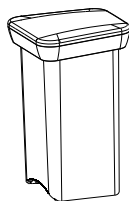
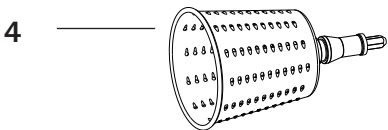
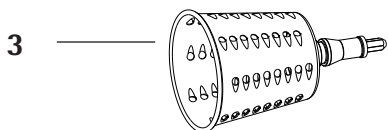
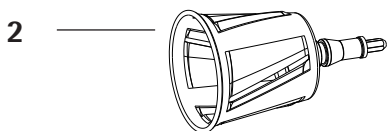
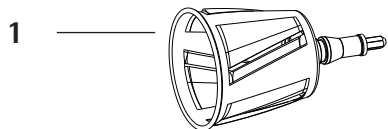


Profi Plus

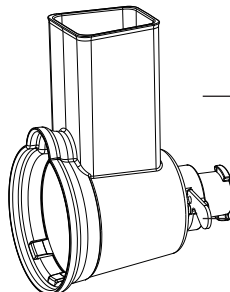
Gemüseschneider



de	Gebrauchsanweisung	4	nl	Gebruiksaanwijzing	24
en	Operating Manual	8	da	Brugsanvisning	28
fr	Mode d'emploi	12	sv	Användarguide	32
it	Istruzioni per l'uso	16	fi	Käyttöohje	36
es	Instrucciones de uso	20	no	Bruksanvisning	40



5



6

7

Geräteaufbau Gemüseschneider

- 1 Schneideinsatz grobes Schneiden
- 2 Schneideinsatz feines Schneiden
- 3 Schneideinsatz grobes Raspeln
- 4 Schneideinsatz feines Raspeln
- 5 Stopfer
- 6 Gehäuse
- 7 Verriegelung Schneideinsatz

Vegetable slicer components

- 1 Cutter insert for rough cutting
- 2 Cutter insert for fine cutting
- 3 Cutter insert for rough grating
- 4 Cutter insert for fine grating
- 5 Stopper
- 6 Casing
- 7 Cutter insert lock

Composition du coupe-légumes

- 1 Insert pour coupe grossière
- 2 Insert pour coupe fine
- 3 Insert pour râpe grossière
- 4 Insert pour râpe fine
- 5 Poussoir
- 6 Tube de remplissage
- 7 Verrouillage du dispositif de coupe

Struttura taglia verdure

- 1 Inserto per affettare, maggiore spessore
- 2 Inserto per affettare, fine
- 3 Inserto per grattugiare, grossolano
- 4 Inserto per grattugiare, fine
- 5 Calcoio
- 6 Corpo
- 7 Blocco inserto

Diseño del cortador de verduras

- 1 Suplemento de corte para corte grueso
- 2 Suplemento de corte para corte fino
- 3 Suplemento de corte para raspado grueso
- 4 Suplemento de corte para raspado fino
- 5 Alimentador
- 6 Carcasa
- 7 Enclavamiento del suplemento de corte

Samenstelling – Groentesnijder

- 1 Snij-inzetstuk – grof snijden
- 2 Snij-inzetstuk – fijn snijden
- 3 Snij-inzetstuk – grof raspen
- 4 Snij-inzetstuk – fijn raspen
- 5 Duwer
- 6 Behuizing
- 7 Vergrendeling snij-inzetstuk

Apparatopbygning grøntsagsskærer

- 1 Skæreindsats til at skære groft
- 2 Skæreindsats til at skære fint
- 3 Skæreindsats til at raspe groft
- 4 Skæreindsats til at raspe fint
- 5 Stopper
- 6 Hus
- 7 Lås skæreindsa

Grönsaksskärarens konstruktion

- 1 Skärinsats för grovskärning
- 2 Skärinsats för finskärning
- 3 Skärinsats för grovrivning
- 4 Skärinsats för finrivning
- 5 Stoppare
- 6 Kåpa
- 7 Spärr för skärinsats

Kasvisleikkurin osat

- 1 Leikkuri, paksut viipaleet
- 2 Leikkuri, ohuet viipaleet
- 3 Raastin, karkea raaste
- 4 Raastin, hieno raaste
- 5 Työnnin
- 6 Kotelo
- 7 Leikkurin lukitus

Oppbygning av grønnsakskutteren

- 1 Kutteinnsats til grovkutting
- 2 Kutteinnsats til finkutting
- 3 Kutteinnsats til grovrasing
- 4 Kutteinnsats til finasing
- 5 Stapper
- 6 hus
- 7 Lås til kutteinnsats

Wichtige Sicherheitshinweise

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.
- Reinigen Sie nach Verwendung des Zubehöres und des Gerätes alle Flächen/Teile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung gekommen sind. Bitte befolgen Sie die Hinweise im Kapitel „Reinigung und Pflege“.
- Das Zubehör ist nur für die Verwendung mit der WMF Profi Plus Küchenmaschine bestimmt.
- Beachten Sie die Sicherheitshinweise für die WMF Profi Plus Küchenmaschine.
- Achtung Verletzungsgefahr, die Messer und Schneiden sind scharf! Während des Verarbeitens nicht in Einführhilfe greifen und keine Gegenstände außer dem mitgeliefertem Stopfer in diese stecken.
- Greifen Sie nicht in das Zubehör, wenn es in Betrieb ist. Achten Sie darauf, dass sich z. B. Haare, lose Kleidungsteile nicht in die Einführhilfe gelangen.

Verwendungszweck

Verwenden Sie den Gemüseschneider zum Raspeln und Schneiden von Gemüse, Obst, Nüssen. Mit dem Spritzgebäckaufsatz auf dem Fleischwolf können Sie Spritzgebäckteig verschieden ausformen.

Inbetriebnahme

Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Zubehör.

Reinigen Sie vor der Verwendung das Gerät wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.

- Schalten Sie die WMF Profi Plus Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Öffnen Sie die Frontaufnahme an der WMF Profi Plus Küchenmaschine.
- Setzen Sie das Zubehör an die Frontaufnahme an. Verriegeln Sie das Zubehör durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Zusammenbau Gemüseschneider

- Wählen Sie den benötigten Schneideinsatz aus.
- Setzen Sie den Schneideinsatz in das Gehäuse ein. Halten Sie hierzu die Verriegelung des Schneideinsatzes nach oben.
Hinweis: Verwenden Sie zum Einsetzen oder Entnehmen der Schneideinsätze ein Küchenhandtuch, damit Sie nicht abrutschen.
- Drücken Sie die Verriegelung des Schneideinsatzes nach unten.

Übersicht Schneideinsätze

Die mitgelieferten Schneideinsätze sind für eine einfache Unterscheidung an der Außenseite wie folgt markiert:

- 1 grobes Schneiden
- 2 feines Schneiden
- 3 grobes Raspeln
- 4 feines Raspeln

Lebensmittel	1 raspeln, fein	2 raspeln, grob	3 schneiden, fein	4 schneiden, grob
Apfel		✓	✓	✓
Gurke		✓	✓	✓
Hartkäse	✓	✓	✓	✓
Karotte	✓	✓	✓	✓
Kartoffel (gekocht)			✓	✓
Kartoffel (roh)	✓	✓	✓	✓
Kohl (rot/weiß)			✓	✓
Kokosnuss	✓			
Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln)	✓	✓		
Paprika			✓	✓
Parmesan	✓	✓		
Rettich		✓	✓	✓
Schokolade	✓	✓		
Sellerie		✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓	✓
Zwiebel			✓	✓

Hinweis: Die in der Tabelle aufgeführten Lebensmittel dienen als Orientierung, es können auch weitere Lebensmittel mit dem Gerät verarbeitet werden.

Wir empfehlen als Geschwindigkeitseinstellung die Stufen 2–4, da die Härte und Beschaffenheit der Lebensmittel variieren können.

Verwendung Gemüseschneider

- Bereiten Sie das jeweilige Lebensmittel vor, entfernen Sie z. B. Kerne, Gehäuse oder Schale und schneiden Sie es ggf. klein, damit dieses in die Einführhilfe passt.
- Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslass des Gemüseschneiders.
- Stecken Sie erst jetzt den Netzstecker in die Steckdose.
- Schalten Sie die WMF Profi Plus Küchenmaschine auf Stufe 2-4 ein.
Verwenden Sie zum Nachschieben nur den Stopfer.
Hinweis: Drücken Sie die Lebensmittel nur mit leichtem Druck nach unten.
Füllen Sie die Einführhilfe nach Möglichkeit immer so, dass die Lebensmittel die komplette Breite des Schneideinsatz ausfüllen. So erhalten Sie das beste Schneidergebnis.

Abnahme Zubehör

- Schalten Sie die WMF Profi Plus Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Entnehmen Sie den Schneideinsatz, indem Sie die Verriegelung des Schneideinsatzes nach oben drücken. Nun können Sie den Schneideinsatz nach vorne herausziehen.
- Entnehmen Sie das Zubehör durch eine leichte Drehung mit dem Uhrzeigersinn aus der Frontaufnahme der WMF Profi Plus Küchenmaschine.
- Verschließen Sie die Frontaufnahme der WMF Profi Plus Küchenmaschine.

Reinigung und Pflege

Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!

Spülen Sie alle Teile im warmen Spülwasser gründlich aus.

Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie diese wieder zusammen bauen.

Garantie-Information

Für unsere Geräte übernehmen wir gegenüber dem Endkunden eine 24-monatige Haltbarkeitsgarantie. Sie beginnt mit dem Kauf des Gerätes durch den Endkunden und gilt im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Ansprüche aus dieser Garantie sind unter Vorlage des Kaufbelegs direkt gegenüber unserem zentralen Kundendienst geltend zu machen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch normalen Verschleiß, unsachgemäßen Gebrauch, sowie unterbliebene Pflege.

Der Endkunde besitzt zusätzlich zu den Ansprüchen aus dieser Garantie gesetzliche Ansprüche wegen Mängeln des Gerätes gegenüber seinem direkten Verkäufer/Händler, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden.



Das Gerät entspricht den Europäischen Richtlinien 2014/35/EG, 2014/30/EG und 2009/125/EG.



Dieses Produkt darf am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Haushaltsabfall entsorgt werden, sondern muss an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.

Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kennzeichnung wiederverwertbar. Mit der Wiederverwendung, der stofflichen Verwertung oder anderen Formen der Verwertung von Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutze unserer Umwelt. Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwaltung die zuständige Entsorgungsstelle.

Änderungen vorbehalten

Important safety information

- Switch off the appliance and disconnect from the mains supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- After using the appliance and attachments, clean all surfaces/parts that have come into contact with food. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- The attachments are only intended for use with the WMF Profi Plus food processor.
- Follow the safety instructions for the WMF Profi Plus food processor.
- **Caution:** The knives and blades are sharp! Handle with care to avoid injury. When working with the feeder, do not reach or insert objects into it other than the stopper provided.
- Do not reach into the attachment while it is in operation. Keep your hair or loose items of clothing, for example, away from the feeder.

Purpose

Use the vegetable slicer to cut and grate vegetables, fruit and nuts.

Using the shortbread biscuit attachment on the mincer, you can mould the biscuit dough into different shapes.

Before using for the first time

Remove all packaging from the attachments.

Clean the appliance before use as described in the chapter on "Cleaning and Care".

- Switch the WMF Profi Plus food processor off and remove the plug from the mains supply.
- Open the front attachment hub on the WMF Profi Plus kitchen machine.
- Place the attachment up against the hub. Lock the attachment into place by turning it anticlockwise slightly as far as will go.

Assembling the vegetable slicer

- Select the required cutter insert.
- Insert the cutter insert into the casing. For this hold the cutter insert lock upwards.
Note: Use a kitchen hand towel to insert or remove the cutter inserts to prevent your fingers from slipping.
- Press the cutter insert lock downwards.

Overview of cutter inserts

The cutter inserts provided are marked as followed on the outside to make them easy to tell apart:

- 1 rough cutting
- 2 fine cutting
- 3 rough grating
- 4 fine grating

Foods	1 Grating, fine	2 Grating, rough	3 Cutting, fine	4 Cutting, rough
Apple		✓	✓	✓
Cucumber		✓	✓	✓
Hard cheese	✓	✓	✓	✓
Carrot	✓	✓	✓	✓
Potato (cooked)			✓	✓
Potato (raw)	✓	✓	✓	✓
Cabbage (red/ white)			✓	✓
Coconut	✓			
Nuts (hazel- nuts, walnuts, almonds)	✓	✓		
Pepper			✓	✓
Parmesan	✓	✓		
Radish		✓	✓	✓
Chocolate	✓	✓		
Celery		✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓	✓
Onion			✓	✓

Note: The foods listed in the table serve as a guide; the appliance can also be used to process other foods.

We recommend using the speed settings 2 to 4 as the hardness and consistency of the food may vary.

Using the vegetable slicer

- Prepare the respective food, for example, remove the cores, peel or skin and, if necessary, cut it into small pieces that will fit into the feeder.
- Place a suitable container below the vegetable slicer outlet.
- Now insert the mains plug into the socket.
- Switch on the WMF Profi Plus food processor at setting 2 to 4.
Use only the stopper to push the food down.
Note: Do not apply excessive force to push the food down.
Where possible, always fill the feeder so that the food covers the whole width of the cutter insert.
This gives the best cutting results.

Removing the attachments

- Switch the WMF Profi Plus food processor off and pull out the mains plug.
- Unlock the cutter insert by pressing the lock upwards. You can now pull the cutter insert out forwards.
- Remove the attachment from the front attachment hub on the WMF Profi Plus kitchen machine by turning it clockwise slightly.
- Close the front attachment hub on the WMF Profi Plus kitchen machine.

Cleaning and care

Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

Rinse all parts thoroughly in warm water.

Allow the parts to dry completely before reassembling them.



The appliance complies with European directives 2014/35/EC, 2014/30/EC and 2009/125/EC.



At the end of its life, this product must not be disposed of in normal household waste but must instead be delivered to a collection point for recycling electrical and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. Reuse, recycling and other ways of reutilising old appliances make an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local authorities for information about the appropriate disposal point.

Subject to change

Consignes de sécurité importantes

- Eteignez l'appareil et débranchez-le toujours avant de changer d'accessoire ou de vous approcher de pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement.
- Après avoir utilisé les accessoires et l'appareil, nettoyez toutes les surfaces/pièces qui sont entrées en contact avec les aliments. Veuillez suivre les instructions du chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Cet accessoire convient uniquement au robot de cuisine Profi Plus de WMF.
- Veuillez respecter les consignes de sécurité du robot de cuisine Profi Plus de WMF.
- Attention au risque de blessure, les couteaux et les lames sont tranchantes ! Lors de la manipulation, ne mettez pas les mains dans le dispositif de remplissage et n'y introduisez pas autre chose que le poussoir fourni.
- Ne mettez pas les mains dans l'accessoire lorsque celui-ci est en marche.
Veuillez également à ce que des cheveux ou vêtements ne soient pas pris dans le dispositif.

Usage prévu

Le coupe-légumes sert à râper et couper les légumes, les fruits et les noix.

Un insert à biscuit placé sur le hachoir permet de former de la pâte de différentes formes.

Mise en service

Retirez tous les éléments d'emballage de l'accessoire.

Avant d'utiliser l'appareil, nettoyez-le comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

- Eteignez le robot de cuisine Profi Plus de WMF et débranchez l'appareil de la prise.
- Ouvrez l'ouverture de remplissage du robot de cuisine Profi Plus de WMF.
- Placez l'accessoire au niveau de l'ouverture. Verrouillez l'accessoire en place en le tournant légèrement dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Assemblage du coupe-légumes

- Sélectionnez l'insert de coupe souhaitée.
- Placez l'insert de coupe dans le dispositif.
Remarque : afin d'éviter tout glissement accidentel, utilisez un torchon de cuisine pour positionner ou retirer les inserts de coupe.
- Appuyez le dispositif de verrouillage vers le bas.

Aperçu des inserts de coupe

La face extérieure des inserts de coupe fournis est marquée comme suit pour les différencier facilement :

- 1 coupe grossière
- 2 coupe fine
- 3 râpe grossière
- 4 râpe fine

Aliments	1 râper finement	2 râper grossièrement	3 couper finement	4 couper grossièrement
Pomme		✓	✓	✓
Concombre		✓	✓	✓
Fromage à pâte dure	✓	✓	✓	✓
Carotte	✓	✓	✓	✓
Pomme de terre (cuite)			✓	✓
Pomme de terre (crue)	✓	✓	✓	✓
Chou (rouge/blanc)			✓	✓
Noix de coco	✓			
Noix (noisette, noix, amandes)	✓	✓		
Poivron			✓	✓
Parmesan	✓	✓		
Radis		✓	✓	✓
Chocolat	✓	✓		
Céleri		✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓	✓
Oignon			✓	✓

Remarque : La liste d'aliments présentés dans les tableaux n'est pas exhaustive ; vous pouvez également préparer d'autres aliments avec l'appareil.

Nous recommandons d'utiliser un réglage de la vitesse de 2-4, en fonction de la consistance et de la nature des aliments.

Utilisation du coupe-légumes

- Préparez chacun des aliments, c'est-à-dire retirez les noyaux, les coquilles ou la peau et coupez-les à une taille adaptée au tube de remplissage.
- Placez un récipient adéquat en dessous de l'ouverture de sortie du coupe-légumes.
- Branchez seulement maintenant l'appareil.
- Allumez le robot de cuisine Profi Plus de WMF et réglez-le sur les niveaux 2-4.
Veillez à n'utiliser que le poussoir fourni pour insérer les aliments.
Remarque : N'exercez qu'une légère pression vers le bas sur les aliments.
Dans la mesure du possible, remplissez toujours le tube de remplissage de manière à ce que les aliments occupent toute la largeur du dispositif. Vous obtiendrez ainsi un résultat de coupe optimal.

Démontage de l'accessoire

- Eteignez le robot de cuisine Profi Plus de WMF et débranchez l'appareil.
- Déverrouillez le dispositif de remplissage en exerçant une pression vers le haut. Vous pourrez ainsi tirer le dispositif de remplissage vers l'avant.
- Déverrouillez l'accessoire en le tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Fermez l'ouverture de remplissage du robot de cuisine Profi Plus de WMF.

Nettoyage et entretien

Ne pas utiliser de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs !

Lavez soigneusement toutes les pièces à l'eau chaude.

Laissez sécher complètement les pièces avant de réassembler le robot.



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2014/35/CE, 2014/30/CE et 2009/125/CE.



Au terme de son utilisation, ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers habituels, mais il doit être déposé dans un point de collecte pour le recyclage d'appareils électriques et électroniques.

Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Grâce à la réutilisation, au recyclage de matériaux ou à d'autres formes de recyclage des anciens appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veuillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de recyclage compétent.

Sous réserve de modifications

Importanti indicazioni per la sicurezza

- Spegnerne l'apparecchio e togliere sempre la spina prima di sostituire gli accessori o di avvicinare delle parti che si muovono durante l'utilizzo.
- Terminato l'utilizzo degli accessori e dell'apparecchio, pulire tutte le superfici/parti che sono state a contatto con gli alimenti. Seguire le indicazioni contenute nel capitolo "Pulizia e manutenzione".
- Gli accessori sono destinati esclusivamente all'utilizzo con il robot da cucina Profi Plus WMF.
- Rispettare le indicazioni di sicurezza per il robot da cucina Profi Plus WMF.
- Attenzione, pericolo di lesioni, i coltelli e le lame sono affilate! Durante l'utilizzo non mettere le mani nella guida di inserimento e non inserire oggetti, escluso il calcatoio in dotazione.
- Non mettere le mani negli accessori mentre è in funzione. Fare attenzione a che per es. capelli, abiti larghi, ecc. non tocchino la guida di inserimento.

Uso previsto

Utilizzare il taglia verdure per grattugiare e tagliare verdure, frutta, noci.

Con l'accessorio per i biscotti applicato al tritacarne è possibile preparare biscotti di pasta frolla di varie forme.

Prima messa in servizio

Rimuovere tutti gli imballaggi dagli accessori.

Pulire l'apparecchio prima dell'uso, come descritto nel capitolo "Pulizia e manutenzione".

- Spegnerne il robot da cucina Profi Plus WMF ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Aprire l'alloggiamento frontale del robot da cucina Profi Plus WMF.
- Inserire l'accessorio sull'alloggiamento frontale. Bloccare l'accessorio ruotandolo leggermente in senso antiorario.

Assemblaggio del taglia verdure

- Scegliere l'insero desiderato.
- Inserire l'insero nel corpo dell'apparecchio.
Nota: Utilizzare un panno da cucina per inserire e per sfilare gli inserti per evitare che scivolino.
- Premere verso il basso il blocco dell'insero.

Panoramica inserti per tagliare

Gli inserti per tagliare contenuti nella confezione sono contrassegnati sul lato esterno per una facile identificazione:

- 1 affettare, maggiore spessore
- 2 affettare fine
- 3 grattugiare grossolano
- 4 grattugiare fine

Alimento	1 grattugiare, fine	2 grattugiare, grossolano	3 tagliare, fine	4 tagliare, maggiore spessore
Mela		✓	✓	✓
Cetriolo		✓	✓	✓
Formaggio duro	✓	✓	✓	✓
Carota	✓	✓	✓	✓
Patata (cotta)			✓	✓
Patata (cruda)	✓	✓	✓	✓
Cavolfiore (rosso/bianco)			✓	✓
Noce di cocco	✓			
Frutta secca (nocciole, noci, mandorle)	✓	✓		
Peperoni			✓	✓
Parmigiano	✓	✓		
Rafano		✓	✓	✓
Cioccolato	✓	✓		
Sedano		✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓	✓
Cipolla			✓	✓

Nota: gli alimenti riportati in tabella sono solo un esempio indicativo, l'apparecchio consente la lavorazione anche di altri alimenti.

Come velocità consigliamo i livelli 2 - 4, poiché la durezza e la consistenza degli alimenti possono variare.

Utilizzo del taglia verdure

- Preparare l'alimento, asportando per es. semi, guscio o buccia e tagliarlo eventualmente in piccoli pezzi che possano essere inseriti nella guida di inserimento.
- Posizionare un contenitore adatto sotto l'uscita del taglia verdure.
- Inserire solo ora la spina nella presa di corrente.
- Accendere il robot da cucina Profi Plus WMF al livello 2 - 4.
Per spingere l'alimento utilizzare esclusivamente il calcatolo.
Nota: Premere gli alimenti solo con una leggera pressione verso il basso.
Possibilmente riempire sempre l'apertura in modo che gli alimenti occupino l'intera larghezza dell'insero per tagliare. In questo modo si ottengono risultati migliori.

Smontaggio accessori

- Spegner il robot da cucina Profi Plus WMF ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Sbloccare l'insero premendo il blocco verso l'alto. Ora è possibile estrarre l'insero tirandolo anteriormente.
- Sbloccare l'accessorio ruotandolo leggermente in senso orario.
- Chiudere l'alloggiamento frontale del robot da cucina Profi Plus WMF.

Pulizia e manutenzione

Non usare detergenti corrosivi e abrasivi!

Lavare accuratamente tutti i pezzi in acqua calda.

Lasciar asciugare tutti i pezzi completamente prima di assemblarli nuovamente.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2014/35/CE, 2014/30/CE e 2009/125/CE.



Alla fine del suo ciclo di vita non buttare il prodotto nella spazzatura domestica, ma consegnarlo in un centro di riciclaggio di apparecchi elettrici o elettronici. I materiali possono essere riciclati in conformità con la loro etichettatura. Grazie al riciclaggio, al recupero dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente.

Per informazioni relative al centro di smaltimento, si prega di contattare l'amministrazione comunale.

Con riserva di modifiche

Advertencias de seguridad importantes

- Apague el aparato y desconecte siempre el enchufe de la red antes de cambiar los accesorios o de acercarse a piezas que se mueven durante el funcionamiento.
- Luego de la utilización, limpie todas las superficies y piezas del aparato y los accesorios que hayan estado en contacto con alimentos. Siga las indicaciones contenidas en el capítulo "Limpieza y cuidados".
- El accesorio está previsto únicamente para su uso con el robot de cocina WMF Profi Plus.
- Tenga en cuenta las indicaciones de seguridad para el robot de cocina WMF Profi Plus.
- ¡Atención, peligro de lesiones, debido a que las cuchillas y los filos están afilados! No se deben meter las manos en el dispositivo auxiliar de llenado durante el procesamiento ni tampoco ningún objeto a excepción del alimentador suministrado.
- No introduzca las manos en el aparato mientras esté funcionando. Asegúrese de que, p. ej., el cabello o prendas de ropa no entren en contacto con el dispositivo auxiliar de llenado.

Uso previsto

Utilice el cortador de verduras para raspar y cortar verduras, frutas y frutos secos.

Con el suplemento para masa de galletas en el triturador de carne puede dar distintas formas a la masa de galletas.

Puesta en funcionamiento

Retire todo el embalaje del accesorio.

Limpie el aparato antes de usarlo según se describe en el capítulo "Limpieza y cuidados"

- Desconecte el robot de cocina WMF Profi Plus de la red eléctrica.
- Abra la toma delantera en el robot de cocina WMF Profi Plus.
- Coloque el accesorio en la toma delantera. Enclave el accesorio aplicando un ligero giro en sentido contrario a las agujas del reloj.

Montaje del cortador de verduras

- Seleccione el suplemento de corte necesario.
- Coloque el suplemento de corte en la carcasa.
Indicación: Utilice un trapo de cocina para colocar o retirar los suplementos de corte y evitar así que se resbalen.
- Presione hacia abajo el enclavamiento del tambor.

Vista general de los suplementos de corte

Para poder distinguirlos con facilidad, los suplementos de corte están identificados de la siguiente manera en la parte exterior:

- 1 corte grueso
- 2 corte fino
- 3 raspado grueso
- 4 raspado fino

Alimento	1 raspado, fino	2 raspado, grueso	3 corte, fino	4 corte, grueso
Manzana		✓	✓	✓
Pepino		✓	✓	✓
Queso duro	✓	✓	✓	✓
Zanahoria	✓	✓	✓	✓
Patata (hervida)			✓	✓
Patata (cruda)	✓	✓	✓	✓
Col (blanca/roja)			✓	✓
Coco	✓			
Frutos secos (avellanas, nueces, almendras)	✓	✓		
Pimiento			✓	✓
Parmesano	✓	✓		
Rábano		✓	✓	✓
Chocolate	✓	✓		
Apio		✓	✓	✓
Berenjenas	✓	✓	✓	✓
Cebolla			✓	✓

Indicación: los alimentos presentados en la tabla sirven como orientación, también se pueden procesar otros alimentos con el aparato.

Recomendamos como ajuste de velocidad el nivel 2-4, dado que la dureza y la consistencia de los alimentos pueden variar.

Utilización del cortador de verduras

- Prepare los alimentos en cuestión, retire, p. ej., las semillas y las cáscaras y córtelos muy finos para que entren en el dispositivo auxiliar de llenado.
- Coloque un recipiente apropiado debajo de la salida del cortador de verduras.
- Conecte ahora el cable de red.
- Conecte el robot de cocina WMF Profi Plus al nivel 2-4.
Utilice solamente el alimentador para empujar.
Indicación: Empuje con cuidado hacia abajo los alimentos.
Siempre que sea posible, introduzca los alimentos en el dispositivo auxiliar de llenado de modo que cubran el ancho completo del suplemento de corte. De este modo se obtienen los mejores resultados de corte.

Retirada de los accesorios

- Desconecte el robot de cocina WMF Profi Plus de la red eléctrica.
- Desenclave el suplemento de corte; para ello presione hacia arriba el enclavamiento. Ahora puede extraer por delante el suplemento de corte.
- Desenclave el accesorio aplicando un ligero giro en el sentido de las agujas del.
- Cierre la toma delantera en el robot de cocina WMF Profi Plus.

Limpieza y cuidados

¡No utilice agentes de limpieza abrasivos o corrosivos!

Lave a fondo todas las piezas con agua tibia.

Deje que las piezas se sequen completamente antes de volver a unir las.



El aparato cumple con las directivas europeas 2014/35/CE, 2014/30/CE y 2009/125/CE.



Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente.

Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

Sujeto a modificaciones

Belangrijke veiligheidsinstructies

- Het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken, voordat u de accessoires wisselt of delen uitneemt die tijdens het gebruik te dicht op elkaar bewegen.
- Reinig na het gebruik van de accessoires en het apparaat alle oppervlakken en onderdelen die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen. Volgt u alstublieft de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
- De accessoire is uitsluitend bestemd voor gebruik in combinatie met de WMF Profi Plus Keukenmachine.
- Wij vragen u de veiligheidsinstructies van de WMF Profi Plus Keukenmachine te allen tijde op te volgen.
- Let op, gevaar voor letsel! De messen en snij-inzetstukken zijn scherp! Tijdens de werking nooit voorwerpen in het hulpmiddel voor het vullen steken, met uitzondering van de meegeleverde duwer.
- Tijdens de werking nooit met de handen aan de accessoires in het apparaat komen.
Let op dat bijv. geen loshangende haren, of losse kledingstukken in het hulpmiddel voor het vullen, komen.

Gebruiksdoel

Gebruik de groentesnijder voor het raspen en snijden van groenten, fruit en noten.

Met het inzetstuk voor spritskoekjes op de vleesmolen kunt u het deeg voor spritskoekjes op verschillende manieren vormgeven.

In gebruik nemen

Verwijder de verpakking van alle delen van de accessoires.

Reinig het apparaat vóór gebruik, zoals is beschreven in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud"

- Schakel de WMF Profi Plus Keukenmachine uit en neem de stekker uit het stopcontact.
- Open de frontopname van de WMF Profi Plus Keukenmachine.
- Plaats de accessoire op de daarvoor aanwezige opname op het front van het apparaat. Vergrendel de accessoire door deze iets naar links te draaien.

Montage van de groentesnijder

- Kies het benodigde snij-inzetstuk.
- Plaats het snij-inzetstuk in de behuizing.
Aanwijzing: Gebruik voor het plaatsen of uitnemen van de snij-inzetstukken een keukendoek, dit voorkomt het per ongeluk afglijden.
- Druk de trommelvergrendeling omlaag.

Overzicht – Snij-inzetstukken

Opdat u ze gemakkelijk zou kunnen herkennen, zijn de meegeleverde snij-inzetstukken aan de buitenzijde als volgt gemarkeerd:

- 1 grof snijden
- 2 fijn snijden
- 3 grof raspen
- 4 fijn raspen

Levensmiddelen	1 raspen, fijn	2 raspen, grof	3 snijden, fijn	4 snijden, grof
Appel		✓	✓	✓
Augurk		✓	✓	✓
Harde kazen	✓	✓	✓	✓
Wortel	✓	✓	✓	✓
Aardappel (gekookt)			✓	✓
Aardappel (rauw)	✓	✓	✓	✓
Kool (rood/wit)			✓	✓
Kokosnoot	✓			
Noten (hazelnoten, walnoten, amandelen)	✓	✓		
Paprika			✓	✓
Parmezaanse kaas	✓	✓		
Rode biet		✓	✓	✓
Chocolade	✓	✓		
Selderij		✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓	✓
Ui			✓	✓

Aanwijzing: De in de tabel vermelde levensmiddelen dienen ter oriëntatie. Er kunnen ook andere levensmiddelen met het apparaat worden verwerkt.

Als snelheid adviseren wij stand 2-4, omdat de hardheid en aard van de voedingsmiddelen kan variëren.

Gebruik van de groentesnijder

- Zorg voor de voorbereiding van het betreffende voedingsmiddel, verwijder bijv. pitten, harde omhulsels of schillen en snij de voedingsmiddelen eventueel klein, zodat deze in het hulpmiddel voor het vullen, passen.
- Plaats een daarvoor geschikte kom of schaal onder de uitvoer van de groentesnijder.
- Steek pas daarna de stekker in het stopcontact.
- Stel de WMF Profi Plus Keukenmachine in op de stand 2 – 4.
Voor het aanduwen uitsluitend de duwer gebruiken.
Aanwijzing: Slechts geringe druk uitoefenen om het voedingsmiddel omlaag te duwen.
Het hulpmiddel voor het vullen indien mogelijk zo vullen dat de voedingsmiddelen de complete breedte van het snij-inzetstuk bedekken. Zo krijgt u het beste snijresultaat.

Afnemen van de accessoires

- Schakel de WMF Profi Plus Keukenmachine uit en neem de stekker uit het stopcontact.
- Ontgrendel het snij-inzetstuk door de vergrendeling omhoog te duwen. Vervolgens kunt u het snij-inzetstuk naar voren uitnemen.
- Ontgrendel de accessoires door deze iets naar rechts te draaien.
- Sluit de frontopname van de WMF Profi Plus Keukenmachine.

Reiniging en onderhoud

Gebruik geen bijtende en schurende schoonmaakmiddelen!

Spoel alle onderdelen met een warm sopje grondig schoon.

Laat de onderdelen volledig drogen, voordat u alles weer monteert.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2014/35/EG, 2014/30/EG en 2009/125/EG.



Dit product mag aan het einde van de levensduur niet met het normale huishoudelijke afval worden weggegooid. Het dient afgegeven te worden bij een inzamelpunt van elektrische en elektronische apparaten.

De materialen zijn geschikt voor hergebruik, e.e.a. volgens de markering. Door het aanbieden voor hergebruik, de stoffelijke verwerking of andere vormen van verwerking van oude apparaten, levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.

Neem contact op met de gemeentelijke instantie over het verantwoordelijke afvalverzamelstation.

Wijzigingen voorbehouden

Vigtige sikkerhedsanvisninger

- Sluk apparatet, og træk altid stikket ud, før tilbehørsdele udskiftes, eller før du nærmer dig dele, som bevæger sig ved brug.
- Efter anvendelse af apparatet og dets tilbehør rengøres alle flader og dele, der har været i berøring med fødevarerne. Følg anvisningerne i afsnittet "Rengøring og pleje".
- Tilbehøret er kun beregnet til brug sammen med WMF Profi Plus køkkenmaskinen.
- Følg sikkerhedsforskrifterne for WMF Profi Plus køkkenmaskinen.
- Forsigtigt, fare for at komme til skade, knivene og skærene er skarpe! Stik ikke fingrene i påfyldningsskålen under brug, og stik ingen andre genstande end den medfølgende stopper i kødhakkeren.
- Stik ikke fingrene i tilbehøret under brug.
Sørg for, at f.eks. hår, løse beklædningsdele og lignende ikke kommer ind i påfyldningsskålen.

Anvendelsesformål

Brug grøntsagsskæreren til at raspe og skære grøntsager, frugt, nødder.

Med småkageformen monteret på kødhakkeren kan småkagedej formes på forskellige måder.

Ibrugtagning

Fjern al emballage fra tilbehøret.

Før brug rengøres apparatet som beskrevet i afsnittet "Rengøring og pleje"

- Sluk for WMF Profi Plus køkkenmaskinen, og træk stikket ud af stikkontakten.
- Åbn frontdelen på WMF Profi Plus køkkenmaskinen.
- Monter tilbehøret på frontdelen. Lås tilbehøret ved at dreje let mod uret.

Samling af grøntsagsskærer

- Vælg den ønskede skæreindsats.
- Anbring skæreindsatsen i huset.
Bemærk: Brug et viskestykke til at montere eller afmontere skæreindsatsene, så du ikke glider.
- Tryk tromlelåsen nedad.

Øversigt over skæreindsatse

De medfølgende skæreindsatse er markeret udvendigt på følgende vis, så det er nemt at kende forskel på dem:

- 1 skære groft
- 2 skære fint
- 3 raspe groft
- 4 raspe fint

Fødevarer	1 Raspe, fint	2 Raspe, groft	3 Skære, fint	4 Skære, groft
Æble		✓	✓	✓
Agurk		✓	✓	✓
Fast ost	✓	✓	✓	✓
Gulerod	✓	✓	✓	✓
Kartoffel (kogt)			✓	✓
Kartoffel (rå)	✓	✓	✓	✓
Kål (rød/hvid)			✓	✓
Kokosnød	✓			
Nødder (hassel- nødder, valnød- der, mandler)	✓	✓		
Peberfrugt			✓	✓
Parmesan	✓	✓		
Radise		✓	✓	✓
Chokolade	✓	✓		
Selleri		✓	✓	✓
Squash	✓	✓	✓	✓
Løg			✓	✓

Bemærk: De fødevarer, som er anført i tabeller, er blot til orientering. Andre fødevarer kan også forarbejdes med apparatet.

Vi anbefaler trin 2-4 som hastighedsindstilling, da fødevarernes hårdhed og beskaffenhed kan variere.

Anvendelse af grøntsagsskærer

- Forbered de pågældende fødevarer, fjern f.eks. kerner, hus eller skal, og skær dem eventuelt i små stykker, som kan komme i påfyldningsskålen.
- Stil en egnet beholder under grøntsagsskærerens udløb.
- Sæt først nu stikket i stikdåsen.
- Indstil WMF Profi Plus køkkenmaskinen til trin 2-4.
Brug kun stopperen til at skubbe med.
Bemærk: Tryk fødevarerne nedad med et let tryk.
Fyld påfyldningsskålen om muligt altid, så fødevarerne fylder hele skæreindsatsens bredde. På den måde opnås det bedste skæreresultat.

Afmontering af tilbehør

- Sluk for WMF Profi Plus køkkenmaskinen, og træk stikket ud af stikkontakten.
- Lås skæreindsatsen op ved at trykke låsen opad. Nu kan skæreindsatsen trækkes ud foran.
- Lås tilbehøret op ved at dreje let med uret.
- Luk frontdelen på WMF Profi Plus køkkenmaskinen.

Rengøring og pleje

Brug ikke slibende eller skurrende rengøringsmidler!

Skyl alle dele grundigt i varmt vand.

Lad delene tørre helt, før de monteres igen.



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes med det almindelige husholdningsaffald, men skal afleveres på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater.

Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på en genbrugsplads bidrager du til beskyttelse af miljøet. Kontakt din kommune for oplysninger om nærmeste genbrugsplads.



Der tages forbehold for ændringer

Viktiga säkerhetsanvisningar

- Stäng av apparaten och dra alltid ur kontakten innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse under användning.
- Efter användning av tillbehören och apparaten ska alla ytor/delar som kommit i beröring med livsmedel rengöras. Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Detta tillbehör är endast avsett att användas med matberedaren WMF Profi Plus.
- Följ säkerhetsanvisningarna för matberedaren WMF Profi Plus.
- OBS: Risk för skador på grund av vassa knivar och skär! Stick aldrig in handen i inmataren under drift, och stick aldrig in andra föremål i den än den medföljande stopparen.
- Sträck aldrig in handen i tillbehöret när det är igång.
Se noga till att inte t.ex. hår eller lösa klädesplagg kommer in i inmataren.

Användningsområde

Använd grönsaksskäraren för att riva och skära grönsaker, frukt, nötter och liknande. Med spritsmunstycket på köttkvarnen kan du forma deg med olika former.

Användning

Avlägsna alla förpackningar från tillbehöret.

Rengör apparaten enligt kapitlet "Rengöring och skötsel" innan du använder den för första gången.

- Stäng av matberedaren WMF Profi Plus och dra ut nätkontakten ur vägguttaget.
- Öppna framsidan på matberedaren WMF Profi Plus.
- Sätt dit tillbehöret på framsidan. Spärra tillbehöret genom att vrida lätt moturs.

lhopmontering av grönsaksskärare

- Välj den bäst lämpade skärinsatsen.
- Sätt dit skärinsatsen i apparathuset.
OBS: Använd en kökshandduk när du sätter i eller tar ut skärinsatser, så att de inte glider.
- Tryck trumspärren nedåt.

Översikt över skärinsatser

Bifogade skärinsatser är markerade på utsidan för att du enkelt ska kunna skilja på dem:

- 1 Grovskära
- 2 Finskära
- 3 Grovriva
- 4 Finriva

Livsmedel	1 Finriva	2 Grovriva	3 Finskära	4 Grovskära
Äpple		✓	✓	✓
Gurka		✓	✓	✓
Hårdost	✓	✓	✓	✓
Morot	✓	✓	✓	✓
Potatis (kokt)			✓	✓
Potatis (rå)	✓	✓	✓	✓
Kål (röd/vit)			✓	✓
Kokosnöt	✓			
Nötter (hassel- nötter, valnötter, mandlar)	✓	✓		
Paprika			✓	✓
Parmesan	✓	✓		
Rättika		✓	✓	✓
Choklad	✓	✓		
Selleri		✓	✓	✓
Zucchini	✓	✓	✓	✓
Lök			✓	✓

OBS: Livsmedlen i tabellen nedan är exempel. Apparaten kan även användas för andra livsmedel. Vi rekommenderar att hastighetsinställningens steg 2-4 används, eftersom olika livsmedels hårdhet och egenskaper kan variera.

Använda grönsaksskäraren

- Förbered matvarorna, ta bort t.ex. kärnor, kärnhus och skal, och dela i småbitar som passar i inmataren.
- Ställ en lämplig behållare under grönsaksskärarens utlopp.
- Anslut först därefter nätkontakten till ett vägguttag.
- Starta matberedaren WMF Profi Plus på effektnivå 2–4.
Använd endast stopparen för att skjuta på.
OBS: Tryck endast på livsmedlet lätt.
Fyll inmataren om möjligt alltid så att livsmedlen fördelas över skärinsatsens hela bredd. På så sätt får du bäst skärresultat.

Ta av tillbehör

- Stäng av matberedaren WMF Profi Plus och dra ur nätkontakten.
- Lås upp skärinsatsen genom att trycka spärren uppåt. Sedan kan du dra ut skärinsatsen framåt.
- Lås upp tillbehöret genom att vrida lätt medurs.
- Stäng framsidan på matberedaren WMF Profi Plus.

Rengöring och skötsel

Använd inga starka och frätande rengöringsmedel!

Diska alla delar noggrant i varmt diskvatten.

Låt delarna torka helt innan de sätts ihop igen.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2014/35/EG, 2014/30/EG och 2009/125/EG.



Den här produkten får inte kastas tillsammans med hushållsavfall utan ska lämnas in på en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt avfall.

Hur de olika materialen ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön.

Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna



Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistotulppa aina pistorasiasta ennen lisäosien vaihtoa tai ennen käytön aikana liikkuvien osien lähestymistä.
- Puhdista lisäosan ja laitteen käytön jälkeen kaikki pinnat/osat, jotka ovat olleet kosketuksissa ruoka-aineiden kanssa. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Lisälaitte on tarkoitettu käytettäväksi vain WMF Profi Plus -yleiskoneen kanssa.
- Noudata WMF Profi Plus -yleiskoneen turvallisuusohjeita.
- Huomioi loukkaantumisvaara – veitsi ja leikkaavat reunat ovat teräviä! Syöttökouruun ei saa koskea laitteen toimiessa, eikä siihen saa työntä lukuun ottamatta työntää esineitä.
- Älä laita kättä laitteeseen sen toimiessa.
Varmista lisäksi, ettei syöttökouruun pääse esim. hiuksia tai löysiä vaatetuksen osia.

Käyttötarkoitus

Käytä vihannesleikkuria vihannesten, hedelmien ja pähkinöiden raastamiseen ja leikkaamiseen. Lihamyllyn pursorinosaa voidaan käyttää pursorustaikinän muotoiluun.

Käyttöönotto

Poista lisälaitte pakkauksestaan.

Puhdista laite ennen käyttöä kappaleessa "Puhdistus ja huolto" kuvatulla tavalla.

- Sammuta WMF Profi Plus -yleiskone ja irrota virtajohto pistorasiasta.
- Avaa WMF Profi Plus -yleiskoneen teräliitäntä.
- Aseta lisälaitte liitäntään. Lukitse lisälaitte kiertämällä sitä kevyesti vastapäivään.

Kasvisleikkurin kokoaminen

- Valitse haluamasi terä.
- Aseta terä koteloon.
Vinkki: Osista saa paremman otteen käyttämällä terän asettamiseen tai irrottamiseen keittiöpöyhettä.
- Paina rumpulukitusta alaspäin.

Terien esittely

Mukana toimitettavat leikkuuyksiköt on merkitty selvyyden vuoksi ulkopuolelta seuraavasti:

- 1 karkea leikkaaminen
- 2 hieno leikkaaminen
- 3 karkea raastaminen
- 4 hieno raastaminen

Elintarvike	1 hieno raas- taminen	2 karkea raastaminen	3 hieno leik- kaaminen	4 karkea leik- kaaminen
Omena		✓	✓	✓
Kurkku		✓	✓	✓
Kova juusto	✓	✓	✓	✓
Porkkana	✓	✓	✓	✓
Peruna (keitetty)			✓	✓
Peruna (raaka)	✓	✓	✓	✓
Kaali (puna-/ valko-)			✓	✓
Kookospähkinä	✓			
Pähkinät (hasselpähkinä, saksanpähkinä, manteli)	✓	✓		
Paprika			✓	✓
Parmesaani	✓	✓		
Retiisi		✓	✓	✓
Suklaa	✓	✓		
Selleri		✓	✓	✓
Kesäkurpitsa	✓	✓	✓	✓
Sipuli			✓	✓

Vinkki: Taulukkoon merkityt elintarvikkeet ovat vain esimerkkejä. Laitteella voi käsitellä myös muita elintarvikkeita.

Laitteen nopeudeksi kannattaa valita 2–4, sillä elintarvikkeet eroavat toisistaan kovuudeltaan ja laadultaan.

Kasvisleikkurin käyttö

- Valmistele kulloinenkin elintarvike poistamalla esim. ydin tai kuori ja leikkaamalla tarvittaessa osiin, jotka mahtuvat syöttökouruun.
 - Aseta sopiva astia vihannesleikkurin ulostulon alle.
 - Aseta pistoke pistorasiaan vasta tässä vaiheessa.
 - Valitse WMF Profi Plus -yleiskoneen nopeudeksi 2, 3 tai 4.
Käytä apuna työntä.
- Vinkki: Paina elintarviketta vain kevyesti alaspäin.
Täytä syöttökouru mahdollisuuksien mukaan siten, että käsiteltävä elintarvike täyttää terän koko leveyden. Näin saadaan paras leikkuutulos.

Lisälaitteen irrottaminen

- Sammuta WMF Profi Plus -yleiskone ja irrota virtajohto.
- Vapauta terä vetämällä salpa ylös. Tämän jälkeen terä voidaan vetää ulos.
- Irrota lisälaite kiertämällä sitä kevyesti myötäpäivään.
- Sulje WMF Profi Plus -yleiskoneen lisälaiteliitäntä.

Puhdistus ja huolto

Älä käytä voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita.

Huuhtelee kaikki osat huolellisesti lämpimällä vedellä.

Anna osien kuivua täysin ennen niiden uudelleen kokoamista.



Laite vastaa EU:n direktiivien 2014/35/EY, 2014/30/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.



Tätä tuotetta ei saa hävittää sen elinkaaren päätyttyä tavallisten kotitalousjätteidensä mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

Valmistusaineet soveltuvat uusiokäyttöön tunnusmerkintänsä mukaisesti. Uusiokäytön, raaka-aineiden hyödyntämisen tai muunlaisten käytettyjen laitteiden hyödyntämismuotojen avulla edistät omalta osaltasi ympäristönsuojelua.

Tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitetut kierrätyspisteet.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Viktige sikkerhetsanvisninger

- Slå av apparatet og trekk alltid ut støpselet før du bytter tilbehørsdeler eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- Rengjør alle områder/deler som kommer i kontakt med mat på tilbehøret og apparatet etter hver gangs bruk. Følg rådene i kapittelet "Rengjøring og vedlikehold".
- Tilbehøret er kun beregnet for bruk med WMF Profi Plus kjøkkenmaskin.
- Følg sikkerhetsinstruksjonene for WMF Profi Plus kjøkkenmaskin.
- Advarsel! Fare for personskade. Kniv og skjær er skarpe! Under bruk må du ikke gripe inn i innføringsdelen eller stikke inn andre gjenstander enn den medfølgende stapperen i den.
- Ikke grip inn i tilbehøret når det er i drift.
Pass på at det ikke kommer f.eks. hår og løstsittende klær ned i innføringsdelen.

Tiltenkt bruk

Bruk grønnsakskutteren til rasping og kutting av grønnsaker, frukt og nøtter.

Med sprøytebaksettet på kjøttkvernen kan du forme sprøytebakst på ulike måter.

Ta i bruk

Fjern all emballasje fra tilbehøret.

Før bruk må du sørge for at apparatet er rengjort som beskrevet i kapittelet "Rengjøring og pleie"

- Slå av WMF Profi Plus kjøkkenmaskin og trekk ut støpselet av veggkontakten.
- Åpne frontinntaket på WMF Profi Plus kjøkkenmaskin.
- Sett på tilbehøret på frontinntaket. Lås tilbehøret ved å dreie det forsiktig mot klokken.

Sette sammen grønnsakskutteren

- Velg den kutteinnsatsen du trenger.
- Sett inn kutteinnsatsen i huset.
Merk: Bruk et kjøkkenhåndkle når du setter inn eller tar ut kutteinnsatsene slik at de ikke sklir unna.
- Trykk ned trommellåsen.

Oversikt over kutteinnsatser

De medfølgende kutteinnsatsene er merket på utsiden slik at de skal være lette å bruke riktig:

- 1 grovkutting
- 2 finkutting
- 3 grovraspning
- 4 finraspning

Matvarer	1 raspning, fin	2 raspning, grov	3 kutting, fin	4 kutting, grov
Eple		✓	✓	✓
Agurk		✓	✓	✓
Ost	✓	✓	✓	✓
Gulrot	✓	✓	✓	✓
Potet (kokt)			✓	✓
Potet (rå)	✓	✓	✓	✓
Kål (rød/hvit)			✓	✓
Kokosnøtt	✓			
Nøtter (hassel- nøtter, valnøtter, mandler)	✓	✓		
Paprika			✓	✓
Parmesan	✓	✓		
Reddik		✓	✓	✓
Sjokolade	✓	✓		
Selleri		✓	✓	✓
Squash	✓	✓	✓	✓
Løk			✓	✓

Merk: Matvarene som står oppført i tabellen er ment som orientering; du kan også bruke apparatet til andre matvarer.

Vi anbefaler at hastigheten settes på trinn 2–4 fordi matvarenes hardhetsgrad og konsistens kan variere.

Bruke grønnsakskutter

- Forbehandle matvaren, fjern for eksempel frø, kjernehus og skall og skjær den ev. i småbiter slik at den passer i innføringsdelen.
- Satt en egnet beholder under utløpet til grønnsakskutteren.
- Først nå kan støpselet settes i stikkontakten.
- Still WMF Profi Plus kjøkkenmaskin på trinn 2–4.
Bruk kun stapperen til å skyve inn.
Merk: Bruk kun et lett trykk for å presse inn maten.
Fyll om mulig alltid innføringsdelen slik at matvarene dekker hele bredden på kutteinnsatsen. Slik oppnår du best kutteresultat.

Ta av tilbehøret

- Slå av WMF Profi Plus kjøkkenmaskin og trekk ut støpselet.
- Frigjør kutteinnsatsen ved å trykke låsen opp. Nå kan du ta ut kutteinnsatsen ved å trekke den forover.
- Frigjør tilbehøret ved å dreie det forsiktig med klokken.
- Steng frontinntaket på WMF Profi Plus kjøkkenmaskin.

Rengjøring og vedlikehold

Bruk ikke skarpe og skurende rengjøringsmidler.

Skyll alle delene grundig i varmt såpevann.

La delene tørke helt før du setter dem sammen igjen.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2014/35/EF, 2014/30/EF og 2009/125/EF.



Dette produktet må på slutten av levetiden ikke kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men leveres til et returpunkt for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr.

Materialene kan resirkuleres i samsvar med merkingen. Med gjenbruk, resirkulering eller andre former for gjenvinning av utrangerte apparater yter du et viktig bidrag til å beskytte miljøet.

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt.

Med forbehold om endringer

Kundendienst-Adresse:

WMF consumer electric GmbH
Standort Trepesch
Steinstraße 19
D-90419 Nürnberg
Germany
Tel.: +49 (0) 7331 256 256
eMail: service-wmf@wmf-ce.de

Hersteller:

WMF consumer electric GmbH
Messerschmittstraße 4
D-89343 Jettingen-Scheppach
Germany
www.wmf-ce.de