

/bAYk/

Making baking easy



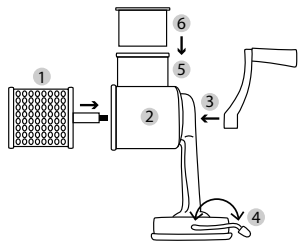
modernhouse.no



BAYK I mandelkvern I grater
bruksanvisning I user manual

modern
house

BRUKERVEILEDNING



MONTERING

Sett inn ønsket trommel (1) i kvernen(2). Skru i håndtaket bak til det står fast, men ikke stram for hardt. Husk at håndtak skal skrues av etter bruk eller bytte av trommel. Pass på at den ikke skrues skjevt på gjengene, da kiler den seg. Plasser kvernen på en jevn tørr overflate og feste ved å flippe håndtaket (4) helt over. Tips:litt fuktighet under sugekoppen kan bedre festet.

UNDER BRUK

Legg ønsket innhold i åpning i toppen (5) og

legg lett press på toppklossen (6) for å lede innholdet gjennom kvernen. Mellom trommel og kvernen er det hulrom som innhold passerer gjennom kverning. Vær obs på og ikke legge for mye trykk på toppklossen. Da kan større biter enn ønsket gå gjennom. Kvern gjennom noen mandler ved første gangs bruk for å fjerne eventuelle produksjonsrester. Tips: Legg mandler ett par minutter i stekeovnen Da blir de sprøere og lettere å kverne.

RENGJØRING

Demonter kvernen og rengjør i varmt såpevann. Kvernen skal ikke vaskes i oppvaskmaskin! Tromlene kan vaskes i oppvaskmaskin. Alt stål kan ruste dersom det utsettes for fuktighet over tid. Sørg for at de er skikkelig tørre før de legges bort.

TROMLENE



Drum A

Drum B

TROMMEL A

Perfekt til nøtter som mandler og hasselnøtter, sjokolade, faste oster og krutonger.

TROMMEL B

God til å kverne mellomfaste oster som cheddar og Jarlsberg. Oster som gråddost kan bli i mykeste laget.



Trommel A
Faste oster og nøtter



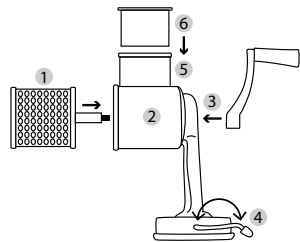
Trommel A
Nøtter og sjokolade



Trommel B
Mellomfaste oster



USER GUIDE



ASSEMBLING

Insert desired drum (1) in the grater (2)
Screw the crank in till its locked, but do not tighten to much. Remember the crank shall be disassembled after use or changing a drum. Be aware not to screw wry, it might chock. Place in a dry even surface and fasten by flipping the handle (4) all over. Tip: some moisture under the suction cup will improve the grip.

IN USE

Put desired content in the top opening (5) and add light pressure on the top brick (6) to lead content through the grinder. Between drum and grater, there is a cavity which content go through. Be aware not to add too much pressure on the top, as larger parts than you want may go through. First time use, grind some nuts firstly, to remove eventual production rests.
Tip: Dry almonds in oven a couple of minutes. They will be more crunchy and easier to grind.

CLEANING

Disassemble the grater and clean with warm water and soap. The grater shall not be used in dishwasher! The drums can be used in dishwasher. All steel can corrode over time. Ensure all parts are well dry before storing.

THE DRUMS



Drum A

Drum B

DRUM A Perfect for nuts as almonds and hazel-nuts, chocolate, firm cheese and croutons.

DRUM B Good for grinding medium firm cheese as cheddar or Jarlsberg. Softer cheese types not recommended.



Drum A
Firm cheese and nuts



Drum A
Chocolate



Drum B
Medium firm cheese