

# cilio



MUSKATMÜHLE  
BEDIENUNGSANLEITUNG

NUTMEG GRINDER  
OPERATING INSTRUCTIONS

MOULIN À MUSCADE  
MODE D'EMPLOI

GRATTUGIA NOCE MOSCATA  
MANUALE D'USO

MOLINILLO NUEZ MOSCADA  
MANUAL DE USO

NOOTMUSKAATMOLEN  
BEDIENINGSHANDLEIDING

VICENZA

# cilio

## Muskatmühle füllen

- Drehen Sie das Oberteil entgegen dem Uhrzeigersinn und nehmen Sie es ab.
- Legen Sie eine Muskatnuss mittig auf die Reibscheibe. Sollte die Nuss sehr groß sein, so empfiehlt es sich, diese zu halbieren.
- Setzen Sie das Oberteil mit etwas Druck auf das Unterteil und drehen Sie es im Uhrzeigersinn fest.

## Gebrauch und Empfehlungen

Die cilio Muskatmühle ist ausschließlich für Muskatnüsse geeignet. Verwenden Sie keine anderen Nüsse oder Gewürze; diese könnten Ihre Mühle beschädigen.

- Drehen Sie zum Mahlen den Flügel im Uhrzeigersinn.
- Wischen Sie die Muskatmühle nur mit einem weichen, ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab. Tauchen Sie sie nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie sie nicht in der Spülmaschine.
- Bewahren Sie Ihre Muskatmühle an einem vor Hitze und Feuchtigkeit geschützten Ort auf.

# cilio

## Filling the nutmeg grinder

- Turn the upper part counterclockwise and take it off.
- Place a nutmeg centrally on the grating disc. If it is very large, we recommend cutting it in half.
- Place the upper part 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. Do not use any other nuts or spices, as these could damage your grinder.

- Turn the handle clockwise to grind.
- Wipe the nutmeg grinder with a soft cloth only, slightly moistened if necessary. Do not immerse it in water or other liquids and do not clean it in the dishwasher.
- Store your nutmeg grinder in a place protected from heat and moisture.

# cilio

## Remplissage du moulin à muscade

- Tournez la partie supérieure du moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et enlevez-la.
- Placez une noix de muscade au milieu sur le disque à râper. Si elle est très grosse, nous vous conseillons de la couper en deux.
- Placez la partie supérieure sur le corps du moulin, en exerçant, et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la serrer.

## Utilisation et conseils

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

- Pour moudre, tourner l'aile dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Essuyez le moulin à muscade avec un chiffon doux uniquement, légèrement humidifié si nécessaire. Ne le plongez pas dans de l'eau ou d'autres liquides et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle.
- Rangez votre moulin à muscade à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

# cilio

## Riempimento della grattugia noce moscata

- Ruotare in senso antiorario la parte superiore ed estrarla.
- Inserire una noce moscata al centro sul disco di grattugia. Se la noce è troppo grande, si consiglia di tagliarla a metà.
- Mettere la parte superiore sulla parte inferiore esercitando una leggera pressione e ruotare in senso orario per fissarla.

## Uso e raccomandazioni

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

- Per macinare ruotare l'ala in senso orario.
- Pulire la grattugia noce moscata con un panno morbido, leggermente inumidito se necessario. Non immergerla in acqua o altri liquidi e non lavarla in lavastoviglie.
- Conservare la grattugia al riparo da fonti di calore e umidità.

# cilio

## Llenar el molinillo nuez moscada

- Gire la parte superior en sentido antihorario y quítela.
- Coloque una nuez moscada en el medio del disco de rozamiento. Si es muy grande, es recomendable cortarla a la mitad.
- Coloque la parte superior con un poco de presión en la parte inferior y apriétela en el sentido de las agujas del reloj.

## Uso y recomendaciones

El molinillo nuez moscada de cilio solo es apropiado para nuez moscada. No use otras nueces o especias; estos podrían dañar su molino.

- Gire el ala en el sentido de las agujas del reloj para moler.
- Solamente limpie el molinillo nuez moscada con un paño suave ligeramente humedecido si necesario. No lo sumerja en agua u otros líquidos y no lo limpie en el lavavajillas.
- Guarde su nuez moscada en un lugar protegido del calor y la humedad.

# cilio

## De nootmuskaatmolen vullen

- Draai het bovenste deel tegen de richting van de wijzers van de klok en neem het af.
- Leeg een muskaatnoot op het midden van de rasp. Indien de noot zeer groot is moet zij gehalveerd worden.
- Zet het bovenste deel met een beetje druk op het onderste deel en draai het in de richting van de wijzers van de klok vast.

## Gebruik en aanbevelingen

De cilio muskaatmolen is uitsluitend geschikt voor muskaatnoten. Gebruik geen andere noten of kruiden aangezien uw molen hierdoor beschadigd zou kunnen worden.

- Om te malen draai de vleugel in de richting van de wijzers van de klok.
- Veeg de muskaatmolen uitsluitend met een zachte doek, licht vochtig gemaakt indien nodig. Dompel het nooit in water of andere vloeistoffen en reinig deze niet in de vaatwasmachine.
- Bewaar uw muskaatmolen op een tegen hitte en vocht beschermde plaats.

# cilio

cilio tisch-accessoires GmbH  
Höhscheider Weg 29  
42699 Solingen · Germany  
[www.cilio.de](http://www.cilio.de)