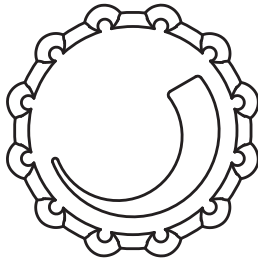


# HALVTOM



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 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).

## 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).

## 繁體中文

### 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。
- 玻璃瓶和可拆式塑料頂蓋，均可以放入機洗。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 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).

## 中文

### 初次使用须知

初次使用该产品前，请清洗产品，并将其擦干。

### 清洁说明

- 可通过研磨粗粒食盐对研磨装置进行清理，特别是在研磨红辣椒等含油成分的香料之后。
- 玻璃瓶和可拆卸塑料顶板均可放入洗碗机清洗。研磨器应手洗。

### 使用须知

- 该调料研磨器带有陶瓷研磨装置，可以用来研磨干草药、香料和盐。
- 研磨器顶端的设定装置能帮助您按需设定研磨的细致程度（见示意图）。

## 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.
- 유리병과 분리되는 플라스틱 상판은 식기 세척기 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。
- ガラスボトルと取り外し可能なプラスチックの上部パーツは、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）。

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

## Bahasa Malaysia

**Sebelum penggunaan kali pertama**

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

**Cara membersih**

- Bersihkan pengisar dengan mengisar garam kasar. Ini adalah amat penting terutamanya selepas mengisar rempah berminyak seperti lada hitam merah jambu.
- Botol kaca dan plat atas plastik boleh tanggal selamat mesin basuh pinggan mangkuk. Pengisar hendaklah dicuci 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).

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

乾燥した胡椒

## 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.
- Botol kaca dan pelat atas plastik yang dapat dilepas 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).

Sebelum digunakan pertama kali, cucilah, bilas dan keringkan dengan teliti.

Bersihkan pengisar dengan mengisar garam kasar. Ini adalah amat penting terutamanya selepas mengisar rempah berminyak seperti lada hitam merah jambu.

Botol kaca dan plat atas plastik boleh tanggal selamat mesin basuh pinggan mangkuk. Pengisar hendaklah dicuci dengan tangan.

**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 (أنظري الرسم).

## ไทย

**ก่อนใช้งานครั้งแรก**

ก่อนการใช้งานครั้งแรก ควรล้างให้สะอาดและเช็ดให้แห้ง

**การทำความสะอาด**

- หลังใช้เครื่องบดสมุนไพรที่มีน้ำมัน เช่น พริกไทยสีชมพู (พริกไทยชนิดหนึ่งที่ปลูกในอเมริกาใต้) แล้ว ให้ใส่เกลือเม็ดหยาบเล็กน้อยลงไปในเครื่อง เพื่อทำความสะอาดกลไก
- ขวดแก้วและแผ่นพลาสติกด้านบนที่ถอดออกได้นั้นปลอดภัยสำหรับเครื่องล้างจาน ควรล้างเครื่องบดด้วยมือ

**วิธีใช้**

- ขวดบดสมุนไพรมีกลไกการบดละเอียดเซรามิก ซึ่งใช้ได้กับสมุนไพรและเครื่องเทศ
- การตั้งค่าที่ฝาขวดบดช่วยให้คุณเลือกกระดบความละเอียดที่ต้องการบนเนื้อสมุนไพรหรือเครื่องเทศได้ (ดูภาพประกอบ)

## 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 và nắp nhựa bên trên có thể tháo rời đều 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).