

## Gebruikers instructie Suikerspinmachine versie 20-04-2025

Suikerspin machine wordt geleverd met:

- min 40 porties met suiker
- min 40 stokjes
- Maatschepje



**VAN ALLES WAT**

**TE HUUR .NL**

**LIMBURG**

### Handleiding suikerspinmachine:

Om de suikerspin zo goed en lekker mogelijk te maken hebben we voor u enkel punten en handige weetjesopgeschreven.

1. Plaats de suikerspinbak voorzichtig over de kop van de machine en bevestig deze met de 4 vergrendelingen. (zie afbeelding punt A)
2. Steek de stekker in het stopcontact. (vrije groep en een gezekerd groep)
3. Zet de power schakelaar op aan (zie afbeelding punt B)
4. Regel de hitte met behulp van de controller. (zie afbeelding punt C) Let op: kop in de pan wordt zeer heet!
5. Zet de controller 3/4<sup>e</sup> naar rechts. (zie afbeelding punt C)
6. Wacht 5 minuten zodat de kop warm kan worden.

1. Vul de vulschep met suiker tot de onderste rand van de schep.
2. Er zal zich vrijwel direct een suikerspin vormen dus zorg dat je een stokje bij de hand hebt.
2. Houdt het stokje evt met 2 handen vast en draai het stokje rond in de pan met de klok mee.
4. Vul de kop geregeld bij voor een nieuwe portie en **voorkom leeg draaien**, anders gaat de machine roken en aanbranden.
5. **Klaar met suikerspinnen maken, zet eerst de verwarming uit.** (zie afbeelding punt C)
6. **Laat de machine nog zeker 3 minuten door draaien om af te koelen.**



### Tips:

- Zorg voor een goede stevige en rechte ondergrond
- Gooi géén water in de machine
- **Zet de controller en power knop uit als de machine niet gebruikt wordt (eerst verwarming terug draaien na 3 min de knop pas omzetten.**
- Raak de hete onderdelen van de machine niet aan.
- Verwijder de stekker van de machine pas wanneer u het apparaat uitgeschakeld hebt en afgekoeld is.

### Reinigen:

De suikerspinmachine maken wij geheel voor u schoon.

Wilt u het tussentijds schoonmaken haal de bak los en spoel het met lauw/warm water uit evt met wat drefst.

**Gebruik geen schuurspons of schuurmiddelen!**

### Contact:

Mochten er na het lezen van deze handleiding vragen of onduidelijkheden zijn dan horen wij deze uiteraard graag. Geef dan een belletje en wij helpen u zo snel mogelijk zodat u lekkere suikerspinnen kunt draaien.

Wanneer u de voorschriften in de handleiding niet opvolgt en er schade ontstaat, is de gehele schade voor uw rekening. We verwijzen u graag door naar de algemene voorwaarden welke ook op website te vinden zijn.