



Bedienungsanleitung „Mandelmaschine“



Bestandteile + Equipment:

- Mandelmodul + herausnehmbarer Bronzekessel
- Propangasflasche
- Hitzeschutz-Handschuh, Holzlöffel, Küchenwaage, Messbecher, Eisschaufel Kunststoff/Edelstahl, Stabfeuerzeug

Verbrauchsmaterial:

- Mandeln
- Zucker
- Wasser
- Gas
- Maroni-Spitztüten

Bedienungseinrichtung:

- 230 Volt, 50Hz
- Separater 16A Stromkreis notwendig
- „Not-Aus“ schaltet die Stromzufuhr an/aus
- Gas-Regulierer steuert die Größe der Gasflamme / Hitze
- Piezo-Zünder entzündet die Gasflamme
- Rührwerkmotor schaltet das Rührwerk ein/aus
- Kesselmotor schaltet den Kesselmotor ein/aus

Vorab zu beachten:

- Fassen sie nie den Kessel oder das Rührwerk an, wenn es in Betrieb ist!
- Der Kessel wird extrem heiß und darf nur mit Schutzhandschuhen angefasst werden!
- Auch frisch gebrannte Mandeln sind sehr heiß. Lassen Sie die Mandeln vor dem Verzehr auskühlen.
- Schalten Sie die Heizung immer aus, wenn Sie gerade nicht produzieren.
- Gashahn immer abdrehen, wenn die Maschine nicht benötigt wird.

Vorbereitung & Zubereitung:

1. Stellen Sie die Mandelmaschine auf einen geraden und ebenerdigen Untergrund.
2. Geben Sie in den Kessel:
 - 150ml Wasser
 - 1kg Mandeln
 - 400g Zucker
3. Zünden Sie mit Hilfe des Piezo-Zünders die Gasflamme an und stellen Sie diese auf die fast höchste Stufe.
4. Schalten Sie sofort nach Entzünden den Kesselmotor und das Rührwerk an.
5. Rühren Sie so lange bis die Mandeln und der Zucker klebrig werden und sie anschließend zu einer pulvrig weißen Mandel-Zucker-Mischung werden.
6. Geben Sie anschließend wieder 400g Zucker in den Kessel.
7. Drehen Sie die Gasflamme leicht runter – damit Ihnen die Mandeln-Zuckermischung nicht verbrennt.
8. Die Mandeln werden weiter gerührt, bis sie wieder leicht klebrig werden.
Dann geben Sie wieder 200g Zucker dazu.
9. Sobald sich der ganze Zucker an die Mandeln gebunden hat, schalten Sie den Kesselmotor, sowie das Rührwerk aus und drehen den Gas-Regulierer auf „Ruhe-Flamme“. Steuern Sie diesen Prozess durch das Regeln der Temperatur.
10. Schalten Sie das Rührwerk und Kesselmotor aus und entleeren Sie den Kessel auf das Blech.
Verteilen Sie die Mandeln möglichst rasch, dass Sie auskühlen können und nicht zusammenkleben.

ACHTUNG: Die Mandeln werden zu klebrig, wenn sie zu lange rühren!

Nach dem Abkühlen können zusammengeklebte Mandeln leicht durch „Draufklopfen“ getrennt werden.

Nachbereitung:

Kessel:

1. Füllen Sie den Kessel bis unterhalb des Rührwerkarms mit Wasser.
2. Schalten Sie die Gasheizung, das Rührwerk und den Kesselmotor an und rühren Sie so lange bis das Wasser fast kocht.
Hierbei wird die Mehrheit des Zuckers von der Maschine gelöst.
3. Schalten Sie alles aus und entleeren Sie den Kessel. Eingebrennte Stellen mit einer Bürste entfernen.

Maschinengehäuse:

4. Nehmen Sie ein sauberes Tuch und wischen Sie die restlichen Verschmutzungen mit Hilfe von warmem Wasser und Spülmittel vom Gehäuse ab.
5. Putzen Sie bitte die Oberfläche, den Rührarm und die Außenseite der Maschine.

Reinigen Sie den Kessel und die anderen Edelstahlkomponenten nicht mit Scheuerschwämmen oder Scheuerpulver, sie zerkratzen die Oberflächen.