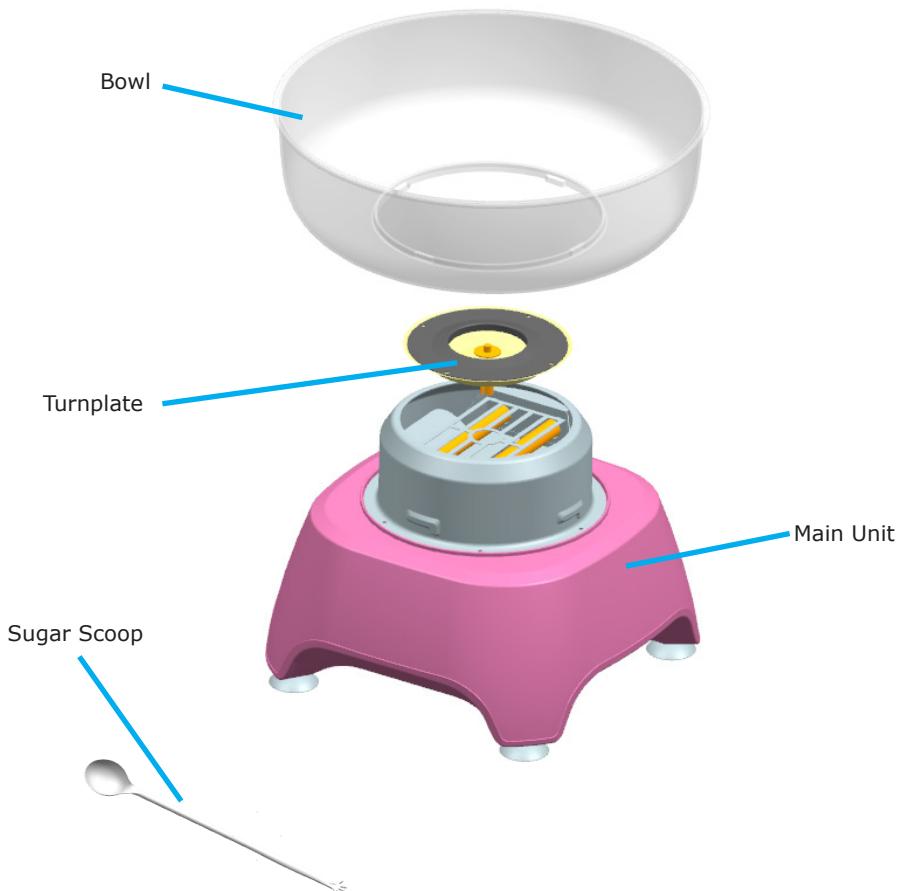
# Assembly

Take the machine out of the box and wipe down the unit exterior and bowl with a non-abrasive cloth or sponge before using.

Attaching the turnplate: To attach the turnplate, push down onto the stem and make sure that the grooves are properly aligned to fit over the pegs on the stem.

Attaching the bowl: Carefully push the bowl down and turn counterclockwise until it locks into place. Then attach Rim to Bowl by snapping in place.

Now you are ready to enjoy tasty, fluffy cotton candy from your appliance.



## Use

1. First, find a stable surface near an electrical outlet before starting. Make sure the cord is away from any water source. It is acceptable to use an extension cord if needed.
2. Plug in unit at the OFF position.
3. Turn unit to ON position and allow it to run for at least 5 minutes before adding hard candy. If using sugar, allow appliance to run for at least 10 minutes before adding sugar. This will allow the turnplate to heat.
4. Turn unit OFF and place no more than two pieces of hard candy or one scoop of flavoured sugar (1 tbsp.) into the turnplate. If using candies, make sure they are evenly placed on either side of the turnplate (see image below).
5. Switch to ON position.
6. When you see the cotton candy web begin, collect the cotton candy on the cone by holding the cone vertically. Rotate the cone with your fingers while you circle the bowl.
7. Once cotton candy has collected on the cone, hold the cone in a horizontal position over the turnplate while still rotating the cone with your fingers. Continue turning the cone with your fingers while the cone is in the horizontal position and move from side to side making sure to collect all the cotton candy.
8. Repeat above steps by adding another measure of candy or sugar into the turnplate and starting again. The cotton candy should flow more quickly as the unit is sufficiently warm.
9. DO NOT overfill the turnplate by adding more than two candies or 1 tbsp. of sugar at a time. This will cause clogging and unit will not work properly.
10. By following these simple instructions, using your machine will be a fun experience for kids of all ages and will bring the excitement of a carnival to any occasion.



## Tips

If your cotton candy is not flossing properly or is coming out with a brittle, "Easter grass" texture, follow these instructions:

- Only put in 1-2 hard candies at a time.
- Make sure the candies are evenly placed on either side of the Turnplate.
- For best results, break candies up before use.
- The faster the turnplate spins, the better the result.

The following candies (sugar & sugar free) work best:

- |                  |                |                      |
|------------------|----------------|----------------------|
| • Fruit flavours | • Butterscotch | • Other assorted bag |
| • Cream          | • Peppermint   | hard candy flavours  |
| • Caramel        | • Cinnamon     |                      |
| • Root beer      | • Coffee       |                      |

The following candies DO NOT work:

- |                                  |                             |
|----------------------------------|-----------------------------|
| • Ball-shaped candies            | • Sugar-pressed candies     |
| • Candies with hard sugar shells | • Instant drink mix packets |
| • Gummy or chewy candies         |                             |

## Cleaning and Maintenance

1. Make sure the unit is unplugged and has had time to cool down before cleaning.
2. After cooling, remove the turnplate by firmly gripping both sides and pulling straight up. UNLOCK bowl by turning clockwise and lifting. Wash both in warm water, rinse and dry.
3. Use a clean, slightly damp, non-abrasive sponge or non-abrasive cloth to wipe down the outside of the unit, then wipe with a non-abrasive towel to dry.



**Warning:** Danger of electric shock

Do not immerse in water or any other liquid.

## Disposal Considerations



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

## Declaration of Conformity



Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

This product is conform to the following European Directives:

- 2014/30/EU (EMC)
- 2014/35/EU (LVD)
- 2011/65/EU (RoHS)

## **Chère cliente, cher client,**

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## **Fiche technique**

<b>Numéro d'article</b>	<b>10030737 10030738</b>
Alimentation électrique	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance	500 W

La machine à barbe à papa transforme le sucre dur en barbe à papa fondante dans la bouche. Pour une alimentation allégée en calories, il est possible d'utiliser des sucrettes sans sucre. Brancher simplement la fiche d'alimentation, verser du sucre au milieu de la cuve et commencer à ajouter des sucreries savoureuses de couleur. Cet appareil fantastique procure du plaisir à toute la famille et réveille en chacun son âme d'enfant. Tout le monde aime prélever des filaments de barbe à papa avec son bâton tout en observant la rotation du bac rose et brillant. Cela permet la création de rencontres lors de kermesses ou sert dessert à une fête.

La machine à barbe à papa est l'assemblage de deux appareils en un. Elle fabrique de la barbe à papa tant à partir de sucre que de bonbons, qui en assemblant les filaments entre eux forment une barbe à papa – comme à la fête foraine !

## Consignes de sécurité

1. Ne pas utiliser d'éponge à récurer avec cette machine.
2. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
3. Ajouter uniquement du sucre adapté dans cet appareil.
4. Ne jamais verser de l'eau ou tout autre liquide sur le plateau tournant.
5. Ne jamais toucher le plateau ou les éléments chauffants avec les doigts pendant le fonctionnement de l'appareil ou quand le plateau est encore chaud.
6. Débrancher la fiche d'alimentation lorsque la machine n'est pas en marche et avant de nettoyer la machine.
7. Ne pas utiliser la machine avec un cordon ou une fiche d'alimentation endommagés, ou s'ils ne fonctionnent pas correctement.
8. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
9. Tenir hors de la portée des enfants.
10. La machine n'est pas un jouet.
11. Cette machine n'est pas conçue pour être utilisée par des enfants sans surveillance ou par des personnes aux capacités mentales réduites.
12. La machine ne doit pas être utilisée par des personnes aux capacités physiques et mentales réduites ou dont la perception est amoindrie ou le manque d'expérience est manifeste.
13. Surveiller les jeunes enfants pendant l'utilisation de la machine pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
14. Le fabricant ne recommande pas le recours à des accessoires. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer des blessures.
15. Ne pas utiliser en extérieur. L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
16. Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'un brûleur à gaz chaud, d'une cuisinière électrique ou d'un four.
17. Une prudence extrême est recommandée pour déplacer l'appareil.
18. Placer l'appareil sur une surface plane pour garantir son bon fonctionnement.
19. Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues.
20. Vérifier qu'aucun corps étranger ne se trouve au niveau de l'élément chauffant sous le plateau tournant avant d'allumer l'appareil.
21. L'élément chauffant peut devenir chaud. Ne pas le toucher avant qu'il n'ait totalement refroidi.
22. L'appareil est livré avec un cordon d'alimentation court, pour réduire les risques d'étouffement et de trébuchement. Les rallonges électriques sont permises si elles sont utilisées avec prudence.
23. Les valeurs nominales indiquées sur les rallonges électriques doivent être au minimum aussi élevées que les valeurs nominales inscrites sur l'appareil.
24. En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, veiller à ce que le câble, s'il passe sur un plan de travail, ne puisse être tiré par quelqu'un ou soit susceptible de faire trébucher quelqu'un.
25. Tenir les mains à l'écart de la machine si celle-ci est allumée et tourne.

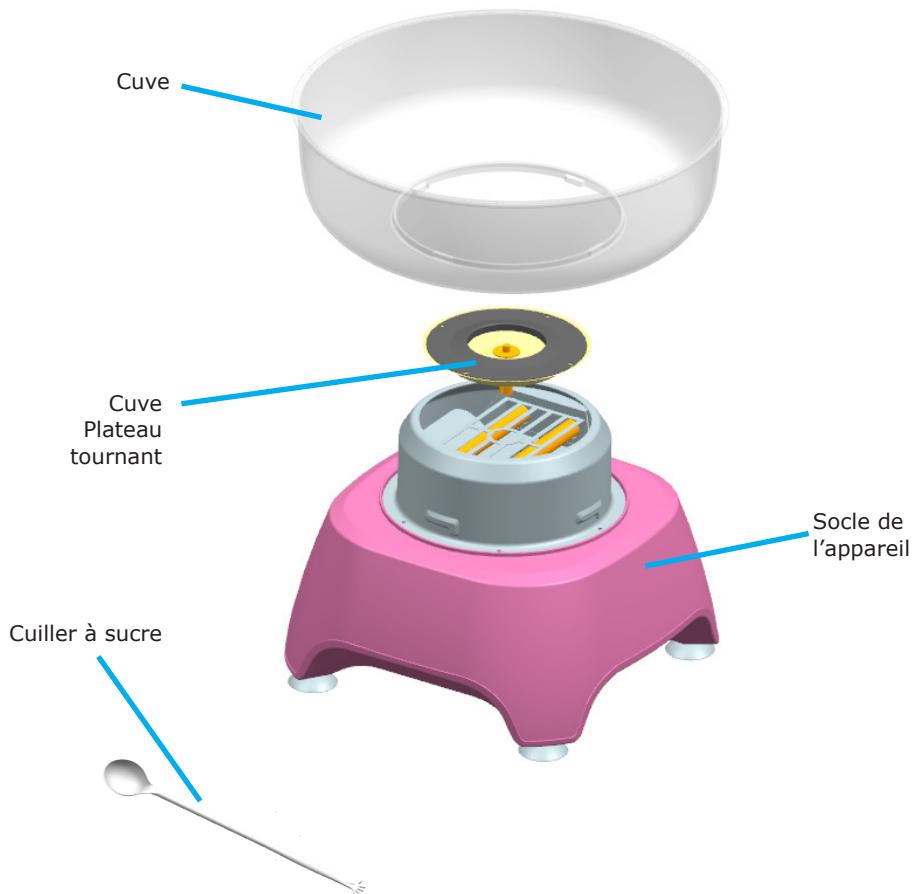
## Mise en marche et utilisation

Nettoyer la machine avant sa première utilisation : sortir la machine de son emballage et essuyer les surfaces externes de l'appareil de même que la cuve avec un chiffon ou une éponge non agressive avant d'utiliser l'appareil.

Montage du plateau tournant : enfoncez le plateau rotatif sur son montant.

Montage de la cuve : enfoncez la cuve et la tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Enfin, monter le bord de la cuve en l'encliquetant.

La machine est à présent montée et il est désormais possible de déguster les barbes à papa cotonneuses fabriquées par la machine.



# Utilisation

1. Choisir une surface plate à proximité d'une prise électrique. Le cordon d'alimentation doit être tenu à l'écart de toute source d'eau. Il est tout à fait possible d'utiliser une rallonge électrique.
2. Le bouton marche/arrêt doit être éteint lorsque l'appareil est branché sur secteur.
3. Allumer l'appareil et le laisser fonctionner pendant 5 minutes avant d'y ajouter des bonbons. En cas d'utilisation de sucre, laisser préchauffer l'appareil pendant au moins 10 minutes. Cela permet au plateau tournant de chauffer suffisamment.
4. Éteindre la machine et y introduire au maximum deux bonbons ou caramels ou bien une cuillérée de sucre dans le tambour qui se trouve au milieu de la cuve.
5. Rallumer à présent la machine.
6. Lorsque des filaments de sucre commencent à se former de manière visible, les récupérer sur la tige en maintenant celle-ci à la verticale. Faire tourner la tige entre ses doigts tout en décrivant des cercles avec celle-ci dans la cuve.
7. Une fois que la barbe à papa s'est enroulée autour de la tige, placer celle-ci à l'horizontale au-dessus du plateau tournant tout en continuant de la faire tourner avec les doigts. Continuer à la faire tourner à l'horizontale et à la déplacer de gauche à droite pour s'assurer que les filaments de sucre sont bien captés.
8. Répéter les étapes ci-dessus avec un nouvel apport de sucre. Plus l'appareil est chaud, plus rapide est la formation de la barbe à papa.
  - Ne pas remplir le tambour de trop en n'ajoutant pas plus de 2 bonbons ou de 1 cuillérée à soupe de sucre.



## Astuces

Si la barbe à papa n'est pas assez liquide ou que sa matière est friable, procéder comme suit :

- Ajouter seulement 2 bonbons à la fois.
- Veiller à ce que les bonbons soient également répartis de chaque côté.
- Morceler les bonbons pour obtenir de meilleurs résultats.
- Plus le plateau tourne vite, meilleur est le résultat.

Les sucreries suivantes (avec ou sans sucre !) fonctionnent de manière optimale :

- |                      |                         |                 |
|----------------------|-------------------------|-----------------|
| • Pâtes de fruit     | • Racinette             | • Cannelle      |
| • Bonbons à la crème | • Caramel écossais      | • Café          |
| • Caramel            | • Pastilles à la menthe | • Autres arômes |

Les produits suivants ne fonctionnent pas :

- |                                     |                                 |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| • Bonbons ronds                     | • Confiseries durcies           |
| • Bonbons avec un enrobage dur      | • Poudre de boisson instantanée |
| • Confiseries ou guimauves à mâcher |                                 |

## Nettoyage et entretien

1. S'assurer que le cordon d'alimentation est débranché et que l'appareil est refroidi.
2. Lorsque l'appareil a refroidi, enlever le plateau tournant en s'en emparant de part et d'autre avec les mains et en le soulevant. Enlever la cuve en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en la soulevant. Rincer les deux éléments à l'eau chaude et les laisser sécher.
3. Utiliser un chiffon ou une éponge propre et légèrement humide pour essuyer les surfaces externes de l'appareil. Puis sécher avec un chiffon doux non agressif.



**Attention :** risques d'électrocution

Ne pas plonger l'unité de commande dans l'eau ou tout autre liquide.

## Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité



Fabricant : Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
2014/30/UE (CEM)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)

**Gentile cliente,**

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

**Dati tecnici**

<b>Articolo numero</b>	<b>10030737 10030738</b>
Alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza	500 W

La macchina per lo zucchero filato trasforma lo zucchero in soffice zucchero filato che si scioglie in bocca. È possibile utilizzare caramelle senza zucchero per una dieta ipocalorica. Inserire la spina nella presa, inserire lo zucchero nel contenitore al centro della piastra rotante e iniziare a creare lo zucchero filato. Questo fantastico apparecchio non solo diverte tutta la famiglia bensì riporta tutti all'infanzia.

Tutti si divertiranno a raccogliere lo zucchero filato mentre la ciotola luccicante ruota: il momento del dessert si trasforma in una festa!

Inoltre la macchina per lo zucchero filato combina due apparecchi in uno: è possibile utilizzare sia lo zucchero sia le caramelle dure per la creazione dello zucchero filato da raccogliere mentre la ciotola gira, proprio come al luna park!

## Avvertenze di sicurezza

1. Non utilizzare spugnette in acciaio con questo dispositivo.
2. Non lasciare il dispositivo incustodito mentre è in funzione.
3. Utilizzare solo zucchero idoneo.
4. Non versare mai acqua o altri liquidi nel piatto rotante.
5. Non toccare mai con le dita il piatto rotante o l'elemento riscaldante mentre il dispositivo è in funzione oppure mentre il piatto è ancora caldo.
6. Staccare la spina se il dispositivo è ancora in funzione e prima di pulirlo.
7. Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o se il dispositivo presenta malfunzionamenti.
8. Non lavare il dispositivo in lavastoviglie.
9. Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini.
10. Il dispositivo non è un giocattolo.
11. Questo dispositivo può essere utilizzato dai bambini solo se sorvegliati.
12. Il dispositivo non è destinato a persone con capacità fisiche e mentali ridotte o che non dispongono delle conoscenze necessarie per utilizzarlo.
13. I bambini piccoli devono essere sorvegliati durante l'uso per evitare che giochino con il dispositivo.
14. Il produttore sconsiglia l'utilizzo di accessori. L'utilizzo di accessori non consigliati può comportare il rischio di infortuni.
15. Non utilizzare il dispositivo all'aperto. Il dispositivo è solo per uso domestico.
16. Non utilizzare il dispositivo vicino a bruciatori a gas, a termosifoni o a fornì.
17. Spostare il dispositivo con la massima cautela.
18. Collocare il dispositivo su una superficie piana per garantire il corretto funzionamento.
19. Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quello previsto.
20. Prima di accendere il dispositivo, verificare che nell'elemento riscaldante, posto sotto il piatto rotante, non ci siano corpi estranei.
21. L'elemento riscaldante diventa caldo. Non toccarlo bensì attendere che si raffreddi completamente.
22. Il dispositivo è munito di un cavo corto per ridurre il pericolo di soffocamento e di inciampare. Le prolunghe sono consentite solo se usate con attenzione.
23. I valori nominali indicati sulla prolunga devono essere almeno pari ai valori nominali del dispositivo.
24. Se si utilizza una prolunga, assicurarsi che il cavo non scorra sopra la superficie di lavoro poiché può essere disinserito accidentalmente oppure qualcuno vi può inciampare.
25. Tenere lontano le mani dal dispositivo quando è in funzione e inizia a ruotare.

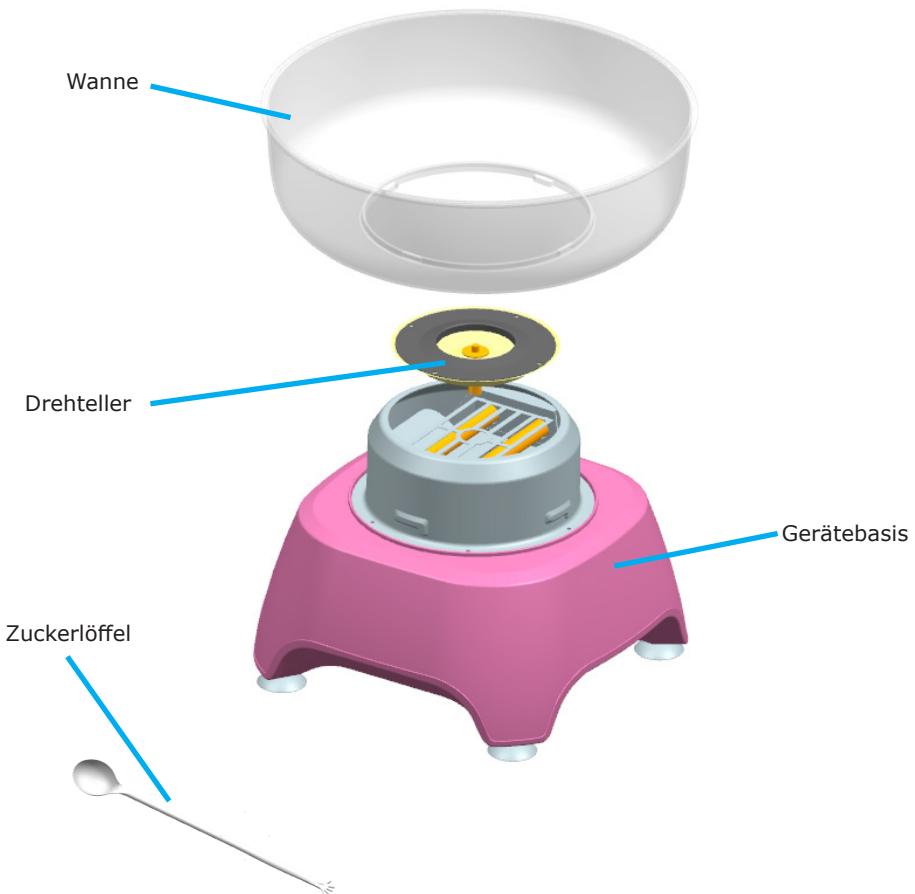
## Messa in funzione

Lavare il dispositivo prima di utilizzarlo per la prima volta: togliere il dispositivo dalla confezione e lavare la parte esterna e la ciotola con un panno morbido.

Assemblare il piatto rotante: premere verso il basso il piatto rotante sull'asse.

Assemblare la ciotola: premere verso il basso la ciotola e ruotarla in senso antiorario fino al suo inserimento. Infine assemblare il bordo alla ciotola.

Ora l'assemblaggio è terminato ed è possibile iniziare a creare e gustare lo zucchero filato.



## Utilizzo

1. Scegliere una superficie stabile vicino ad una presa. Tenere il cavo di alimentazione lontano dall'acqua. Se necessario, utilizzare una prolunga.
  2. Assicurarsi che l'interruttore on/off sia spento quando si collega il dispositivo alla corrente.
  3. Accendere il dispositivo e lasciarlo in funzione per 5 minuti prima di introdurre le caramelle dure. Se si utilizza lo zucchero, far riscaldare il dispositivo per almeno 10 minuti in modo che il piatto rotante sia abbastanza caldo.
  4. Spegnere il dispositivo e introdurre al massimo due caramelle dure oppure un cucchiaino di zucchero nel contenitore al centro del piatto rotante.
  5. Ora accendere il dispositivo.
  6. Appena si forma lo zucchero filato, raccoglierlo con il bastoncino tenendolo in posizione verticale e ruotandolo con le dita.
  7. Una volta raccolto lo zucchero filato, tenere il bastoncino in posizione orizzontale sopra il piatto rotante continuando a girarlo e muoverlo da una parte all'altra per raccogliere tutti i filamenti.
  8. Ripetere le fasi descritte sopra con altro zucchero. Quando il dispositivo diventa più caldo, lo zucchero filato scorre più rapidamente.
- Non riempire eccessivamente il contenitore al centro del piatto rotante introducendo più di 2 caramelle dure o più di un cucchiaino di zucchero.



## Consigli

Se il risultato non è soddisfacente, procedere nel seguente modo:

- Introdurre solo due caramelle per volta.
- Controllare che le caramelle siano distribuite in parti uguali su ciascun lato.
- Spezzettare le caramelle dure in pezzi più piccoli.
- Più veloce è la rotazione del piatto, migliore è il risultato.

Utilizzando i seguenti tipi di caramelle (con o senza zucchero) si ottengono risultati ottimali:

- alla frutta
- alla panna
- al caramello
- al Root Beer
- al Butterscotch
- alla menta
- alla cannella
- al caffè
- caramelle dure ad altri gusti

Non utilizzare i seguenti tipi di caramelle:

- Caramelle tonde
- Caramelle con buccia dura
- Gomma da masticare
- Caramelle con zucchero duro
- Bevanda istantanea in polvere

## Pulizia e manutenzione

1. Assicurarsi che il cavo di alimentazione sia disinserito e che il dispositivo si sia raffreddato.
2. Quando il dispositivo si è raffreddato, rimuovere il piatto rotante, afferrando entrambi i lati con le mani e sollevare. Rimuovere la ciotola ruotandola in senso orario e sollevare. Sciacquare entrambi i componenti in acqua calda e farli asciugare.
3. Per lavare la parte esterna, utilizzare un panno pulito e leggermente umido oppure una spugnetta. Infine asciugare con un panno morbido.



**Attenzione:** pericolo di scosse elettriche

Non immergere mai l'unità principale in acqua o in altri liquidi.

## Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettronici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

## Dichiarazione di conformità



Produttore: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:  
2014/30/UE (EMC)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)

**Estimado cliente,**

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

## Datos técnicos

<b>Número de artículo</b>	<b>10030737    10030738</b>
Suministro eléctrico	220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo	500 W

La máquina de algodón de azúcar convierte el azúcar sólido en un algodón esponjoso que se deshace en la boca. Para una alimentación baja en calorías, puede utilizar preparados sin azúcar. Solo tiene que conectar el enchufe y verter el azúcar en medio del recipiente y comenzar a crear un dulce colorido y rico. Este fantástico aparato es divertido para usar en familia y saca el niño que todos llevamos dentro.

A todo el mundo le gusta recoger el algodón en el palo mientras se gira el recipiente rosa brillante. Las reuniones se transformarán en carnavales y los postres, en fiestas.

La máquina de algodón de azúcar funciona como dos aparatos en uno. Puede hacer algodón de azúcar tanto a partir de azúcar como de caramelos y recogerlos girando el palo a medida que el recipiente gira, ¡como en las fiestas!

## Indicaciones de seguridad

1. No utilice esponjas abrasivas en este aparato.
2. No deje el aparato en marcha si no se encuentra bajo supervisión.
3. Introduzca solamente azúcar adecuado en el aparato.
4. Nunca vierta agua ni ningún otro líquido en el plato giratorio.
5. Nunca toque el plato giratorio con los dedos ni tampoco la resistencia mientras la máquina esté en funcionamiento o si el plato todavía está caliente.
6. Desconecte el enchufe cuando la máquina no esté en funcionamiento y antes de limpiarla.
7. No utilice la máquina con el cable de alimentación roto o el enchufe o si presenta algún fallo en el funcionamiento.
8. No introduzca el aparato dentro del lavavajillas.
9. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
10. Este aparato no es un juguete.
11. Esta máquina no debe ser utilizada por niños sin supervisión ni personas con discapacidades mentales.
12. La máquina no es apta para personas con discapacidades físicas o psíquicas o que no cuenten con la experiencia suficiente para utilizar el aparato.
13. Los niños deberán estar vigilados durante el funcionamiento de la máquina para evitar que jueguen con el aparato.
14. El fabricante no recomienda el uso de accesorios. La utilización de accesorios no recomendados puede provocar lesiones.
15. No utilice el aparato al aire libre. El aparato se ha concebido para un uso doméstico.
16. No utilice la máquina cerca de un quemador de gas caliente, de calentadores eléctricos ni de hornos.
17. Para mover la máquina, tome muchas precauciones.
18. La máquina debe colocarse en una superficie plana para que funcione correctamente.
19. No utilice el aparato con otro fin distinto al del indicado.
20. Compruebe en la resistencia situada en la parte inferior del plato giratorio que no haya ningún objeto extraño antes de encender el aparato.
21. La resistencia estará caliente. No la toque hasta que se haya enfriado por completo.
22. El aparato se entrega con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de tropezar y pisar el cable. Se permite el uso de cables alargadores siempre y cuando se utilicen tomando precauciones.
23. El valor nominal indicado en el cable alargador debe ser como mínimo igual al valor nominal del aparato.
24. Cuando utilice un cable alargador, asegúrese de que este no pasa por la superficie de trabajo en donde pueda tirarse de él o tropezar con él.
25. Mantenga las manos alejadas de la máquina cuando esté encendida y girando.

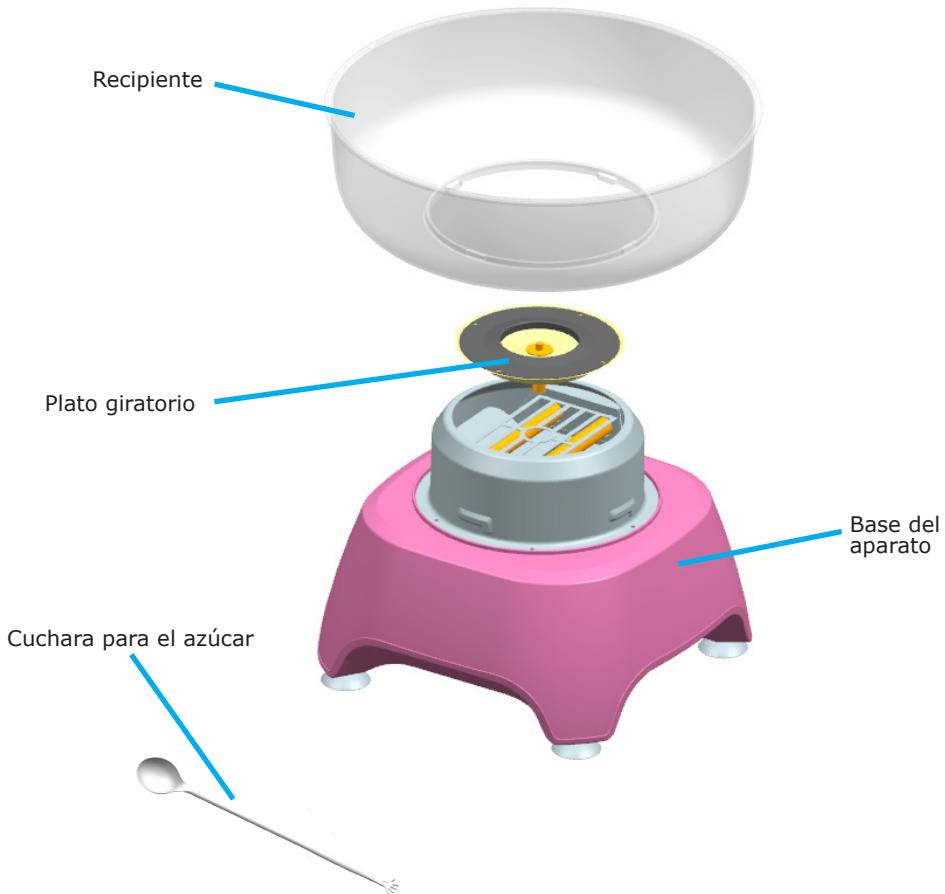
## Puesta en marcha

Limpiar antes de su utilización: extraiga la máquina del embalaje y límpie el exterior y el recipiente con un paño suave o esponja antes de utilizar la máquina.

Montaje del plato giratorio: presione el plato giratorio sobre el eje.

Montaje del recipiente: presione el recipiente y gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta que encaje. A continuación, monte el borde en el recipiente para que quede fijo.

Ya ha terminado el montaje y puede disfrutar creando algodón de azúcar.



## Utilización

1. Seleccione una superficie estable cerca de una conexión eléctrica. El cable de alimentación debe estar alejado de fuentes de agua. Puede utilizar el cable de alimentación sin problema.
  2. El interruptor on/off debe estar apagado cuando conecte el aparato a un suministro eléctrico.
  3. Encienda la máquina y déjela funcionamiento 5 minutos antes de introducir el caramelo. Si utiliza azúcar, deje la máquina funcionando al menos 10 minutos. Esto permite que el plato giratorio se caliente lo suficiente.
  4. Apague la máquina y coloque como máximo dos trozos de caramelo o una cucharada de azúcar en el recipiente que se encuentra en el centro del plato giratorio.
  5. Ahora puede encender la máquina.
  6. Cuando vea que se forma una telaraña de azúcar, recoja el algodón con un palo manteniéndolo en posición vertical. Gire el palo con los dedos mientras lo mueve en el recipiente.
  7. Cuando haya recogido el algodón de azúcar con el palo, sujetelo de en posición horizontal sobre el plato mientras lo gira todavía con los dedos. Gire el palo mientras lo sigue manteniendo en posición horizontal y muévalo de un lado a otro para asegurarse de que recoge todo el algodón.
  8. Repita los pasos anteriores añadiendo más azúcar. Cuando el aparato se caliente, el algodón fluirá más rápidamente.
- No rellene el recipiente en exceso añadiendo más de 2 trozos de caramelo o una cuchara de azúcar.



## Consejos

Si el algodón de azúcar no queda fluido o sale con una forma irregular, proceda del siguiente modo:

- Añada solo dos trozos de caramelo al mismo tiempo.
- Asegúrese de que los trozos de caramelo se distribuyen uniformemente a cada lado.
- Rompa los trozos de caramelo en trozos pequeños para obtener mejores resultados.
- Cuando más rápido gire el plato, mejor será el resultado.

Los siguientes productos azucarados (con o sin azúcar) pueden utilizarse de manera óptima

- Aromas de frutas
- Caramelos de nata
- Caramelo
- Zarzaparrilla
- Caramelo de mantequilla
- Caramelos de menta
- Canela
- Café
- Otros aromas

Los siguientes productos no son aptos para su uso:

- Caramelos redondos
- Caramelos con recubrimiento duro
- Caramelos de goma o golosinas
- Productos azucarados compactos
- Polvos instantáneos

## Mantenimiento y limpieza

1. Asegúrese de que el cable de alimentación está desconectado y el aparato se ha enfriado.
2. Cuando la máquina se enfrie, retire el plato giratorio agarrándolo y levantándolo por ambos lados con las manos. Retire el recipiente girándolo y levantándolo en el sentido de las agujas del reloj. Lave ambas piezas con agua tibia y séquelas.
3. Utilice un paño limpio y húmedo o una esponja para limpiar el exterior del aparato. Finalmente, séquelo con un paño suave.



**Advertencia:** riesgo de descarga eléctrica

No sumerja la unidad de control en agua ni en ningún otro líquido.

## Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2012/19/UE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

## Declaración de conformidad



Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:  
2014/30/UE (EMC)  
2014/35/UE (baja tensión)  
2011/65/UE (refundición RoHS)