

SUIKERSPINMACHINE

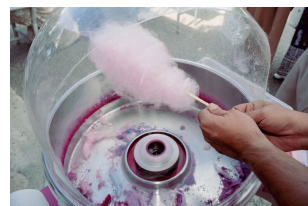
Plaats de suikerspinbak over de kop van de machine op de vier steunen. Plaats daarna de beschermkap op de bak en klik deze goed vast.

Op het front ziet u twee knoppen en één draaiknop;

Links: Motor / masterschakelaar – zet de kop in beweging.

Midden: Heat-schakelaar – verwarmt het element zodat de suiker smelt.

Rechts: Draaiknop – helemaal naar rechts geeft de grootste capaciteit.



BELANGRIJK: *Gebruik uitsluitend grove suikerspinsuiker. Gebruik geen normale suiker; dit veroorzaakt oververhitting en kan schade aan de machine geven.*

Stap 1

Vul de kop tot ongeveer 1 cm onder de rand met grove suikerspinsuiker.

Stap 2

Zet de motor op ON, draai de draaiknop helemaal naar rechts en zet de HEAT-schakelaar aan.

Stap 3

De eerste suikerspin duurt wat langer omdat het element eerst goed warm moet worden.

Daarna is een capaciteit van ongeveer 1 suikerspin per minuut mogelijk, afhankelijk van de grootte.

Stap 4

Zodra er een reep suiker tegen de rand van de bak verschijnt, kunt u beginnen met draaien.

Houd het stokje tussen duim en wijsvinger, zoals een drumstok met de rug van de hand boven.

Stap 5

Onderbreek de suikerreep en draai het stokje met duim en wijsvinger rond, terwijl u tegelijkertijd met de gehele arm in de bak ronddraait.

Tijdens het gebruik:

- Draai de kop nooit te leeg; anders kan de machine gaan roken. Vul tijdig bij (ongeveer per 5 suikerspinnen).
- Schraap de suikerrand die in de bak ontstaat regelmatig weg om suikerverlies te beperken.
- Zorg dat er niets in de kop valt, zoals wisselgeld. Dit kan kortsluiting veroorzaken.

Reiniging van de machine:

De bak kunt u onder de kraan afspoelen. Neem de machine zelf af met een vochtige, warme doek.

Haal vóór het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact!

Doe NOOIT water in de kop en probeer de gaatjes niet leeg te prikken. Deze gaan vanzelf weer open wanneer de machine heet wordt.