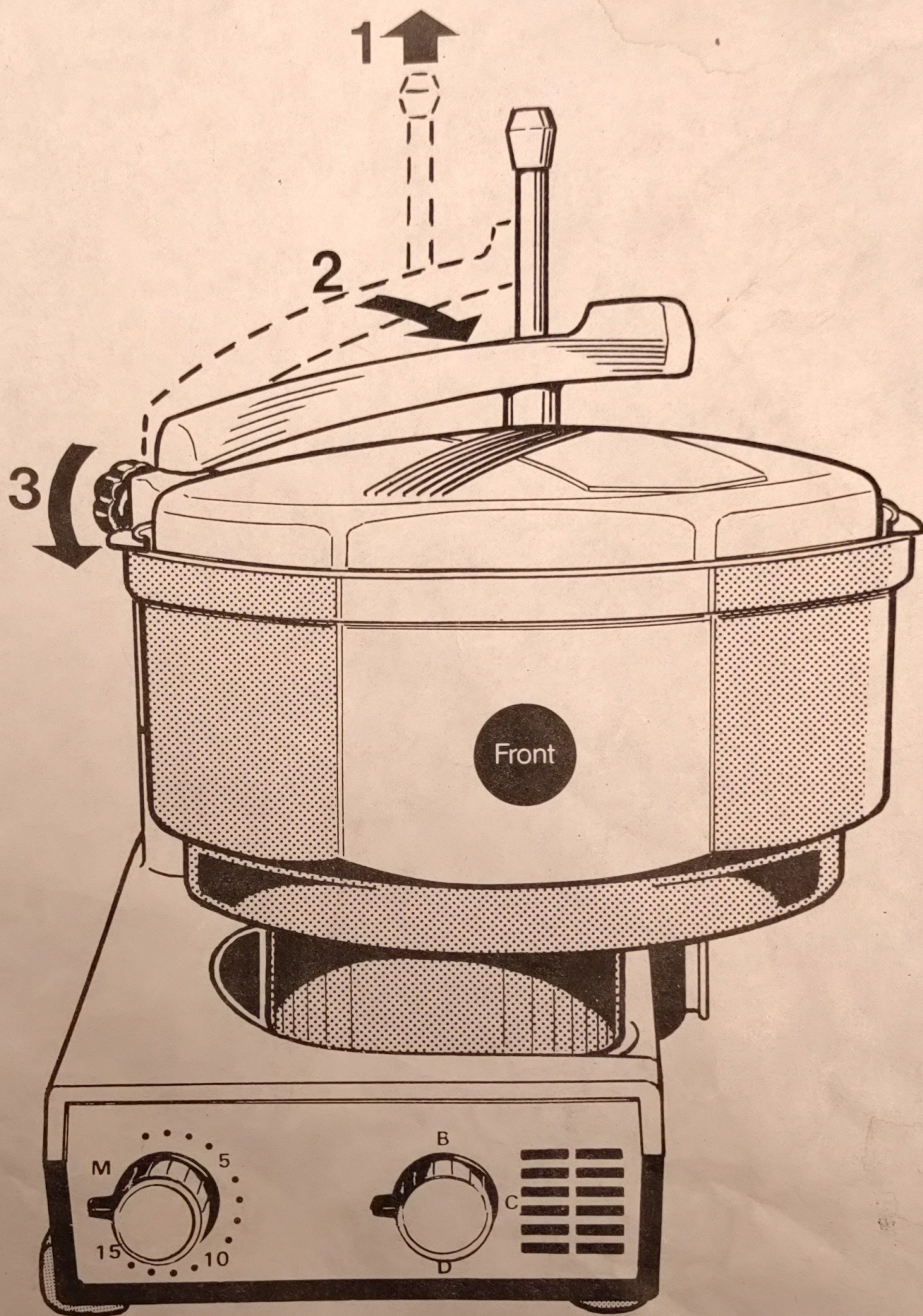




BRUKSANVISNING FÖR POTATISSKALARE

- o Placera potatisskalaren på kittelns plats och tryck ned den.
- o Häll i vatten till slipskivans kant, ca 1 liter.
- o Lägg i potatis, max 1 1/2 kg (jordig potatis sköljs av före skalningen).
- o Lägg på locket och för in armen över locket; men ej längre än vad som behövs för att locket skall sitta stadigt. Lås sedan armen i detta läge.
- o Kör maskinen på högsta hastigheten — någon minut för färsk potatis och 3—5 minuter för gammal.
Använd timern!
Skalningstiden är beroende av potatisens kvalitet och ålder.
Rund och jämn ger bästa resultatet, långa potatisar delas.
- o Skölj potatisen och putsa efter om så behövs.
- o Rengör potatisskalaren i kallt vatten. Förvara den, luftigt, lägg därför på locket upp och ned.

BRUKSANVISNING FOR POTETSKRELLER

- o Sett potetsskrelleren på samme sted som bollen og trykk ned.
- o Hell i vann til kanten på slipeskiven. Ca. 1 liter.
- o Legg i potetene, ikke mer enn 1,5 kg. (Sand og jord skal skylles av for skrelling)
- o Sett på lokket og sving maskinens arm inn over lokket, men ikke lengre enn nødvendig for at lokket skal sitte ordentlig fast. Lås deretter armen i denne stilling.
- o Start maskinen og bruk høyeste hastighet, for nye poteter er skrelletiden ca. 1 min. og 3—5 min. for gamle — bruk tidsbryteren.
Skrelletiden er avhengig av potetenes konsistens.
Man får best resultat med runde, jevne poteter — lange poteter deles.
- o Etter skrellingen bör potetene skylles.
- o Potetsskrelleren skal rengjøres i kaldt vann. Den bör oppbevares med lokket lagt opp ned — for luftsirkulasjon.

INSTRUCTIONS FOR USE FOR THE POTATO PEELER

- o Place the potato peeler in the bowl collar and push it down.
- o Pour in about 1 litre (2 pints) of water, up to the edge of the abrasive disc.
- o Pour in the potatoes—not more than 1 1/2 kg (3 lb.) —(before peeling, rinse the potatoes if soiled with earth).
- o Put the lid on and swing the arm over it, but only so far as is needed for firmly securing the lid. Then lock the arm in this position.
- o Run the machine at top speed—a minute or so for new potatoes and 3—5 minutes for old ones.
Use the timer!
Peeling time depends on the age and quality of the potatoes. The best results are obtained with smooth, round potatoes. Long potatoes should be cut in half.
- o Rinse the potatoes and trim if required.
- o Rinse the potato peeler thoroughly with cold water. Keep it in a ventilated place and put the lid on turned upside down.



Møllers online landhandel
Cvr: 41827092
vestjyllandgenbrug.dk

