





## EESTI

Vürtsiveskil on keraamiline purustamise mehhanism, see purustab hästi nii kuivatatud maitsetaimi, vürtse kui ka soola. Valage vürtsid klaaspurki, libistades plastmassosa üles ning kruvides veski lahti. Vürtsiveski ülaosas on võimalik sättida, kui peent jahvatust soovite (vt joonist). Vürtsiveski on spetsiaalselt disainitud koos IKEA 365+ vürtsipurkidega kasutamiseks. Võite vürtsiveski otse purgile asetada ning lihtsalt vahetada purustamist vajavaid vürtse ja taimi.

**Puhastamine**

Seadme puhastamiseks jahvatage vürtsiveskis peensoola. See on eriti oluline peale õliste vürtside, nt roseepipra jahvatamist. Klaaspurki ja plastikümbrist võite pesta nõudepesumasinas. Teised osad on käsitsi pestavad.

### HRVATSKI

<p>Mlinac za začine ima keramički mehanizam za mljevenje kojim možete mljeti sušeno bilje, začine i sol. Ispraznite začine u staklenku tako da gurnete plastično kućište prema gore i odvrnete mlinac. Okrenite podešivač na vrhu i podesite mlinac na sitno ili krupno mljevenje (vidi crtež). Mlinac za začine posebno je prilagođen za upotrebu s IKEA 365+ staklenkama za začine. Mlinac jednostavno stavite na staklenku i lako ispraznite začine i bilje.</p>
<p><b>Čišćenje</b></p> <p>Kako biste očistili mlinac, sameljite malo krupne soli. To je posebno bitno nakon mljevenja uljnih začina kao što je crveni papar. Staklenka i plastično kućište mogu se prati u perilici posuđa. Ostale dijelove trebate prati ručno.</p>

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

Ο μύλος μπαχαρικών έχει ένα κεραμικό μηχανισμό αλέσεως, ο οποίος τρίβει, τόσο τα αποξηραμένα βότανα και μπαχαρικά, όπως επίσης και το 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 γαρίφαλο. Το γυάλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

## LATVIEŠU

Garšvielu dzirnaviņas ar keramisku malšanas mehānismu piemērotas žāvētu garšaugu, garšvielu un sāļš malšanai. Ieberiet garšvielas stikla traukā, ņemot plastmasas augšdaļu un noskrūvējot malšanas mehānismu. Garšvielu dzirnaviņu augšpusē iestrādāts disks, kas ļauj izvēlēties piemērotāko malšanas smalkumu (skat. attēlu). Garšvielu dzirnaviņas iespējams izmantot kopā ar IKEA 365+ garšvielu trauciņiem – uzliciecit dzirnaviņas uz garšvielu trauka, lai ātri un viegli samaltu vēlamās garšvielas.

**Tīrīšana**

Malšanas mehānismu tīra, dzirnaviņās maļot rupju sāli. Mehānismu ir īpaši svarīgi iztīrīt pēc tam, kad dzirnaviņās maltas eļļainas garšvielas, piemēram, rozā pipari. Stikla trauks un plastmasas augšdaļu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pārējās dzirnaviņu daļas jāmazgā ar rokām.

## LIETUVIŲ

Keraminis prieskonių malūnėlis skirtas smulkinti žoleles, prieskonius ir druską. Pakelkite plastikinį dangtelį, atsukite malimo mechanizmą ir supilkite prieskonius į stiklinį indelį. Smulkiau ar stambiau malti galima nustatyti aptaisu malūnėlio viršuje (žr. paveikslėlį). Prieskonių malūnėlis specialiai pritaikytas prieskonių indeliams IKEA 365+. Pritvirtinkite malūnėlį tiesiai prie indelio, taip lengvai pakeisite prieskonius ir žoleles.

**Valymas**

Malimo mechanizmą valyti malant stambia druska, ypatingai po aliejinių sėklų ar prieskonių, pavyzdžiui, rausvo pipiro, smulkinimo. Stiklinį indelį ir plastikinį dangtelį galima plauti indaplovėje. Visas kitas dalis plauti rankomis.

### РУССКИЙ

<p>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). Эту мельницу можно использовать с банками для специй IKEA 365+ - установите мельницу прямо на банку и меняйте специи и травы.</p>
<p><b>Уход</b></p> <p>После помола маслянистых специй (напр. розового перца) очистите механизм, перемолов крупную соль. Стеклоянную часть и пластиковый корпус мойте в посудомоечной машине, другие части - вручную.</p>

### УКРАЇНСЬКА

<p>Млинок для специй оснащено керамічним механізмом, що дозволяє молоти сушені трави, спеції ті сіль. Засипте спеції у скляну ємність, піднявши пластиковий корпус угору та відвинтивши механізм. Виберіть крупний або дрібний помел (див. рисунок). Цей млинок можна використовувати з ІКЕА 365+ банками для специй — встановіть безпосередньо на банку і легко міняйте спеції і трави.</p>
<p><b>Чищення</b></p> <p>Для чищення механізму млинка потрібно розмолоти небагато крупнозернистої солі. Це особливо важливо після розмелювання олійстих спецій, наприклад, рожевого перцю. Складну частину і пластиковий корпус можна мити у посудомийній машині, інші частини — лише вручну.</p>

## PORTUGUES

Este moinho tem um mecanismo trituradora 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.

### SRPSKI

<p>Mlin za začine ima keramički mehanizam za mlevenje koji melje suvo začinsko bilje i začine jednako kao so. Podigni plastični poklopac, odvij mlin i sipaj začine u staklenu teglicu. Podešavanjem vrha mlina kontolišeš način mlevenja (pogledaj sliku). Mlin za začine napravljen je tako da se koristi s teglicom za začine iz IKEA 365+ serije, pa možeš namestiti mlin direktno na teglicu i lako presipati začine i začinsko bilje.</p>
<p><b>Pranje</b></p> <p>Da očistiš mehanizam za mlevenje, sipaj krupnu so i samejti je. Važno je da to uradiš uvek nakon mlevenja uljastih začina poput crvenog bibera. Staklena teglica i plastični pokopac smeju u mašinu za suđe. Sve druge delove potrebno je prati ručno.</p>

## 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 oleioase precum piper roșu. Borcanul de sticlă și carcasa de plastic pot fi spălate la mașina de spălat vase. Toate celelalte componente trebuie spălate manual.

### SLOVENŠČINA

<p>Mlinček za začimbe ima keramični mehanizem za mletje posušenih zelišč ali začimb ter soli. Začimbe po mletju stresete v kozarec 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.</p>
<p><b>Čiščenje</b></p> <p>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.</p>

## SLOVENSKY

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

**Údržba**

Mlynček vyčistíte zomletím malého množstva hrubozrnnej 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 отвиете мелещата част. Механизмът на горната част на мелачката ви позволява да изберете колко ситно да смелите съставките (вижте схемата). Мелачката е специално пригодена за бурканите за подправки IKEA 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.

### عربي

<p>مطحنة التوابل لها آلية طحن من السيراميك تعمل على التوابل الجافة والبهارات وكذلك الملح. أفرغى البهارات في مرطبان زجاجي عن طريق إنزلاق الحاوية البلاستيك لأعلى وفك المطحنة. أداة الضبط بأعلى مطحنة التوابل تسمح لك بتحديد مدى نعومة طحن المحتويات حسب رغبتك (أنظري الرسم). مطحنة التوابل معدة خصيصاً للإستعمال مع مرطباتان التوبل IKEA 365+, كى يمكنك تركيب المطحنة مباشرة إلى المرطباتان وتغيير التوابل والبهارات بسهولة.</p>
<p><b>التنظيف</b></p> <p>لتنظيف المطحنة, إطحني قليلاً من الملح الخشن في المطحنة. هذا هام خصوصاً بعد طحن توابل زينة مثل الفلفل القرنفلي. المرطبان الزجاجي والغطاء البلاستيكي قابلان للغسيل في غسالة الطباق بأمان. جميع الأجزاء الأخرى يجب غسلها يدوياً.</p>