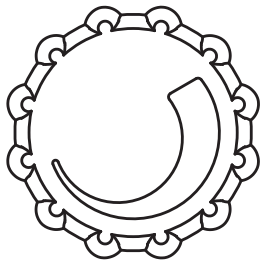


HALVTOM



Français

Avant la première utilisation

Laver, rincer et sécher ce produit avant la première utilisation.

Entretien

- Après avoir moulu une épice huileuse comme les bais roses, moudre du gros sel pour nettoyer le mécanisme.
- Le récipient en verre et la partie supérieure amovible en plastique résistant au lave-vaisselle. Le moulin doit être lavé à la main.

Utilisation

- Le moulin est doté d'un mécanisme en céramique. Il vous permet de moudre des épices, des herbes séchées et du gros sel.
- Pour moudre plus ou moins finement, régler sur le dessus (voir illustration).

Nederlands

Voor het eerste gebruik

Was en droog dit product grondig voor het eerste gebruik.

Reinigen

- Reinig het maalmechanisme door met grof zout te malen. Dat is met name belangrijk als je een olie-achtig kruid gemalen hebt, b.v. roze peper.
- De glazen pot en de losse kunststof deksel zijn vaatwasserbestendig. Was de molen altijd met de hand af.

Gebruiksaanwijzing

- De kruidenmolen heeft een keramisch maalwerk voor het malen van gedroogde kruiden, specerijen en zout.
- Bovenin kan je instellen hoe fijn je wilt malen (zie afb.).

English

Before first use

Before using this product for the first time, wash, rinse and dry thoroughly.

Cleaning

- Clean the grinding mechanism by grinding coarse salt in the mill. This is especially important after grinding oily spices such as pink pepper.
- The glass bottle and the detachable plastic top plate are dishwasher safe. The grinder should be washed by hand.

How to use

- The spice mill has a ceramic grinding mechanism which works on dried herbs and spices as well as salt.
- A setting on the top of the spice mill allows you to decide how finely you wish to grind the contents (see illustration).

Dansk

Før produktet bruges første gang

Før produktet bruges første gang, skal det vaskes, skylles og tørres grundigt.

Rengøring

- Rengør kværnen ved at kværne grodt salt. Det er især vigtigt hvis du har malet et olieret krydderi.
- Glasflasken og det aftagelige plastlåg tåler opvaskemaskine. Kværnen skal vaskes af i hånden.

Brugsanvisning

- Krydderikværnen har en keramisk kværn, der gør, at du kan male tørrede urter, krydderier og salt.
- Med en indstilling øverst på kværnen kan du angive, hvor fint du vil male indholdet (se billede).

Deutsch

Vor dem ersten Gebrauch

Das Produkt vor der ersten Benutzung von Hand spülen und sorgfältig abtrocknen.

Reinigung

- Das Mahlwerk lässt sich reinigen, indem man ein wenig grobes Salz mahlt. Dies empfiehlt sich, wenn man zuvor zum Beispiel ein öliges Gewürz gemahlen hat.
- Das Glasgefäß und die abnehmbare obere Platte aus Kunststoff sind spülmaschinenfest. Bitte das Mahlwerk immer von Hand spülen.

Gebrauchsanleitung

- Diese Gewürzmühle hat ein keramisches Mahlwerk für getrocknete Kräuter, Gewürze und Salz.
- Im Oberteil wird die Mahleinstellung reguliert (s. Abb.).

Íslenska

Áður en varan er tekin í notkun

Áður en varan er tekin í notkun ætti að þvo hana og þurrka vandlega.

Þrif

- Þrifið kvörnina með því að mala í henni gróft salt. Það er sérstaklega mikilvægt eftir mölun á olíuríku kryddi.
- Glerflaskan og lausa plastlokið mega fara í uppbottavél. Kvörnina þarf að þvo í höndunum.

Notkun

- Kryddkvörnin er með keramikkvörn sem gerir þér kleift að mala þurrkaðar kryddjurtir, önnur krydd og salt.
- Þú getur stillt grófleika ofan á kvörninni (sjá teikningu).

Norsk

Før første gangs bruk

Vask og tørk av prodktet nøye før første gangs bruk.

Rengjøring

- Rengjør malverket ved å male med grovt salt. Det er spesielt viktig dersom du har malt et oljeaktig krydder som f.eks. rosépepper.
- Glassflaska og det avtagbare plastlokket kan vaskes i maskin. Kvernen skal vaskes for hånd.

Slik bruker du den

- Krydderkverna har en keramisk mekanisme som fungerer på tørkede urter og krydder samt salt.
- En innstilling på toppen av krydderkverna lar deg bestemme hvor finmalt du ønsker innholdet (se illustrasjon).

Suomi

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Pese, huuhtele ja kuivaa tuote huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.

Puhdistus

- Puhdista maustemyllyn koneisto jauhamalla siinä karkeaa suolaa. Tämä on hyvin tärkeää, jos olet jauhanut öljyisiä mausteita, kuten rosépippuria.
- Lasipullo ja irrotettava muovikansi ovat konepesunkestäviä. Jauhatusosa on pestävä käsin.

Käyttöohje

- Maustemyllyssä on keraaminen jauhatusmekanismi, joten myllyllä voi jauhaa kuivattuja yrttejä, mausteita ja suolaa.
- Jauhatuksen karkeutta voi säätää maustemyllyn päältä (katso kuva).

Svenska

Före första användning

Innan du använder denna produkt för första gången, tvätta, skölj och torka den noggrant.

Rengöring

- Rengör malverket genom att mala med grovt salt. Detta är särskilt viktigt om du malt en oljig krydda som t.ex. rosépeppar.
- Glasflaskan och den avtagbara topplattan i plast tål maskindisk. Malverket bör diskas för hand.

Användning

- Kryddkvarnen har ett keramiskt malverk som du kan mala torkade örter, kryddor och salt med.
- I toppen ställer du in hur fint malda du vill ha dina kryddor (se illustration).

Česky

Před prvním použitím

Před prvním použitím výrobek umyjte, opláchněte a dobře osušte.

Čištění

- Mlečí mechanismus vyčistíte umletím malého množství hrubé soli. Toto je obzvláště důležité po umletí olejnatého koření, jako je například růžový pepř.
- Skleněnou lahev a odnímatelnou plastovou horní část lze mýt v myčce. Mlýnek myjte pouze ručně.

Návod k použití

- Mlýnek má keramický mlečí mechanismus, který snadno umele sušené bylinky, koření i sůl.
- Díky nastavení na horní části mlýnku na koření si můžete vybrat, jak jemně chcete obsah namlít (viz obrázek).

Español

Antes del primer uso

Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y sécalo bien.

Limpieza

- El triturador se limpia moliendo sal gruesa. Esto es especialmente importante si se ha molido una especia con alto contenido de grasa, como la pimienta rosada, por ejemplo.
- La botella y la pieza superior removible son aptos para el lavavajillas. Es aconsejable lavar el molinillo a mano.

Instrucciones de uso

- Este molinillo de especias tiene un triturador cerámico que permite triturar especias y sal.
- En la parte superior se selecciona el grado de triturado deseado (ver ilustración).

Italiano

Prima del primo utilizzo

Prima di usare questo prodotto per la prima volta, lavalo, sciacqualo e asciugalo bene.

Pulizia

- Pulisci il meccanismo macinando del sale grosso. Questa operazione è particolarmente importante dopo aver macinato delle spezie oleose.
- La bottiglia in vetro e il coperchio rimovibile in plastica sono lavabili in lavastoviglie. Il macinino deve essere lavato a mano.

Istruzioni per l'uso

- Il macinaspezie ha un meccanismo in ceramica che ti permette di macinare spezie, erbe essiccate e sale.
- Con la regolazione sulla parte superiore puoi decidere quanto finemente tritare il contenuto (vedi illustrazione).

Magyar

Az első használat előtt

A terméket első használat előtt mosd, öblítsd el, és alaposan töröld szárazra.

Tisztítás

- Az őrlő mechanizmust durva só darálásával tisztíthatod. Ez különösen fontos az olajos fűszerek őrlése után.
- Az üveg és a levehető műanyag tető mosogatógépben elmosható. Az őrlőt kézzel kell elmosni.

Így használd

- A fűszerőrlő porcelánbetétes őrlőmechanizmussal rendelkezik, mely a szárított gyógynövényekkel, fűszerekkel, és a sóval egyaránt megbírkózik.
- Az őrlő tetején lévő műanyag szerkezettel beállíthatod az őrlés finomságát (lásd az ábrát).

Polski

Przed pierwszym użyciem

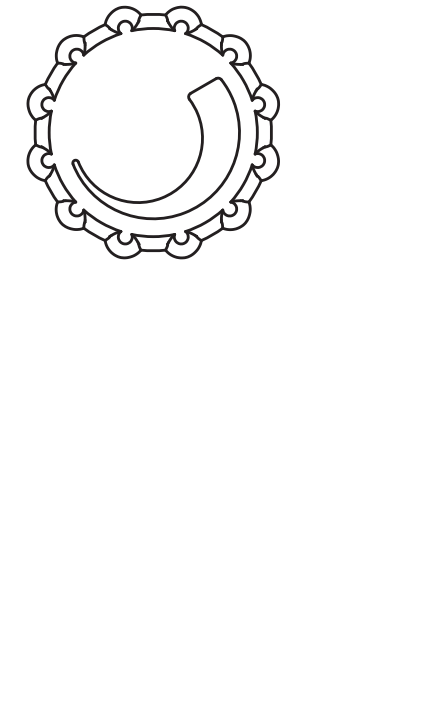
Przed pierwszym użyciem gruntownie wymyj, wypłucz i wysusz produkt.

Mycie

- Wyczyść mechanizm mieląc sól gruboziarnistą. Szczególnie po wcześniejszym użyciu młynka do zmielenia oleistych przypraw.
- Szklaną butelkę oraz zdejmowaną plastikową pokrywkę można myć w zmywarce. Młynek należy myć ręcznie.

Sposób użytkowania

- Młynek do przypraw wyposażono w mechanizm ceramiczny do mielenia suszonych ziół, przypraw i soli.
- Ustawienie na górze młynka do przypraw pozwala wybrać grubość mielenia (patrz ilustracja).



Portugues

Antes da primeira utilização

Lave, enxague e seque bem este produto antes de o utilizar pela primeira vez.

Limpeza

- Limpe o mecanismo de trituração moendo sal grosso no moinho. Isto é especialmente importantes após ter moído especiarias oleaginosas tais como a pimenta rosa.
- O frasco de vidro e a peça superior desmontável de plástico podem ser lavados na máquina. O moinho deve lavar-se à mão.

Instruções

- Este moinho tem um mecanismo trituração especial para ervas secas, especiarias e sal.
- Um dispositivo no topo do moinho permite-lhe decidir o grau de trituração (ver ilustração).



Hrvatski

Prije prvog korištenja

Prije prve upotrebe temeljito oprati, isprati i osušiti posuđe.

Čišćenje

- Kako biste očistili mlinac, sameljite malo krupne soli. To je posebno bitno nakon mljevenja uljnih začina kao što je crveni papar.
- Staklena boca i plastični poklopac koji se može skinuti, mogu se prati u perilici posuđa. Mlinac prati ručno.

Način korištenja

- Mlinac za začine ima keramički mehanizam za mljevenje kojim se može mljeti sušeno bilje, začine i sol.
- Postavka na vrhu mlina za začine omogućuje postavljanje finoće mljevenja sadržaja (vidi sliku).



Srpski

Pre prve upotrebe

Pre prve upotrebe, operi, isperi i dobro obriši proizvod.

Čišćenje

- Očisti mehanizam mlevenjem krupne soli. To je osobito važno uraditi posle mlevenja uljevitih začina kao što je crveni biber.
- Staklena boca i plastični poklopac koji može da se skine smeju u mašinu za suđe. Sečivo uvek treba prati ručno.

Kako koristiti

- Mlin za začine ima keramički mehanizam za mlevenje koji melje suvo začinsko bilje i začine jednako kao so.
- Podešavanjem vrha mlina kontolišeš način mlevenja (pogledaj sliku).

Eesti

Enne esimest kasutust

Enne toote esmakordset kasutamist pese, loputa ja kuivata seda hoolikalt.

Puhastamine

- Puhastage võrtsiveski mehhanismi, jahvatades selles jõesoola. Eriti oluline on seda teha siis, kui olete eelnevalt jahvatanud õliseid võrtse, nagu roosat pipart.
- Klaaspudelit ja eemaldatavat plastkaant võib pesta nõudepesumasinas. Peenestit tuleks pesta käsitsi.

Kasutamine

- Võrtsiveskil on keraamiline jahvatusmehhanism, mis töötab nii kuivatatud maitsetaimede ja võrtside kui ka soolaga.
- Võrtsiveski pealt on võimalik valida vastav seadistus olenevalt sellest, kui peeneks soovid sisu peenestada (vt joonist).



Româna

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare, spală, clătește și usucă produsul cu grijă.

Curățare

- Curăța mecanismul măcinare măcinând sare brută în râșniță. Acest lucru este deosebit de important mai ales după ce macini condimente uleioase precum piperul roșu.
- Recipientul de sticlă și partea superioară detașabilă din plastic se pot spăla la mașina de spălat. Râșnița trebuie spălată manual.

Mod de utilizare

- Râșnița de condimente are un mecanism de râșnit din ceramică, pentru ierburi uscate, condimente și sare.
- Setarea din partea superioară a râșniței îți permite să alegi cât de fin să macini conținutul (vezi ilustrația).



Ελληνικά

Πριν την πρώτη χρήση

Πλύντε, ξεπλύντε και στεγνώστε προσεκτικά αυτό το προϊόν, πριν το χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε τον μηχανισμό, τρίβοντας στον μύλο χοντρό αλάτι. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, μετά το τρίψιμο λιπαρών μπαχαρικών όπως το γαρούφαλλο.
- Το δοχείο και το αφαιρούμενο πλαστικό κάλυμμα, είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Ο μύλος πρέπει να πλένεται στο χέρι.
- Τρόποι χρήσης**
- Ο μύλος μπαχαρικών έχει ένα κεραμικό μηχανισμό αλέσεως, ο οποίος τρίβει, τόσο τα αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά, όπως επίσης και το αλάτι.
- Ενας μηχανισμός ρύθμισης, στο επάνω μέρος του μύλου, σας επιτρέπει να αποφασίζετε πόσο λεπτό θέλετε να είναι το τρίψιμο του περιεχομένου (βλέπε σκίτσο).



Slovenščina

Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo izdelek temeljito pomij, splakni in osuši.

Čiščenje

- Če želite očistiti mehanizem za mletje, zmeljite nekaj grobe soli. To je še posebej pomembno po mletju začimb, ki vsebujejo olje, npr. rdeči poper.
- Steklenica in snemljiv plastičen pokrov sta primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Mlinček je treba pomivati ročno.

Navodila za uporabo

- Mlinček za začimbe ima keramične zobce in zlahka zmelje posušena zelišča, začimbe in sol.
- S pomočjo oznak na vrhu mlinčka lahko nastaviš mehanizem na grobo ali fino mletje (glej sliko).

Latviešu

Pirms pirmās lietošanas

Pirms pirmās lietošanas kārtīgi nomazgāt, noskalot un noslaucīt.

Tīrīšana

- Maļšanas mehānismu tīra, dzirnaviņās maļot rupju sāli. Mehānismu ir īpaši svarīgi iztīrīt pēc tam, kad dzirnaviņās maltas eļļainas garšvielas, piemēram, rozā pipari.
- Stikla trauku un noņemamo plastmasas vāciņu drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Dzirnaviņu mehānisms jāmazgā ar rokām.

Lietošanas pamācība

- Garšvielu dzirnaviņas ar keramisku maļšanas mehānismu piemērotas žāvētu garšaugu, garšvielu un sāls maļšanai.
- Garšvielu dzirnaviņu augšpusē iestrādāts disks, kas ļauj izvēlēties piemērotāko maļšanas smalkumu (skat. attēlu).



Slovensky

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím tento výrobok dôkladne umyte, opláchnite a osušte.

Údržba

- Mleci mechanismus vyčistíte zomletím malého množstva hrubozrnné soli. Toto je obzvlášť dôležité po mletí olejnatého korenia, ako je napríklad ružové korenie.
- Sklenená fľaša a snímateľný plastový horný tanier sú vhodné do umývačky riadu. Mlynček umývajte ručne.

Návod na použitie

- Mlynček na korenie má keramický mleci mechanismus, ktorý možno používať na sušené bylinky a koreniny aj soľ.
- Nastavenie na vrchu mlynčeka na korenie vám umožňuje rozhodnúť sa, ako jemne chcete pomlieť obsah (na obrázku).



Русский

Перед первым использованием

Перед первым использованием изделие следует вымыть и тщательно вытереть насухо.

Уход

- Для очистки мельничного механизма следует перемолоть крупную соль. Это особенно важно после помола маслянистых специй, например розового перца.
- Стеклнную бутылку и съёмную пластмассовую верхнюю пластину можно мыть в посудомоечной машине. Измельчитель следует мыть вручную.

Инструкция по использованию

- Эта мельница с керамическим механизмом перемалывает сухие травы, специи и соль.
- Выберите крупный или мелкий помол (см. рисунок).



Türkçe

İlk kullanımdan önce

Bu ürünü ilk kez kullanmadan önce yıkayın, durulayın ve iyice kurulayın.

Temizleme

- Öğütme mekanizmasını, öğütücü içerisindeki kalın tuzu öğüterek temizleyin. Özellikle pembe biber gibi yağlı baharatları öğüttükten sonra temizlemek gereklidir.
- Cam şişe ve çıkarılabilir plastik üst plaka bulaşık makinesinde yıkanabilir. Öğütücü elde yıkanmalıdır.

Kullanım talimatları

- Baharat öğütücü, kuru otlar, baharatlar ve tuz ile kullanılabilen seramik öğütme mekanizmasına sahiptir.
- Alt kısımdaki ayar bölümü sayesinde içindekileri ne kadar ince şekilde öğütmek istediğinize karar verirsiniz.

Lietuvių

Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami pirmą kartą gaminį išplaukite ir sausai nušluostykite.

Valymas

- Malimo mechanizmą valyti malant stambiaį druską, ypatingai po aliejinių sėklų ar prieskonių, pavyzdžiui, rausvo pipiro, smulkinimo.
- Stiklinį butelį ir nuimamą plastikinį dangtelį galima plauti indaplovėje. Malūnėlį plaukite rankomis.

Kaip naudoti?

- Keraminis prieskonių malūnėlis skirtas džiovintoms žolelėms, prieskoniams, druskai smulkinėti.
- Specialiu aptaisu malūnėlio viršuje galite reguliuoti malinių smulkumą (žr. paveikslėly).



Български

Преди първата употреба

Преди да използвате продукта за първи път, внимателно го измийте, изплакнете и подсушете.

Почистване

- Почистете смилация механизъм, като смелете с него малко едра сол. Това е особено важно при мелене на мазни подправки като розов пипер.
- Съглената бутилка и подвижният пластмасов капак са подходящи за съдомиялна машина. Мелачката измивайте на ръка.

Инструкции за употреба:

- Мелачката за подправки има механизъм за сушени билки, подправки или сол.
- Механизмът на горната част на мелачката ви позволява да изберете колко ситно да смелите съставките (вижте илюстрацията).



Українська

Перед першим використанням

Перед першим використанням помийте та ретельно висушіть.

Чищення

- Щоб очистити механізм для розмелювання, розмеліть в ньому грубу сіль; це особливо важливо після розмелювання маслянистих спецій, таких як рожевий перець.
- Скляну пляшку та знімну пластикову кришку можна мити в посудомийній машині. Млинок слід мити вручну.

Як користуватися

- Млинок для спецій оснащений керамічним механізмом, який дозволяє молоти засушені трави, спеції, а також сіль.
- Перемикач в нижній частині млінка дозволяє вибрати, наскільки дрібно потрібно розмолоти її вміст (див. інструкції).



عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

قبل استخدام هذا المنتج لأول مرة، يجب غسله وشطفه وتجفيفه جيدًا.

التنظيف

- نظف آلة الطحن عن طريق طحن قليل من الملح الخشن في الطاحونة، جميع الأجزاء الأخرى ينبغي غسلها باليد. هذا مهم خاصة بعد طحن التوابل الزيتية مثل الفلفل الجاف.
- القارورة الزجاجية والصحن العلوي البلاستيكي القابل للفصل قابلان للغسل في غسالة الصحون. يجب غسل المطحنة باليد.

طريقة الإستعمال

- مطحنة التوابل لها آلية طحن من السيراميك تعمل على التوابل الجافة والبهارات وكذلك الملح.
- أداة الضبط بأعلى مطحنة التوابل تسمح لك بتحديد مدى نعومة طحن المحتويات حسب رغبتك (انظري الرسم).