

**ENGLISH**

The spice mill has a ceramic grinding mechanism which works on dried herbs and spices as well as salt. Empty the spices into the glass jar by sliding the plastic casing upwards and unscrewing the grinder. A setting on the top of the spice mill allows you to decide how finely you wish to grind the contents (see sketch). The spice mill is specially adapted for use with IKEA 365+ spice jars, so you can fit the grinder directly to the jars and easily change spices and herbs.

Cleaning

To clean the grinder, grind a little coarse salt in the mill. This is especially important after grinding oily spices such as pink pepper. The glass jar and the plastic casing are dishwasher-safe. All other parts should be washed by hand.

DEUTSCH

Diese Gewürzmühle hat ein keramisches Mahlwerk für getrocknete Kräuter, Gewürze und Salz. Zum Füllen des Glases die Kunststoffkappe der Mühle abziehen und das Mahlwerk abschrauben. Im Oberteil wird die Mahleinstellung reguliert (s. Abb.). Die Gewürzmühle passt auf die IKEA 365+ Gewürzgläser - für größere Variationsbreite und sauberes Mahlen.

Reinigung

Das Mahlwerk lässt sich reinigen, indem man grobes Salz mahlt. Dies empfiehlt sich, wenn man zuvor zum Beispiel ein öliges Gewürz gemahlen hat. Der Glaskörper und die Kunststoffummantelung sind spülmaschinenfest. Alle anderen Teile der Gewürzmühle sollten von Hand gespült werden.

FRANÇAIS

Le moulin est doté d'un mécanisme en céramique. Il vous permet de moudre des épices, des herbes séchées et du gros sel. Pour le remplir, tirer l'enveloppe en plastique vers le haut, puis dévisser le broyeur. Pour moudre plus ou moins finement, régler sur le dessus (voir illustration). Le moulin est compatible avec les boîtes IKEA 365+. Pour faciliter les changements d'épice, visser le broyeur directement sur les boîtes.

Entretien

Après avoir moulu une épice huileuse comme les bâis roses, moudre du gros sel pour nettoyer le mécanisme. Le récipient en verre et le couvercle plastique résistent au lave-vaisselle. Les autres parties doivent être lavées à la main.

Design Magnus Lundström



Design and Quality
IKEA of Sweden

NEDERLANDS

Keramisch malwerk voor het malen van gedroogde kruiden, specerijen en zout. Bijvullen in het glazen potje door het kunststof gedeelte omhoog te doen en daarna het maalgedeelte eraf te schroeven. Bovenin kan je instellen hoe fijn je wilt malen (zie afb.). De molen past op de IKEA 365+ potjes; het maalgedeelte wordt op de potjes vastgeschoefd zodat je makkelijk andere kruiden kan malen.

Reinigen

Reinigen door te malen met grof zout, m.n. na het malen van olie-achtige kruiden. Potje en kunststof gedeelte zijn vaatwas-bestendig. Was de overige onderdelen met de hand af.

DANSK

Krydderkværnen har keramisk kværn, hvilket gør at du kan male tørrede urter, krydderier og salt. Krydderne fyldes i glasset ved at tage plasthylstret af og skrue maleenheden af. I toppen indstiller du hvor fint du vil male dine krydderier (se billede). Krydderkværnen passer til IKEA 365+ krydderiglas, maleenheden kan skrues fast på glasene.

Rengøring

Rengør kværnen ved at kværne groft salt. Det er især vigtigt hvis du har malet et olieret krydderi. Glasset og det aftagelig plast tåler maskinopvask. Øvrige dele bør vaskes manuelt.

ÍSLENSKA

Kryddkvörnin er með keramikkvörn sem gerir þér kleift að mala þurrkaðar kryddjurtir, önnur krydd og salt. Setjið kryddið í glerkrukkuna með því að renna plastinu upp og skrúfa kvörnina úr. Þú getur stillt hversu grófa mölun þú vilt ofan á kvörninni (sjá teikningu). Kvörnin er sérstaklega gerð til að nota með IKEA 365+ kryddbaukum, þannig að kvörnin passar beint ofan á baukana og þú getur auðveldlega skipt á milli kryddtegunda.

þrif

Til að hreinsa kvörnina er best að mala í henni smá gróft salt. Það er mikilvægt að gera þetta, sérstaklega eftir að búið er að mala ólíkennd krydd. Glerkrukkan og plasthylkið mega fara í upppvottavél. Áðra hluta þarf að þvo í höndunum.

NORSK

Krydderkvernen har et keramisk malverk, som du kan male tørkede urter, krydder og salt med. Krydderet fyller på i glasskrukken ved å føre plasthylsteret oppover og deretter skru av kvernen. I toppen stiller du inn hvor fint du vil male krydderet ditt (se bilde). Krydderkvernen passer til IKEA 365+ glasskrukker. Ved å skru fast kvernen på krukkene bytter du krydder enklere.

Rengjøring

Rengjør malverket ved å male med grovt salt. Det er spesielt viktig dersom du har malt et oljeaktig krydder som f.eks. rosépepper. Glasskrukken og plasthylsteret tåler oppvaskmaskin. Øvrige deler bør vaskes opp for hånd.

SUOMI

Maustemellyssä on keraaminen koneisto, joten voit jauhaa kuivattuja yrtteitä, mausteita ja suolaa. Täytä lasinen mausteoosa vetämällä muovikannesta ja ruuvaamalla jauhatusosa irti. Jauhatuksen karkeus säädettää pääältä (katso kuva). Maustemelly sopii yhteen IKEA 365+ -sarjan lasipurkkien kanssa. Voit vaihtaa mausteen helposti ruuvaamalla jauhatusosan kiinni toiseen lasipurkkiin.

Puhdistus

Puhdista maustemellyn koneisto jauhamalla siinä karkeaa suolaa. Tämä on hyvin tärkeää, jos olet jauhanut öljyisiä mausteita, kuten rosépeppuria. Lasipurki ja muovikansi ovat konepesun kestäviä. Muuta osat on pestävä käsin.

SVENSKA

Kryddkvarnen har ett keramiskt malverk som du kan mala torkade örter, kryddor och salt med. Kryddorna fylls på i glasburken; För plasthölet uppåt och skruva av maldele. I toppen ställer du in hur fint malda du vill ha dina kryddor (se bild). Kryddkvarnen passar till IKEA 365+ glasburkar; genom att skruva fast maldele på burkarna byter du krydda enklare.

Rengöring

Rengör malverket genom att mala med grovt salt. Detta är särskilt viktigt om du malt en oljig krydda som t.ex. rosépeppar. Glasburken och plasthölet tål maskindisk. Övriga delar bör diskas för hand.



ČESKY

Mlýnek má keramický mlecí mechanismus, který snadno uměle sušené bylinky, koření i sůl. Koření vysypete ze skleněných dóz posunutím plastového obalu směrem nahoru a odšroubováním mlýnku. V horní části mlýnku můžete nastavit hrubost mletí obsahu (viz obrázek). Tento mlýnek je speciálně navržen pro použití s kořenkami IKEA 365+. Mlýnek můžete umístit přímo na kořenku a snadno vyměňovat koření a bylinky.

Čištění

Mlýnek vycistíte tak, že v něm umlete malé množství hrubé soli. Toto je důležité zvláště po mletí olejnatých koření jako je růžový pepř. Skleněnou dózu a snímatelný plastový obal můžete myt v myčce. Ostatní části mlýnku myjte ručně.

ESPAÑOL

Este molinillo de especias tiene un triturador cerámico que permite triturar especias y sal. Las especias se vierten en el bote de vidrio abiriendo la tapa de plástico y desenroscando el triturador. En la parte superior se selecciona el grado de triturado deseado (ver dibujo). El molinillo de especias está adaptado a los botes de IKEA 365+. Enrosca el triturador en estos botes para que sea más fácil cambiar de especia.

Limpieza

El triturador se limpia moliendo sal gruesa. Esto es muy importante si se acaba de moler una especia con alto contenido de aceite, como por ejemplo la pimienta rosada. El bote de vidrio y la tapa de plástico son aptos para el lavavajillas. Los demás componentes se deben lavar a mano.

ITALIANO

Il macinaspezie ha un meccanismo in ceramica che ti permette di macinare spezie, erbe essiccate e sale. Per versare le spezie nel contenitore di vetro, fai scorrere verso l'alto l'involucro in plastica e svita il meccanismo. Con la regolazione sulla parte superiore puoi decidere se tritare le spezie più o meno finemente (vedi figura). Il macinaspezie si adatta ai barattoli IKEA 365+: puoi avvitare il meccanismo direttamente sui barattoli e quindi tritare facilmente spezie diverse.

Pulizia

Pulisci il meccanismo macinando del sale grosso. Questo è particolarmente importante dopo aver macinato delle spezie oleose. Il barattolo in vetro e l'involucro in plastica sono lavabili in lavastoviglie, le altre parti vanno lavate a mano.

MAGYAR

A fűszerőrlő porcelánbetétes örlőmechanizmussal rendelkezik, mely a szárított gyógynövényekkel, fűszerekkel, és a sóval egyaránt megbirkózik. A műanyag burkolat felfelé csúsztatása által csavard le az örlőt és önts a fűszert az üvegbe. Az örlő tetején lévő műanyag szerkezetet beállíthatod az örlés finomságát (lásd az ábrát). Alkalmas az IKEA 365+ fűszertartó üvegekhez, mivel az örlőt közvetlenül rácsavarhatod.

Tisztítás

A fűszerőrlő egy kisebb mennyiségi durva só örlésével tisztítható. Ez olajos fűszerek örlése után különösen fontos. Az üvegtest és a műanyag felsőrész mosogatógépen elmosható. Egyéb részei kézzel mosandók.

POLSKI

Młynek do przypraw wyposażono w mechanizm ceramiczny do mielenia suszonych ziół, przypraw i soli. Wsyp przyprawy do szklanego stożka przesuwając plastikowy pojemnik do góry i rozkręcając mechanizm mielniczy. Oprawa na górze młynka pozwoli Ci ustawić grubość mielenia (patrz szkic). Młynek przeznaczono do użycia ze słojami na przyprawy IKEA 365+, więc możesz włożyć mechanizm bezpośrednio do słojów i prosto wymienić przyprawy i zioła.

Czyszczenie

Aby wyczyścić mechanizm zmiel trochę soli gruboziarnistej. Szczególnie wtedy, gdy wcześniej mieliłeś przyprawy oleiste. Szklany słój i plastikowy pojemnik można myć w zmywarkę. Wszystkie pozostałe części należy myć ręcznie.

LIETUVIŲ KLB.

Keraminis prieskoniu malūnėlis skirtas smulkinti žoleles, prieskonius ir druską. Pakelkite plastikinį dangtelį, atsukite malimo mechanizmą ir supilkite prieskonius į stiklinį indelį. Smulkiau ar stambiau maiti galima nustatyti aptaisu malūnėlio viršuje (žr. paveikslėli). Prieskoniu malūnėlis specialiai pritaikytas prieskoniu indeliams IKEA 365+. Pritvirtinkite malūnėlių tiesias prie indelio, taip lengvai pakeisite prieskonius ir žoleles.

Valymas

Malimo mechanizmą valyti malanti stambią druską, ypatingai po aliejinių sėklų ar prieskoniu, pavyzdžiu, rausvo pipiro, smulkinimo. Stiklinių indelių ir plastikinių dangtelį galima plauti indaplovėje. Visas kitas dalis plauti rankomis.

PORTUGUÊS

Este moinho tem um mecanismo de trituração especial para ervas secas, especiarias e sal. Deite as especiarias em frascos fazendo deslizar o invólucro plástico para cima e desapertando o mecanismo de trituração. Um dispositivo no topo do moinho permite-lhe decidir o grau de trituração (ver esquema). O moinho de especiarias está adaptado para usar com os frascos de especiarias IKEA 365+, assim é possível moer directamente para os frascos.

Limpeza

Para limpar o moinho, moa um pouco de sal grosso. Isto é muito importante após ter moído especiarias oleaginosas, como pimenta rosa. A parte de vidro e o invólucro de plástico podem ir à máquina. As restantes partes devem ser lavadas à mão.

ROMÂNA

Râșnița de condimente are un mecanism de râșnit din ceramică, pentru ierburi uscate, condimente și sare. Pune condimentele în borcanul de sticlă glisând carcasa de plastic în sus și deșurubând mecanismul de râșnire. Setarea din partea inferioară a râșniței îți permite să alegi cât de fin să macini conținutul (vezi schița). Râșnița este adaptată folosirii împreună cu borcanele de condimente IKEA 365+, astfel încât să o poți fixa direct pe borcane și să schimbi ușor condimentele și ierburile.

Curățare

Pentru a curăța mecanismul de râșnire, râșnește puțină sare brută. Acest lucru este deosebit de important mai ales după ce ai râșnit condimente uleiicioase precum piper roșu. Borcanul de sticlă și carcasa de plastic pot fi spălate la mașina de spălat vase. Toate celelalte componente trebuie spălate manual.

SLOVENSKY

Mlynček na korenie má keramický mlecí mechanizmus, ktorý ľahko pomieľie sušené bylinky, korenie aj sol. Korenie vysypete zo sklenenej dózy posunutím plastového krytu smerom nahor a odskrutkovaním mlecieho mechanizmu. V hornej časti mlynčeka môžete nastaviť hrúbku mletia (vidie obrázok). Tento mlynček je môžete používať s koreničkami IKEA 365+. Mlynček môžete umiestniť priamo na koreníčku a ľahko vymeniť korenie za bylinky.

Údržba

Mlynček vycistíte zomletím malého množstva hrubožrnnej soli. Urobte tak najmä po mletí olejnatých korení ako je ružové korenie. Sklenenú nádobku a plastový obal môžete umývať v umývačke riadu. Ostatné časti mlynčeka umývajte ručne.

БЪЛГАРСКИ

Мелачката за подправки има механизъм за сушени билки, подправки или сол. Изсипете подправките в стъкления буркан, след като дръпнете пластмасовия капак и отвийте мелещата част. Механизъмът на горната част на мелачката ви позволява да изберете колко ситно да смелите съставките (вижте схемата). Мелачката е специално пригодена за бурканите за подправки ИКЕА 365+, върху които можете да я поставите директно и лесно да сменяте подправките и билките.

Почистване

За да почистите мелещия механизъм, смелете малко едра сол в машинката. Това е особено важно след мелене на мазни подправки като розов пипер. Стъкленият буркан и пластмасовият капак са подходящи за съдомиялна машина. Всички останали части трябва да се мият на ръка.



HRVATSKI

Mlinac za začine ima keramički mehanizam za mljevenje kojim možete mlinjeti sušeno bilje, začine i sol. Ispraznите začine u staklenku tako da klizanjem podignite plastično kućište prema gore i odvrnete mlinac. Korištenjem podešavača na vrhu mlinca za začine podešavate koliko sitno želite samljeti sastojke (vidi crtež). Mlinac za začine je posebno prilagođen za uporabu s IKEA 365+ staklenkama za začine, tako da mlinac možete izravno postaviti na staklenke i lako promijeniti začine i bilje.

Čišćenje

Kako bi očistili mlinac, sameljite malo krupne soli u mlinu. To je posebice bitno nakon mljevenja uljnih začina poput crvenog papra. Staklenka i plastično kućište se mogu prati u perilici posuđa. Ostale dijelove trebate prati ručno.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ο μύλος μπαχαρικών έχει ένα κεραμικό μηχανισμό αλέσεως, ο οποίος τρίβει, τόσο τα αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά, όπως επίσης και τα αλάτι. Αδειάστε τα μπαχαρικά μέσα στο γυάλινο δοχείο, σύροντας την πλαστική θήκη προς τα επάνω και ξεβιδώνοντας τον μύλο. Ενας μηχανισμός ρύθμισης, στο επάνω μέρος του μύλου, σας επιτρέπει να αποφασίζετε πόσο λεπτό θέλετε να είναι το τρίψιμο του περιεχομένου (βλέπε σκίτσο). Ο μύλος μπαχαρικών είναι ειδικά σχεδιασμένος, για να χρησιμοποιείται μαζί με τα δοχεία μπαχαρικών IKEA 365+ και έτσι, μπορείτε να προσαρμόσετε τον μύλο κατευθείαν επάνω στα δοχεία και να αλλάξετε εύκολα μπαχαρικά και βότανα.

Καθαρισμός

Για να καθαρίσετε τον μύλο, τρίψτε μια μικρή ποσότητα χοντρού αλατιού. Αυτό είναι πολύ σημαντικό, όταν έχετε ήδη τρίψει λιπαρά μπαχαρικά όπως το γαρύφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

РУССКИЙ

Эта мельница с керамическим механизмом перемалывает сухие травы, специи и соль. Пересыпьте специи в стеклянную банку, подняв пластиковый корпус вверх и отвинтив механизм. Выберите крупный или мелкий помол (см. рисунок). Этую мельницу можно использовать с банками для специй IKEA 365+ - установите мельницу прямо на банку и меняйте специи и травы.

Уход

После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.

SRPSKI

Mlinčić za začine ima keramički mehanizam za mlevenje koji melje suve travke i začine jednako kao i so. Podignite plastični poklopac, odšrafite mlin i sipajte začine u staklenu činiju. Na vrhu mlinčića se nalaze prekidači kojima kontrolirate granulažu (pogledajte crtež). Mlinčić za začine je posebno prilagođen za upotrebu sa činjom za začine iz serije IKEA 365+, tako da možete namestiti mlinčić direktno na činiju i lako presipati začine i travke.

Čišćenje

Da bi očistili mehanizam za mlevenje, sipajte krupnu so i sameljite. Bitno je da to uradite uvek nakon mlevenja uljastih začina poput crvenog biberna. Staklena činija i plastični pokopac se mogu prati u mašini za suđe. Sve druge delove perite ručno.

SLOVENŠČINA

TÜRKÇE

Mlinček za začimbe ima keramični mehanizem za mletje posušenih zelišč ali začimb ter soli. Začimbe po mletju stresete v kozačecu tako, da potisnete plastični pokrovček navzgor in odvijete mlinček. Na dnu mlinčka si lahko nastavite stopnjo mletja vsebine (glej sliko). Mlinček za začimbe je namenjen uporabi skupaj s posodicami za začimbe iz serije IKEA 365+, tako da lahko mlinček nastavite na posodico in preprosto menjate začimbe in zelišča.

Čiščenje

Če želite očistiti mehanizem za mletje, zmeljite nekaj grobe soli. To je še posebej pomembno po mletju začimb, ki vsebujejo olje, kot npr. rdeči poper. Stekleno posodico in plastični pokrov lahko operete v pomivalnem stroju, vse druge dele pa operite na roke.

عربى

مطحنة التوابل لها آلية طحن من السيراميك تعمل على التوابل الحافة والبهارات وكذلك الملح. أفرغى البهارات في مرباطان زجاجي عن طريق إنزال الحاوية البلاستيك لأعلى وفك المطحنة. آلة الصباغ بأعلى مطحنة التوابل تسمح لك بتحديد مدى نعومة طحن المحتويات حسب رغبتك (أنظر الرسم). مطحنة التوابل معدة خصيصاً للاستخدام مع مرباطات التوابل IKEA 365+، كي يمكنك تركيب المطحنة مباشرة إلى المرطبات وتغيير التوابل والبهارات بسهولة.

التنظيف

لتنظيف المطحنة، إطحنجي قليلاً من الملح الخشن في المطحنة. هذا هام خصوصاً بعد طحن توابل زيتية مثل الفلفل القرنفل. المرطبات الزجاجي والعلاء البلاستيكى قابلان للغسل في غسالة الطباخ بامان. جميع الأجزاء الأخرى يجب غسلها يدوياً.

Temizleme

Öğütücüyü temizlemek için, değirmenin içine az mikarda tuz dökün. Özellikle kırmızı biber gibi yağılı baharatları öğütükten sonra uygulanması gereklidir. Cam şşe ve plastik kapak bulaşık makinesine girebilir. Diğer tüm parçalar elde yıkanmalıdır.