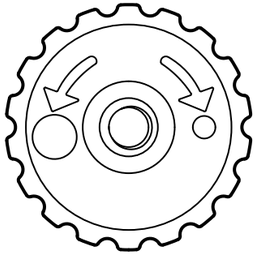
CITRONHAJ



Design and Quality
IKEA of Sweden

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.

Gebrauchsanleitung

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

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 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.).

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 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).

Íslenska

Áður en varan er tekin í notkun

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

Þrif

- Þrífið kvörnina með því að mala í henni gróft salt. Það er sérstaklega mikilvægt eftir mölun á olíuríku kryddi.
- Glerflaskan má fara í uppþvottavél. 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 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 rosépippuria.
- 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. Maldelen 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

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

Návod k použití

- Mlýnek má keramický mlecí 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 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 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 üvegedény mosogatógépben elmosható. A kannát 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 można zmywać w zmywarce. Młynek należy myć ręcznie.

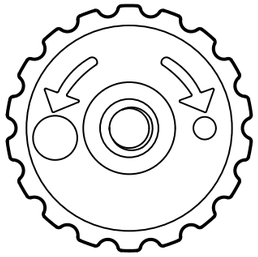
Sposób użytkowania

- 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.



- Механизмът на горната част на мелачката ви позволява да изберете колко ситно да смелите съставките (вижте илюстрацията).

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 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 mlina 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.

Puhastamine

- Puhastage vürtsiveski mehhanismi, jahvatades selles jämesoola. Eriti oluline on seda teha siis, kui olete eelnevalt jahvatanud õliseid 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 noslaucīt.

Tīrīšana

- Malšanas mehānismu tīra, dzirnaviņās maļot rupju sāli. Mehānismu ir īpaši svarīgi iztīrīt pēc tam, kad dzirnaviņās maltas eļļainas garšvielas, piemēram, rozā pipari.

Καθαρισμός

- Καθαρίστε τον μηχανισμό, τρίβοντας στον μύλο χοντρό αλάτι. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, μετά το τρίψιμο λιπαρών μπαχαρικών όπως το γαρύφαλλο.
- 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.
- Стикла 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.
- Garšvielu dzirnaviņu augšpusē iestrādāts disks, kas ļauj izvēlēties piemērotāko malšanas smalkumu (skat. attēlu).

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 prieskonių, pavyzdžiui, rausvo pipiro, smulkinimo.
- Stiklinę dalį galite plauti indaplovėje. Malūnėlį plaukite rankomis.

Kaip naudoti?

- Keraminis prieskonių malūnėlis skirtas džiovintoms žolelėms, prieskoniams, druskai smulkinti.

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, наскільки дрібно потрібно розмолоти її вміст (див. інструкції).

- 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 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, spală, clătește și usucă produsul cu grijă.

Curăţare

- Curăţă mecanismul măcinare măcinând sare brută în râşniţă. Acest lucru este deosebit de important mai ales după ce macini condimente uleioase precum piperul roşu.
- Recipientul de sticlă poate fi spălat în maşina de spălat vase. Râşniţa trebuie spălată manual.

Mod de utilizare

- Râşniţa de condimente are un mecanism de râşnit din ceramică, pentru ierburi uscate, condimente şi sare.
- Setarea din partea superioară a râşniţei îţi permite să alegi cât de fin să macini conţinutul (vezi ilustraţia).

Slovensky

Pred prvým použitím

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

Údržba

- Mlecí mechanizmus vyčistíte zomletím malého množstva hrubozrnnej 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

Преди първата употреба

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

Почистване

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

Инструкции за употреба:

- Мелачката за подправки има механизъм за сушени билки, подправки или сол.

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. 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).

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 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 öğüttükten sonra temizlemek gereklidir.
- Cam kısım 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 içindekileri ne kadar ince şekilde öğütmek istediğinize karar verirsiniz.

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

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

التنظيف

- نظف الة 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 آمنة 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 (أنظري الرسم).

© Inter IKEA Systems B.V. 2023

AA-2366233-3