

## Français

### Avant la première utilisation

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

### Entretien

- Après avoir moulu une épice huileuse comme les bâtons roses, moudre du gros sel pour nettoyer le mécanisme.
- Le contenant en verre passe 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 fles is vaatwasserbestendig. Was de molen altijd met de hand af.

### Gebruiksvoorschrift

- 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 is 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).

## 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.
- Der Glasbehälter ist spülmaschinenfest. Bitte das Mahlwerk immer von Hand spülen.

### Gebrauchsleitung

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

## Norsk

### Før første gangs bruk

Vask og tørk av produktet nøyde 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 kan vaskes i oppvaskmaskin. 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 rosépiippuria.
- Lasipurkki on konepesunkestävä. 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 tål maskindisk. Maledelen 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).

## Español

### Antes del primer uso

Antes de usar este producto por primera vez, lávalo y séalo 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 de vidrio es apta 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.
- Il contenitore di vetro è lavabile in lavastoviglie. Il macinino va 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 termékkel 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 üvegedény mosogatógépben elmosható. A kannát kézzel kell elmosni.

### Így használd

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

## Polski

### Przed pierwszym użyciem

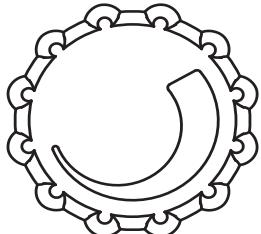
Przed pierwszym użyciem gruntownie wymyj, wypłucz i wysuszM produkt.

### Mycie

- Wyczyść mechanizm mieląc sól gruboziarnistą. Szczególnie po wcześniejszym użyciu młynka do zmieśnienia oleistych przypraw.
- Szklaną butelkę można zmywać 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).



## Eesti

### Enne esimest kasutust

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

### Puhastamine

- Puhastage vürtsiveski mehhanismi, jahvatades selles jämesoola. Eriti oluline on seda teha siis, kui olete eelnevalt jahvatanud ölidese vürtse, nagu roosat pipart.
- Klaaspudelit võib pesta nõudepesumasinas. Peenestit tuleks pesta käsitsi.

### Kasutamine

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

## Latviešu

### Pirms pirmās lietošanas

Pirms pirmās lietošanas kārtīgi nomazgāt, noskalot un noslaučit.

### Tirišana

- Malšanas mehānismu tīra, dzirnaviņas malot rupju sāli. Mehānismu ir īpaši svarīgi iztīrīt pēc tam, kad dzirnaviņas maltas eļļainas garšvielas, piemēram, rozā pipari.
- Stikla trauku drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīna. Dzirnaviņu mehānisms jāmazgā ar rokām.

### Lietošanas pamācība

- Garšvielu dzirnaviņas ar keramisku malšanas mehānismu piemērotas žāvētu garšaugu, garšvielu un sāls malšanai.
- Stikla trauku drīkst mazgāt trauku mazgājamajā mašīna. Dzirnaviņu mehānisms jāmazgā ar rokām.

## Lietuvių

### Prieš naudojant pirmą kartą

Prieš naudodami pirmą kartą gaminį išplaukite ir sausai nušluostykite.

### Valymas

- Malimo mechanizmą valyti malant stambią druską, ypatingai po aliejinių sėklų ar prieskoniu, pavyzdžiui, rausvo pipiro, smulkinimo.
- Stiklinę dalį galite plauti indaplovėje. Malūnėlį plaukite rankomis.

### Kaip naudoti?

- Keraminis prieskoniu malūnėlis skirtas džiovintoms žolelėms, prieskoniams, druskai smulkinti.
- Specialiu aptaisu malūnėlio viršuje galite reguliuoti malinių smulkumą (žr. paveikslėlį).

## 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.
- A garrafa de vidro pode ser lavada na máquina. O moinho deve lavar-se à mão.

### Instruções

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

## Româna

### Înainte de prima utilizare

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

### Curățare

- Curăță 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 poate fi spălat în mașina de spălat vase. 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).

## Slovensky

### Pred prvým použitím

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

### Údržba

- Mlecí mechanizmus vyčistíte zomletím malého množstva hrubožrnnej soli. Toto je obzvlášť dôležité po mletí olejnatého korenia, ako je napríklad ružové korenie.
- Sklenená časť je vhodná do umývačky riadu. Mlynček umývajte ručne.

### Návod na použitie

- Mlynček na korenie má keramický mlecí mechanizmus, 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).

## Български

### Пред първата употреба

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

### Почистване

- Почистете смилация механизъм, като сметете с него малко едра сол. Това е особено важно при мелене на мазни подправки като розов пипер.
- Стъклена бутилка е подходяща за съдомиялна машина. Мелачката измивайте на ръка.

### Инструкции за употреба:

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

## Hrvatski

### Prije prve 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 može 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 mlinice za začine omogućuje postavljanje finoće mljevenja sadržaja (vidi sliku).

## 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 γαρύφαλο.
- Το γυάλινο μέρος είναι ασφαλές 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, σάς επιτρέπει να αποφασίζετε πόσο λεπτό θέλετε να είναι το τρίψιμο του περιεχομένου (βλέπε σκίτσο).

## 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.
- Стеклянную емкость 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).

## 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 частину можна мити в посудомийній машині. Слід мити вручну.

### Як користуватися

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

## 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 flaša sme u mašinu za sudove. Sećivo 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 mlinice kontoliše način mlevenja (pogledaj sliku).

## Slovenščina

### Pred prvo uporabo

Pred prvo uporabo izdelek temeljito pomij, splakni in osuši.

### Čišćenje

- Če želite očistiti mehanizem za mletje, zmeljite nekaj grobe soli. To je še posebej pomembno po mletju začimb, ki vsebujejo olje, npr. rdeči piper.
- Steklenica je primerna za pomivanje v pomivalnem stroju. Mlinček pomij 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).

## 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 öğütüştükten sonra temizlemek gereklidir.
- Cam kışım bulaşık makinesinde yıkanabilir. Tepsi elde yıkanmalıdır.

### Kullanım talimatları

- Baharat öğütücü, kuru otlar, baharatlar ve tuz ile kullanılabilen seramik öğütme mekanizmasına sahiptir.
- Alt kısımdaki ayar bölümü sayesinde içindeleri ne kadarince şekilde öğütmek istediğinizize karar verirsiniz.

## عربی

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

### التنظيف

- نظف الملاجئ الطحون عن طريق طحن قليل من الملاجئ الخشن في الطاحونة، جميع الأجزاء الأخرى ينبغي غسلها باليد. هذا مهم خاصة بعد طحن التوابل الزينة مثل الفلفل الحار.
- القاوررة الزجاجية آمنة في غسالة الصحون. يجب غسل المطحنة باليد.

### طريقة الاستعمال

- طحنة التوابل لها آلية طحن من السيراميك تعمل على التوابل الحادة والبهارات وكذلك الملح.
- آلة الضبط بأعلى مطحنة التوابل تسمح لك بتحديد مدى نعومة طحن المحتويات حسب رغباتك (انظر الرسم).