



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.



Design and Quality
IKEA of Sweden

中文

该调料研磨器带有一个陶瓷研磨装置，可以用来研磨盐和干调料。将塑料罩向上推移，并将研磨器拧松，使调料完全进入玻璃罐。研磨器顶端的设定装置能够设定您所要研磨的东西的细致程度（见示意图）。该调料研磨器特别适合与“IKEA 365+”调料罐一起使用，您可以将研磨器直接装在调料罐上，便于更换调料。

清洁

清洁研磨装置可在研磨器中研磨一点儿粗盐。这在研磨诸如红辣椒等油性调料后尤其重要。玻璃罐和塑料罩可在洗碗机中清洗。其它所有的部件应用手清洗。

繁中

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。向上滑動塑膠盒，旋開研磨器，將裡面的香料倒入玻璃罐。香料研磨器上方的裝置可選擇想要研磨的顆粒大小(請看略圖)。研磨器特別適用IKEA 365+ 香料罐，因此可將研磨器接上玻璃罐，以便更換香料及草本植物。

清潔說明

可在研磨器裡研磨一點粗鹽，以清潔機器。研磨含油香料(如紅瞿麥胡椒)後一定要清潔機器。玻璃罐和塑膠盒適用洗碗機。其他所有零件需用手洗。

한국어

세라믹 분쇄 장치가 있어 소금 뿐만 아니라 마른 허브나 향신료를 갈 때도 사용할 수 있습니다. 플라스틱 뚜껑을 위로 밀어 올려 분쇄기의 나사를 끈 뒤 향신료를 유리 병에 넣으세요. 향신료 분쇄기의 윗면에 갈리는 정도를 선택할 수 있게 되어 있습니다 (그림 참고). 제품은 이케아 365+ 향신료 보관통에 맞게 특별하게 제작되어 있어 보관통에 직접 분쇄기를 끼우고 내용물을 갈 수 있습니다. 내용물을 바꿔 가며 편리하게 사용할 수 있습니다.

세척

분쇄기를 세척하려면 통에 굽은 소금을 넣고 갈면 좋습니다. 흥후추 등과 같은 기름이 많은 향신료를 사용한 후라면 더욱 세척이 중요합니다. 유리 병과 플라스틱 케이스는 식기 세척기 사용이 가능합니다. 다른 부품은 손으로 세척하세요.

日本語

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。キャップを上にスライドさせ、グラインダーをねじって取り外し、グラスジャーに入ります。ミルの上のつまみで、挽き具合の調節が可能（図参照）。グラインダーを直接IKEA 365+スパイスジャーに取り付けられるため、スパイスを簡単に交換できます。

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。ガラス製の本体と取り外し可能なプラスチック製カバーは食器洗い乾燥機で洗うことができます。その他のパーツは全て手で洗ってください。

BAHASA INDONESIA

Penggiling bumbu ini dengan mekanisme penggiling keramik bekerja pada tumbuhan kering dan rempah-rempah serta garam. Pengosongan rempah dari toples kaca hanya dengan menggeser tempat plastik ke arah atas dan longgarkan sekrup. Setel bagian atas penggiling rempah untuk mendapatkan kehalusan yang anda inginkan (lihat sketsa). Penggiling bumbu ini disesuaikan dengan toples bumbu IKEA 365+, sehingga anda dapat memuatkan penggiling langsung ke toples dan mengganti rempah-rempah dan bumbu dengan mudah.

Pembersihan

Untuk membersihkan penggiling, gilinglah sedikit garam kasar pada penggilingan. Ini sangatlah diperlukan setelah penggilingan bumbu berminyak seperti lada merah muda. Toples kaca dan tempat plastik aman untuk mesin cuci piring. Bagian lainnya sebaiknya dicuci dengan tangan.

BAHASA MALAYSIA

Pengisar rempah mempunyai mekanisma mengisar seramik yang sesuai untuk herba kering dan rempah juga garam. Masukkan rempah kedalam balang kaca dengan mengelongsorkan bekas plastik ke atas dan menanggalkan pengisar. Penetap pada bahagian atas pengisar rempah membolehkan anda memilih kehalusan kandungan yang ingin dikisar (lihat lorekan). Pengisar rempah direka khas untuk digunakan dengan balang rempah IKEA 365+, supaya anda boleh memasukkan pengisar terus ke balang dan dengan mudah menukar rempah dan herba.

Mencuci

Untuk mencuci pengisar, kisar sedikit garam kasar dalam pengisar. Ini amat penting selepas mengisar rempah berminyak seperti lada hitam berwarna merah jambu. Balang kaca dan bekas plastik adalah selamat digunakan di dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Semua bahagian lain patut dicuci dengan cucian tangan.

عربى

مطحنة التوابل لها آلية طحن من السيراميك تعمل على التوابل الجافة والبهارات وكذلك الملح. أفرغي البهارات في مرطبات رجاحي عن طريق إنزلاق الحاوية البلاستيك أعلى وفك المطحنة. أداة الضبط يأخذ على مطحنة التوابل تسمح لك بتحديد مدى نعومة طحن المحتويات حسب رغبتك. أنظري الرسم. (مطحنة التوابل معدة خصيصاً للاستعمال مع مرطبات التوابل IKEA 365+، كي يمكنك تركيب المطحنة مباشرة إلى المرطبات وتغيير التوابل والبهارات بسهولة).

التنظيف

لتقطيف المطحنة، إطحني قليلاً من الملح الخشن في المطحنة. هذا هام خصوصاً بعد طحن توابل زيتية مثل الغافل القرنفيلي. المرطبات الزجاجي والغطاء البلاستيكي قابلان للغسيل في غسالة الطابق بأمان. جميع الأجزاء الأخرى يجب غسلها يدوياً.

ไทย

เพื่อบดจากเซรามิกใช้ส่าหรับบดสมุนไพรแห้ง เครื่องเทศแห้ง และเกลือ เมื่อต้องการใส่เครื่องเทศลงในขวด แก้ว ให้ดึงฝาพลาสติกขึ้นและหมุนออกจากขวด ด้านบนฝามีปุ่มสำหรับดึงระดับความละเอียดในการบด (ตามภาพ) ส่วนฝาที่ใช้เป็นกลไกบดออกแบบนี้ให้มีขนาดพอต่อกับขวดเครื่องเทศรุ่น IKEA 365+ เพียงหมุนฝาออกจากขวดเดิม และนำ它ไปใช้เข้ากับขวดอื่น ที่ใช้บดสมุนไพรหรือเครื่องเทศในขวดนั้นได้ทันที

การทำความสะอาด

ทำความสะอาดเพื่อบดโดยใส่เกลือเม็ดหยาบเล็กน้อยลงในบด ต้องทำความสะอาดด้วยวิธีนี้หากครั้งหลังบด เครื่องเทศที่เสียมาก เช่น พริกไทยสีชมพู ขวดแก้ว และฝาพลาสติกสามารถล้างได้ด้วยเครื่อง แต่ขึ้นส่วนอื่นๆ ควรล้างด้วยมือ