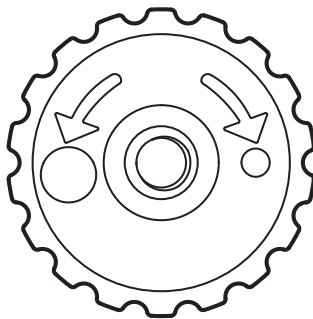


CITRONHAJ

Friso Wiersma



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).

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).

繁中

首次使用前

- 首次使用前，必須將產品徹底清潔、沖洗及抹乾

清潔說明

- 研磨含油香料(像是紅羅麥胡椒)後，在研磨機中磨碎一些粗鹽以清潔機器。
- 玻璃水瓶適用於洗碗機。研磨器蓋應用手洗。

使用方法：

- 香料研磨器裡的瓷製研磨裝置可研磨乾燥草本植物、香料及鹽。
- 香料研磨器上方的裝置可選擇想要研磨的顆粒大小(請看圖片)。

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).

中文

初次使用須知

- 初次使用该產品前，請清洗產品，並將其擦乾。

清潔說明

- 可通過研磨粗粒食鹽對研磨裝置進行清理，特別是在研磨紅辣椒等含油成分的香料之後。
- 玻璃瓶可用洗碗機清洗。研磨器請手洗。

使用須知

- 該調料研磨器帶有陶瓷研磨裝置，可以用來研磨干草藥、香料和鹽。
- 研磨器頂端的設定裝置能幫助您按需設定研磨的細致程度（見示意圖）。

한국어

사용 전 유의 사항

- 제품을 처음 사용하기 전에 세척 후 행구고 잘 말려주세요.

세척

- 굵은 소금을 갈아 분쇄기를 세척하세요. 홍후추 등과 같은 유분이 많은 향신료를 분쇄한 후에는 반드시 세척해야 합니다.
- 유리병은 식기세척기 사용이 가능합니다. 그라인더는 손으로 세척해야 합니다.

사용방법

- 본 향신료 분쇄기는 세라믹 소재의 분쇄 장치를 장착하고 있으며 소금과 건조 허브, 향신료를 분쇄할 수 있습니다.
- 분쇄기의 윗면에 위치한 설정 옵션으로 내용물을 얼마나 곱게 갈 것인지 선택하세요. (그림 참조)

日本語

初めてご使用になる前に

- この製品を初めてご使用になる前に、十分に洗い、すすぎ、乾かしてください。

洗い方

- グラインダーをきれいにするには、少量の荒塩を挽いてください。ピンクペッパーなど油気の多いスパイスを挽いた後にはこのお手入れは特に重要です。
- ガラスボトルは食器洗い乾燥機で洗えます。グラインダーは手洗いしてください。

ご使用方法

- セラミック製グラインダーで、ドライハーブやスパイス、塩を挽くことができます。
- ミルの上のつまみで、挽き具合の調節が可能です（イラスト参照）。

日本語

Bahasa Indonesia

Sebelum digunakan pertama kali

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan secara menyeluruh.

Cara membersihkan

- Bersihkan mekanisme penggilingan dengan menggiling garam kasar. Ini perlu dilakukan setelah penggilingan bumbu berminyak seperti lada merah muda.
- Bagian kaca aman untuk mesin cuci piring. Penggiling harus dicuci dengan tangan.

Cara penggunaan

- Penggiling bumbu ini dengan mekanisme penggiling keramik dapat digunakan untuk herba kering dan rempah-rempah serta garam.
- Setel bagian atas penggiling rempah untuk mendapatkan kehalusan yang Anda inginkan (lihat sketsa).

Bahasa Malaysia

Sebelum penggunaan kali pertama

- Sebelum menggunakan produk ini buat kali pertama, basuh, bilas dan keringkan dengan teliti.

Cara membersihkan

- Bersihkan pengisar dengan mengisar garam kasar. Ini adalah amat penting terutamanya selepas mengisar rempah berminyak seperti lada hitam merah jambu.
- Botol kaca ini selamat mesin basuh pinggan mangkuk. Pengisar hendaklah dibasuh dengan tangan.

Cara penggunaan

- Pengisar rempah mempunyai mekanisme pengisaran seramik yang berfungsi pada herba dan rempah-ratus juga garam.
- Pengesetan pada bahagian atas pengisar rempah membolehkan anda memutuskan sehalus mana kandungan yang ingin dikisar (lihat ilustrasi).

ไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

การทำความสะอาด

- หลังใช้เครื่องบดสมุนไพรที่มีน้ำมัน เช่น พริกไทยสีชมพู (พริกไทยชนิดหนึ่งที่ปลูกในอเมริกาใต้) แล้ว ให้ใส่เกลือเม็ดหยาบเล็กน้อยลงไปบดในเครื่อง เพื่อทำความสะอาดกลไก
- ขวดแก้วล้างด้วยเครื่องล้างจานได้ เครื่องบดต้องล้างด้วยมือ

วิธีใช้

- ขวดบดสมุนไพรมีกลไกการบดละเอียดเซรามิก ซึ่งใช้ได้กับสมุนไพรและเครื่องเทศ
- การตั้งค่าที่ฝาขวดบดช่วยให้คุณเลือกระดับความละเอียดที่ต้องการบดเนื้อสมุนไพรหรือเครื่องเทศได้ (ดูภาพประกอบ)

Bahasa Indonesia

Sebelum digunakan pertama kali

- Sebelum pertama kali menggunakan produk, cuci, bilas dan keringkan secara menyeluruh.

Cara membersihkan

- Bersihkan mekanisme penggilingan dengan menggiling garam kasar. Ini perlu dilakukan setelah penggilingan bumbu berminyak seperti lada merah muda.
- Bagian kaca aman untuk mesin cuci piring. Penggiling harus dicuci dengan tangan.

Cara penggunaan

- Penggiling bumbu ini dengan mekanisme penggiling keramik dapat digunakan untuk herba kering dan rempah-rempah serta garam.
- Setel bagian atas penggiling rempah untuk mendapatkan kehalusan yang Anda inginkan (lihat sketsa).

عربي

قبل الاستخدام لأول مرة

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

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 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).

Tiếng Việt

Trước khi dùng lần đầu

- Trước khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, rửa, xả sạch và lau khô cẩn thận.

Vệ sinh

- Để vệ sinh bộ phận xay, cho muối hạt vào máy. Bạn nên vệ sinh sau khi xay những gia vị có dầu, như hạt tiêu hồng.
- Chai thủy tinh an toàn để dùng trong máy rửa chén. Rửa bộ phận xay bằng tay.

Cách dùng

- Máy xay gia vị có bộ phận xay bằng sứ giúp bạn xay gia vị, các loại rau thơm khô và muối.
- Bạn có thể chọn độ mịn của gia vị được xay bằng phần trên của máy xay gia vị (xem hình minh họa).