

GEBRAUCHSANWEISUNG
FÜR
APFELGLASIERGERÄTE



1. Schließen Sie das Gerät an einer geeigneten 230 Volt Steckdose an.
2. Vermischen Sie ein Paket Apfelglasur-Fertigmix mit Wasser und geben Sie die Mischung in den Topf des Kochers.
3. Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie das Thermostat auf "HI".
4. Stecken Sie das Thermometer in die Mischung.
5. Da Sie die Mischung nur gelegentlich umzurühren brauchen, können Sie die Zwischenzeit nutzen, um Ihre Äpfel auf die Spieße zu stecken. Um eine gute Haftung der Glasur zu gewährleisten, sollten die Äpfel trocken sein und Zimmertemperatur haben.
6. In etwa 20 Minuten wird die Glasur eine Temperatur von fast 145° C erreichen. Schalten Sie das Gerät dann ab.
7. Heben Sie den Topf mit Hilfe von Topflappen o.ä. aus der Vertiefung und klemmen Sie ihn schräg unter den Clip.
8. Nehmen Sie die vorbereiteten Äpfel am Spieß, tauchen sie in die Mischung und drehen sie die Äpfel bis sie vollständig glasiert sind. Lassen Sie die überflüssige Glasur in den Behälter abtropfen.
9. Stellen Sie den Topf zurück in die Vertiefung.
10. Zum reinigen schütten Sie einen knappen 1/2 Liter Wasser in den Topf. Decken Sie den Topf mit einem passenden Deckel ab und stellen Sie die Schalter auf "HI". Lassen Sie das Wasser zum Kochen kommen, damit der Dampf die Glasurreste von der Topfwand löst.
11. Schalten Sie das Gerät aus. Entleeren Sie den Topf mit Hilfe von Topflappen.

ACHTUNG! ES DARF KEIN WASSER AN DIE HEIZSPIRALE ODER IN DAS GERÄTEINNERE GELANGEN.