

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 bais 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 maalwerk 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

Krydderikværnen har keramisk kværn, hvilket gør at du kan male tørrede urter, krydderier og salt. Krydderierne 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). Krydderikværnen lpasser 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.

NORSK

Krydderkvernen 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). 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

Maustemyllyssä on keraaminen koneisto, joten voit jauhaa kuivattuja yrttejä, mausteita ja suolaa. Täytä lasinen mausteosa vetämällä muovikannesta ja ruuvaamalla jauhatusosa irti. Jauhatuksen karkeus säädetään päältä (katso kuva). Maustemylly sopii yhteen IKEA 365+ -sarjan lasipurkkien kanssa. Voit vaihtaa mausteen helposti ruuvaamalla jauhatusosan kiinni toiseen lasipurkkiin.

Puhdistus

Puhdista maustemyllyn koneisto jauhamalla siinä karkeaa suolaa. Tämä on hyvin tärkeää, jos olet jauhanut öljyisiä mausteita, kuten rosépippuria. Lasipurkki 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 plasthöljet uppåt och skruva av maldelen. 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 maldelen 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 plasthöljet tål maskindisk. Övriga delar bör diskas för hand.

ČESKY

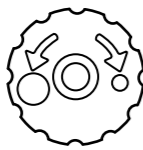
Mlýnek má keramický mlecí mechanismus, který snadno umele sušené bylinky, koření i sůl. Koření vysypete ze skleněné dózy posunutím plastového obalu směrem nahoru a odšroubováním mlýnku. V horní části mlýnku můžete nastavit hrubost mletí obsahu (viz obrázek). Tento mlýnek je speciálně navržen pro použití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

Čištění

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

ES IT HU PL

PT RO SK



ESPAÑOL

Este molinillo de especias tiene un triturador cerámico que permite triturar especias y sal. Las especias se vierten en el bote de vidrio abriendo 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 rosa-da. 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 fűszerőrő porcelánbetétes őrlőmechanizmussal rendelkezik, mely a szárított gyógynövényekkel, fűszerekkel, és a sóval egyaránt megbirkózik. A műanyag burkolat felfelé csúsztatása által csavard le az őrlőt és önts a fűszert az üvegbe. Az őrlő tetején lévő műanyag szerkezettel beállíthatod az őrlés finomságát (lásd az ábrát). Alkalmas az IKEA 365+ fűszertartó üvegekhez, mivel az őrlőt közvetlenül rácsavarhatod.

Tisztítás

A fűszerőrő egy kisebb mennyiségű durva só őrlésével tisztítható. Ez olajos fűszerek őrlése után különösen fontos. Az üvegtest és a műanyag felsőrész mosogatógépből elmosható. Egyéb részei kézzel mosandók.

POLSKI

Młynek do przypraw wyposażono w mechanizm ceramiczny do mielenia suszonych ziół, przypraw i soli. Wsyp przyprawy do szklanego słoja przesuwając palstikowy pojemnik do góry i rozkręcając mechanizm mielący. 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 słoików i prosto wymienić przyprawy i zioła.

Czyszczenie

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

PORTUGUÊS

Este moinho tem um mecanismo 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.

ROMÂNĂ

Râşniţa de condimente are un mecanism de râşnit din ceramică, pentru ierburile uscate, condimente şi sare. Pune condimentele în borcanul de sticlă glisând carcasa de plastic în sus şi deşurubând mecanismul de râşnire. Setarea din partea inferioară a râşniţei îţi permite să alegi cât de fin să macini conţinutul (vezi schiţa). Râşniţa este adaptată folosirii împreună cu borcanele de condimente IKEA 365+, astfel încât să o poţi fixa direct pe borcan şi să schimbi uşor condimentele şi ierburile.

Curăţare

Pentru a curăţa mecanismul de râşnire, râşneşte puţină sare brută. Acest lucru este deosebit de important mai ales după ce ai râşnit condimente uleioase precum piper roşu. Borcanul de sticlă şi carcasa de plastic pot fi spălate la maşina de spălat vase. Toate celelalte componente trebuie spălate manual.

SLOVENSKY

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

Údržba

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