



Handleiding Suikerspinmachine

Algemeen

Lees voor het gebruik eerst de handleiding. Hierin vindt u belangrijke informatie over het gebruik van de suikerspinmachine. Het gebruik van de suikerspinmachine anders dan beschreven in de handleiding is niet toegestaan.

Reken per schepje suiker 1 suikerspin.

Betekenis symbolen

Fuse:	Is hoe snel de suiker door de kop heen spint.
Heat:	Verwarmt de kop van binnen (waardoor de suiker smelt).
Power:	Aan en uit knop. Hierdoor begint de kop te draaien.

Bereiding

Volg onderstaande stappen voor de bereiding van de suikerspin.

1. Klik de kom op de machine doormiddel van de 4 klemmen.
2. Haal uit het laatje de stroomkabel & het suikerschepje.
3. Sluit de stroomkabel aan.
4. Zet de machine aan door middel van de **'power'** knop.
5. De binnenste kop van de machine gaat draaien.
6. Hierna zet u de **'heat'** knop aan.
7. De binnenste kop wordt warm.
8. Wacht ongeveer 2 minuten totdat de binnenste kop warm is.
9. Voeg met het suikerschepje een schepje suiker toe in de binnenste kop.
10. U zult zien dat de suiker begint te spinnen.
11. Houd 1 van de bij geleverde stokjes horizontaal boven de kop en draai rond.
12. U zult zien dat de suiker aan het stokje blijft kleven.

Wilt u meer suikerspinnen maken?

Wanneer u meer suikerspinnen wilt maken, herhaal dan stap 9 tot 12.

Voor de schoonmaak z.o.z.

Bent u klaar met het maken van suikerspin?

1. Laat de kop doordraaien tot alle suiker eruit is.
2. Zet dan de machine uit. Door de knop **'power'** & **'heat'** om te zetten.
3. Haal de stekker uit de machine en plaats in het laatje, samen met een schoon suikerschepje.
4. De kom los klikken en schoonmaken met warmwater en afwasmiddel.
5. De middelste kop waar u de suiker in heeft gedaan. **Alleen de buitenkant schoonmaken!**
6. Haal een licht vochtig doekje over de machine.