

# cilio

---

PREMIUM



**Muskatmühle • nutmeg grinder**  
**moulin à muscade • grattugia noce moscata**  
**nootmuskaatmolen**

**cilio**

---

PREMIUM

# cilio

D

---

## PREMIUM

### **Muskatmühle**

Bedienungsanleitung

#### **Muskatmühle füllen**

- Das Oberteil entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und abnehmen.
- Legen Sie eine Muskatnuss in die Mitte des Unterteils auf die Reibe. Bitte achten Sie darauf, dass die Muskatnuss den Rand nicht berührt. Sollte die Nuss sehr groß sein, so empfiehlt es sich, diese zu halbieren.
- Setzen Sie den Deckel mit etwas Druck auf das Unterteil und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn fest.

#### **Gebrauch und Empfehlungen**

Die cilio Muskatmühle ist ausschließlich für Muskatnüsse geeignet. Bitte verwenden Sie keine anderen Nüsse oder Gewürze, dies könnte Ihre Mühle beschädigen.

- Sehr große Muskatnüsse sollten für eine bessere Funktion halbiert werden.
- Zum Mahlen die Kurbel im Uhrzeigersinn drehen.
- Die cilio Muskatmühle bitte nicht in der Spülmaschine reinigen, sondern nur mit einem weichen Tuch.
- Bitte bewahren Sie Ihre Muskatmühle an einem vor Hitze und Feuchtigkeit geschützten Ort auf.

# cilio

---

## PREMIUM

### **nutmeg grinder**

Operating instructions

#### **Filling the nutmeg grinder**

- Turn the upper part counterclockwise and remove.
- Place a nutmeg in the center of the lower part on the grater. Please ensure that the nutmeg does not touch the edge. If the nutmeg is very large, we recommend cutting it in half.
- Place the lid on the lower part with moderate pressure and turn clockwise to tighten it.

#### **Use and recommendations**

The cilio nutmeg grinder is only designed for nutmegs. Please do not use any other nuts or spices, as these could damage your grinder.

- Very large nutmegs should be cut in half for better function.
- Turn the handle clockwise to grind.
- Please do not clean the cilio nutmeg grinder in the dishwasher. Use only a soft rag.
- Please store your nutmeg grinder in a location where it is protected against heat and moisture.

# cilio

F

---

## PREMIUM

### **moulin à muscade**

Mode d'emploi

#### **Remplissage du moulin à muscade**

- Faire pivoter le haut du moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et l'enlever.
- Placer une noix muscade au milieu du corps du moulin, sur la râpe. Veiller à ce que la noix muscade ne soit pas en contact avec le bord. Si la noix est très grosse, nous vous conseillons de la couper en deux.
- Placer le couvercle sur le corps du moulin, en exerçant une légère pression, et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le serrer.

#### **Utilisation et conseils**

Le moulin à muscade cilio sert exclusivement à râper des noix muscades. Ne pas utiliser d'autres noix, épices ou aromates : vous risqueriez d'endommager votre moulin.

- Pour optimiser la fonctionnalité du moulin, nous vous conseillons de couper en deux les grosses noix muscades.
- Pour moudre, tourner la manivelle dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Ne pas laver le moulin à muscade cilio dans le lave-vaisselle mais l'essuyer uniquement avec un chiffon doux.
- Ranger votre moulin à muscade à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

# cilio

---

PREMIUM

## **Macinino per noce moscata**

Manuale d'uso

### **Riempimento del macinino per noce moscata**

- Ruotare in senso antiorario la parte superiore ed estrarla.
- Inserire una noce moscata al centro della parte inferiore sulla grattugia. Fare attenzione che la noce moscata non tocchi il bordo. Se la noce fosse troppo grande, si consiglia di tagliarla a metà.
- Mettere il coperchio esercitando una leggera pressione sulla parte inferiore e ruotare in senso orario stringendo.

### **Uso e raccomandazioni**

Il macinino per noce moscata cilio è indicato esclusivamente per le noci moscate. Non utilizzare nessun altro tipo di noci o spezie, che potrebbero danneggiare il macinino.

- Noci moscate molto grandi dovrebbero essere divise a metà per facilitare il funzionamento dell'apparecchio.
- Per macinare ruotare la manovella in senso orario.
- Non lavare in lavastoviglie il macinino per noce moscata cilio, ma pulirlo solo con un panno morbido.
- Conservare il macinino al riparo da fonti di calore e umidità.

# cilio

NL

---

## PREMIUM

### nootmuskaatmolen

Bedieningshandleiding

#### **De nootmuskaatmolen vullen**

- Het bovenste deel tegen de richting van de wijzers van de klok draaien en afnemen.
- Een muskaatnoot in het midden van het onderste deel op de rasp leggen. Verzekeren dat de muskaatnoot de rand niet aanraakt. Indien de noot zeer groot is moet zij gehalveerd worden.
- Het deksel met een beetje druk op het onderste deel zetten en in de richting van de wijzers van de klok vastdraaien.

#### **Gebruik en aanbevelingen**

De cilio muskaatmolen is uitsluitend geschikt voor muskaatnoten. Het is verboden andere noten of kruiden te gebruiken aangezien uw molen hierdoor beschadigd zou kunnen worden.

- Zeer grote muskaatnoten moeten voor een betere werking gehalveerd worden.
- Om te malen de slinger in de richting van de wijzers van de klok draaien.
- De cilio muskaatmolen niet in de vaatwasmachine reinigen, maar alleen met een zachte doek.
- Uw muskaatmolen op een tegen hitte en vocht beschermde plaats bewaren.

# cilio

---

PREMIUM

cilio tisch-accessoires GmbH  
42699 Solingen · Germany  
[www.cilio.de](http://www.cilio.de)