

Brugsanvisning

Candyfloss



1. Placer candyflossmaskinen på et plant, jævnt og solidt underlag og tilkobl strøm. Hvis ikke planet er stabilt vil "gryden" ryste rundt på maskinen. Når maskinen står solidt placeret, skubbes håndtaget forsigtigt ned over maskinen. Placer herefter "gryden" med spinneren centralt placeret.
2. Fyld herefter sukker i beholderen midt i "gryden". Hvis der skal laves mange candyfloss, fyldes beholderen ca. 80% op. Skal der kun laves én eller to, så fyldes der ca. 25-30 gram sukker i pr. candyfloss.
3. Sørg for at "nettet" i gryden sidder ordentligt fast og følger grydens form hele vejen rundt. Dette kan løsne sig under transport.
4. Tænd for "On/Off" knappen på højre side af maskinen.



5. Når du er klar til at lave candyfloss, tænder du på "Candy Switch" på fronten af maskinen. Nu begynder maskinen at varme og spinne. Der går ca. 1 minut inden der dannes tråde i gryden.
6. Nette i gryden fanger trådende og efter ca. 60-90 sekunder kan du begynde at lave candyfloss.
7. Tag candyfloss pinden og drej med uret rundt i gryden. Drej pinden rundt med uret, samtidigt med du følger gryden med uret rundt.
8. Når du er færdig med at lave candyflossen, så slukker du på "Candy Switch" Herefter standser spinneren og varmen slukkes.



Dette er en god ide at gøre imellem hver enkelt candyfloss. (hvis spinneren ikke slukkes fortsætter den med at producere varme og dermed også sukkertråde)

9. Hvis du er færdig med at lave Candyfloss, sluk for "Candy Switch". Når spinneren stopper med at rotere, kan du slukke for "ON/OFF" knappen på siden af maskinen.
10. En stor portion (80% fyldt) giver ca. 10-15 Candyfloss.
11. Når maskinen er standset, aftages gryden. Letteste måde at rengøre nettet og gryden er at tage denne i brusenichen og skyl grundigt med lunkent/varmt vand. Dette opløser sukkeret i både net og gryde.
12. Bøjlen på maskinen sættes tilbage i lodret position. Herefter aftørres maskinen med en hårdt opredet klud, **UDEN SÆBE**. Spinnerhovedet skal/må **IKKE** rengøres.