

**BRUGSANVISNING – MASKINE TIL BRÆNDTE MANDLER.**  
(Lille model)

**OPSTART**

1. Tag maskinen ud af emballagen og fjern beskyttels-filmen på de rustfrie dele
2. Sæt stikket i kontakten, det skal være en 220 V kontakt med jord.
3. Tilslut en standard gasflaske til ventilen ved at løfte den sorte ring og samtidig sætte ventilen på flasken. Slip derefter ringen og kontrollér at ventilen sidder fast tilsluttet.
4. Åben for gassen ved at vippe låsetappen på toppen af ventilen til åben position.
5. Drej lukkemekanismen hvor gasslangen er tilsluttet maskinen fra "0" til lille flammetejn, sådan at gassen løber ind i maskinen.
6. Skru den sorte hovedafbryderen "MOTORE" fra "0" til "1". Motoren starter og kedlen drejer rundt.
7. Tænd for gassen, ved samtidig at holde den hvide "INTGEN"-vippeafbyder i position "1" (i mindst 20 sekunder) og den sorte "PIEZO" afbryder inde. Når gassen brænder jævnt, slippes begge afbrydere.

**PRODUKTION**

8. Drej derefter gasregulatoren på bagsiden af maskinen til fuld styrke (Stort flammetejn). Kom mandlerne fra en dåse mix til brændte mandler i gryden samt 3 dl vand og lad det koge i 4-5 min.
9. Kom derefter sukkerblandingen fra en dåse mix til brændte mandler i gryden og lad blandingen koge på fuld styrke i ca. 4 minutter.
10. Drej derefter gasregulatoren på bagsiden af maskinen til halv styrke (Lille flammetejn) og lad blandingen koge til mandlerne er "tørre" på overfladen og skilt fra hinanden.
11. Vip derefter gryden med håndtaget og hæld mandlerne i bakken/på bordet og lad dem tørre i ca. 10 min. før de pakkes i pose.
12. Når gryden vippes, vil der automatisk slukkes for gassen. For at begynde en ny produktion, startes igen fra pkt.7.

**RENGØRNING**

13. Gryden rengøres indvendig med varmt vand for at opløse det fastbrændte sukker på kobberet. NB !! Brug ikke sæbe eller andre rengøringsmidler, da disse vil kunne give smag til produktet.
14. Udvendig rengøres gryden med varmt vand tilsat en teske eddike pr. ltr. vand.