

WMF ProfiSelect

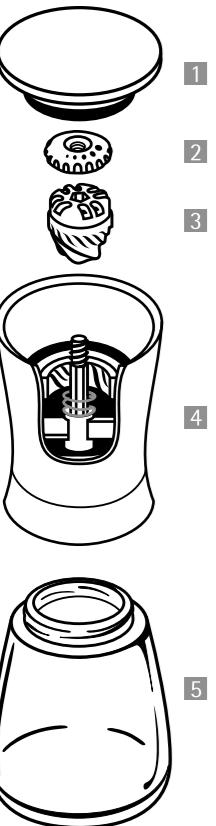


WMF AG

Eberhardstraße
73312 Geislingen/Steige
Germany

Tel +49 7331 25 1
Fax +49 7331 4 53 87
info@wmf.de
www.wmf.de

Stand 0115



DE

WMF ProfiSelect Gewürzmühlen

- 1 Aromaschutzdeckel
- 2 Einstellrad
- 3 Keramikmahlstein
- 4 Original Keramikmahlwerk
- 5 Gewürzglas

- Die Vorteile des original Keramikmahlwerks**
- Härter als Metall
 - Für Gewürze, Salz und getrocknete Kräuter
 - Einfachste Handhabung
 - Bestes Mahlergebnis

Bedienungshinweise

Glas (5) mit dem gewünschten Gewürz füllen und Mahlwerk (4) wieder festdrehen. Beim Mahlen Mahlwerk (4) festhalten und Glas (5) drehen. Die Mahlstärke lässt sich stufenlos einstellen und verändern. Einstellrad (2) im Uhrzeigersinn drehen: fein, entgegen dem Uhrzeigersinn: grob.

Zum genauen Dosieren oder um das Mahlwerk vor Dampf und Feuchtigkeit zu schützen, können Sie bei Mühlen mit Aromaschutzdeckel (1) auch bei geschlossenem Deckel mahlen und das gemahlene

Gewürz dem Deckel entnehmen.

Hinweis

Rückstände von stark ölhaltigen Gewürzen wie z.B. Muskat können die Mahlfunktion beeinträchtigen. Mühle mit grobkörnigem Salz solange mahlen, bis Rückstände beseitigt sind.

Nach einer Reinigung mit klarem Wasser benötigt das Keramikmahlwerk ca. 2 Tage zum Trocknen!

- Easy to use
- Excellent results

Instructions for use

Fill the glass jar (5) with the spice of your choice and screw the upper section containing the grinding mechanism (4) firmly back into place. When grinding, simply hold the upper section (4) steady and turn the glass jar (5) back and forth.

The mill can be fully adjusted from coarse to fine grinding. Turn the wheel (2) clockwise for a fine grind, anti-clockwise for coarse.

To measure the exact amount and to protect from steam and damp with mills with aroma seal lid (1) you can also grind with the lid in place and remove the ground spice from the lid.

Caution

Any remaining traces of very oily spices such as nutmeg can affect how the mill functions. Grind as much very coarse salt as is needed until all the remains are removed.

After cleansing with clear water the ceramic grinding mechanism requires two days for drying.

WMF ProfiSelect Spice mills

- 1 Aroma-seal lid
- 2 Adjustment wheel
- 3 Ceramic ginding stone
- 4 Exclusive ceramic grinding mechanism
- 5 Spice glass

- The advantages of the exclusive ceramic grinding mechanism**
- Harder than metal
 - Suitable for spices, salt and dried herbs

FR

WMF ProfiSelect Moulins à épices

- 1 Bouchon arôme
- 2 Molette de réglage
- 3 Montier en céramique
- 4 Meule en céramique originale
- 5 Verre à épices

Les atouts de la meule céramique

- Plus dure que le métal
- Convient aux épices, sel et fines herbes séchées
- Facile à manier
- Mouture parfaite

Conseils d'utilisation

Mettre l'épice choisie dans le récipient en verre (5) et revisser le broyeur (4).

Pour moudre, tenir fermement la partie supérieure et tourner le récipient en verre (5).

La mouture est réglable en continu: pour une mouture fine tourner la molette (2) de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre, pour une mouture plus grossière dans le sens contraire.

Pour doser avec précision tout en protégeant les épices de la vapeur et de l'humidité, il est possible d'utiliser le moulin sans retirer le bouchon arôme(1), lorsque le moulin en possède un. Verser ensuite les épices directement du bouchon.

Advertencia

Los residuos de especias muy grasas, p.e. nuez moscada, pueden ocasionar problemas en el funcionamiento del mecanismo de molido.

Moler sal gruesa, hasta que hayan desaparecido los restos. Despues de la limpieza con agua, el mecanismo de molido necesita aprox. 2 días para secarse.

WMF ProfiSelect Kruidenmolens

De voordeelen van een origineel keramisch maalwerk

- Harder dan metaal.
- Geschikt voor specerijen, zout en gedroogde kruiden.
- Eenvoudige bediening.
- Het beste maalresultaat.

Gebruiksaanwijzing

Glas (5) met de gewenste kruiden vullen en maalwerk (4) weer vastdraaien. Terwijl u maalt maalkop vasthouden en glas (5) draaien.

Het maalwerk is door tandwielen traploos in te stellen: Met de klok (2) mee draaien is fijn. Tegen de klok in draaien is grof.

Voor de juiste dosering of om de gemalen kruiden tegen damp en vochtigheid te beschermen, kunt u bij de molen met aromabeschermkap (1) ook met gesloten deksel malen en de gemalen kruiden uit het deksel nemen.

I vantaggi della mola in ceramica

- più dura del metallo
- adatta per pepe, sale, spezie ed erbe secche
- massima facilità d'uso
- i migliori risultati di macinatura

WMF ProfiSelect Molinillos para especias

- 1 Tapa de protección de aroma
- 2 Rueda de ajuste
- 3 Muella de cerámica
- 4 Mecanismo de molido de cerámica original
- 5 Cristal para especias

Las ventajas del mecanismo de molido de cerámica

- más duro que metal

IT

WMF ProfiSelect Macinaspezie

- 1 Coperchio salva aroma
- 2 Ruota di regolazione
- 3 Mecanismo di macinazione in ceramica
- 4 Original mecanismo di macinazione in ceramica
- 5 Contenitore in vetro per spezie

I vantaggi della mola in ceramica

- più dura del metallo
- adatta per pepe, sale, spezie ed erbe secche
- massima facilità d'uso
- i migliori risultati di macinatura

WMF ProfiSelect Molinillos para especias

- 1 Tapa de protección de aroma
- 2 Rueda de ajuste
- 3 Muella de cerámica
- 4 Mecanismo de molido de cerámica original
- 5 Cristal para especias

Las ventajas del mecanismo de molido de cerámica

- más duro que metal

segue la macinatura con coperchio chiuso e prendere il prodotto macinato dal coperchio.

Un consiglio

Resti di semi oleosi come ad esempio la noce moscata possono portare a cattivo funzionamento. Eliminatevi macinando un pò di sale grosso. Dopo essere stato lavato, il macinino in ceramica ha bisogno di circa due giorni per asciugarsi. Si consiglia di non usare detergente.

JP

WMF ProfiSelect スパイスミル

- 1 香りを逃さないカバー
- 2 粒度調節ダイアル
- 3 白式セラミックミル
- 4 独自のセラミック製グラインダー
- 5 スパイス用ガラス容器

独自のセラミック製グラインダーの特長

- メタル製より更に硬い
- スパイス、岩塩、ドライハーブに使用可能
- 驚きの取扱い易さ
- 最高の挽き具合

使用上の注意

(5)のガラス容器をお好きなスパイスで詰めて、(4)のグラインダーをしっかりと締めます。挽く際には、(4)のグラインダーをしっかりと持ち、(5)のガラス容器を回します。挽き具合は自由に調節できます。

(2)の粒度調節ダイアルを時計回りに回すと細かになります、反時計回りに回すと粗めで仕上げられます。

正確な分量を量る場合や、グラインダーを湯気や湿気から守る場合は、ミルで挽く際に(1)の蓋を使い、密封した状態で挽くことが可能です。そして、挽いたスパイスを蓋から取り出します。

ヒント

ナツメグのような油分を多く含む香辛料の挽き力は、グラインダーの性能を損なう可能性があります。大粒の塩は挽きカスがなくなるまで挽いてください。

水洗いしたセラミック製グラインダーは、約2日間乾燥させてください！

CN

WMF ProfiSelect系列 调味料研磨器

- 1 香味密封盖
- 2 调节钮
- 3 陶瓷研磨盘
- 4 专用陶瓷研磨器
- 5 玻璃缸

- 专用陶瓷研磨器的优点
- 强度优于金属
- 适用于调味料、盐及各类干香草
- 操作简便

研磨效果绝佳

使用指南

将待研磨调味料放入玻璃缸（5）中，将研磨器（4）重新旋紧。研磨时，固定研磨器（4），旋转玻璃缸（5）。

可充分调整研磨粗细度。

调节钮（2）顺时针调节：细研磨，逆时针调节：粗研磨。

如需保障研磨量精确，或保护研磨器不受蒸汽/湿气侵蚀，在研磨时可使用香味密封盖（1），在密封状态下研磨并由密封盖处取出研磨好的调味料。

提示

含油量丰富的调味料残渣，如肉豆蔻等，会妨碍研磨器功能。可加入粗盐，研磨至残余物全部被清除。

净水清洁后，陶瓷研磨器需晾干两日。

Po čiščenju s čisto vodo se keramični mehanizem za mletje suši približno 2 dneva!

HU

WMF ProfiSelect Fűszerdarálók

- 1 Aromazáró fedél
- 2 Beállítókerék
- 3 Kerámia örlőkő
- 4 Eredeti kerámia örlőfej
- 5 Fűszertartó üveg

Az eredeti kerámia örlőfej előnyei

- Erősebb, mint a fém
- Fűszerekhez, sóhoz és száritott fűszernövényekhez
- Legegyesrőbb kezelés
- Legjobb erekció eredmény

Használati útmutató

Tölts fel az (5) üveget a kívánt fűszerrel, és a (4) örlőfejet tekerje víssza. Örleskor a (4) örlőfejet tartsa meg és az (5) üveget tekerje. Az örlés erősségeit fokozat nélkül beállíthatja és módosíthatja.

A (2) beállítókerék jobbra fordítva: finom, balra fordítva: durva.

A pontos adagoláshoz, vagy az örlőfej párától és nedvességtől való védelméhez daráláskor az (1) aromazáró fedéllel zárt fedél mellett is örlőlhet, és az örlő fűszert a fedélből veheti ki.

Megjegyzés

A sok olajat tartalmazó fűszerek – mint pl. a szerecsendi – maradványai csorbíthatják az örlési funkciót. A darálóval addig örlőjön nagy szemű sót, amíg a maradványokat el nem távolítja.

A kerámia örlőfejet a tisztá vizes tisztítása után kb. 2 napig kell száritani!

WMF ProfiSelect Мельницы для специй

- 1 Крышка, сохраняющая аромат
- 2 Регулировочное колесико
- 3 Керамический жернов
- 4 Оригинальный керамический мельничный механизм
- 5 Стеклянная емкость для специй

WMF ProfiSelect Mlinček za začimbe

- 1 Pokrov za ohranjanje aroma
- 2 Nastavitev gum
- 3 Keramični mlinski kamen
- 4 Izvirni keramični mehanizem za mletje
- 5 Kozarec za začimbe

Prednosti izvirnega keramičnega mehanizma za mletje

- Trsi od kovine
- Za začimbe, sol in sušena zelišča
- Izredno enostavna uporaba
- Odlični rezultati mletja

Navodila za uporabo

Kozarec (5) napolnite z želeno začimbo in ponovno privjite mehanizem za mletje (4). Pri mletju držite mehanizem za mletje (4) na mestu in vrrite kozarec (5). Grobost mletja lahko nastavljate brezstopenjsko. Nastavitevno kolesce (2) zavrtite v smeri urnega kazalca: fino mletje; proti smeri urnega kazalca: grobo mletje.

Za natančno odmerjanje ali da bi mehanizem za mletje zaščitili pred paro in vlogo, lahko pri mlinčku s pokrovom za ohranjanje aroma (1) meljete tudi z zaprtim pokrovom in zmleto začimbo vzamete iz pokrova.

Opomba

Ostanki začimb, ki vsebujejo veliko olja, npr. muškatni orešček, lahko vplivajo na delovanje mlinčka. V mlinčku meljite grobo sol tako dolgo, da odstranite ostanke.

Преимущества оригинального керамического мельничного механизма

- Прочнее, чем металл
- Для специй, соли и сухих трав
- Простота обращения
- Превосходное качество помола

Применение

Наполните стеклянную емкость (5) специями и крепко закрутите мельничный механизм (4). Во время помола держите мельничный механизм (4) и поворачивайте стеклянную емкость (5). Степень помола регулируется бесступенчато. Поверните регулировочное колесико (2) по часовой стрелке для мелкого помола, против часовой стрелки – для крупного помола. Если мельница оборудована крышкой, сохраняющей аромат (1), то ее можно использовать при закрытой крышке, а затем извлечь специи из крышки. Это поможет точно дозировать специи и предохраняет мельничный механизм от попадания пара и влаги.

Указание

Остатки маслянистых специй, например, мускатного, могут ухудшить работу мельничного механизма. В этом случае рекомендуется молоть крупную соль до полного удаления остатков.

После мытья чистой водой высыхание керамического мельничного механизма продолжается 2 дня!

PL

WMF ProfiSelect Młynek do przypraw

- 1 Pokrywa chroniąca aromat
- 2 Pierścień
- 3 Żarna ceramiczne
- 4 Unikatowy ceramiczny mechanizm mielący
- 5 Pojemnik szklany

Zalety unikatowego ceramicznego mechanizmu mielącego

- Twardszy od metalu
- Odpowiedni do mielenia przypraw, soli i suszonych ziół
- Łatwa obsługa
- Doskonała skuteczność

Instrukcja obsługi

Napełni pojemnik szklany (5) wybraną przyprawą, a następnie ponownie dokręć górną część młynka (4). Podczas mielenia należy trzymać nieruchomo górną część młynka (4) i obracać pojemnik szklany (5). Młynek wyposażony jest w pełnej regulację gru-

боści przemiału.

Drobne ziarna uzyskuje się, przekręcając pierścień (2) w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a grube ziarna – w kierunku przeciwnym. Do odmierzania dokładnej ilości przypraw i ochrony zawartości przed parą i wilgocią młynki wyposażone są w specjalną pokrywę (1). Mielenie można prowadzić z założoną pokrywą, a następnie zebrać z niej przemieloną przyprawę.

Uwaga

Pozostałości tłustych przypraw, np. gałki muszkatowej, mogą niekorzystnie wpływać na działanie młynka. Należy przemieścić taką ilość gruboziarnistej soli, jaką jest niezbędna do całkowitego usunięcia pozostałości. Po umyciu ceramicznego mechanizmu mielącego czystą wodą młynek wymaga suszenia przez dwa dni!

Указание

Остатки маслянистых специй, например, мускатного,

могут ухудшить работу мельничного механизма.

В этом

случае

рекомендуется

молоть

крупную

соль

до полного

удаления

остатков.

После

мытья

чистой

водой

высыхание

керамического

мельничного

механизма

продолжается

2 дня!

Pokyny na obsluhu

Sklenenú nádoba (5) naplnite požadovaným korením a nepevnzo zatočte mleci mechanizmus (4).

Pri mleti pevne držte mleci mechanizmus (4) a otočte sklenenú nádoba (5). Silu mletia môžete plynulo nastavovať a zmeniť.

Nastavovacie koliesko (2) otočte v smere hodinových ručičiek: najemno, proti smeru hodinových ručičiek: nahrubo.

Pre presné dávkovanie alebo na ochranu mleciho mechanizmu pred parou a vlhkosťou môžete pri mletí s krytom chrániacim arómu (1) mlieť aj pri zatvorenom kryte a namleté koreniny vybrať z krytu.

Upozornenie

Funkcia mletia môže byť ovplyvnená zvyškami korenín s vysokým obsahom oleja, napr. muškatu. Mlynčekom s hrubozrnnou solou mlieť až kým nebudú odstránené zvyšky.

Po umyti čirou vodou nechajte keramický mleci mechanizmus odstáť približne 2 dni!

Regulators

- 2 Regulators
- 3 Keramiskais malšanas elements
- 4 Oriģinālais keramiskais malšanas mehānisms
- 5 Garšvielu stikla trauciņš

Orīginālā keramiskā malšanas mehānisma priekšrocības:

- cietāks par metālu
- piemērots garšvielu, sāls un žāvētu zajumu malšanai
- vienkārši lietojams
- lielisks malšanas rezultāts

Lietošanas instrukcija

- 1 Capac pentru păstrarea aromei
- 2 Roată pentru reglare
- 3 Piatră ceramică pentru măcinat
- 4 Mechanism original de măcinat din ceramică
- 5 Recipient din sticlă pentru condimente

Avantajele mecanismului original de măcinat din ceramică

- Duritate superioară față de metal
- Pentru condimente, sare și ierburi uscate
- Ușor de manevrat
- Cele mai bune rezultate la măcinare

Instrucțiuni de utilizare

Se umple recipientul de sticlă cu condimentele dorite (5) și strângi râșnia (4). În timpul măcinării îne ferm râșnia (4) și rotii recipientul din sticlă (5). Fineea de măcinare poate fi reglată continuu și poate fi modificată. Roata pentru reglare (2) dacă se rotește în sensul acelor de ceasornic: măcinare fină, rotere contrară acelor de ceasornic: măcinare grosieră.

Pentru dozarea exactă sau pentru a proteja râșnia contra aburului și umidităii, putei măcina cu capacul de protecție al aromelor (1), și să scoate apoi din capac condimentul măcinat.

Indicație

Reziduurile de la condimentele cu un conținut ridicat de ulei, precum ar fi nușoara, pot influența funcția de măcinare. Măcinare sare grunjoasă, atâtă timp, până când sunt eliminate reziduurile.

După o curățire cu apă limpede, mecanismul de măcinare ceramic necesită aproximativ 2 zile pentru ca să se usuce!

WMF ProfiSelect Mješavine začina

- 1 Poklopac za čuvanje arome
- 2 Birač
- 3 Keramički mlin
- 4 Izvorni keramički mehanizam za mljevenje
- 5 Staklenka za začine

Prednosti izvornog keramičkog mehanizma za mljevenje

- Trajniije od metala
- Za začine, sol i sušeno bilje
- Jednostavno rukovanje
- Najbolji rezultati mljevenja

Upute za uporabu

Staklenku (5) ispunite sa željenim začinima i zategnite mehanizam za mljevenje (4). Tijekom mljevenja čvrsto držite mehanizam za mljevenje (4) i okrećite staklenku (5). Finoča mljevenja može se uvijek podešavati i mijenjati.

Birač (2) okrećite u smjeru kazaljke na satu: sitno, u suprotnom smjeru: krupno.

Ako želite točno dozirati ili zaštiti mehanizam za mljevenje od pare i vlage, možete mljeti sa poklopcom za očuvanje aroma (1) čak i kad je poklopac zatvoren, te kad začina nestane skinite poklopac.

Napomena

Ostaci iz uljima bogatih začina poput muškatnog oraščića mogu utjecati na funkciju mljevenja. Dulje vremena mljeti mehanizmom za mljevenje grubu sol sve dok se ostaci ne uklone. Nakon pranja čistom vodom, treba oko 2 dana da se keramički mehanizam za mljevenje osuši!



1



2



3