

# Gebruiksaanwijzing Suikerspinmachine

## Het pakket bestaat uit:

- Machine met draai kop (retour)
- Ronde bak met gat in het midden (retour)
- Kunststof netje met klemmen (retour)
- Ingrediënten
  - Suiker voor 100 suikerspinnen
  - 100 Stokjes



## De bereiding

1. Plaats het apparaat op tafel hoogte en op een stevige vlakke ondergrond.
2. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Vul de kop van de machine tot aan één centimeter onder de rand met suiker.
4. Zet de motor aan en zet het verwarmingselement op het hoogste niveau.
5. Wanneer de suikerspin gaat spinnen, kan het verwarmingselement omlaag. Hoe hoger de stand, hoe fijner de suikerspin van draad is.
6. Met het suikerspinstokje kunt u de spin op het stokje draaien, haal het stokje met een ronddraaiende beweging langs de zijkant.
7. Het is noodzakelijk om de machine te stoppen en het verwarmingselement uit te zetten als u de suiker bijvult. Na 6 tot 10 suikerspinnen dient de kop te worden bijgevuld.
8. Als de aanmaak van suikerspinnen tijdelijk wordt gestaakt, moet het verwarmingselement worden uit gezet. Laat de motor nog 1 minuut draaien en zet hem daarna uit.
9. Als u weer suikerspinnen gaat maken, zet u de motor aan en moet het verwarmingselement op de eerder gekozen stand worden gezet

## Na gebruik

U dient alleen de bak van de machine schoon te maken. De bak schoonmaken doet u met een doekje en warm water, vervolgens goed droog maken.

De kop van de machine waar de suiker in gaat mag u niet schoonmaken. De losse suiker mag wel uit de kop gehaald/ geschud worden.

## Belangrijk

- De suikerspin wordt met de juiste materialen geleverd.
- Indien de materialen niet in orde zijn dient u dat op het tijdstip dat het wordt ontdekt door te geven. Bel naar 010 820 0982 ook in het weekend. In de meeste gevallen kunnen wij u snel helpen.
- Houdt er rekening mee dat het apparaat tijdens gebruik heet kan worden.
- Alles dient geretourneerd te worden op uitzondering van de ingrediënten.