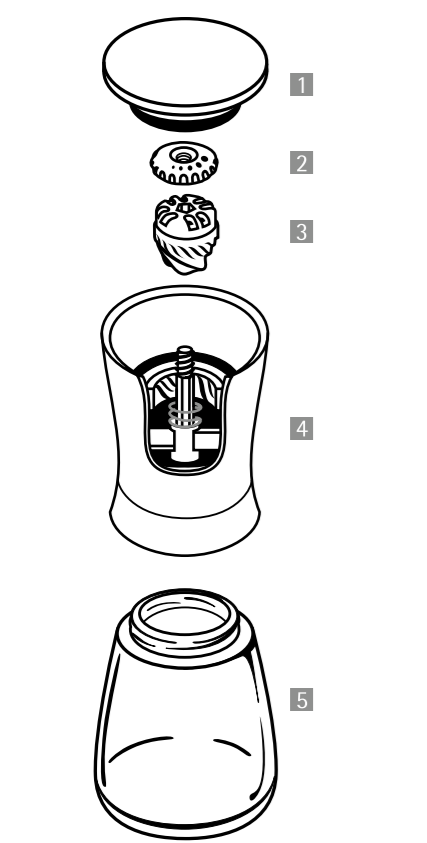


	
WMF AG	
	
Eberhardstraße 73312 Geislingen/Steige Germany	
	
Tel +49 7331 25 1 Fax +49 7331 4 53 87 info@wmf.de www.wmf.de	
	
Stand 0115	



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

WMF ProfiSelect

			
DE	Gewürzmühlen Bedienungs- und Pflegehinweise	SI	Minček za začimbe Navodila za uporabo in nego
GB	Spice mills Instructions for use and care	HU	Fűszerdarálók Használati és ápolási útmutató
FR	Moulins à épices Conseils d'utilisation et d'entretien	RU	Мельницы для специй Указания по использованию и уходу
ES	Molinillos de especias Indicaciones de manejo y cuidado	PL	Młynki do przypraw Instrukcja obsługi i czyszczenia
IT	Macinaspezie Istruzioni per la manutenzione e la cura	SK	Mlynčeky na koreniny Pokyny na používanie a starostlivosť
NL	Kruidentmolens Gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen	RO	Răşni ă pentru condimente Indicații de utilizare și îngrijire
JP	スパイスミル 使用およびお手入れの注意	LV	Garšvielu dzirnaviņas Norādījumi par lietošanu un kopšanu
CN	调味料研磨器 使用和保養說明	HR	Mješavine začina Upute za uporabu i njegu

			
DE	Gewürz dem Deckel entnehmen.	FR	Retirer l'épice du couvercle.
GB	Remove the spice from the lid.	IT	Prelevare la spezia dal coperchio.
ES	Retirar la especia del tapón.	JP	蓋から挽き具を取出す。
FR	Retirer l'épice du couvercle.	PL	Wyjąć przyprawę z pokrywy.
IT	Prelevare la spezia dal coperchio.	SK	Odstrániť koreniny z veka.
ES	Retirar la especia del tapón.	RO	Îndepărtați speciile de capac.
JP	蓋から挽き具を取出す。	LV	Ļemjiet garšvielu no vāka.
CN	取出调味料。	HR	Ukloniti začine s poklopca.

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

- adecuado para pimienta, sal,
- especias y hierbas secas
- muy fácil de usar
- muy buen resultado de molido

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.

Un conseil

Des restes d'épices particulièrement grasses, la noix muscade par exemple, peuvent gêner le bon fonctionnement de la meule. Moudre alors du gros sel jusqu'à leur élimination complète. On peut rincer le broyeur en céramique à l'eau claire. Dans ce cas-là, il faut le faire sécher pendant 2 jours env.

			
FR	Retirer l'épice du couvercle.	IT	Prelevare la spezia dal coperchio.

ES

WMF ProfiSelect Molinillos para especias

- 1 Tapa de protección de aroma
- 2 Rueda de ajuste
- 3 Muela 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

- adecuado para pimienta, sal,
- especias y hierbas secas
- muy fácil de usar
- muy buen resultado de molido

Recomendaciones de uso

Llenar el recipiente de cristal (5) con la especia deseada y volver a enroscar el mecanismo para moler (4). Al moler (4) sujetar la cabeza del molinillo y girar el recipiente de cristal (5). La intensidad al moler es regulable. Girando la ruedecita (2) en el sentido de las manecillas del reloj: fino. En contra del sentido de las manecillas del reloj: grueso. Para una dosificación exacta o para proteger el mecanismo para moler del vapor y la humedad, puede dejar puesta la tapa protectora que mantiene el aroma (1). La cantidad molida se queda en la tapa.

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. Después de la limpieza con agua, el mecanismo de molido necesita aprox. 2 días para secarse.

			
FR	Retirer l'épice du couvercle.	IT	Prelevare la spezia dal coperchio.

			
ES	Retirar la especia del tapón.	JP	蓋から挽き具を取出す。

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

Istruzioni per l'usoruzioni perso

Riempire il contenitore in vetro (5) con le spezie preferite e riavvitare il meccanismo di macinazione (4). Per macinare tener fermo il meccanismo di macinazione (4) e ruotare il contenitore in vetro (5). Il meccanismo di macinazione è regolabile in continuo. Ruotare la rotellina (2) in senso orario per una macinatura fine, in senso antiorario per una macinatura grossa.

Per un dosaggio preciso o per proteggere il meccanismo di macinazione dal vapore e dall'umidità, con i macinini con coperchio salva aroma (1) è possibile

			
FR	Retirer l'épice du couvercle.	JP	蓋から挽き具を取出す。

			
ES	Retirar la especia del tapón.	JP	蓋から挽き具を取出す。

			
FR	Retirer l'épice du couvercle.	IT	Prelevare la spezia dal coperchio.

			
ES	Retirar la especia del tapón.	JP	蓋から挽き具を取出す。

NL

WMF ProfiSelect Kruidenmolens

- 1 Kap
- 2 Tandwiel
- 3 Maalwerk
- 4 Origineel keramisch maalsystem
- 5 Kruidenglas

De voordelen 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 tandwiel 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.

Tip

Resten van veel oliebevattende kruiden b.v. muskaatnoot kunnen de werking van de molen beïnvloeden. Molen net zolang met grove zoutkorrels malen totdat de resten verwijderd zijn. Na het reinigen met water heeft het keramische maalwerk ongeveer 2 dagen nodig om goed te drogen.

JP

WMF ProfiSelect スパイスミル

- 1 香りを逃がさないカバー
- 2 粒度調節ダイヤル
- 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

			
FR	Retirer l'épice du couvercle.	IT	Prelevare la spezia dal coperchio.

			
ES	Retirar la especia del tapón.	JP	蓋から挽き具を取出す。

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

			
FR	Retirer l'épice du couvercle.	IT	Prelevare la spezia dal coperchio.

			
ES	Retirar la especia del tapón.	JP	蓋から挽き具を取出す。

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

			
FR	Retirer l'épice du couvercle.	IT	Prelevare la spezia dal coperchio.

- 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

