



Betjeningsvejledning til Appelsinpresser

FØR

Øverst på appelsinpresseren, hældes appelsinerne i. Der skal opfyldes løbende. Appelsinerne må max. Være 80 mm i diameter.

UNDER

Når man trykker på knappen kører maskinen 4 appelsiner igennem, og appelsinresterne leder maskinen ned i den store spand i rullebordet under.

Saften kommer ud af tuden i fronten af maskinen.

Denne presser er lavet på en sådan måde, at man ikke får alle de skadelige pesticider med, der sidder i skrællerne, som man gør på mange andre (lidt hurtigere) maskiner. Kontroller løbende om spanden er fuld, foretag da tømning.

EFTER

Spanden tømmes og skylles med vand. Maskinen aftørres med ren, fugtig klud.

INGEN DELE TÅLER VASK I OPVASKEMASKINE.

INFO

Køleskabet kører almindelig 230V og hele 76 watt

Presseren kører almindelig 230V, ca. 300 watt.

VED PROBLEMER:

Kontakt da omgående Kølemanden.dk ApS på tlf. 40 17 58 52.

SPØRGSMÅL

Hvor lang tid tager det før appelsinpresseren er klar? Det tager ca. 1 minutter at presse appelsiner nok til det første glas lækende appelsinjuice.

Må jeg putte andet end appelsiner i appelsinpresseren? Nej, der må kun bruges appelsiner i den passende størrelse.

Kan overskydende appelsinjuice bruges næste dag? Ja, tap resterende appelsinjuice i kander og stil dem på køl, så er der frisk juice til dagen derpå.

Kan jeg fryse juicen, hvis der er mere til overs efter festen? Ja, du kan fryse juicen, men vær opmærksom på, at den måske mister lidt smag efter genoptøning. Juicen kan også laves om til isterninger, som kan bruges i en smoothie.