



Handleiding suikerspin machine

1. Machinebediening

1. Plaats de aluminium bak over de kop van de machine op de vier zwarte stootknoppen en maak de bak vast met de 4 zilverkleurige sloten.
2. Schakel de power schakelaar in, de kop gaat draaien. Check of de machine stabiel staat.
3. Schakel de heat schakelaar in, de machine gaat verwarmen. De eerste keer moet u de machine 2 tot 4 minuten laten verwarmen alvorens naar de volgende stap te gaan. Als u de machine blijft gebruiken hoeft u hem niet meer voor te verwarmen, dit hoeft alleen de eerste keer of wanneer de machine is afgekoeld.
4. Vul de kop van de machine door 1 scheplepel in de kop te gieten met de bijgeleverde lepel. Gebruik hiervoor grove suikerspinsuiker (gebruik alleen de voor ons geleverde suiker) en vul de machine niet voller anders vliegt de suiker eruit en gaat de machine roken. Raak de kop niet met uw handen of vul lepel aan daar de kop zeer heet is en met hele hoge snelheid rond draait!

2. Suikerspin maken

De eerste spin duurt wat langer omdat het element nog goed warm moet worden. Er verschijnt een reep suiker in de bak. U neemt een stokje, leg hem in de hand tussen duim en wijsvinger. Onderbreek de reep en draai met duim en wijsvinger de stok rond, terwijl u tegelijkertijd met de hele arm de bak rond gaat. (het lijkt moeilijk, maar binnen 3 minuten kunt u het).

Mocht de opening waarin u de suiker giet dicht raken kunt u tijdens het draaien voorzichtig doormiddel van het stokje in de opening de duwen de opening weer vrij maken. Let op dat u de draaikop niet raakt!!

3. Waarschuwing:

1. Draag geen losse kleding in verband met veiligheid en snel ronddraaiende onderdelen.
2. De machine mag alleen gebruikt worden door een volwassen persoon.
3. Zorg voor een ruime werkplek.
4. Gebruik alleen de meegeleverde suiker!
5. Kom niet te dicht met het stokje tijdens het draaien van de suikerspin bij de motor. Het stokje zou dan afbreken en wegschieten. Draai met het stokje zoveel mogelijk langs de buitenkant van de bak.
6. Schraap met een kunstof of houten spatel (geen metaal) de bak regelmatig leeg (de rand) om teveel suikerverlies tegen te gaan (deze suiker niet opnieuw gebruiken).
7. Pas op dat er niets in de kop valt, in verband met kortsluiting.
8. Raak de kop van de machine niet aan.

4. Reiniging:

Alleen de bak met de kap en de buitenkant van de machine reinigen!!
Reinig het verwarmingselement zelf niet. Deze reinigt zichzelf door de suiker volledig te laten smelten tijdens het draaien, uiteraard kunt u met een iets warme vochtige doek, plakkerige deeltjes verwijderen.
De bak en de kap kunt u gewoon onder de kraan met warm water afspoelen. Gebruik geen scherpe voorwerpen om de suiker te verwijderen.

Gebruik NOOIT een schuurmiddel/schuurspons.

De suikerspinbak en de kap dienen volledig schoon te worden geretourneerd. Bij in gebreke blijven hiervan worden reinigingskosten ten bedrage van € 20,- in rekening gebracht.

Bijgeleverde materialen : 700gr Suiker, 50 Suikerspinstokken.

Aangeboden suikerspin suiker pakketten (50 porties) worden niet retour genomen.

Voor vragen kunt u ons altijd bellen op nr 06 48 64 65 50