



Machine à barbe-à-papa

Recommandations

Si vous utilisez un enrouleur électrique, il faut absolument dérouler complètement le câble car autrement il pourrait fondre. L'appareil consomme env. 1500 Watts.

Choisir un emplacement abrité du vent. Si le temps est pluvieux ou trop humide, il n'est pas possible de faire des barbes-à-papa, elles se désagrègent presque instantanément. Il est éventuellement possible de faire les barbes à l'intérieur, dans un grand local bien aéré, mais il y aura des (bonnes) odeurs et un peu de fumée.

En manipulant, attention à ne pas vous blesser, la grille du dessous est un peu coupante.

Eviter absolument que de l'eau pénètre dans la tête. En cas de pluie, abriter la machine.

Utilisation

1° Fixer la cuve avec les 3 écrous

2° Vérifier que le bouton de chauffe est bien sur 0

3° Brancher la prise électrique

4° Mettre l'interrupteur à bascule sur "Marche", la tête se met à tourner. Laisser la tête tourner pendant toute la production de barbes, seul le bouton de chauffe est utilisé

5° Remplir la tête de sucre bien sec

6° Mettre le bouton de chauffage sur 7 ou 8 (ça fume si c'est trop chaud) et positionner un bâton verticalement dans la cuve. Dès que le fil de barbe commence à sortir, l'enrouler en tournant le bâton. Après quelques tours passer le bâton à l'horizontale au-dessus de la tête tout en continuant à tourner

7° Une fois la taille souhaitée atteinte, remettre à 0 le bouton de chauffage. En cas d'utilisation intensive on peut juste redescendre à 4 entre chaque barbe

Toutes les 2 barbes environ, remplir à nouveau la tête de sucre. Ne pas attendre que la tête soit vide pour la remplir car d'une part la barbe est produite moins vite quand la tête est presque vide et d'autre part le haut de la tête s'use plus vite quand il fonctionne à vide. On compte environ 30 à 35 barbes par kg de sucre et env. 100 barbes à l'heure avec 2 personnes.

Après quelques dizaines de barbes, si l'on constate une baisse de rendement on peut faire ceci: au moment où la tête est presque vide, au lieu de la remplir mettre le bouton de chauffe sur 9 pendant 10 secondes MAXIMUM puis la laisser refroidir en la faisant tourner 30 secondes sur 0.

A l'usage, du sucre solidifié se forme sur le bord intérieur de la cuve. De temps en temps, le détacher avec un bâton ou la main (pas d'objet métallique) et le mettre dans une assiette à disposition des gourmands

Bon appétit !

Nettoyage

Nous nous occupons du nettoyage, vous pouvez juste enlever la cuve pour le transport, sans oublier de remettre les 3 boulons sur la machine, puis vider le sucre restant dans la tête en retournant la machine et en la secouant un peu (attention de ne pas vous couper avec la grille de dessous).

Nos coordonnées

Yves Bornick, Champ du Clos 6, 1418 Vuarrens. Tél. 021 887 87 27 (soir), ou 021 887 87 13 (journée)

En cas d'urgence seulement : portable 079 42 66 111

Conditions de location

La location est de 250.- par période de 48h ou pour la date de retour ci-dessous. Si la machine n'est pas ramenée dans ce délai, une nouvelle période de facturation commence. Ce prix comprend les fournitures pour env. 200 barbes-à-papa. Pour 100 barbes supplémentaires, les fournitures (bâtons et sucre aromatisé) sont proposées à 50.-. Les fournitures supplémentaires rendues en parfait état sont remboursées (sachets de sucre non entamé, paquets de bâtons non ouverts).

Une caution de 500.- est à déposer lors de la mise à disposition du matériel. En cas d'annulation ou de non utilisation à cause des conditions météo par exemple, la location demeure due; un remboursement partiel peut, à bien plaisir, être accordé.

Inventaire et valeur du matériel en location

Qté	Libellé	Valeur
1	Machine ACCA avec cuve et pare-vent	1800.-
1	Récipient rectangulaire Tupperware pour mettre le sucre	20.-
1	Gobelet plastique pour remplir le sucre	10.-
1	Rallonge électrique 5 mètres	15.-
	Enrouleur 10 ou 15 mètres (à utiliser impérativement déroulé)	35.-
1	Caisse en plastique	20.-

Fournitures comprises pour env. 200 barbes-à-papa

4	Paquets de 50 bâtons	
6	kg de sucre aromatisé	

Fournitures supplémentaires (50.- par 100 barbes-à-papa supplémentaires)

	x 2 paquets de 50 bâtons	
	x 3 kg de sucre aromatisé (3 kg pour 100 barbes)	

Date de retour convenue:

Locataire

Prénom:

Nom:

Rue:

NPA et localité:

Tél.:

Reçu en retour de caution francs

Lu et approuvé,

Date et signature: Vuarrens, le

Propriétaire

Reçu la caution de francs

Date et signature: Vuarrens, le