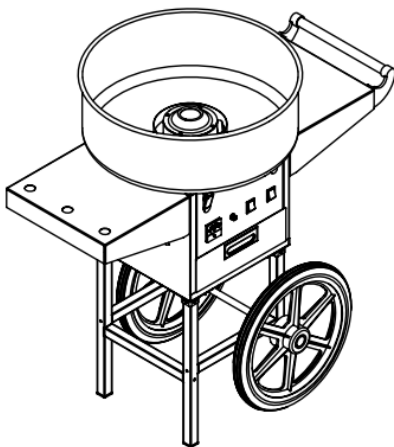


USER'S MANUAL

Electric Cotton Candy Machine(EN)

Zuckerwattemaschine auf Rollen(DE)

ZWM-ECO1W



ZWM-ECO1



Please read the introduction before using it

1. Brief Introduction

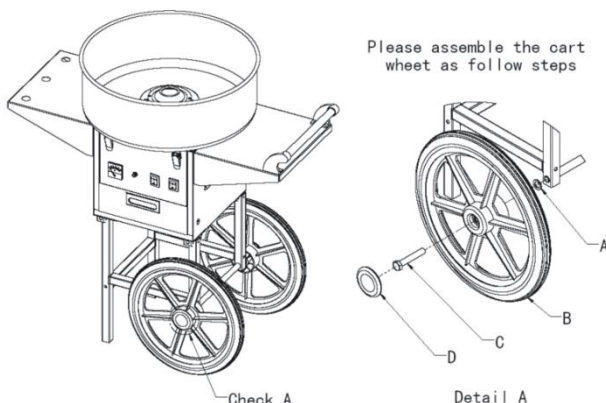
This machine which use the sugar as the main material, with some other ingredient, can make various flavour and colourful candy floss. The product will not be the simple white candy floss but the one of different colour, like red, yellow, green, strawberry, peach, watermelon, li chi, mango. It will be not only healthy but also delicious.

2. Main parameter

Model	ZWM-ECO1W	ZWM-ECO1
Dimension	960x520x870mm	520X520X500
Heating power	1000W	1000W
Motor power	80W	80W
Electric voltage	220V	220V
Frequency	50Hz	50Hz
Yield	1 / 30sec	1 / 30sec

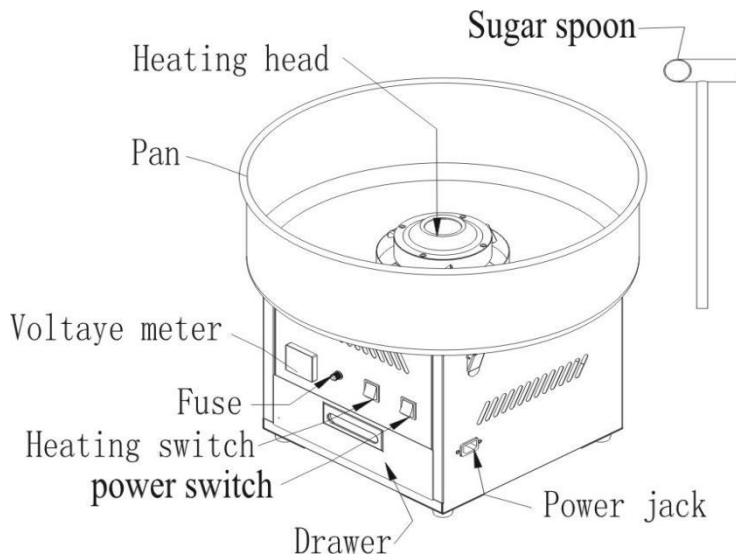
3. Structure of machine

ZWM-ECO1



GastroHero GmbH
Robert-Bosch-Str. 2
59439 Dortmund / Holzwickede

ZWM-ECO1





GastroHero GmbH
Robert-Bosch-Str. 2
59439 Dortmund / Holzwickede

4.Preparation

1. pls read the instruction book carefully before using, know the machine structure, performance, main spare parts, and safety operation as well, then we can make good use of this machine, get a better working effect.
2. After taking the machine out of the packing carton, fit the spare parts to the right place.
3. The user should clean the heating head and the stainless steel pan firstly, the water will be thrown out when the head runs, then swept it with soft cloth.
4. This machine should be put on the strong worktable, and also should have a suitable distance with the ground.
5. Before turn on the machine, the user should check whether the electric voltage is same with the machine voltage, whether the electrical outlet meet the safety standard, whether you have installed the switch of creepage protecting.

5.Operating instructions

1. When move the machine, press down little the handle to make sure the cart front legs leave the ground.
2. Turn on the power switch to let the machine run for 1-2 minutes, pls check whether the machine runs steady or not. (It need to adjust if the machine shakes strongly, the user must make sure the machine put steady and the head runs right).

www.gastro-hero.de



GastroHero GmbH

Robert-Bosch-Str. 2

59439 Dortmund / Holzwickede

3. Turn on the booster to biggest, then let the machine warm-up about 4-5 minutes. (the power higher, the heating speed quicker.)
4. Put one spoon clean granulated sugar into the central of running head.
5. The candy floss will get out after 30 seconds, then use a bamboo stick or other related object to stick the candy floss, revolve follow the inside of the pan. (the bamboo stick need clean with wet cloth)
6. After finishing the candy floss, pls don't stop the machine at once, clean the turning dish with water (keep the head running then put little water into the inlet), turn off the switch, then sweep the head with soft cloth. If you want more candy floss, just repeat the above steps is ok.

6. Notes

1. Minor are forbidden to use this machine.
2. Have to use electrical outlet with ground line. Keep the cable away from the heat;
Don't immerse the cable, electrical plug and the machine into water or other liquids;
Don't use the broken cable, electrical outlet and plug.
3. Install the heating head and pan correctly, then put into the plug.
Turn off the power
switch when stop working, move the pan and clean it with water.
4. Don't touch the surface of the heat and heating head when working, and don't put the hand into the pan if still sugar inside, in case of being burnt, and also don't move machine when working.
5. Do not touch with plug, electric cable when they are moistened by water, in case of being shocked by electricity.
6. The temporary piece rate of electric motor of is 80%, pls avoid the long time continuous working as to prolong the service life of the electric motor, it should pause for 20 minutes after working continuously for an hour.

www.gastro-hero.de

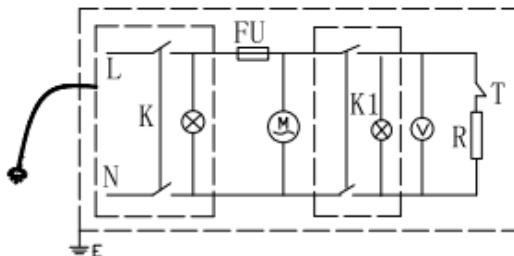
GastroHero GmbH

Robert-Bosch-Str. 2

59439 Dortmund / Holzwickede

7. No matter clean the machine, or maintain it, it should close power supply, and pull out electrical plug firstly; Disallow this machine empty running for long hours.
8. Don't use detergent when sweeping, in case of the detergent left on the machine result in a pollution. It also can't be washed with water directly, for this may moisten the electric spare parts and damage the machine.
9. If the heating head doesn't run, pls turn off the power switch, clean the burnt sugar inside with soft cloth.

7. Electrical date



L----- Copper sheathed cable

T----- Temperature limiter

M----- 80W Ac motor

V----- 0~300V Ac voltage

meter

Fu----- Tubular fuse

R----- 1000W heating plate

K----- Main switch

K1----- Heating switch



GastroHero GmbH
Robert-Bosch-Str. 2
59439 Dortmund / Holzwickede

8.spare parts list (The list is for ZWM-ECO1W only)

No.	Name	Quantity	Remark	No.	Name	Quantity	Remark
1	Wheel	2 pieces		11	Screw	8 pieces	M4X12
2	Feet pipe	2 pieces		12	Nut	8 pieces	M4
3	Wheel feet pipe	2 pieces		13	Screw	4 pieces	M5X16
4	Beam	3 pieces		14	Support plate	2 pieces	
5	Handle block	1 set		15	Screw	6 pieces	M5X30
6	Handle pipe	1 piece		16	Sugar spoon	1 pieces	
7	Ring	2 pieces		17	wheel axes	1 pieces	
8	Wrench	1 piece		18	wheel screw	2 pieces	M12X70
9	Screw	8 pieces	M5X8	19	Wheel cover	2 pieces	
10	Nut	8 pieces	M4	20	belt	1 pieces	



1. Einführung

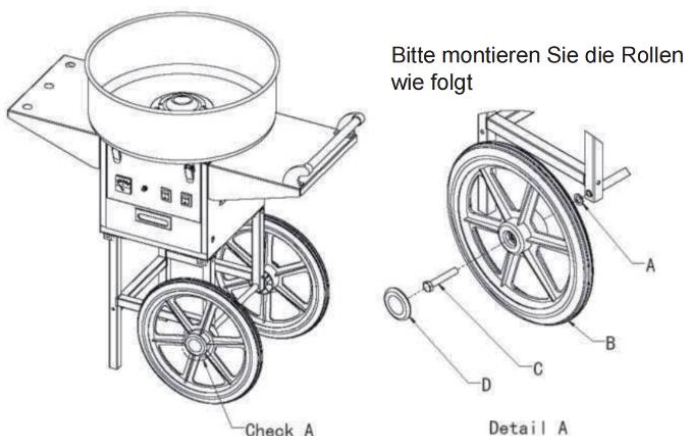
Die Zuckerwatten-Maschine kann sowohl im Innen- als auch im Außenbereich verwendet werden und zaubert in 5 Minuten schon die erste Portion Zuckerwatte für ihre Gäste. Sie kann mit unterschiedlichen Geschmäckern befüllt werden. Mit ihrem leichten Gewicht lässt sie sich einfach aufbauen und kann schnell wieder abgebaut werden.

2. Hauptparameter

Model	ZWM-ECO1W	ZWM-ECO1
Maße in mm	960x520x870mm	520X520X500
Heizleistung	1000W	1000W
Motorleistung	80W	80W
Anschluss	220V	220V
Hertz	50Hz	50Hz
Produktion	1 / 30sec	1 / 30sec

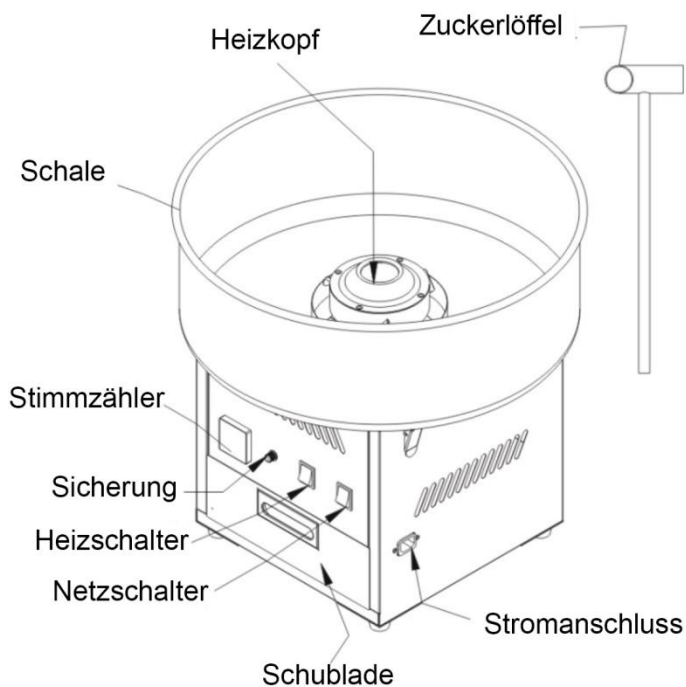
2. Aufbau der Maschine

ZWM-ECO1W



GastroHero GmbH
Robert-Bosch-Str. 2
59439 Dortmund / Holzwickede

ZWM-ECO1



4. Vorbereitung

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen, um einen optimalen Gebrauch zu gewährleisten.
2. Nachdem Sie das Gerät aus der Verpackung entwendet haben, legen Sie die Ersatzteile beiseite und reinigen Sie zuerst den Heizkopf und die Edelstahlschale.
3. Bitte prüfen Sie, ob die Stromspannung des Gerätes der Spannung des elektrischen Anschlusses entspricht und die Sicherheitsstandards eingehalten werden, bevor Sie diese anschließen. Ebenfalls ist zu prüfen, ob entsprechende Maßnahmen um Kriechstrom zu vermeiden von Ihnen zu installieren ist.

5. Bedienungsanleitung

1. Bitte drücken Sie den Griff nach unten, um den Wagen zu bewegen.
2. Schalten Sie die Maschine ein und lassen Sie sie für 1 bis 2 Minuten laufen um zu prüfen, ob diese kontant läuft. Sollte dies nicht der Fall sein, so prüfen Sie, ob die Maschine auf einem ebenen Untergrund steht und der Heizkopf sich gleichmäßig drehen kann.
- 3 . Drehen Sie den Booster auf die höchste Stufe und lassen Sie die Maschine für 4-5 Minuten erhitzen.
4. Geben Sie einen Löffel sauberen Kristallzucker in die Mitte des laufenden Kopfes.
5. Nach 30 Sekunden bildet sich Zuckerwatte. Verwenden sie anschließend einen Bambusstab oder ähnliches, um die Zuckerwatte daran zu binden und drehen Sie den Stab an der Innenseite der Schale (der Bambusstab muss mit einem feuchten Tuch gereinigt worden sein).

6. Schalten Sie die Maschine noch nicht nach erstellen der Zuckerwatte aus, sondern reinigen Sie zuerst die Drehscheibe mit Wasser (lassen Sie den Kopf dabei drehen und schütten Sie etwas Wasser hinein. Schalten Sie den Schalter aus und wischen sie den Kopf mit einem weichen Tuch ab). Wenn Sie mehr Zuckerwatte möchten, wiederholen Sie einfach die oben genannten Schritte.

7. Sicherheitshinweise

1. Minderjährigen ist die Benutzung dieses Geräts untersagt
2. Verwenden Sie eine Steckdose mit Erdung. Halten Sie das Kabel von der Hitze fern;
3. Tauchen Sie das Kabel, den Netzstecker und das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
4. Verwenden Sie keine defekten Kabel, Steckdosen und Stecker.
5. Setzen Sie den Heizkopf und die Schale richtig ein und stecken Sie sie dann in den Stecker.
6. Schalten Sie den Netzschalter aus, wenn Sie nicht mehr arbeiten, bewegen Sie die Schale und reinigen Sie sie mit Wasser.
7. Berühren Sie während der Arbeit nicht die Oberfläche des Heizkopfes, und stecken Sie nicht die Hand in die Schale, wenn sich noch Zucker darin befindet, da Sie sich sonst verbrennen könnten, und bewegen Sie das Gerät während der Arbeit nicht.
8. Berühren Sie den Stecker und das Stromkabel nicht, wenn diese mit Wasser befeuchtet sind, da Sie sonst einen elektrischen Schlag bekommen könnten.
9. Der zeitweilige Akkumulationsgrad des Elektromotors beträgt 80 %, bitte vermeiden Sie langes kontinuierliches Arbeiten, um die Lebensdauer des Elektromotors zu verlängern.
10. Nach einer Stunde kontinuierlichen Betriebes, sollte eine Pause von 20 Minuten eingelegt werden.
11. Unabhängig davon, ob die Maschine gereinigt oder gewartet wird, sollte die Stromversorgung geschlossen und der Netzstecker gezogen

GastroHero GmbH

Robert-Bosch-Str. 2

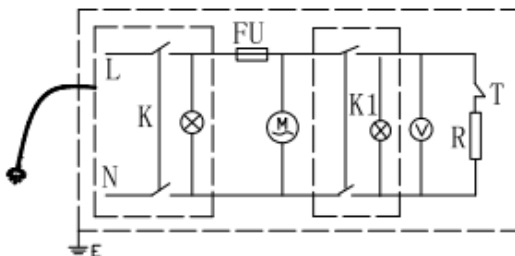
59439 Dortmund / Holzwickede

werden; Verhindern Sie, dass die Maschine über längere Zeit leer läuft.

12. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel bei der Reinigung, da Reinigungsmittelreste auf der Maschine zu Verschmutzungen führen können. Es kann auch nicht direkt mit Wasser gewaschen werden, da dies die elektrischen Ersatzteile befeuchten und die Maschine beschädigen könnte.

13. Wenn der Heizkopf nicht läuft, schalten Sie bitte den Netzschalter aus, reinigen Sie den verbrannten Zucker im Inneren mit einem weichen Tuch.

8. Technische Daten



L----- Kupferummanteltes
Kabel

M----- 80W Ac motor

Fu----- Röhrensicherung

K----- Hauptschalter

T----- Temperaturbegrenzer

V----- 0-300 V
Spannungsmessgerät

R----- 1000W Heizplatte

KI----- Heizungsschalter

GastroHero GmbH
Robert-Bosch-Str. 2
59439 Dortmund / Holzwickede

9. Ersatzteilliste

No.	Name	Menge	Bemerkung	No.	Name	Menge	Bemerkung
1	Reifen	2 Stk.		11	Schraube	8 Stk.	M4X12
2	Fußrohr	2 Stk.		12	Mutter	8 Stk.	M4
3	Radfußrohr	2 Stk.		13	Schraube	4 Stk.	M5X16
4	Strahl	3 Stk.		14	Trägerplatte	2 Stk.	
5	Handgriff Block	1 Set		15	Schraube	6 Stk.	M5X30
6	Griffrohr	1 Stk.		16	Zuckerlöffel	1 Stk.	
7	Ring	2 Stk.		17	Radachse	1 Stk.	
8	Schraubenschlüssel	1 Stk.		18	Radschraube	2 Stk.	M12X70
9	Schraube	8 Stk.	M5X8	19	Radabdeckung	2 Stk.	
10	Mutter	8 Stk.	M4	20	Band	1 Stk.	

