

---

# Höstpaket

## Produktbeskrivning

Kvarn innehåller kvarnhus med kvarnvals, 4-bladig kniv, 4.5 mm hålskiva, matarbord, matarpropp, stänkskydd, passertillsats och 3 korvhorn 10/20/25mm. Respektive tillbehör kan köpas separat.

Montera kvarnhus runt drivuttaget, drag åt vingmutten och placera kvarnvalsen så den går ordentligt ner i uttaget.

För malning montera kniven (knivens egg skall vara vänd mot hålskivan) och hålskivan, fäst med låsringen och tippa maskinen på sidan.

För korvstoppning, montera korvring och korvhorn, fäst med låsringen och tippa maskinen på sidan.

För användning av passertillsatsen, montera den på kvarnvalsen och lås fast med låsringen. Tippa maskinen på sidan och montera stänkskydd och matarbord

Kvarnen passar alla maskinmodeller N1-N30.

Passertillsatsen passar alla kvarnar modell N10. Det står "10" på kniven i kvarnen

## Användartips:

### Kvarnen

- Dra inte åt låsringen för hårt när du monterar kvarnen. Låsringen kommer dras åt av momentet när kvarnen används och kan då bli svår att lossa.
- Om köttet är svårmalet kan du kyla det innan malning eller förmala med 8 mm hålskiva.
- Rensa resterna från kvarnen genom att mala igenom en skorpa, lök eller potatis.
- Använd alltid matarproppen för på matning, stoppa inte ner några främmande föremål som knivar eller gafflar i kvarnhuset.
- När du ska stoppa korv är det bra att frysa kvarnen innan användning.
- Om det kommer in luft i korven, stanna maskinen och tryck försiktigt luften bakåt via luft spåret.
- Smörj in korvhornet med lite korvsmet för att lättare trä på fjälstret.

### Passertillsatsen

- Ställ in med hjälp av ställratten, hur fast eller löst mos du vill ha. Börja alltid i innersta läget för bästa resultat.
- Tomater, apelsiner, krusbär, urkärnade plommon och körsbär passeras råa medan äpplen bör kokas lätt innan.
- Använd stänkskyddet
- Resterna som kommer ut på passerskenan kan du återanvända 2-3 gånger för att få ut mer fruktjuice.
- Om du är nötallergiker, ska du alltid kärna ur frukten först.

