

Frugtkværn - sådan gør du



Man kan kværne æbler, pærer, bær og vindruer. Skal du kværne stenfrugter, som f.eks. kirsebær og moreller **skal** der monteres en særlig plastkniv.



Vask frugterne. Det er kun nødvendigt at fjerne rådne og mugne pletter samt større eller gamle stødpletter.



Tragten skal **altid** være påmonteret før du slutter el til kværnen. Brug forlængerledning og stik med jordforbindelse. Tænd motoren **inden** du kommer frugter i.



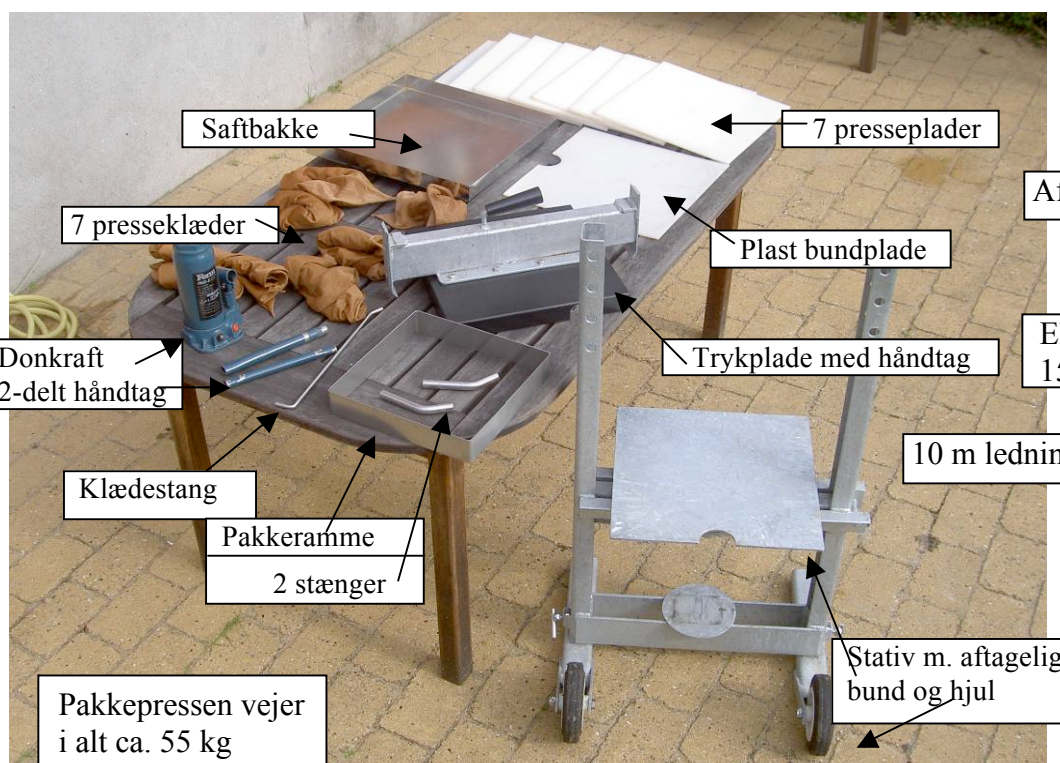
Kom kun få frugter i ad gangen, ellers stopper kværnen. Halver evt. meget store frugter.



Ryst aldrig kværnen og sluk først, når den er tømt. Ved stop: sluk og tag stikket ud! Fjern tragten ved at løsne de fire fingerskruer.



Hæld mosten på plastflasker eller kartonner, så kan den let fryses. Si evt. mosten gennem en sigte.



Efter brug vaskes alle dele grundigt. Undgå at komme vand i kværnens motor.

Presseklæderne vaskes i maskine ved 30-40 °C, **uden** vaskepulver.

Hold altid donkraften adskilt fra det øvrige udstyr. Den kan lægge olie og forurene udstyr og most.