

Machine à barbe à papa

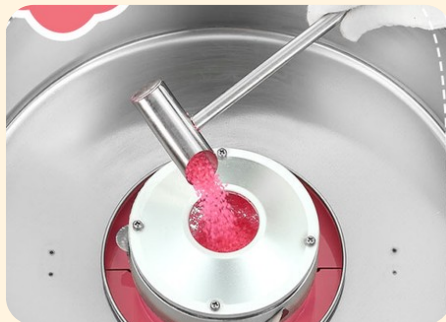
Suivez ces étapes simples pour préparer, utiliser et nettoyer l'appareil.

UTILISATION EN 3 ÉTAPES



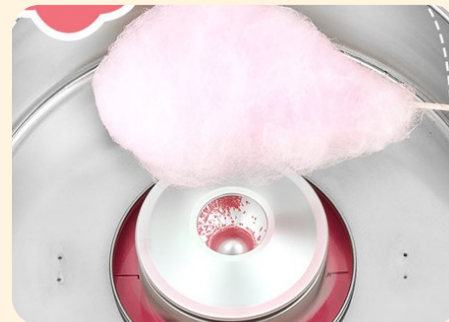
1 Préchauffer

Allumez l'appareil, réglez la température et laissez préchauffer 5 à 6 minutes.



2 Verser le sucre

Verser le sucre dans la tête tournante, au centre de la cuve.



3 Enrouler

Enroulez la barbe à papa autour du bâtonnet à mesure qu'elle se forme.

NETTOYAGE (5 MINUTES)



Machine allumée

Versez un peu d'eau dans l'orifice central pour dissoudre les résidus de sucre.



Machine éteinte

Débranchez l'appareil puis essuyez la cuve avec un chiffon doux.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance	1000 W	Vitesse de rotation	2800 tr/min
Plage de température	65 – 245 °C	Diamètre de la cuve	520 mm
Matériau de la cuve	Inox alimentaire	Poids	7,5 kg

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne touchez jamais la tête tournante pendant le fonctionnement.
- Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou de le déplacer.
- Ne laissez pas les enfants utiliser ou s'approcher de la machine sans surveillance.
- Posez l'appareil sur une surface plane et stable, en utilisant ses pieds antidérapants.
- Vérifiez que les clips de verrouillage sont bien fermés avant la mise en route.

VUE D'ENSEMBLE

Écran maille

Crée la barbe à papa par force centrifuge.

Cuve inox alimentaire

Ø520 mm, facile à nettoyer.

Clips de verrouillage

Maintiennent la tête en place pendant l'usage.

Pieds antidérapants

Stabilité sur toutes les surfaces.

Affichage voltage

Vérifiez l'alimentation d'un coup d'œil.

Tiroir de rangement

Range le sucre et les bâtonnets.

LOCATION & RETOUR

Merci de restituer l'appareil **propre et refroidi**, dans son emballage d'origine avec tous ses accessoires.

Un problème avec le matériel ? Contactez-nous avant la date de retour prévue, nous trouverons une solution ensemble.

Pour plus de simplicité, nous vous proposons également les sucres de différents goûts sur demande.

TÉLÉPHONE

06 65 34 43 69

EMAIL

loloc.resa@gmail.com

ADRESSE

Senlis (60)



Merci d'avoir choisi loloc pour votre événement !