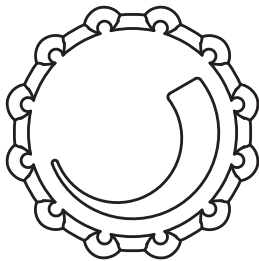


# HALVTOM



## 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 yrtejä, 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 őrítő 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 fűszerőrítő porcelánbetétes őrítőmechanizmussal rendelkezik, mely a szárított gyógynövényekkel, fűszerekkel, és a sóval egyaránt megbírkózik.
- Az őrítő 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).

