



## 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. Bijullen 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 vastgeschroefd zodat je makkelijk andere kruiden kan malen.

## Entretien

Après avoir moulu une épice huileuse comme les baïs 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.

## 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 vastgeschroefd 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 vaatwasbestendig. Was de overige onderdelen met de hand af.

## DANSK

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

## Rengøring

Rengør kværnen ved at kvarne groft salt. Det er især vigtigt hvis du har malet et gera þetta, sérstaklega eftir að búið er að mala ólíukennnd krydd. Glerkrukkan og plasthylkið mega fara í uppbrottavél. Áðra hluta þarf að þvo í höndunum.

## ÍSLENSKA

Krydderkværnen er með keramikkvörn sem gerir þér kleift að mal að burkaðar kryddjurtir, önnur krydd og salt. Setjið kryddið í glerkrukkuna með því að renna plastinu upp og skrúfa kvörnina úr. Þú getur stilt hversu grófa mólen þú vilst ofan á kvörninni (sjá teikningu). Kvörnin er sérstaklega gerð til að nota með IKEA 365+ kryddbaukum, þannig að kvörnin passar beint ofan á baukanu og þú getur auðveldlega skipt á milli kryddategunda.

## 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 ólíukennnd krydd. Glerkrukkan og plasthylkið mega fara í uppbrottavél. Áðra hluta þarf að þvo í höndunum.



## NORSK

Krydderkværnen har et keramisk malverk, som du kan male tørkede urter, krydder og salt med. Krydderet fylles 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). Krydderkværnen passer til IKEA 365+ glasskrukken. Ved å skru fast kvernen på krukkenne 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 yrttejä, mausteita ja suolaa. Täytä lasinen mausteosa vetämällä muovikannesta ja skruva av kvernen. I toppen ställer du in hur fint malda du vill ha dina kryddor (se bild). Kryddkvarnen passar till IKEA 365+ -sarjan lasipurkkien kanssa. Voit vaihtaa mausteen helposti ruuvaamalla jauhatuksen kiinni toiseen lasipurkkiin.

## Puhdistus

Puhdista maustemyllyn koneisto jauhamalla siinä karkeaa suolaa. Tämä on hyvin tärkeää, jos olet jauhanut öljyisiä mausteita, kuten roséippuria. 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 plasthöjlet uppåt och skruva av maledelen. I toppen ställer du in hur fint malda du vill ha dina kryddor (se bild). Kryddkvarnen passar till IKEA 365+ -sarjan lasipurkkien kanssa. Voit vaihtaa mausteen helposti ruuvaamalla jauhatuksen kiinni toiseen lasipurkkiin.

## Rengöring

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

## ČESKY

Mlynek má keramický mlecí mechanismus, který snadno umele sůšené bylinky, koření i sůl. Koření vysypete ze skleněné dózy posunutí plastového obalu směrem nahoru a odšroubováním mlyňku. V horní části mlyňku můžete nastavit hrubost mletí obsahu (viz obrázek). Tento mlynek je speciálně navržen pro použití s kořenkami IKEA 365+. Mlynek můžete umístit přímo na kořenku a snadno vyměňovat koření a bylinky.

## Čištění

Mlynek vycistíte tak, že v něm umlete malé množství hrubé soli. Toto je důležité zvláště po mletí olejných koření jako je růžový pepř. Skleněnou dózu a snímatelný plastový obal můžete myt v myčce. Ostatní části mlyňku 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 essicate e sale. Per versare le spezie nel contenitore di vetro, fai scorrere verso l'alto l'involucro in plastica e svitare 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 egyszerűen megbirkózik. A műanyag burkolat feléle csúsztatása által csavard le az örlőt és öntsд a fűszert az üvegbe. Az örlő tetején lévő műanyag szerkezetet beállíthatod az örlés felfüggesztéshez (láss az ábrát). Alkalmas az IKEA 365+ fűszertartó üvegekhez, mivel az örlő közvetlenül rácavarthatod.

## Tisztítás

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

## POLSKI

Mlynek do przypraw wypożyczone są z mechanizmem ceramicznym do mielenia suszonych ziół, przypraw i soli. Wsypane przyprawy do szklanego słójka przeszukanie palstikowy pojemnik do góry i rozkręcając mechanizm mielący. Oprawa na górze mlynika pozwoli Ci ustawić grubość mielenia bezpośrednio do słójów i prosto wymieścić przyprawy i zioła.

## Czyszczenie

Aby wyczyścić mechanizm zmiel troche soli gruboziarnistej. Szczególnie wtedy, gdy wcześniej mielięs przyprawy oleiste. Szklany słój i plastikowy pojemnik można myć w zmywarkie. Wszystkie pozostałe części należą myć ręcznie.



## HRVATSKI

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 podešite 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 ispraznите začine i bilje.

### Čišćenje

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 posuda. Ostale dijelove trebate prati ručno.

**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 γαύλινο δοχείο και η πλαστική θήκη είναι κατάλληλα για το πλυντήριο των πιάτων. Όλα τα άλλα μέρη θα πρέπει να πλένονται στο χέρι.

## EESTI

Vürtsiveskil on keraamiline purustamise mehanism, see purustab hästi nii kuivatud maitsetaimi, vürtsi kui ka soola. Valage vürtsid klaaspurki, libistades plastmassa üles ning kruvides veski lahti. Vürtsiveski on spetsiaalselt disainitud koos IKEA 365+ vürtsipurkidega kasutamiseks. Võite vürtsiveski otse purgile asetada ning lihtsalt vahetada purustamist vajavad vürtsi ja taimi.

### Puhastamine

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

## LATVIEŠU

Garšvielu dzirnavīgas ar keramisku malšanas mehānismu piemērotas žāvētū garšaugu, garšvielu un sāls malšanai. Iebieriet garšvielas stikla traukā, noņemot plastmasas augšdaļu un noskrūvējot malšanas mehānismu. Garšvielu dzirnavīgu augšpusē iestrādāts disks, kas ļauj izvēlēties piemērotāko malšanas smalkumu (skat. attēlu). Garšvielu dzirnavīgas iespējams izmantot kopā ar IKEA 365+ garšvielu traucījiem – uzlieciet dzirnavīgas uz garšvielu trauka, lai ātri un viegli samaltu vēlamās garšvielas.

### Tirišana

Malšanas mehānismu tīra, dzirnavīgās majot rupju sāli. Mehānismu ir īpaši svarīgi iztīrīt pēc tam, kad dzirnavīgās maltas eljāinas garšvielas, piemēram, rozā pipari. Stikla traukus un plastmasas augšdaļu var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā. Pārējās dzirnavīju dajas jāmazgā ar rokām.

## LIETUVIŲ

Keraminis prieskoniu malūnėlis skirtas smulkinti žoleles, prieskonius ir druską. Pakelkite plastikinį dangtelį, atsukite malimo mechanizmą ir supilkite prieskonius į stiklinį indelių. Smulkiai ar stambiau maiti galima nustatyti aptaisu malūnelio viršuje (žr. paveikslėli). Prieskoniu malūnėlis specialiai pritaikytas prieskoniu indeliams IKEA 365+. Prityrinkite malūnėli tiesiai prie indelio, taip lengvai pakėsite prieskonius ir žoleles.

### Valymas

Malimo mechanizmą valyti malant stambią druską, ypatingai po aliejinių sėklų ar prieskoniu, pavyzdžiu, rausvo pipiro, smulkinimo. Stiklinį indelį ir plastikinį dangtelį galima plauti indaplovėje. Visas kitas dalis plauti rankomis.

## PORTEGUES

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.

### Limpesa

Para limpar o moinho, moa um pouco de sal grosso. Isto é muito importante depois de 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 desurubând mecanismul de râșnit. Setarea din partea inferioară a râșnicii îți permite să alegi cât de fin să macini conținutul (vezi schiță). 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.

### Údržba

Mlynček vyčistíte zomletím malého množstva hrubožnej soli. Urobte tak najmä po mletí olejnátych korení ako je ružové korenie. Sklenenú nádobku a plastový obal môžete umývať v umývačke riadu. Ostatné časti mlynčeka umývajte ručne. Mlynček je môžete používať s koreničkami IKEA 365+. Mlynček môžete umiestniť priamo na koreničku a hľoko vymeniť korenie za bylinky.

## БЪЛГАРСКИ

Мелачката за подправки има механизъм за сушени билки, подправки или сол. Извипете подправките в стъкления буркан, след като дръпнете пластмасовия капак и отвийте мелещата част. Механизъмът на горната част на мелеачката ви позволява да изберете колко ситно да смелите съставките (вижте схемата). Мелеачката 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.

**عربی**  
مطحنة التوابل لها آلية طحن من السيراميك تعمل على إثارة الحفاف والمهارات وكذلك الملح. أفرغوا المهارات في مطحنة راحجي عن طريق إنزال الحاوية البلاستيك للأعلى وفك المطحنة. أداء الضبط يأخذ على مطحنة التوابل ترتيباً (نظري الرسم). مطحنة التوابل معدة خصيصاً للاستخدام مع مطربات التوابل مباشرة إلى المطربات والتغذية التوابل والمهارات بمسؤولية. IKEA 365+ تركب المطحنة مباشرة إلى المطربات والتغذية التوابل.

**التنظيف**  
في المطحنة، اطحني قليلاً من الملح الخشن في مطحنة راحجي. أداء الضبط يأخذ على مطحنة التوابل ترتيباً (نظري الرسم). مطحنة التوابل معدة خصيصاً للاستخدام مع مطربات التوابل مباشرة إلى المطربات والتغذية التوابل والمهارات بمسؤولية.

**الجفاف**  
في المطحنة، هذا هام خصوصاً بعد طحن توابل زينة مثل الفلفل القرنفل. المرطبان الرجافي والقطاء ال بلاستيكي قابلان للغسل في غسالة الطياف بأمان.

جميع الأجزاء الأخرى يجب غسلها بدروياً.

## ΕΛΛΗΝΙΚΑ

### ΡΥΣСКИЙ

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

### УКРАЇНСЬКА

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 тонкую пластиковую крышку на банку и винтите ее на верхнюю часть и пластиковый корпус для специй - установите мельницу непосредственно на банку и меняйте специи и травы.

### Чищення

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

Mlin za začime ima keramički mehanizam za mlevenje koji mleje suve začinske bilje i začine jednako kao so. Podignite plastični poklopac, odvij mlin i sipaj začine u staklenu teglicu tako, da potisnete plastični pokrovček navzgor in odvijete mlynček. Vyberite kraljici ukrasničkih vsebine (glej sliko). Mlin za začime napravljen je tako da se koristi s teglicom za začime iz IKEA 365+ serije, pa možeš namestiti mlin direktno na teglicu i lako presipati začime i začinsko bilje.

### Pranje

Da očistiti mehanizam za mlevenje, sipaj krapnu so i sameljite 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 pratiti ručno.

### SLOVENŠČINA

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

### Čiščenje

Če želite očistiti mehanizem za mlejetje, zmeljite nekaj grobe soli. To je še posebej pomembno po mletju začimbenih sestavin, npr. rdeči poper. Stekelno posodico in plastični pokrov lahko operete v pomivalnem stroju, vse druge dele pa operite na ročno.

## SLOVENSKY

Mlynček na korenie má keramický mleci mechanizmus, ktorý ľahko pomelie sušené bylinky, korenie aj sol. Korenie vysypate zo sklenenej dózy posunutím plastového krytu smerom nahor a odskrutkováním mlečieho 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 koreničku a ľahko vymeniť korenie za bylinky.

### Údržba

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

## TÜRKÇE

Baharat öğütücü, kuru otlar, baharatlar ve tuz ile kullanılabilen seramik öğütme mekanizmasına sahiptir. Plastik kapağı yukarı doğru kaldırarak ve öğütücüyü çevirip açarak baharatları cam şieseye boşaltın. Baharat öğütücünün tepesinde ayar ile ne kadar ince öğütmek istedığınızda karar verin. (resme bakınız). Baharat öğütücü IKEA 365+ baharatlıklar için özel olarak adapte edildi, böylece doğrudan şiselere öğütülebilir ve baharat ve otları kolayca değiştirebilirsiniz.

### Temizleme

Öğütücüyü temizlemek için, değirmenin içine az mikarda tuz dökün. Özellikle kırmızı biber gibi yağlı baharatları öğütükten sonra uygulanması gerekdir. Cam şiese ve plastik kapak bulşılık makinesine girebilir. Diğer tüm parçalar elde yılanmalıdır.