

COLE & MASON
ENGLAND



www.coleandmason.com

Manufactured for:
DKB Household UK Ltd, Bridge House, GU14 7UE, UK.
Tel: +44 1252 828055 E: cust.serv@dkbrands.co.uk

Distributed By:
DKB Household Switzerland AG, PO Box 8052, Zurich, Switzerland.

Distributed By:
DKB Household USA, Irvine, CA 92618, USA, Tel: (888) 794-7623

XM63060rev0

Made in China



▲ ADVARSEL

Skarpe blade! Vær forsigtig, når bladene tages ud ved rengøring og under brug.
Sæt bladets låsering på, skru kværnens underdel på kværnen igen, og fyld den med ingredienser efter behov ifølge ovenstående instruktioner.

Når bladet er skyllet, kan det opbevares i kværnens overdel.

PLEJE AF KVÆRNEN

Alle dele af kværnen kan vaskes i opvaskemaskine, når den adskilles. Du kan også bruge varmt sæbevand og skylle grundigt gennem med rent vand inden tørring. Det er en god ide at skruer stemplet helt ud inden opvask.

GARANTI

Denne kværn er dækket af Cole & Masons 5-års garanti. Denne garanti omfatter ikke beskadigelse som følge af slitage, kommerciel anvendelse, utilsigtet beskadigelse eller fejl som følge af manglende overholdelse af ovenstående instruktioner. For at reklamere i henhold til garantien skal kværnen returneres sammen med købsbeviset til den butik, hvor den blev købt. Garantien påvirker ikke dine lovfæstede rettigheder.

OPLYSNINGER OG OPSKRIFT

Besøg www.coleandmason.com for at få lækre og spændende ideer til opskrifter og anvendelser af kværnen.

I Cole & Mason ha esteso la sua già ampia gamma di macinini a quelli per specialità come le erbe, le spezie, la noce moscata, il formaggio, la cioccolata e le noci. Ogni macinino è stato studiato appositamente per esaltare i profumi degli ingredienti, sia che servano per massaggiare la carne o per impregnare un'insalata o un piatto di pasta.

Cole & Mason offre una scelta assortita di prodotti per il condimento, tra cui macinasale e macinapepe, pestelli e mortai, rastrelliere per erbe e spezie.

Sul sito www.coleandmason.com sono disponibili ulteriori informazioni.

Questo macinino è stato studiato appositamente per grattugiare o affettare sottilmente il formaggio a pasta dura, il cioccolato e le noci. Dispone di due lame satinata, una per grattugiare e l'altra per affettare sottilmente gli ingredienti (fig. 1).

Il macinino dispone di una lama in posizione e di uno stantuffo completamente riavvolto pronto all'uso. L'altra lama si trova sotto il coperchio nella parte superiore del macinino.

UTILIZZO DEL MACININO

Svitare e rimuovere la base del macinino e rovesciare quest'ultimo a testa in giù (fig 2).

Inserire il formaggio, il cioccolato o le noci, facendo attenzione che siano della dimensione adatta tagliando il formaggio o frantumando il cioccolato.

Riposizionare la base del macinino e riportare quest'ultimo in posizione verticale.

Rimuovere il tappo salva-freschezza dalla base del macinino.

Per macinare gli ingredienti, ruotare la parte superiore del macinino in senso orario in modo costante. Se durante la macinatura del formaggio non si utilizzano tutti i componenti forniti in dotazione, riposizionare il tappo salva-freschezza e conservare in frigo per l'utilizzo successivo. (Seguire le indicazioni del produttore per la conservazione e la data di scadenza o altre considerazioni sulla sicurezza). È sconsigliato conservare il cioccolato in frigorifero.

Quando sono finiti tutti gli ingredienti o se si desidera aggiungerne altri, ruotare la parte superiore del macinino in senso antiorario per riavvolgere completamente lo stantuffo.

Per cambiare la lama:

Svitare la base del mulino. Per rimuovere la lama, premere le linguette come mostrato in fig. 3 e rimuovere l'anello di fissaggio della lama. Sollevare la lama, facendo attenzione ai bordi. Quindi, rimuovere il tappo sulla parte superiore del macinino, estrarre l'altra lama e inserirla nella base del macinino, assicurandosi che la parte superiore (TOP) sia rivolta verso l'alto, come in fig 4.

▲ **ATTENZIONE**
Lame affilate. Maneggiarle con cura durante la loro rimozione per la pulizia e durante l'uso.

Sostituire l'anello di fissaggio della lama e avvitare la base del macinino sul suo corpo. Inserire gli ingredienti appropriati, seguendo le istruzioni di cui sopra.

Dopo aver lavato la lama, è possibile conservarla nella parte superiore del macinino.

MANUTENZIONE DEL MACININO

È possibile lavare tutti i componenti del macinino in lavastoviglie. In alternativa, è possibile utilizzare acqua calda e detersivo e risciacquare abbondantemente prima di asciugare. Prima della pulizia, è consigliato riavvolgere completamente lo stantuffo.

GARANZIA

Il macinino è coperto da 5 anni di garanzia Cole & Mason. Questa garanzia non comprende i danni a seguito dell'usura quotidiana, per un uso commerciale, danni accidentali o guasti derivanti da un mancato rispetto delle istruzioni di cui sopra. Per usufruire del diritto coperto dalla garanzia, restituire il macinino al negozio dove è stato acquistato, accompagnandolo con la prova di acquisto. La garanzia non pregiudica i diritti legali.

INFORMAZIONI E RICETTE

Visita il sito www.coleandmason.com per consultare le deliziose e intriganti ricette e per scoprire ulteriori utilizzi del macinino.

ES

Cole & Mason ha ampliado su extensa gama de molinillos para incluir molinillos especializados, tales como el molinillo de hierbas y especias, el molinillo de nuez moscada y un molinillo de frutos secos, chocolate y queso. Cada molinillo se ha diseñado específicamente para potenciar los sabores de sus ingredientes, ya sea para adobar sus platos de carne o para aderezar una ensalada o un plato de pasta.

Cole & Mason cuenta con una amplia gama de otros productos de aderezo, entre los que se incluyen molinillos de sal y pimienta, morteros y manos, estantes para hierbas y especias y productos para aceites y vinagres.

Visite www.coleandmason.com para obtener más información.

Este molinillo se ha diseñado específicamente para laminar o rallar quesos duros, chocolates y frutos secos. Cuenta con dos cuchillas grabadas al ácido: una para rallar y la otra para laminar los ingredientes (fig. 1).

Este molinillo está montado con una cuchilla y el émbolo totalmente retraído, listo para su uso. La otra cuchilla se almacena debajo de la tapa de la parte superior del molinillo.

USO DEL MOLINILLO

Desenrosque y extraiga la base del molinillo y póngalo boca abajo (fig 2).

Introduzca el queso, el chocolate o los frutos secos (asegúrese de que tengan el tamaño adecuado, ya sea cortando el queso o partiendo el chocolate).

Vuelva a colocar la base del molinillo y colóquelo hacia arriba.

Retire la tapa de frescura de la base del molinillo.

Para moler los ingredientes, gire la parte superior del molinillo hacia la derecha de forma constante. Al moler el queso, si no utiliza todo el queso almacenado en la cámara, vuelva a colocar la tapa de frescura y guárdelo en el frigorífico para otra ocasión (siga las recomendaciones de almacenamiento y tiempo de caducidad del fabricante u otras cuestiones relacionadas con la seguridad). No se recomienda guardar el chocolate en el frigorífico.

Cuando se hayan acabado todos los ingredientes o si desea añadir más, tan solo tiene que girar la parte superior del molinillo hacia la izquierda para retraer el émbolo por completo.

Para cambiar la cuchilla:

Desenrosque la base del molinillo. Para extraer la cuchilla, apriete las lengüetas, tal y como se muestra en la fig. 3, retire el anillo de sujeción de la cuchilla y levántela teniendo cuidado con los bordes. A continuación, retire la tapa de la parte superior del molinillo, saque la otra cuchilla e introdúzcala en la base del molinillo, asegurándose de que la PARTE SUPERIOR de la cuchilla esté orientada hacia arriba (consulte la fig. 4).

▲ PRECAUCIÓN

¡Cuchillas afiladas! Tenga cuidado al extraer las cuchillas durante las tareas de limpieza y durante su uso.

Vuelva a colocar el anillo de sujeción de la cuchilla, enrosque la base del molinillo en el cuerpo y relénelo con ingredientes, según corresponda, de acuerdo con las instrucciones anteriores.

Tras limpiar la cuchilla, puede almacenarla en la parte superior del molinillo.

CUIDADO DEL MOLINILLO

Todas las piezas del molinillo son aptas para el lavavajillas una vez desmontadas. También puede utilizar agua templada con jabón y enjuagar con agua limpia antes de secar. Es conveniente retraer por completo el émbolo antes de realizar la limpieza.

GARANTÍA

Este molinillo está cubierto por la garantía de 5 años de Cole & Mason. Esta garantía no incluye daños como resultado del uso diario o el uso comercial ni daños accidentales provocados por un incumplimiento de las instrucciones anteriormente indicadas. Para realizar una reclamación en virtud de la garantía, devuelva el molinillo junto con la prueba de compra al establecimiento donde lo adquirió. La garantía no afecta a sus derechos legales.

Vuelva a colocar la base del molinillo y colóquelo hacia arriba.

Retire la tapa de frescura de la base del molinillo.

INFORMACIÓN Y RECETAS

Visite www.coleandmason.com para obtener ideas interesantes y exquisitas sobre recetas y usos del molinillo.

PL

Firma Cole & Mason rozszerzyła swoją bogatą ofertę młynków o młynki specjalistyczne do ziół i przypraw, gałki muszkatołowej i sera oraz sera, czekolady i orzechów. Każdy z młynków został opracowany specjalnie z myślą o uwydatnieniu aromatów i smaków określonych produktów do różnych zastosowań: od komponowania marynaty do mięsa po przyprawianie i dekorowanie sałatek lub dań z makaronu.

Firma Cole & Mason oferuje bogatą gamę produktów do przypraw, jak na przykład młynki do soli i pieprzu, moździerze z tłuczkami, zestawy pojemników na zioła i przyprawy oraz pojemniki na oliwę i ocet.

Więcej informacji można znaleźć na stronie internetowej www.coleandmason.com.

Ten młynek został zaprojektowany specjalnie z myślą o tarcu lub siekaniu twardych serów, czekolady i orzechów. Jest wyposażony w dwa ostrza wytrawiane kwasem: trące i siekające (Ilustracja 1).

Młynek jest dostarczany z jednym ostrzem zamontowanym i całkowicie przekreślonym tłokiem, gotowym do użycia. Drugie ostrze znajduje się pod pokrywką, w górnej części młynka.

JAK UŻYWAĆ MŁYNKA

Odkręć i zdejmij podstawę młynka, a następnie odwróć młynek do góry dnem (Ilustracja 2).

Włóż ser, czekoladę lub orzechy do młynka (ser należy pokroić, a czekoladę połamać na mniejsze kawałki).

Ponownie załóż podstawę młynka i ustaw go w normalnej pozycji.

Zdejmij pokrywkę zapewniającą świeżość z podstawy młynka.

Aby zmielić składniki, Równymi ruchami przekręcaj górną część młynka zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara. Jeśli starty ser nie zostanie zużyty w całości, wystarczy założyć z powrotem pokrywkę zapewniającą świeżość i włożyć go do lodówki (należy przestrzegać zaleceń producenta dotyczących czasu przydatności do spożycia i przechowywania oraz innych zaleceń dotyczących bezpieczeństwa). Nie zaleca się przechowywania czekolady w lodówce.

Gdy składniki w młynku skończą się lub dodać więcej składników, wystarczy przekręcić górną część młynka w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i całkowicie przekręcić tłok.

Aby wymienić ostrze:

Odkręć podstawę młynka. Aby zdjąć otrze, ściśnij występy, jak pokazano na ilustracji 3 i wyjmij pierścien ustalający ostrza, a następnie samo ostrze, uważając, aby nie skaleczyć się o jego krawędzie. Następnie zdejmij pokrywkę z górnej części młynka, wyjmij drugie ostrze i zamocuj je w podstawie tak, aby górna część ostrza (oznaczona napisem „TOP”) była skierowana do góry (zob. ilustracja 4).

▲ PRZESTROGA

Ostre ostrza! Należy zachować ostrożność, wyjmując ostrza do czyszczenia oraz podczas eksploatacji

Następnie załóż z powrotem pierścien ustalający i przykręć podstawę do korpusu młynka. Napełnij młynek wybranymi składnikami zgodnie z instrukcją powyżej.

Po umyciu ostrze można przechowywać w górnej części młynka.

JAK DBAĆ O MŁYNEK

Wszystkie części młynka można myć w zmywarce po rozmontowaniu. Można je również umyć w ciepłej wodzie z detergentem, a następnie dokładnie spłukać czystą wodą przed wytarciem do sucha. Przed umyciem warto całkowicie przekręcić tłok.

GWARANCJA

Ten młynek jest objęty 5-letnią gwarancją firmy Cole & Mason. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia lub używania pojemnika do celów komercyjnych oraz przypadkowych uszkodzeń lub usterek wynikających z nieprzestrzegania powyższych instrukcji. Aby złożyć roszczenie gwarancyjne, należy zwrócić młynek wraz z dowodem zakupu do sklepu, w którym został zakupiony. Gwarancja nie ma wpływu na prawa konsumenta wynikające z przepisów prawnych.

INFORMACJE I PRZEPIS

Pyszne i ciekawe przepisy oraz pomysły na zastosowanie młynka można znaleźć na stronie internetowej www.coleandmason.com.

COLE & MASON
ENGLAND

CHEESE, CHOCOLATE & NUT MILL

MOULIN À FROMAGE, CHOCOLAT ET NOIX

KÄSE-, SCHOKOLADE- UND NUSSMÜHLE

KAAS-, CHOCOLADE- EN NOTENMOLEN

