

BRUGSANVISNING – CANDY ÆBLER

1. SÆT STIKKET I KONTAKTEN, DET SKAL VÆRE EN KONTAKT MED JORD.
2. HÆLD 1,5- 2 DL VAND I GRYDEN OG TILSÆT INDHOLDET AF EN SPAND CANDY APPLE MIX. DETTE ER NOK TIL 30 - 40 MELLEMSTORE ÆBLER.
3. DREJ TERMOSTATEN TIL ”HIGH”
4. SÆT TERMOMETERET NED I GRYDEN.
5. RØR RUNDT AF OG TIL OG FORBERED ÆBLERNE, VED AT SÆTTE PINDE I. DET ER VIGTIGT FOR ET GODT RESULTAT AT ÆBLERNE ER VASKET OG TØRRET, SAMT AT DE IKKE ER KOLDE.
6. EFTER CA.20 MINUTTER VIL BLANDINGEN HAVE NÅET EN TEMPERATUR PÅ 143 GRADER C. SLUK SÅ FOR MASKINEN.
7. PLACÈR DEREFTER GRYDEN PÅ SKRÅ I KLEMMEN. NB !!!! HUSK GRYDEN ER MEGET VARM)
8. HOLD DET FORBEREDTE ÆBLE I PINDEN OG DYP DET I BLANDINGEN OG DREJ DET TIL DET ER HELT DÆKKET. AL BLANDINGEN SKAL BRUGES MED DET SAMME.
9. HVIS DER SKAL LAVES FLERE ÆBLER STARTES IGEN FRA PKT 2.
10. SKAL DER IKKE LAVES FLERE ÆBLER, SÆTTES GRYDEN PÅ PLADS IGEN. HÆLD CA. 3 DL VAND I GRYDEN OG LÆG LÅGET PÅ. TÆND FOR MASKINEN IGEN PÅ ”HIGH” OG LAD VANDET KOGE TIL RESTERNE AF BLANDINGEN HAR SLUPPET GRYDEN.
11. SLUK FOR MASKINEN. HÆLD VANDET UD (NB !!!! HUSK GRYDEN ER MEGET VARM), TØR EFTER OG GRYDEN ER KLAR TIL BRUG IGEN.