



MATERIAALSERVICE

Gebruiksaanwijzing: Suikerspinmachine kar

Belangrijk

De suiker dient u tijdig bij te vullen. Als u niet op tijd bijvult zal ar schaden veroorzaken aan de apparatuur. Het beste is om de suiker met een samengeknepen plastic bekertje voorzichtig in de draaiende spinkop te laten vallen.

Suikerspin klaarmaken

- Stap 1. Plaats de apparatuur op een hoogte van 50 á 60 cm.
- Stap 2. Bevestig het gaas met de klemmen aan de binnenzijde van de spinpan.
- Stap 3. Plaats de beschermkap op de rand.
- Stap 4. Maak de binnenkant van de suikerspinbak regelmatig druipnat met een plantenspuit of met een doek voor een goede hechting.
- Stap 5. Zet de **motor** op de **heat** schakelaar op 1, draai de **increase heat** helemaal open en doe een hoeveelheid suiker in de spinkop.
- Stap 6. Na ongeveer 20 seconden ontwikkelt zich suikerpluis dat langs de binnenkant van de bak blijft zitten.
- Stap 7. Pak en suikerspin stokje en hou deze tussen je wijsvinger en duim. Steek het suikerspin stokje in de bak en draai met de klok mee.

Wanneer u niet meer produceert, dan dient u de **increase heat** geheel terug te draaien en de **heat** moet dan uitgeschakeld worden. De motor kan gewoon blijven draaien. Helemaal uitschakelen van de motor mag pas na 30 seconden nat de **heat**.

Haal na gebruik de stekken uit de stopcontact. De suikerspinbak en de kap alleen met met warm water schoonmaken (**GEEN SCHOONMAAKMIDDELEN EN SCHUURSPONS GEBRUIKEN**).

Gebruik kleurstof

Uit 1 kilo suiker haalt u ongeveer 60 á 70 suikerspinnen. Voor 1 kilo suiker heeft u 1 theelepel kleurstof nodig.