



# KuKoo 7L Fruit Crusher

10482

INSTRUCTION MANUAL

[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



# SPECIFICATION

## PRODUCT DESCRIPTION

The KuKoo 7 Litre Fruit Crusher is a great time saving appliance for those looking to produce homemade fruit juices, ciders, wines and fruit beers.

With the ability to hold up to 7 litres at a time, this machine can pulp a large amount of fruit quickly and easily, saving you time and effort. As a hand powered crusher it requires no electrical power so it can be used outdoors and easily transported or positioned wherever suits your requirements.

Whether you're a beginner looking to use up surplus fruit or a novice at cider making, this crusher will prepare your fruit ready for pressing. Please read these instructions before operating the fruit crusher to prevent damage to the machine and help you extract maximum juice from the fruit.

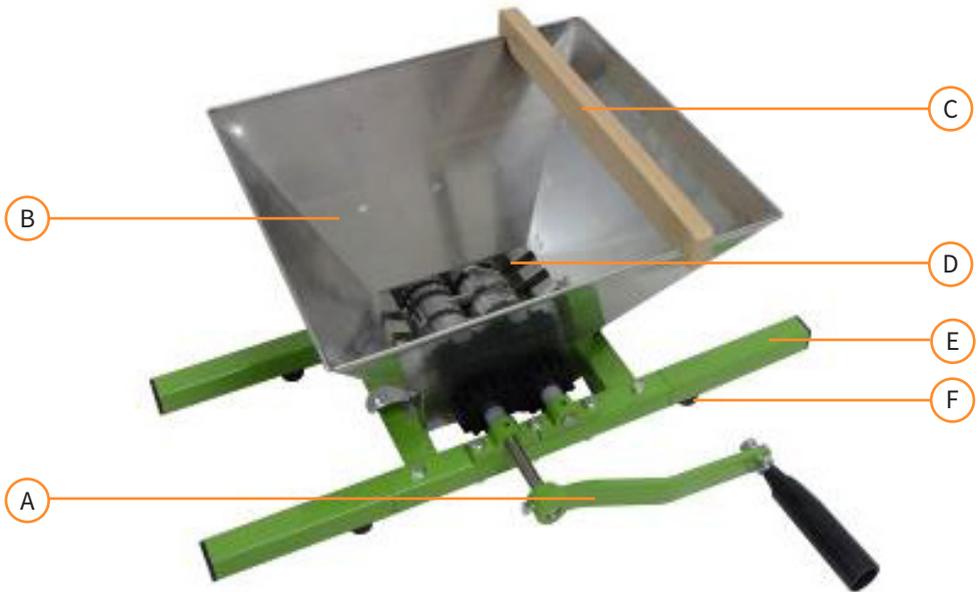
## PRODUCT SPECIFICS

<b>MATERIAL:</b>	Stainless steel hopper, oak wood, metal frame with powder coating
<b>CAPACITY:</b>	7 litres
<b>DIMENSIONS:</b>	575mm (W) x 485mm (L) x 255mm (H)
<b>WEIGHT:</b>	6.5 kg
<b>HOPPER DIMENSIONS:</b>	330mm (W) x 305mm (L) x 162mm (H)

# SPECIFICATION

## PRODUCT FEATURES

- A. Handle
- B. Stainless Steel Hopper
- C. Wooden Hopper Holder
- D. Aluminium Crushing Blades
- E. Stand
- F. Feet



Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.

# SAFETY ADVICE

## SAFE WORKING PRACTICE

Please read through the Safe Working Practice to ensure prevention of injury or damage to the device.

- Do not use this product for anything other than its intended purposes.
- Ensure you have read and fully understood the instruction manual and safety advice before using this product.
- Position the crusher on a sturdy surface or container before operating, ensure it can hold the weight of the crusher and your fruit. The appliance should not slip or tilt over.
- Do not overfill the hopper, the maximum capacity is 7 litres and overfilling the hopper can affect the operation of the crusher.
- Hold onto the wooden hopper holder whilst operating the crusher, this will provide support and stop the machine tilting.
- Do not reach into the hopper or underneath the protective cover whilst operating the crusher.
- Never use without the hopper.
- Remove stones from soft fruits such as cherries, peaches, plums, apricots and nectarines before crushing. The hard stones can get stuck or damage the machine which will affect the operation of the crusher.
- Clean this product after every use to avoid mixing of flavours and increase the longevity of the crusher. Wash with hot water and allow to dry.
- If the crusher is going into storage or will not be used for a long period of time, the bearings and metal surface should be greased with an edible oil to prolong the longevity of the machine.

# USER GUIDE

## ASSEMBLY INSTRUCTIONS

1. Start by attaching the metal stand feet to the frame of the crusher. These should slide into holes of the frame easily, and need to be screwed in place with the screws provided.
2. The fruit crusher should be positioned over a container or bucket to catch the pulp. Alternatively you can place the crusher on top of a fruit press. The surface will need to be sturdy and robust enough to hold the weight of the fruit and the crusher.
3. Hold the fruit crusher steady and tip the fruit into the hopper. Do not overfill the hopper as it will slow down the crushing process.
4. Slot the wooden holder on top of the hopper to hold it in place as you turn the handle.
5. Begin to turn the handle until all the fruit is crushed and the hopper is empty. Do not reach into the crusher during operation.
6. Your fruit should now be crushed and ready to use for pressing.
7. Clean the hopper and blades after use. Spray down with water and allow to dry.

# USER GUIDE

## RECOMMENDATIONS

The KuKoo Fruit Crusher should be used for preparing fruit prior to pressing and removing juice for making cider, wine and homemade juice.

### Preparing the fruit

Firstly the fruit must be crushed into a pulp, this process can differ between hard fruit, soft fruit and berries so be sure to refer to your recipe first.

Ideally fruit should be ripe before putting it in the crusher, this will give you the nicest flavour and the most amount of juice. Wash the fruit and cut into pieces; removing any rotten, mouldy or bruised parts. Large fruits like apples and pears can be quartered depending on their size whereas smaller fruits may only need to be halved.

Skin, cores and stalks on hard fruits like apples do not need to be removed, unless you plan to use the remaining fruit pulp for baking. Stones from soft fruits like cherries or peaches should be removed before crushing as they can become stuck in the blades and may damage the machine.

You can position the crusher over a container, bucket or even your fruit press. Ensure the surface is sturdy enough to hold the weight of the fruit and the crusher. The pulped fruit can then be pressed using the KuKoo Fruit Press to extract the juice for homemade cider or wine.

We stock a range of Fruit Presses at 6 litres, 12 litres and 18 litres in capacity and a press filled to its capacity will produce approximately 25-30% in juice. For example a 6 litre press full with fruit will produce 1-2 litres of juice.

# TROUBLESHOOTING

## RESOLUTION GUIDE

### THE HANDLE OF THE FRUIT CRUSHER WILL NOT TURN

Remove all fruit from the hopper of the machine and spray inside the crusher with water. Look for any fruit that may be stuck in the bearings, wash it out with water and carefully remove. Ensure the hopper is not too full, the maximum capacity is 7 litres of fruit and overfilling the hopper can affect the operation of the crusher.

### WHAT FRUITS CAN BE CRUSHED IN THE FRUIT CRUSHER?

This fruit crusher is more suited to crushing hard fruits such as apples, pears and pineapples. You can pulp softer fruits such as peaches and plums however some soft fruits like grapes and berries, which can easily be squashed may be more suited to just pressing rather than crushing first.

### HOW SHOULD THE KUKOO FRUIT CRUSHER BE CLEANED?

After each use or when changing fruits, the crusher should be cleaned. Use water to wash away any excess fruit and juice then allow to dry naturally. Never use chemical cleaners on the crusher as this may contaminate your fruit pulp and damage the stainless steel parts.

Online cider and beer making forums are a great place to find tips and recipes for anyone new to home brewing. YouTube also provides helpful visual tutorials for using fruit crushers and presses.

**FOR ALL OTHER ISSUES, PLEASE CONTACT OUR  
CUSTOMER SUPPORT TEAM.**

# SPÉCIFICATIONS

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Le broyeur à fruits de 7 litres KuKoo est un excellent appareil destiné à tous ceux désirant produire des jus de fruits, cidres, vins et des bières aux fruits maison en un rien de temps.

Grâce à sa capacité de 7 litres, cette machine peut réduire en pulpe une grande quantité de fruits rapidement et facilement tout en vous faisant gagner du temps et de l'énergie. Ce broyeur à main ne nécessite aucune alimentation électrique, il peut donc être utilisé à l'extérieur et facilement transporté ou positionné où vous le souhaitez.

Que vous soyez un débutant désirant utiliser des surplus de fruits ou novice en production de cidre, ce broyeur vous permettra de préparer vos fruits avant d'être pressés. Veuillez lire ces instructions avant d'utiliser le broyeur à fruits afin d'éviter d'endommager la machine et pour vous aider à extraire le maximum de jus de vos fruits.

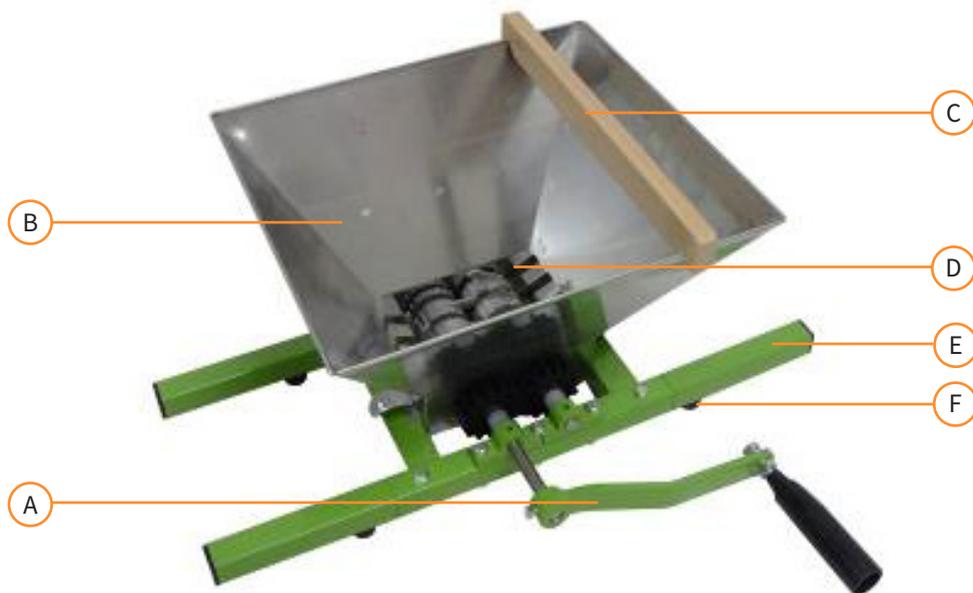
## DÉTAILS DU PRODUIT

<b>MATIÈRE:</b>	Trémie en acier inoxydable, bois de chêne, structure en métal thermolaqué
<b>CAPACITÉ:</b>	7 litres
<b>DIMENSIONS:</b>	575mm (L) x 485mm (l) x 255mm (H)
<b>POIDS:</b>	6,5 kg
<b>DIMENSIONS TRÉMIE:</b>	330mm (L) x 305mm (l) x 162mm (H)

# SPÉCIFICATIONS

## CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- A. Poignée
- B. Trémie en Acier Inoxydable
- C. Support de Trémie en bois
- D. Lames en Aluminium
- E. Support
- F. Pieds



La responsabilité de Monster Group UK Limited sera limitée à la valeur commerciale du produit.

# CONSEILS DE SÉCURITÉ

## PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE

**Veuillez lire les pratiques de travail sécuritaires afin d'éviter toutes blessures ou dommages sur l'appareil.**

- N'utilisez pas ce produit à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Assurez-vous d'avoir bien lu et compris le manuel d'utilisation et les conseils de sécurité avant d'utiliser ce produit.
- Placez le broyeur sur une surface ou récipient solide avant de l'utiliser, assurez-vous qu'il puisse supporter le poids du broyeur et de vos fruits. L'appareil ne doit pas glisser ni basculer.
- Ne remplissez pas excessivement la trémie, la capacité maximale est de 7 litres et un remplissage excessif de la trémie peut affecter le fonctionnement du broyeur.
- Tenez le support de trémie en bois tout en faisant fonctionner le broyeur, ceci permettra de soutenir la machine et de l'empêcher de basculer.
- Ne mettez pas vos mains dans la trémie ou sous le couvercle de protection lorsque le broyeur est en marche.
- Ne jamais utiliser sans la trémie.
- Retirez les noyaux des fruits tels que les cerises, les pêches, les prunes, les abricots et les nectarines avant de les broyer. Les noyaux durs peuvent se coincer ou endommager la machine et ceci peut affecter le fonctionnement du broyeur.
- Nettoyez ce produit après chaque utilisation afin d'éviter le mélange des saveurs et afin d'augmenter la longévité du broyeur. Laver à l'eau chaude et laisser sécher.
- Si vous rangez le broyeur ou s'il n'est pas utilisé pendant une longue période, les roulements et la surface métallique doivent être graissés avec une huile comestible pour prolonger la longévité de la machine.

# MODE D'EMPLOI

## INSTRUCTIONS DE MONTAGE

1. Commencez par fixer les pieds métalliques du support au châssis du broyeur. Ceux-ci se glissent facilement dans les trous du cadre et doivent être vissés avec les vis fournies.
2. Le broyeur à fruits doit être placé au-dessus d'un récipient ou d'un seau afin de récupérer la pulpe. Vous pouvez également placer le broyeur sur un presseur à fruits. La surface devra être suffisamment solide et robuste pour supporter le poids des fruits et du broyeur.
3. Tenez fermement le broyeur à fruits et versez les fruits dans la trémie. Ne remplissez pas trop la trémie car ceci ralentirait le processus de broyage.
4. Insérez le support en bois sur le dessus de la trémie pour le maintenir en place lorsque vous tournez la poignée.
5. Commencez à tourner la poignée jusqu'à ce que tous les fruits soient écrasés et que la trémie soit vide. Ne touchez pas les lames de broyages lorsque l'appareil est en marche.
6. Vos fruits sont maintenant écrasés et prêts à être utilisés pour le pressage.
7. Nettoyez la trémie et les lames après utilisation. Rincez à l'eau et laissez sécher.

# MODE D'EMPLOI

## CONSEILS D'UTILISATION

Le broyeur à fruits KuKoo est conçu pour préparer des fruits avant le pressage pour créer du cidre, du vin et des jus maison.

### Préparation des fruits

Tout d'abord, les fruits doivent être écrasés en pulpe et ce processus peut différer en fonction des types de fruits tels que les fruits à chair ferme, les fruits à chair tendre et les fruits rouges, alors assurez-vous de vous référer d'abord à votre recette.

Idéalement, les fruits doivent être mûrs avant d'être placés dans le broyeur, ceci vous permettra de créer des jus savoureux et en plus grande quantité. Lavez les fruits et coupez-les en morceaux; enlever tous les morceaux pourris, moisis ou abimés. Les gros fruits comme les pommes et les poires peuvent être coupés en quartiers en fonction de leur taille, tandis que les fruits plus petits auront seulement besoin d'être coupés en deux.

La peau, les noyaux et les trognons des fruits à chair ferme comme les pommes n'ont pas besoin d'être enlevés, sauf si vous prévoyez d'utiliser la pulpe de fruits restante pour la cuire. Les noyaux des fruits à chair tendre comme les cerises ou les pêches doivent être enlevés avant de les broyer car ils peuvent se coincer dans les lames et endommager la machine.

Vous pouvez positionner le broyeur au-dessus d'un récipient, d'un seau ou même de votre presseur à fruits. Assurez-vous que la surface soit suffisamment solide pour supporter le poids des fruits et du broyeur. La pulpe de fruit peut ensuite être pressée à l'aide du presseur à fruits KuKoo pour extraire le jus et fabriquer du cidre ou du vin fait maison.

Nous disposons d'une gamme de presseurs à fruits de 6 litres, 12 litres et 18 litres. Un presseur rempli à sa capacité produira environ 25-30% de jus. Par exemple, un presseur de 6 litres rempli de fruits produira 1 à 2 litres de jus.

# DÉPANNAGE

## GUIDE DE RÉOLUTION

### LA POIGNÉE DU BROYEUR À FRUITS NE TOURNE PAS

Retirez tous les fruits de la trémie et vaporisez de l'eau à l'intérieur du broyeur. Vérifiez si des fruits sont coincés dans les roulements, rincez à l'eau et retirez-les soigneusement. Assurez-vous que la trémie ne soit pas trop remplie. La capacité maximale est de 7 litres de fruits. Le remplissage excessif de la trémie peut affecter le fonctionnement du broyeur.

### QUELS FRUITS PEUVENT ÊTRE BROYÉS DANS CET APPAREIL ?

Ce broyeur à fruits convient pour le broyage des fruits à chair ferme comme les pommes, les poires et les ananas. Vous pouvez réduire en pulpe des fruits plus tendres tels que les pêches et les prunes. Certains fruits à chair tendre comme les raisins et les fruits rouges peuvent facilement être écrasés, et sont plus adaptés à un simple pressage plutôt que d'être écrasés en premier lieu.

### COMMENT NETTOYER LE BROYEUR À FRUITS KUKOO ?

Après chaque utilisation ou lors de l'ajout de différents fruits, le broyeur doit être nettoyé. Utilisez de l'eau pour éliminer tout excès de fruits et de jus, puis laissez sécher naturellement. N'utilisez jamais de produits chimiques pour nettoyer le broyeur car ceci pourrait contaminer la pulpe de vos fruits et endommager les pièces en acier inoxydable.

Vous trouverez d'excellents conseils et recettes pour les novices en brassage à domicile sur les forums de fabrication de cidre et de bière en ligne. YouTube propose également des tutoriels vidéo utiles sur l'utilisation des presses à fruits et des broyeurs.

**POUR TOUT AUTRE PROBLÈME, VEUILLEZ  
CONTACTER NOTRE ÉQUIPE DU SERVICE CLIENT.**



# SPEZIFIKATIONEN

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Die KuKoo 7 Liter Obstmühle ist ein wunderbares und zeitsparendes Gerät für diejenigen, die hausgemachte Fruchtsäfte, Apfelweine, Weine und Cider herstellen möchten.

Mit einem Fassungsvermögen bis zu 7 Liter, kann diese Maschine schnell und einfach eine große Menge Obst mahlen, was Ihnen Zeit und Mühe spart. Da die Obstmühle manuell betrieben wird, benötigt sie keine elektrische Energie, sie kann also im Freien verwendet und leicht transportiert oder aufgestellt werden, wo immer es Ihren Anforderungen entspricht.

Ob Sie ein Amateur, der überflüssiges Obst benutzen will oder ein Anfänger im Apfelweinherstellen sind, diese Obstmühle ist ideal für Sie. Um Schäden an der Maschine zu vermeiden und um Ihnen zu helfen den meisten Saft aus dem Obst zu pressen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung bevor sie die Obstmühle in Betrieb nehmen.

## PRODUKTSPEZIFIKA

<b>MATERIAL:</b>	Trichter aus Edelstahl, Eichenholz, Metallrahmen mit Pulverbeschichtung
<b>VOLUMEN:</b>	7 Liter
<b>MAßE:</b>	575 mm (B) x 485 mm (L) x 255 mm (H)
<b>GEWICHT:</b>	6,5 kg
<b>TRICHTER MAßE:</b>	330 mm (B) x 305 mm (L) x 162 mm (H)

# SPEZIFIKATION

## PRODUKTMERKMALE

- A. Handgriff
- B. Edelstahl Trichter
- C. Trichterhalter aus Holz
- D. Aluminium Mahlwalzen
- E. Rahmen
- F. Füße



Die Haftung von Monster Group UK Limited ist auf den Handelswert des Produkts beschränkt.

# SICHERHEITSHINWEIS

## SICHERES ARBEITEN

Bitte lesen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig durch um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Verwenden Sie dieses Produkt nur für dessen vorgesehenen Zweck.
- Stellen Sie sicher, dass Sie diese Bedienungsanleitung und die Sicherheitshinweise vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie dieses Produkt verwenden.
- Stellen Sie die Obstmühle vor dem Betrieb auf eine stabile Oberfläche oder einen stabilen Behälter. Stellen Sie sicher, dass er das Gewicht der Mühle und Ihrer Früchte tragen kann. Das Gerät darf nicht verrutschen oder kippen.
- Überfüllen Sie den Trichter nicht, das maximale Fassungsvermögen beträgt 7 Liter. Ein Überfüllen des Trichters kann den Betrieb der Mühle beeinträchtigen.
- Halten Sie den hölzernen Trichterhalter fest, während Sie die Mühle bedienen. Dies bietet Unterstützung und verhindert das Kippen der Maschine.
- Greifen Sie während des Betriebs der Mühle nicht in den Trichter oder unter die Schutzabdeckung.
- Niemals ohne Trichter verwenden.
- Entfernen Sie Kerne von weichen Früchten wie Kirschen, Pfirsichen, Pflaumen, Aprikosen und Nektarinen, bevor Sie sie mahlen. Die harten Kerne können stecken bleiben oder die Maschine beschädigen, was den Betrieb der Mühle beeinträchtigt.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um ein Vermischen der Aromen zu vermeiden und die Lebensdauer der Mühle zu verlängern. Mit heißem Wasser waschen und trocknen lassen.
- Wenn die Mühle eingelagert wird oder längere Zeit nicht verwendet wird, sollten die Lager und die Metalloberfläche mit einem Speiseöl eingeschmiert werden, um die Lebensdauer der Maschine zu verlängern.

# BENUTZERLEITFADEN

## MONTAGEANLEITUNGEN

1. Befestigen Sie zunächst die Metallständerfüße am Rahmen der Mühle. Diese sollten leicht in die Löcher des Rahmens gleiten können und müssen mit den mitgelieferten Schrauben festgeschraubt werden.
2. Die Obstmühle sollte über einem Behälter oder Eimer positioniert werden, um das Fruchtfleisch aufzufangen. Alternativ können Sie die Mühle auf eine Fruchtpresse stellen. Die Oberfläche muss stabil und robust genug sein, um das Gewicht der Früchte und der Mühle zu tragen.
3. Halten Sie die Obstmühle gerade und kippen sie das Obst in den Trichter. Überfüllen Sie den Trichter nicht, da es den Mahlprozess verlangsamt.
4. Platzieren Sie den Trichterhalter auf den Trichter, um den Trichter beim Drehen des Griffes festzuhalten.
5. Drehen Sie den Griff, bis das ganze Obst gemahlen ist und der Trichter leer ist. Greifen Sie bei Betrieb nicht in die Mühle.
6. Ihr Obst sollte jetzt gemahlen und zum Pressen bereit sein.
7. Reinigen Sie den Trichter und die Mahlwalzen nach dem Gebrauch. Mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

# BENUTZERLEITFADEN

## EMPFEHLUNGEN

Die KuKoo Obstmühle sollte zur Zubereitung von Obst verwendet werden, bevor Saft für die Herstellung von Apfelwein, Wein und hausgemachten Saft gepresst wird.

### Vorbereitung der Früchte

Zuerst müssen die Früchte zu Fruchtfleisch gemahlen werden. Dieser Vorgang kann zwischen harten Früchten, weichen Früchten und Beeren unterschiedlich sein, lesen Sie daher erst Ihr Rezept.

Idealerweise sollte Ihr Obst reif sein bevor Sie es in der Mühle verarbeiten, dadurch erhalten sie den besten Geschmack und die meiste Saftmenge. Waschen Sie die Früchte und schneiden Sie sie in Stücke. Entfernen Sie die faulen, schimmeligen oder zerquetschten Stellen. Größere Früchte wie Äpfel und Birnen können je nach Größe geviertelt werden, wohingegen kleinere Früchte vielleicht nur halbiert werden müssen.

Haut, Kerne und Stiele von harten Früchten wie Äpfeln müssen nicht entfernt werden, es sei denn, Sie planen, das verbleibende Fruchtfleisch zum Backen zu verwenden. Kerne von weichen Früchten wie Kirschen oder Pfirsichen sollten vor dem Mahlen entfernt werden, da sie in den Mahlwalzen stecken bleiben und die Maschine beschädigen können.

Sie können die Mühle über einem Behälter, einem Eimer oder sogar Ihrer Obstpresse positionieren. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche stabil genug ist, um das Gewicht der Früchte und der Mühle zu tragen. Die gemahlene Früchte können dann mit der KuKoo Obstpresse gepresst werden, um den Saft für hausgemachten Apfelwein oder Wein zu entnehmen.

Wir führen eine große Reihe von Obstpressen mit einem Fassungsvermögen von 6 Litern, 12 Litern und 18 Litern. Eine auf ihr Fassungsvermögen gefüllte Presse produziert ungefähr 25 bis 30 % Saft. Zum Beispiel produziert eine 6-Liter-Presse gefüllt mit Obst 1-2 Liter Saft.

# FEHLERBEHEBUNG

## LÖSUNGSGUIDE

### DER GRIFF DER OBSTMÜHLE DREHT SICH NICHT

Entfernen Sie alle Früchte aus dem Trichter der Mühle und spülen sie Wasser in die Mühle. Suchen Sie nach Früchten die in den Mahlwalzen stecken geblieben sein können, waschen Sie sie mit Wasser und entfernen Sie sie vorsichtig. Stellen Sie sicher, dass der Trichter nicht zu voll ist. Das maximale Fassungsvermögen beträgt 7 Liter, ein Überfüllen des Trichters kann den Betrieb der Mühle beeinträchtigen.

### WELCHE FRÜCHTE KÖNNEN IN DER OBSTMÜHLE GEMAHLEN WERDEN?

Diese Obstmühle eignet sich besser zum Mahlen von harten Früchten wie Äpfeln, Birnen und Ananas. Sie können auch weichere Früchte wie Pfirsiche und Pflaumen mahlen. Einige weiche Früchte wie Trauben und Beeren, die leicht zerquetscht werden können, eignen sich jedoch vielleicht eher zum Pressen als zum Mahlen.

### WIE SOLLTE DIE KUKOO OBSTMÜHLE GEREINIGT WERDEN ?

Nach jedem Gebrauch oder beim Wechseln der Früchte sollte die Mühle gereinigt werden. Verwenden Sie Wasser, um überschüssiges Obst und Saft abzuwaschen, und lassen Sie es dann auf natürliche Weise trocknen. Verwenden Sie niemals chemische Reinigungsmittel für die Mühle, da dies Ihr Fruchtfleisch verunreinigen und die Edelstahlteile beschädigen kann.

Online-Foren zur Herstellung von Apfelwein und Bier sind ein großartiger Ort, um Tipps und Rezepte für alle zu finden, die noch nicht mit dem Brauen zu Hause vertraut sind. YouTube bietet auch hilfreiche visuelle Tutorials für die Verwendung von Obstmühlen und Pressen.

**FÜR ALLE ANDEREN FRAGEN WENDEN SIE SICH BITTE AN  
UNSER KUNDENSERVICE-TEAM.**



# ESPECIFICACIONES

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El triturador de frutas KuKoo de 7 litros es un gran aparato que ahorra tiempo a aquellos que buscan producir jugos de frutas, sidras, vinos y cervezas de frutas caseros.

Con la capacidad de contener hasta 7 litros a la vez, esta máquina puede pulpar una gran cantidad de fruta de forma rápida y sencilla, lo que le permite ahorrar tiempo y esfuerzo. Como trituradora manual no requiere energía eléctrica, por lo que se puede utilizar en exteriores y se puede transportar o colocar fácilmente donde usted requiera para adaptarse a sus necesidades.

Ya sea que sea un principiante que busque usar el excedente de fruta o un novato en la elaboración de sidra, esta trituradora dejará su fruta lista para presionar. Lea estas instrucciones antes de operar la trituradora de frutas para evitar daños a la máquina y ayudarlo a extraer el máximo jugo de la fruta.

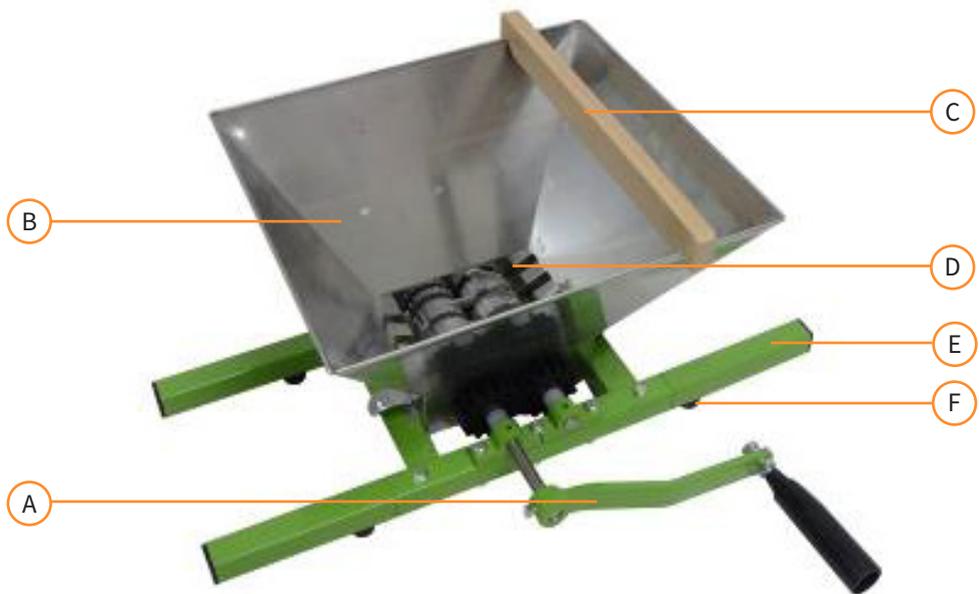
## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

<b>MATERIAL:</b>	Tolva de acero inoxidable, madera de roble, estructura de metal con recubrimiento en polvo
<b>CAPACIDAD:</b>	7 litros
<b>DIMENSIONES:</b>	575mm (AN) x 485mm (L) x 255mm (AL)
<b>PESO:</b>	6.5 kg
<b>DIMENSIONES DE LA TOLVA:</b>	330mm (AN) x 305mm (L) x 162mm (AL)

# ESPECIFICACIONES

## CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- A. Manija
- B. Tolva de Acero Inoxidable
- C. Soporte de Tolva de Madera
- D. Cuchillas Trituradoras de Aluminio
- E. Soporte
- F. Pies



La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada únicamente al valor comercial del producto.

# CONSEJOS DE SEGURIDAD

## PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS

Lea detenidamente las Prácticas de Uso Seguro para garantizar la prevención de lesiones o daños al dispositivo.

- No utilice este producto para ningún otro fin que no sea el previsto.
- Asegúrese de haber leído y comprendido completamente el manual de instrucciones y los consejos de seguridad antes de utilizar este producto.
- Coloque la prensa sobre una superficie resistente antes de operar, asegúrese de que pueda soportar el peso de la prensa y su fruta. El aparato no debe resbalar ni inclinarse.
- No sobrellene la tolva, la capacidad máxima es de 7 litros y el sobrellenado de la tolva puede afectar el funcionamiento de la trituradora.
- Sostenga el soporte de madera de la tolva mientras opera la trituradora, esto proporcionará soporte y evitará que la máquina se incline.
- No introduzca la mano en la tolva o debajo de la cubierta protectora mientras opera la trituradora.
- Nunca la use sin la tolva.
- Retire los huesos de frutas blandas como cerezas, melocotones, ciruelas, albaricoques y nectarinas antes de triturarlas. Los huesos duros pueden atascarse o dañar la máquina, situación que afectará el funcionamiento de la trituradora.
- Limpie este producto después de cada uso para evitar la mezcla de sabores y aumentar la longevidad del triturador. Lave con agua caliente y deje secar.
- Si la trituradora se va a almacenar o no se utilizará durante un período prolongado, los cojinetes y la superficie metálica deben engrasarse con un aceite comestible para prolongar la vida útil de la máquina.

# GUÍA DEL USUARIO

## INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

1. Comience colocando los pies de soporte de metal en el marco de la trituradora. Estos deberían deslizarse fácilmente en los orificios del marco y deben atornillarse en su lugar con los tornillos proporcionados.
2. La trituradora de frutas debe colocarse sobre un recipiente o balde para recoger la pulpa. Alternativamente, puede colocar la trituradora encima de una prensa de frutas. La superficie deberá ser lo suficientemente resistente y robusta para soportar el peso de la fruta y la trituradora.
3. Mantenga firme la trituradora de frutas e incline la fruta en la tolva. No sobrellene la tolva, ya que alentaría el proceso de trituración.
4. Coloque el soporte de madera en la parte superior de la tolva para mantenerlo en su lugar mientras gira la manija.
5. Empiece a girar la manija hasta que toda la fruta esté triturada y la tolva esté vacía. No introduzca la mano en la trituradora durante el funcionamiento.
6. Ahora su fruta debe estar triturada y lista para usar para prensar.
7. Limpie la tolva y las cuchillas después de su uso. Rocíe con agua y deje secar.

# GUÍA DEL USUARIO

## RECOMENDACIONES

El triturador de frutas KuKoo se debe utilizar para preparar frutas antes de prensar y extraer el jugo para hacer sidra, vino y jugo casero.

### Preparando la fruta

Antes que nada, la fruta debe triturarse para obtener una pulpa, este proceso puede diferir entre frutas duras, frutas blandas y bayas, así que asegúrese de consultar su receta primero.

Lo ideal es que la fruta esté madura antes de ponerla en la trituradora, esto le dará el mejor sabor y la mayor cantidad de jugo. Lavar la fruta y cortarla en trozos; quitar cualquier parte podrida, mohosa o magullada. Las frutas grandes como las manzanas y las peras se pueden cortar en cuartos según su tamaño, mientras que las frutas más pequeñas solo necesitan cortarse por la mitad.

No es necesario quitar la piel, el corazón y los tallos de frutas duras como las manzanas, a menos que planea usar la pulpa de fruta restante para hornear. Los huesos de frutas blandas como cerezas o melocotones deben quitarse antes de triturarlas, ya que pueden atascarse en las cuchillas y dañar la máquina.

Puede colocar la trituradora sobre un recipiente, balde o incluso su prensa de frutas. Asegúrese de que la superficie sea lo suficientemente resistente para soportar el peso de la fruta y la trituradora. La pulpa de la fruta luego se puede prensar con la prensa de frutas KuKoo para extraer el jugo para sidra o vino caseros.

Disponemos de una gama de prensas para frutas de 6 litros, 12 litros y 18 litros de capacidad y una prensa llena a su capacidad producirá aproximadamente un 25-30% en jugo. Por ejemplo, una prensa de 6 litros llena de fruta producirá 1-2 litros de jugo.

# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## GUÍA DE RESOLUCIÓN

### LA MANIJA DE LA TRITURADORA DE FRUTAS NO GIRA

Retire toda la fruta de la tolva de la máquina y rocíe el interior de la trituradora con agua. Busque cualquier fruta que pueda estar atascada en los cojinetes, lávela con agua y retírela con cuidado. Asegúrese de que la tolva no esté demasiado llena, la capacidad máxima es de 7 litros de fruta y un llenado excesivo de la tolva puede afectar el funcionamiento de la trituradora.

### ¿QUÉ FRUTAS SE PUEDEN TRITURAR EN LA TRITURADORA DE FRUTAS?

Esta trituradora de frutas es más adecuada para triturar frutas duras como manzanas, peras y piñas. Puede pulpar frutas más blandas, como melocotones y ciruelas, sin embargo, algunas frutas blandas, como uvas y bayas que se pueden aplastar fácilmente, pueden ser más adecuadas para simplemente ser presionadas.

### ¿CÓMO SE DEBE LIMPIAR LA TRITURADORA DE FRUTAS DE KUKOO?

Se debe limpiar la trituradora después de cada uso o al cambiar de frutas. Use agua para eliminar el exceso de fruta y jugo y luego deje que se seque de forma natural. Nunca use limpiadores químicos en la trituradora, ya que esto puede contaminar la pulpa de la fruta y dañar las partes de acero inoxidable.

Los foros de elaboración de cerveza y sidra en línea son un excelente lugar para encontrar consejos y recetas para cualquier persona nueva en la elaboración de cerveza y sidra casera. YouTube también proporciona útiles tutoriales visuales para el uso de prensas y trituradoras de frutas.

**PARA CUALQUIER OTRO PROBLEMA, POR FAVOR CONTACTE  
CON NUESTRO EQUIPO DE ATENCIÓN AL CLIENTE**

# SPECIFICHE

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il tritafrutta KuKoo da 7 litri è la soluzione ideale per risparmiare tempo durante la produzione casalinga di succhi di frutta, sidro, vini e birre.

Con una capacità massima di 7 litri, questo apparecchio può ridurre in poltiglia una grande quantità di frutta rapidamente e facilmente, risparmiandovi tempo e fatica. Trattandosi di un tritafrutta manuale, non richiede energia elettrica e può essere utilizzato all'aperto, trasportato e posizionato facilmente nei luoghi per voi più adatti.

Sia se il vostro obiettivo è quello di riutilizzare la frutta in eccesso, o se vi state avventurando nella produzione di sidro, questo apparecchio preparerà perfettamente la vostra frutta per la spremitura. Si prega di leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il tritafrutta, onde evitare danni alla tramoggia e aiutarvi a estrarre la quantità massima di succo dalla frutta.

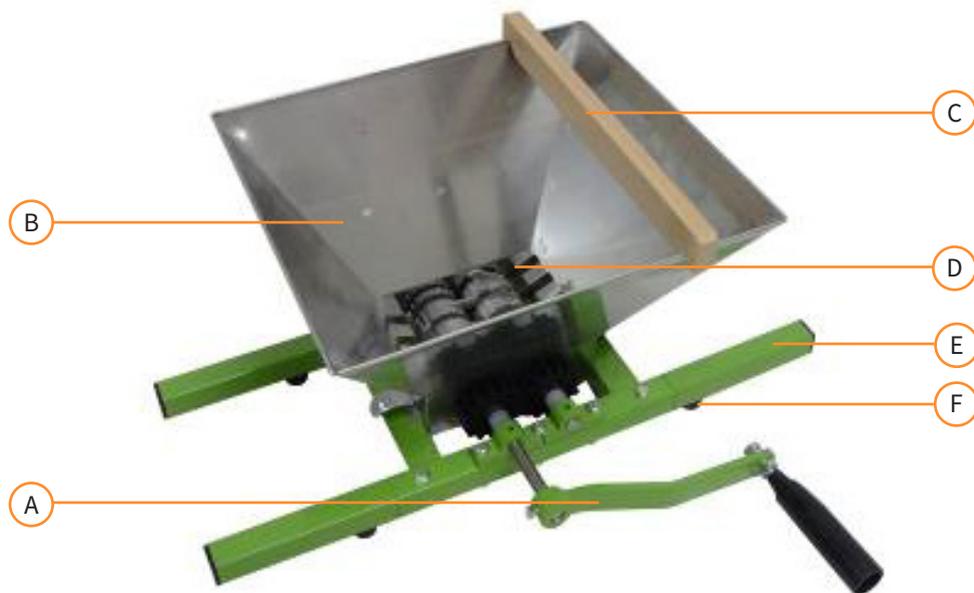
## SPECIFICHE DEL PRODOTTO

<b>MATERIALE:</b>	Tramoggia in acciaio inossidabile, legno di quercia, telaio in metallo con verniciatura a polvere
<b>CAPACITÀ:</b>	7 litri
<b>DIMENSIONI:</b>	575mm (L) x 485mm (P) x 255mm (A)
<b>PESO:</b>	6.5 kg
<b>DIM. TRAMOGGIA:</b>	330mm (L) x 305mm (P) x 162mm (A)

# SPECIFICHE

## CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- A. Maniglia
- B. Tramoggia in acciaio inossidabile,
- C. Supporto in legno per la tramoggia
- D. Lame per tritare in alluminio
- E. Pedana
- F. Piede



La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto.

# CONSIGLI PER LA SICUREZZA

## PRATICHE DI LAVORO SICURO

Si prega di leggere le seguenti istruzioni per prevenire infortuni o danni agli oggetti.

- Non utilizzare questo prodotto per scopi diversi da quelli previsti.
- Verificare di aver letto e compreso appieno il manuale di istruzioni e i consigli sulla sicurezza prima di utilizzare il prodotto.
- Posizionare il tritafrutta su una superficie o un recipiente robusto prima di utilizzarlo, assicurandosi che possa sostenere il peso del macchinario sommato a quello della frutta. L'apparecchio deve essere stabile, senza mai scivolare o inclinarsi.
- Non caricare in eccesso la tramoggia: la capacità massima è di 7 litri e il riempimento eccessivo può compromettere il corretto funzionamento del tritafrutta.
- Fare leva sul supporto di legno della tramoggia mentre si aziona il tritafrutta; in questo modo avrete un sostegno e impedirete alla macchina di inclinarsi.
- Non mettere mai le mani nella tramoggia o sotto il coperchio di protezione durante il funzionamento del tritafrutta.
- Non utilizzare mai senza la tramoggia.
- Rimuovere con attenzione i noccioli dalla frutta morbida come ciliegie, pesche, prugne, albicocche e nettarine prima di azionare. I noccioli duri possono rimanere bloccati e danneggiare la macchina, condizionando il funzionamento dell'apparecchio.
- Pulire il macchinario dopo ogni utilizzo per evitare di mescolare i sapori e aumentare la longevità del tritafrutta. Lavare con acqua calda e poi lasciare asciugare.
- Se il tritafrutta non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, i cuscinetti e la superficie metallica devono essere ingrassati con olio commestibile, in modo da prolungare la longevità dell'apparecchio.

# GUIDA UTENTE

## ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO

1. Iniziare fissando i piedi (F) del supporto metallico alla pedana del tritafrutta (E). Devono inserirsi facilmente nei fori del telaio e devono essere assicurati con le viti in dotazione.
2. Il tritafrutta deve essere posizionato sopra un recipiente o un secchio per raccogliere la polpa triturrata. In alternativa è possibile posizionare l'apparecchio direttamente sopra la pressa per frutta. La superficie dovrà essere solida e abbastanza resistente da poter sostenere il peso della frutta e dell'apparecchio stesso.
3. Tenere fermo il tritafrutta e versare la frutta nella tramoggia (B). Non riempire troppo la tramoggia perché rallenterebbe e peggiorerebbe il processo di frantumazione.
4. Inserire il supporto di legno (C) in cima alla tramoggia per tenerla saldamente in posizione mentre si gira la maniglia (A).
5. Azionare la maniglia fino a quando tutta la frutta è schiacciata e la tramoggia è vuota. Evitare ogni contatto con l'interno del tritafrutta durante il funzionamento.
6. La vostra frutta sarà ora schiacciata e pronta per la spremitura.
7. Pulire la tramoggia e le lame (D) dopo ogni utilizzo. Spruzzare con acqua calda e lasciare asciugare.

# GUÍA DEL USUARIO

## RACCOMANDAZIONI

Il tritafrutta KuKoo è la soluzione ideale per preparare la frutta prima della spremitura e ricavare la materia prima per produrre sidro, vino e succo fatto in casa.

### Preparare la frutta

Innanzitutto la frutta deve essere ridotta in poltiglia, e questo processo sarà differente in caso di frutta dura, morbida e bacche. Assicuratevi sempre di conoscere la tipologia della frutta utilizzata e di rispettare le ricette.

La frutta deve essere al giusto punto di maturazione prima di metterla nell'apparecchio: in questo modo otterrete il sapore migliore e la maggior quantità di succo. Lavate la frutta e tagliatela a pezzi, rimuovendo qualsiasi parte marcia, ammuffita o ammaccata. I frutti grandi come le mele e le pere devono essere tagliati almeno in quarti, a seconda delle loro dimensioni, mentre i frutti più piccoli possono venire anche solo dimezzati.

La buccia, i torsoli e i gambi dei frutti duri come le mele non devono essere per forza rimossi, a meno che non intendiate utilizzare la polpa rimanente per una cottura successiva. I noccioli dei frutti morbidi, come ciliegie o pesche, devono invece essere rimossi prima di venir tritati perché potrebbero rimanere bloccati nelle lame e danneggiare il macchinario.

Potete posizionare il frantoio sopra un recipiente, un secchio o anche sopra la vostra pressa per frutta. Assicuratevi sempre che la base sia abbastanza robusta da sostenere il tritafrutta e la materia prima inserita in esso. La frutta spappolata può quindi essere lavorata con la pressa KuKoo in modo da estrarre il succo per sidro o vino fatto in casa.

Abbiamo tre differenti tipi di presse per frutta, con capacità da 6, 12 e 18 litri; quando riempite correttamente fino al massimo della loro capacità, produrranno circa il 25-30% di succo. Per esempio, una pressa da 6 litri piena di frutta produrrà 1-2 litri di succo.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

### LA MANIGLIA DEL TRITAFRUTTA NON GIRA

Rimuovere tutta la frutta dalla tramoggia e spruzzare l'interno del tritafrutta con acqua calda. Cercate con cura qualsiasi frutto o residuo che possa essere rimasto bloccato nei cuscinetti, lavatelo con acqua e rimuovetelo. Assicurarsi sempre che il contenuto della tramoggia non superi la capacità massima di 7 litri: il riempimento eccessivo della tramoggia può compromettere il funzionamento del tritafrutta.

### QUALI TIPI DI FRUTTA UTILIZZARE NEL TRITAFRUTTA KUKOO?

Questo apparecchio è adatto a tritare frutta dura come mele, pere e ananas. Potete anche schiacciare frutti più morbidi come pesche e prugne, ma la maggior parte di questi, come anche uva e bacche, sono facili da spremere. Sono quindi più adatti alla semplice pressatura senza bisogno di essere lavorati in precedenza.

### COME MANTENERE PULITO IL TRITAFRUTTA KUKOO?

Dopo ogni utilizzo, o quando si cambia varietà di frutta, l'apparecchio deve essere pulito. Usare acqua calda per lavare via la frutta e il succo in eccesso e lasciare asciugare naturalmente. Non pulire mai il tritafrutta con detergenti chimici, perché potrebbero contaminare la polpa ottenuta e danneggiare le parti in acciaio inossidabile.

Il forum online sul sidro e la birra sono un ottimo posto per trovare consigli e ricette per chiunque si stia appassionando alla produzione casalinga. YouTube fornisce anche utili video tutorial per l'utilizzo di presse da frutta.

**PER QUALUNQUE ALTRO PROBLEMA, CONTATTA IL NOSTRO  
TEAM DI ASSISTENZA CLIENTI.**

# OMSCHRIJVING

## PRODUCT OMSCHRIJVING

De KuKoo 7 Liter Fruit maler is een geweldig tijdbesparend apparaat voor iedereen die zelfgemaakte vruchtensappen, ciders, wijnen en fruitbieren wil produceren.

Met een capaciteit van 7 liter per keer kan deze machine snel en gemakkelijk een grote hoeveelheid fruit verpulveren, hierdoor bespaar je tijd en moeite. Deze handaangedreven pers werkt niet op stroom en kan dus buitenshuis worden gebruikt en gemakkelijk worden vervoerd of geplaatst waar het jou uitkomt.

Of je nu een beginner bent die overtollig fruit wil opmaken of net start met het maken van cider, deze verpulperaar maakt je fruit klaar om geperst te worden. Lees deze instructies voordat je de fruit crusher gebruikt om schade aan de machine te voorkomen en je te helpen maximaal sap uit het fruit te halen.

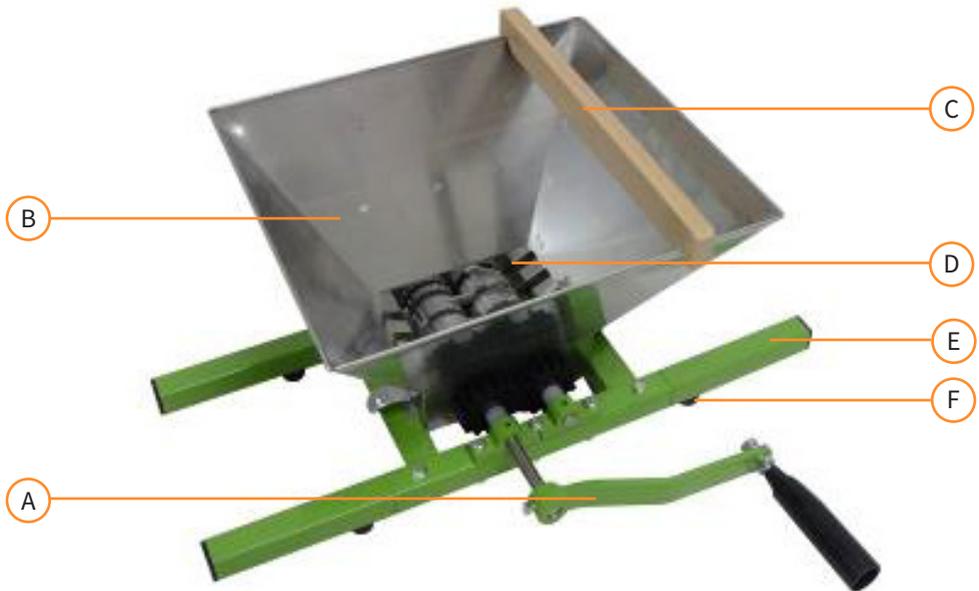
## PRODUCTSPECIFICATIES

<b>MATERIAAL:</b>	Roestvrijstalen trechter, eikenhout, metalen frame met poedercoating
<b>CAPACITEIT:</b>	7 liter
<b>AFMETINGEN:</b>	575mm (B) x 485mm (L) x 255mm (H)
<b>GEWICHT:</b>	6,5 kg
<b>AFMETINGEN TRECHTER:</b>	330mm (B) x 305mm (L) x 162mm (H)

# SPECIFICATIE

## PRODUCT SPECIFICATIE

- A. Hendel
- B. Roestvrijstalen trechter
- C. Houten trechterhouder
- D. Aluminium breeksbladen
- E. Standaard
- F. Voet



De aansprakelijkheid van Monster Group UK Limited is beperkt tot de commerciële waarde van het product.

# VEILIGHEIDSADVIJES

## VEILIG GEBRUIK

Lees Veilig Werken door om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.

- Gebruik dit product niet voor iets anders dan waarvoor het bedoeld is.
- Zorg ervoor dat je de handleiding en het veiligheidsadvies hebt gelezen en volledig hebt begrepen voordat je dit product gebruikt.
- Plaats de machine op een stevige ondergrond of container voordat je hem bedient, zorg ervoor dat hij het gewicht van de maalmachine en het fruit kan dragen. Het apparaat mag niet wegglijden of kantelen.
- Doe de trechter niet te vol, de maximale capaciteit is 7 liter en overvullen van de trechter kan de werking van de crusher beïnvloeden.
- Houd de houten trechterhouder vast terwijl je de crusher bedient, dit biedt ondersteuning en kantelen van de machine voorkomen.
- Grijp niet in de trechter of onder de beschermkap tijdens het bedienen van de crusher.
- Gebruik nooit zonder trechter.
- Verwijder pitten van zacht fruit zoals kersen, perziken, pruimen, abrikozen en nectarines alvorens ze te pletten. De harde pitten kunnen vast komen te zitten of de machine beschadigen, wat de werking van de crusher beïnvloedt.
- Maak dit product na elk gebruik schoon om vermenging van smaken te voorkomen en de levensduur van de crusher te verlengen. Was met warm water en laat drogen.
- Als de crusher wordt opgeslagen of gedurende lange tijd niet zal worden gebruikt, moeten de lagers en het metalen oppervlak worden ingevet met een eetbare olie om de levensduur van de machine te verlengen.

# HANDLEIDING

## MONTAGE-INSTRUCTIES

1. Begin met het bevestigen van de metalen voetjes aan het frame van de machine. Deze glijden eenvoudig in de gaten van het frame en moeten met de meegeleverde schroeven worden vastgeschroefd.
2. De fruitcrusher moet boven een bak of emmer worden geplaatst om het vruchtvlies op te vangen. Als alternatief kun je de crusher bovenop een fruitpers plaatsen. Het oppervlak moet stevig en robuust genoeg zijn om het gewicht van het fruit en de crusher te dragen.
3. Houd de fruitcrusher stil en schep het fruit in de trechter. Vul de trechter niet te vol omdat dit het vermalingsproces vertraagt.
4. Schuif de houten trechterhouder bovenop de trechter om deze op zijn plaats te houden terwijl je aan de hendel draait.
5. Begin aan de hendel te draaien totdat al het fruit geplet is en de trechter leeg is. Grijp niet in de trechter tijdens het bedienen.
6. Je fruit is nu geplet en klaar om te worden geperst.
7. Reinig de trechter en messen na gebruik. Met water afspoelen en laten drogen.

# HANDLEIDING

## AANBEVELINGEN

De KuKoo Fruit Crusher kan worden gebruikt voor het bereiden van fruit voorafgaand aan het persen en verwijderen van sap voor het maken van cider, wijn en zelfgemaakt sap.

### Het fruit voorbereiden

Als eerste moet het fruit tot pulp worden vermalen, dit proces kan verschillen tussen hard fruit, zacht fruit en bessen, dus raadpleeg eerst het recept.

Idealiter zou fruit rijp moeten zijn voordat het in de crusher wordt gedaan, dit geeft je de lekkerste smaak en de meeste hoeveelheid sap. Was het fruit en snijd het in stukjes; verwijder rotte, beschimmelde of gekneusde delen. Grote vruchten zoals appels en peren kunnen afhankelijk van hun grootte in vieren worden gedeeld, terwijl kleinere vruchten wellicht maar gehalveerd hoeven te worden.

De schil, het klokhuis en de steeltjes van hard fruit zoals appels hoeven niet te worden verwijderd, tenzij je van plan bent het resterende vruchtvlees te gebruiken om te bakken. Pitten van zacht fruit zoals kersen of perziken moeten worden verwijderd voordat ze worden geplet, omdat ze vast kunnen komen te zitten in de messen en de machine kunnen beschadigen.

Je kunt de crusher boven een bak, emmer of zelfs je fruitpers plaatsen. Zorg ervoor dat het oppervlak stevig genoeg is om het gewicht van het fruit en de crusher te dragen. Het vruchtvlees kan vervolgens worden geperst met behulp van de KuKoo Fruit Pers om het sap te extraheren voor zelfgemaakte cider of wijn.

We hebben een assortiment fruitpersen op voorraad met een inhoud van 6 liter, 12 liter en 18 liter en een volle pers zal ongeveer 25-30% aan sap produceren. Een pers van 6 liter vol met fruit levert bijvoorbeeld 1-2 liter sap op.

# PROBLEEM OPLOSSEN

## OPLOSSINGEN

### HET HANDVAT VAN DE FRUITCRUSHER DRAAIT NIET

Verwijder al het fruit uit de trechter van de machine en spuit water in de crusher. Zoek naar fruit dat in de lagers vastzit, was het uit met water en verwijder het voorzichtig. Zorg ervoor dat de trechter niet te vol is, de maximale capaciteit is 7 liter fruit en als de trechter te vol is, kan dit de werking van de crusher beïnvloeden.

### WELKE VRUCHTEN KUNNEN WORDEN GEMALEN IN DE FRUIT-CRUSHER?

Deze fruitcrusher is het meest geschikt voor het fijnmaken van hard fruit zoals appels, peren en ananas. Je kunt zachter fruit zoals perziken en pruimen pletten, maar sommige soorten zacht fruit zoals druiven en bessen, die gemakkelijk kunnen worden geplet, zijn wellicht geschikter om alleen te persen in plaats van eerst te pletten.

### HOE MOET DE KUKOO FRUIT VERPULVERAARD WORDEN GEREINIGD?

Na elk gebruik of bij het wisselen van fruit, moet de crusher worden schoongemaakt. Gebruik water om overtollig fruit en sap weg te spoelen en laat het vervolgens op natuurlijke wijze drogen. Gebruik nooit chemische reinigingsmiddelen op de crusher, aangezien dit je vruchtvlees kan verontreinigen en de roestvrijstalen onderdelen kan beschadigen.

Online forums voor het maken van cider en bier zijn een geweldige plek om tips en recepten te vinden voor iedereen die nog niet bekend is met thuisbrouwen. YouTube biedt ook handige visuele tutorials voor het gebruik van fruitbcrushers en fruitpersen.

**NEEM VOOR ALLE ANDERE KWESTIES CONTACT  
MET ONZE KLANTENSERVICE OP.**



# SPECIFIKATION

## PRODUKT BESKRIVNING

KuKoo 7 liter Fruktkross är en fantastisk, tidsparande köksapparat för dig som vill tillverka din egen fruktjuice, cider, vin och fruktöl.

Med möjligheten att hålla 7 liter åt gången så kan den här maskinen krossa stora mängder frukt snabbt och enkelt, vilket sparar dig tid och är mindre ansträngande. Eftersom det är en manuell kross behövs ingen elektricitet, så du kan enkelt använda den utomhus eller ta med den och placera den där den behövs.

Även om du är en nybörjare och vill använda upp överskottet av din frukt eller nyligen börjat tillverka cider kommer den här krossen förbereda frukten inför pressning. Vänligen läs igenom instruktionerna noggrant innan du använder fruktkrossen för att förhindra att maskinen skadas och så att du kan maximera användningen av maskinen och extrahera så mycket juice som möjligt.

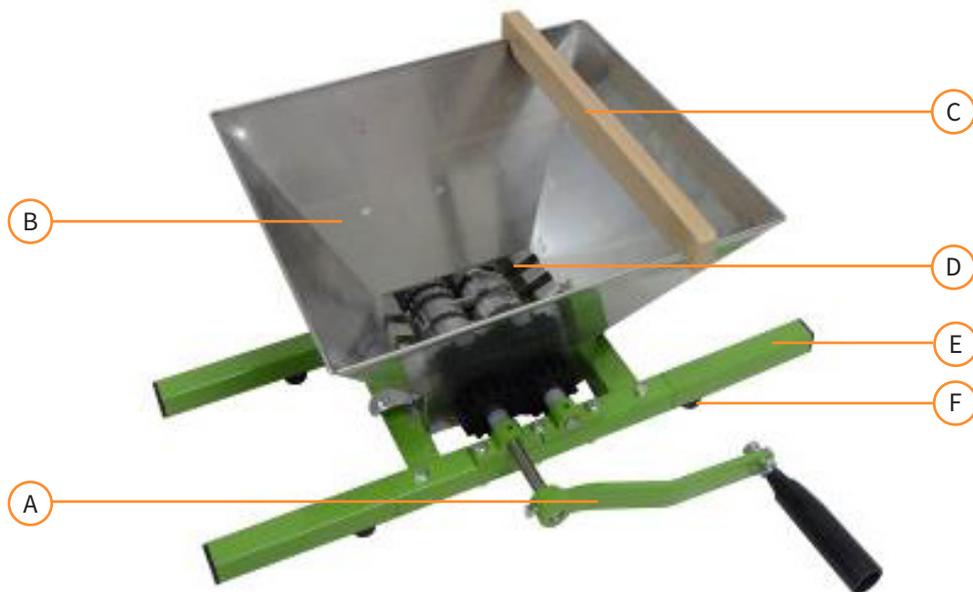
## PRODUKTSPECIFIKATIONER

MATERIAL:	Tratt i rostfritt stål, ekträ, pulverlackerad metallram
KAPACITET:	7 liter
DIMENSIONER:	575 mm (B) x 485 mm (L) x 255 mm (H)
VIKT:	6,5 kg
BEHÅLLARENS DIMENSIONER:	330 mm (B) x 305 mm (L) x 162 mm (H)

# SPECIFIKATION

## PRODUKTFUNKTIONER

- A. Handtag
- B. Tratt i rostfritt stål
- C. Trähållare för tratt
- D. Blad av aluminium
- E. Ställning
- F. Fot



Monster Group UK Limiteds ansvar begränsas endast till produktens kommersiella värde.

# SÄKERHETSÅD

## SÅKER ARBETSÅVNING

VÅnligen lÅs igenom SÅkra Arbetsmetoder fÅr att sÅkerstÅlla fÅrebyggandet av personskador eller skador pÅ produkten.

- AnvÅnd inte den hÅr produkten till nÅgot annat Ån till dess avsedda ÅndamÅl.
- SÅkerstÅll att du har lÅst och fullt fÅrstÅtt bruksanvisningen och sÅkerhetsanvisningarna innan du anvÅnder produkten.
- Placera fruktkrossen pÅ en robust yta eller behÅllare innan anvÅndning, sÅkerstÅll att den klarar av vikten av krossen och frukten. Apparaten ska inte glida eller luta Åt nÅgot hÅll.
- Åverfyll inte tratten, maxkapaciteten År 7 liter och fyller du Åver det kan det pÅverka krossens funktion.
- HÅll i trÅhÅllaren nÅr du anvÅnder krossen, detta kommer att fÅrse stÅd till apparaten och hindra den frÅn att luta.
- StrÅck dig inte ner i tratten eller under skyddshÅljet nÅr apparaten År i drift.
- AnvÅnd aldrig fruktkrossen utan tratten.
- AvlÅgsna kÅrnor frÅn frukter som kÅrsbÅr, persikor, plommon, aprikoser och nektariner innan de krossas. De hÅrda kÅrnorna kan fastna eller skada maskinen och kommer att pÅverka driften av krossen.
- RengÅr produkten efter varje anvÅndning fÅr att undvika att olika smaker blandas och fÅr att Åka maskinens livslÅngd. TvÅtta med varmt vatten och lÅt torka.
- Om krossen inte kommer att anvÅndas under en lÅngre period eller lÅggs undan mÅste lager och metallytor oljas in i matolja fÅr att fÅrlÅnga hÅllbarheten av maskinen.

# ANVÄNDARGUIDE

## MONTERINGS INSTRUKTIONER

1. Börja med att fästa metallställningen till krossens underede. Dessa bör glida in i hålen på underredet enkelt och sedan skruvas på plats med tillhörande skruvar.
2. Fruktkrossen bör vara placerad över en behållare eller hink för att fånga upp fruktköttet. Alternativt kan du placera krossen över en fruktpress. Ytan måste vara tillräckligt robust för att kunna klara vikten av frukten och krossen.
3. Håll fruktkrossen stadigt och håll ner frukten i tratten. Överfyll inte tratten då detta kommer att sakta ner krossningsprocessen.
4. Sätt trähållaren ovanpå tratten för att hålla den på plats när du vrider på handtaget.
5. Börja vrida på handtaget tills dess att all frukt har krossats och tratten är tom. Luta dig inte in i tratten, och håller händer borta från insidan medan fruktkrossen är igång.
6. Frukten bör nu vara krossad och redo för att pressas.
7. Rengör tratten och skärbladen efter användning. Fukta ordentligt med vatten och låt torka.

# BRUKSANVISNING

## REKOMMENDATIONER

Kukoo Fruktkross bör användas för att förbereda frukt innan pressning och få ut fruktjuice innan tillverkning av cider, vin och hemmagjord juice.

### Förberedelse av frukten

Först måste frukten krossas till mos, denna processen skiljer sig åt mellan hård frukt, mjuk frukt och bär så se till att du följer receptet.

Bäst resultat får du om frukten är mogen innan den placeras i krossen, detta kommer ge godare smak och ge mest fruktjuice. Tvätta frukten och skär i bitar; skär bort de ruttna, mögliga och skadade delarna. Stora frukter som äpple och päron kan skäras till 4 bitar beroende på storleken och mindre frukter behövs bara skäras på hälften.

Skal, kärnhus och skaft på hårda frukter som äpplen behöver inte avlägsnas, bara om du tänker använda fruktresterna för bakning. Kärnor från mjuka frukter som körsbär eller persikor bör avlägsnas innan de krossas då dessa kan fastna i skärbladen och skada maskinen.

Du kan placera krossaren över en behållare, hink eller till och med över din fruktpress. Säkerställ att ytan är tillräckligt robust för att klara vikten av frukten och krossen. Den krossade frukten kan sedan pressas med hjälp av Kukoo Fruktpress för att extrahera juice till hemmagjord cider eller vin.

Vi har 3 olika modeller av Fruktpressar med 6 liters, 12 liters och 18 liters kapacitet. En press som är fylld upp till sin kapacitet producerar ungefär 25-30% i juice. Till exempel, en 6 liters press fylld med frukt kommer producera 1-2 liter juice.

# FELSÖKNING

## LÖSNINGSGUIDE

### DET GÅR EJ ATT VRIDA HANDTAGET PÅ FRUKTKROSSEN

Avlägsna all frukt från tratten på maskinen och fukta insidan av krossen med vatten. Se om någon frukt har fastnat i dess lager, skölj med vatten och avlägsna det försiktigt. Säkerställ att tratten inte är överfylld, maxkapaciteten är 7 liter frukt och fylls tratten mer så kan funktionen av krossen påverkas.

### VILKA FRUKTER KAN KROSSAS I FRUKTKROSSEN?

Fruktkrossen är bäst lämpad till att krossa hård frukt som äpple, päron och ananas. Du kan mosa mjukare frukt så som persikor och plommon men vissa mjuka frukter som vindruvor och bär, som lätt kan tryckas ihop är mer lämpad till att bara pressas istället för att krossas först.

### HUR SKA KUKOO FRUKTKROSS RENGÖRAS?

Efter varje användning eller när du ska byta frukt ska krossen rengöras. Använd vatten för att få bort kvarvarande frukt och juice och låt sedan lufttorka. Använd aldrig kemikalier för att rengöra krossen då detta kan förorena fruktmoset och skada delarna som är gjorda av rostfritt stål.

Online forum om cider- och öltillverkning är bra ställen att få tips och hitta recept om du är nybörjare. Det finns även hjälpsamma how-to-videor om fruktkrossar och fruktpressar på Youtube.

**FÖR ALLA ANDRA FRÅGOR, VÄNLIGEN KONTAKTA VÅRT  
KUNDSUPPORTTEAM.**

Monster Group (UK) is one of the UK's fastest growing online retailers. We supply a diverse range of products which offer exceptional value for money. We strive to provide the best possible customer experience with free UK delivery across all our products and a Monster Guarantee for 100% satisfaction.

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please contact Sales.

#### SALES

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hello@monstershop.co.uk

For queries about this device, warranty, returns or reporting faults please contact Support.

#### SUPPORT

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Pour plus d'informations concernant cet appareil ou d'autres produits de nos divisions de Monster veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT COMMERCIAL

TEL: 01347 878 888

EMAIL: bonjour@monstershop.eu

Pour les interrogations concernant cet appareil, la garantie, les retours ou les défauts de déclaration veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

#### DÉPARTEMENT DE SOUTIEN

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Para información sobre este dispositivo u otros productos de nuestras divisiones de Monster por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE VENTAS

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hola@monstershop.eu

Para consultas sobre este dispositivo, la garantía, devoluciones o denuncias de fallos por favor use los siguientes detalles.

#### DEPARTAMENTO DE SOPORTE

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Für Informationen bezüglich dieses Geräts oder anderer Produkte aus unserer Monster-Abteilung, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

#### VERKAUFABTEILUNG

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hallo@monstershop.eu

Für Fragen über dieses Gerät, die Garantie, Rückgaben oder bei Störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

#### SUPPORT-ABTEILUNG

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Per informazioni riguardanti questo dispositivo o altri prodotti dalle categorie Monster utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO VENDITE

TEL: 01347 878 888

EMAIL: ciao@monstershop.eu

Per domande riguardo dispositivo, garanzia, reso o per riferire di guasti, utilizzare i dettagli sotto riportati.

#### DIPARTIMENTO SUPPORTO

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Monster House, Alan Farnaby Way,  
Sheriff Hutton Industrial Estate,  
Sheriff Hutton, York, YO60 6PG  
[www.monstershop.co.uk](http://www.monstershop.co.uk)



 Try **Monster**. Buy **Monster**. Be **Monster**. 