

Technische Fiche



Suikerspintoestel (n° art 3015)

Afmetingen

Hoogte	
Lengte	
Breedte	

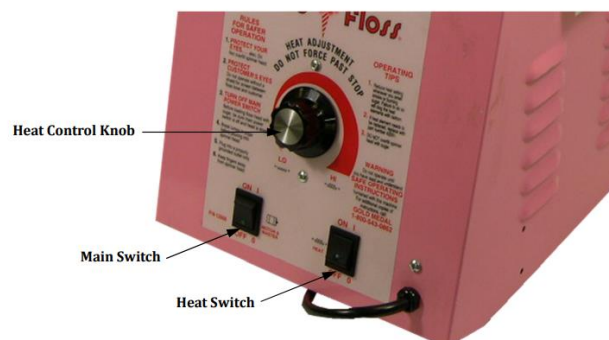
Technische fiche

Voltage	220-240 V
Vermogen	1.700 W
Stopcontact	230 V
Frequentie	50/60 Hz



Gebruik

1. Sluit de stekker aan
2. Vul de flosskop met de hoofdschakelaar nog steeds op OFF. Vul deze altijd tot 90% met suiker. Dit niveau van 90% is nodig om een gebalanceerde toestand in de flosskop te krijgen. NIET TE VEEL VULLEN! Er zullen overmatige trillingen optreden als het apparaat te vol is. Voordat je het apparaat inschakelt, draai je de kop handmatig om de suiker in balans te brengen. Dit voorkomt overmatige trillingen van de kop. Belangrijk: Voeg NOOIT suiker toe terwijl de motor draait.
3. Schakel de MOTOR- EN MASTERSCHAKELAAR in en zet vervolgens de VERWARMINGSSCHAKELAAR op "ON".
4. Draai de warmteregelingsknop rechtsonder naar de maximale stand voor de snelst mogelijke opwarming.
5. De machine zou binnen enkele ogenblikken moeten beginnen met het maken van flosdraad. Wanneer de machine flos begint te produceren, moet u de warmte-instelling verlagen. Draai de warmte regelknop tegen de klok in om rook te elimineren. Door de machine op de "start"-stand te laten draaien, wordt het lint "verkoold".
6. Zodra u de ideale instelling voor de VERWARMINGSSKNOP hebt gevonden, laat u het apparaat elke keer werken op een stand die dicht bij deze stand ligt.



Neem vervolgens een stokje. Rol het stokje met een lichte beweging door het netwerk van tandzijde dat zich in de pan heeft gevormd. Til het stokje met de flosring eraan op en draai het stokje om de flos op te winden. Wind het flosdraad NIET op als het stokje in de pan zit. De draad zal dan te strak zitten.

Als de draad niet aan het stokje blijft plakken, zet het stokje dan bij de kop van de spinner om een "grondlaag" van gesmolten suiker op te vangen. Haal het stokje uit de pan en rol het flosdraad op met een "achtvormige" handbeweging. Dit laat reusachtige zakken achter en laat het eindproduct groter lijken. Zorg ervoor dat de luchtvochtigheid niet te hoog is, anders wordt het product "zwaar".

1. Grip cone as shown.
2. Break into web of floss with the cone.
3. Wind the sugar onto the cone.
4. Lift web of floss from the pan and roll onto the cone.



5.



6.



7.



8.



1. Pak de stok vast zoals afgebeeld.
2. Rol de suiker op
4. Haal de strook suikerdraad uit de pan en rol deze op het stokje.
- Haal de strook suikerdraad uit de pan en rol deze op het stokje.

Opmerkingen

STEEK JE HANDEN OF ANDERE VOORWERPEN NIET IN DE TOLKOP.
VUL DE TOLKOP NIET MET SUIKER TERWIJL DEZE DRAAIT.
DRAAG EEN VEILIGHEIDSBRIL
HOUD JE HANDEN UIT DE BUURT VAN DE DRAAIENDE TOLKOP.

Fiche Technique



Barbe à papa (n° art 3015)

Dimensions

Hauteur	
Largeur	
Profondeur	

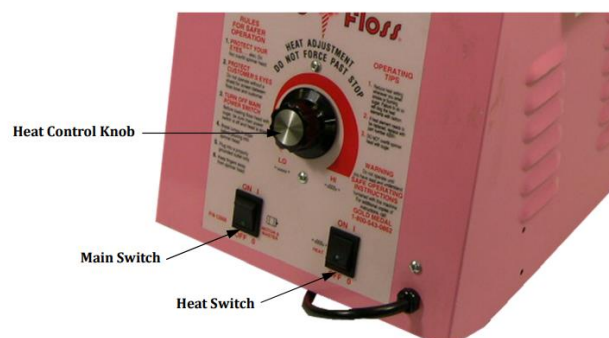
Fiche Technique

Voltage	220-240 V
Vermogen	1.700 W
Stopcontact	230 V
Frequentie	50/60 Hz



Utilisation

1. Brancher la prise
2. L'interrupteur principal étant toujours sur OFF, remplissez la tête de fil dentaire. Remplissez-la toujours à 90 % avec du sucre. Ce niveau de 90 % est nécessaire pour obtenir une condition équilibrée dans la tête de fil dentaire. **NE PAS TROP REMPLIR !** Des vibrations excessives se produiront si elle est trop remplie. Avant de mettre l'appareil sous tension, tournez manuellement la tête pour équilibrer le sucre. Cette opération éliminera les vibrations excessives de la tête.
Important : n'ajoutez JAMAIS de sucre lorsque le moteur est en marche.
3. Allumez le MOTOR AND MASTER SWITCH, puis mettez le HEAT SWITCH sur "ON".
4. Tournez le bouton de réglage de la chaleur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage maximum pour obtenir le réchauffement le plus rapide possible.
5. La machine devrait commencer à fabriquer du fil dentaire dans quelques instants. Lorsque l'appareil commence à produire du fil dentaire, vous devez réduire le réglage de la chaleur. Tournez le bouton de réglage de la chaleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour éliminer la fumée. Si vous faites fonctionner l'appareil au réglage "démarrage", vous "carboniserez" le ruban.
6. Une fois que vous avez trouvé le réglage idéal pour la COMMANDE DE CHALEUR, faites fonctionner l'appareil avec un réglage proche de cette position à chaque fois.



Ensuite, prenez un bâton. D'une légère pichenette, faites rouler le bâton dans le réseau de fil dentaire qui s'est formé dans la casserole. Soulever le bâton avec l'anneau de fil attaché et tourner le bâton pour enrouler le fil. NE PAS enrouler le fil lorsque le bâton est à l'intérieur de la casserole. Le fil serait alors trop serré.

Si le fil n'adhère pas au bâton, mettez le bâton près de la tête de l'essoreuse pour récupérer une "amorce" de sucre fondu. Sortez le bâton de la casserole et enroulez le fil dentaire en faisant un mouvement de la main en forme de "huit". Cela laisse des poches géantes et fait paraître le produit final plus grand. Veillez à ce que l'humidité ambiante ne soit pas trop élevée, sinon le produit sera "lourd".

1. Grip cone as shown.
2. Break into web of floss with the cone.
3. Wind the sugar onto the cone.
4. Lift web of floss from the pan and roll onto the cone.



5.



6.



7.



8.



1. Saisir le bâton comme indiqué.
2. Enrouler le sucre
4. Soulever la bande de fil de la cuve et enrouler la sur le bâton.
Levez la bande de fil de sucre de la casserole et enroulez-la sur le bâton.

Remarques

NE PAS METTRE LES MAINS OU DES OBJETS DANS LA TÊTE ROTATIVE DE L'ESSOREUSE.
NE PAS REMPLIR LA TÊTE D'ESSORAGE DE SUCRE PENDANT QU'ELLE TOURNE.
PORTER DES LUNETTES DE PROTECTION