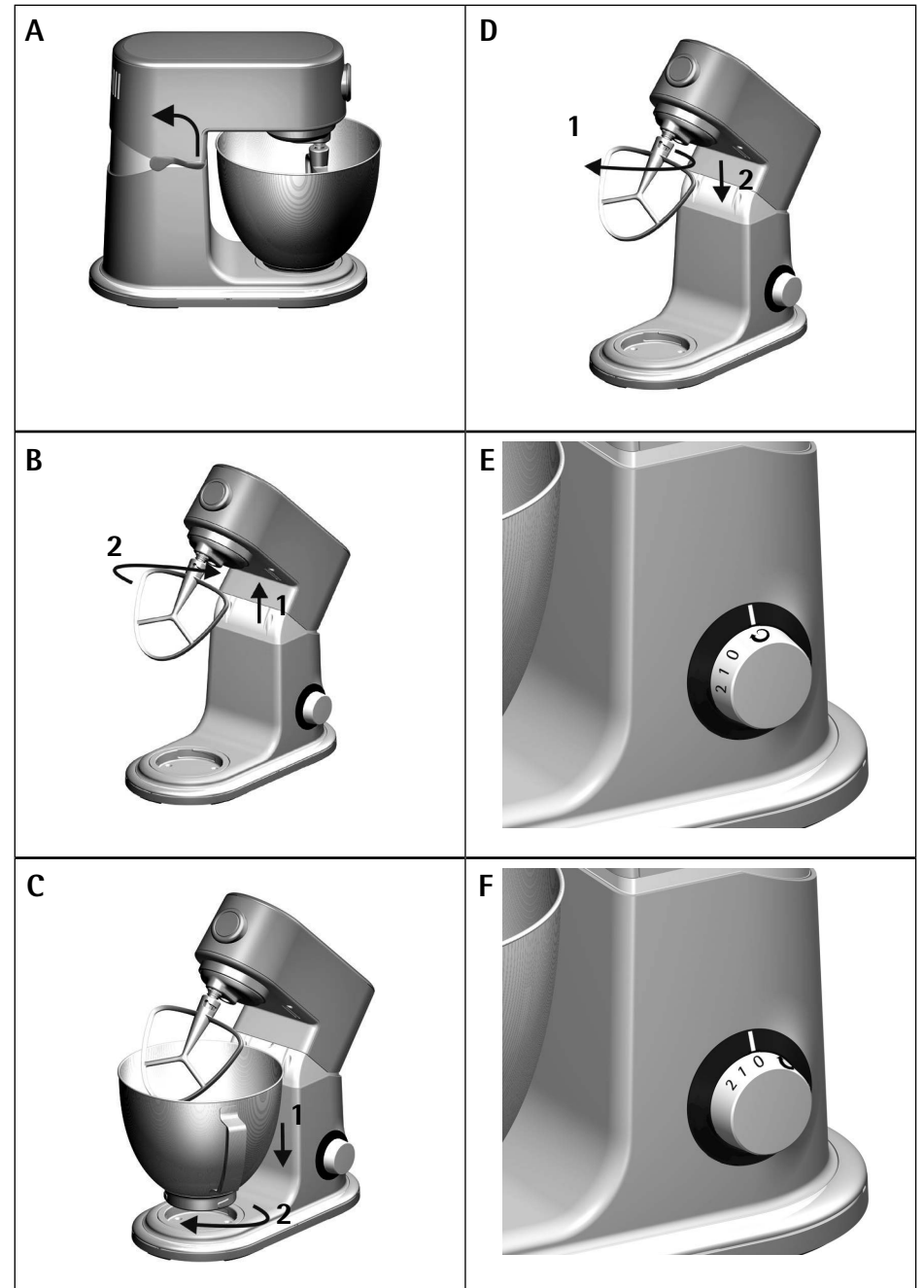
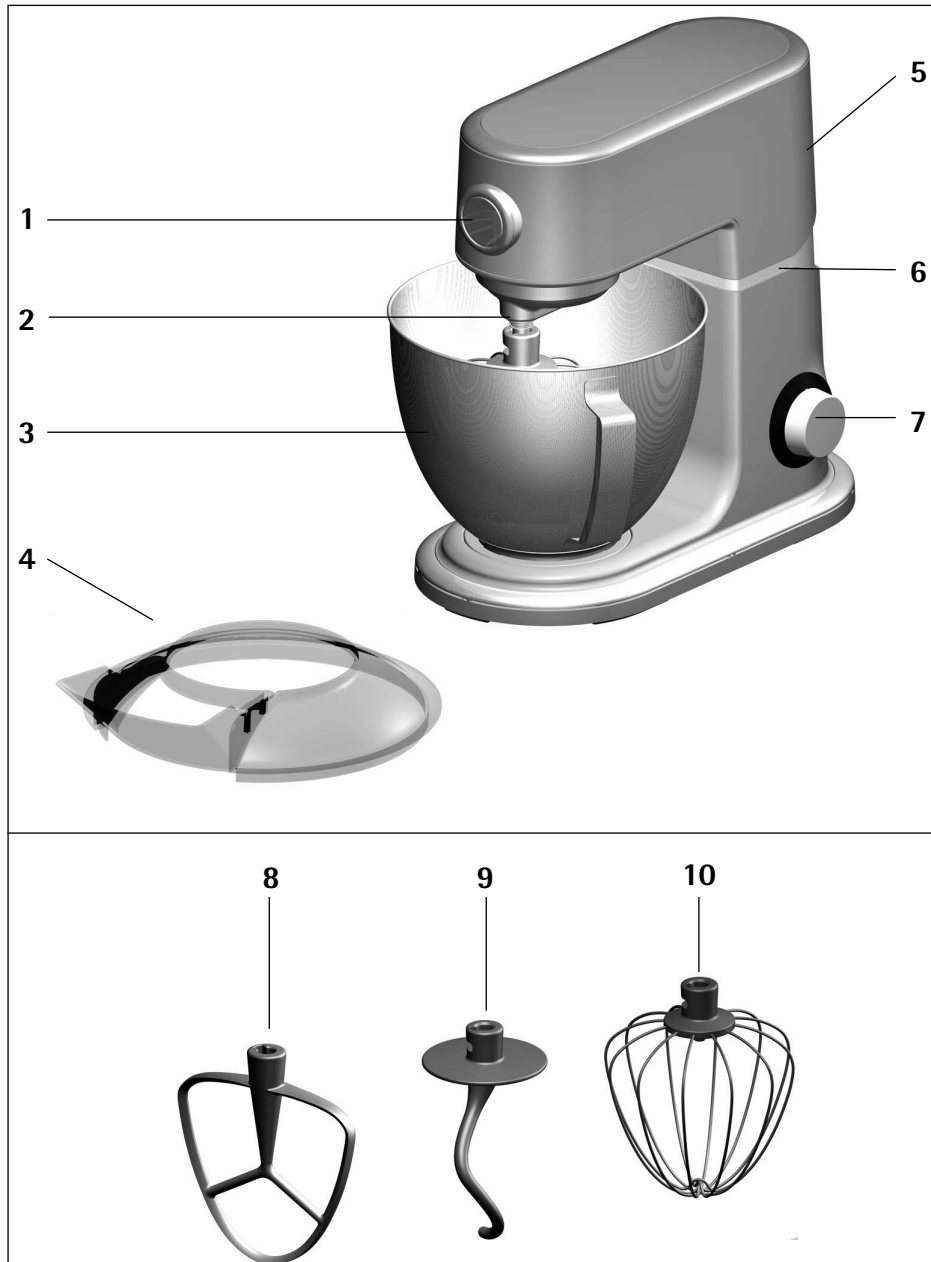


# Profi Plus

## Küchenmaschine



<b>de</b>	Gebrauchsanweisung	6	<b>nl</b>	Gebruiksaanwijzing	46
<b>en</b>	Operating Manual	14	<b>da</b>	Brugsanvisning	54
<b>fr</b>	Mode d'emploi	22	<b>sv</b>	Användarguide	60
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	30	<b>fi</b>	Käyttöohje	66
<b>es</b>	Instrucciones de uso	38	<b>no</b>	Bruksanvisning	72



## Geräteaufbau

- 1 Frontaufnahme
- 2 Aufnahme für Rührwerkzeuge
- 3 Mixschüssel (5 Liter)
- 4 Spritzschutz
- 5 Arretierhebel für Rührarm
- 6 Motoreinheit
- 7 Geschwindigkeitsregler
- 8 Flachrührer
- 9 Kneithaken
- 10 Rührbesen

## Appliance assembly

- 1 Front attachment
- 2 Attachment for mixer accessories
- 3 Mixing bowl (5 litres)
- 4 Splash guard
- 5 Locking lever for mixer arm
- 6 Motor unit
- 7 Speed controller
- 8 Flat beater
- 9 Kneading hook
- 10 Whisk

## Composition de l'appareil

- 1 Ouverture de remplissage
- 2 Axe de fixation des ustensiles
- 3 Bol (5 litres)
- 4 Couverture anti-éclaboussures
- 5 Levier de déverrouillage de la tête du robot
- 6 Bloc moteur
- 7 Régulateur de vitesse
- 8 Batteur plat
- 9 Crochet malaxeur
- 10 Fouet

## Componenti

- 1 Alloggiamento frontale
- 2 Alloggiamento per gli agitatori
- 3 Ciotola per mescolare (5 litri)
- 4 Paraspruzzi
- 5 Leva di arresto per braccio impastatore
- 6 Unità motore
- 7 Regolatore di velocità
- 8 Mescolatore piatto
- 9 Gancio impastatore
- 10 Fruste

## Ensamblaje del aparato

- 1 Toma delantera
- 2 Toma para los accesorios de batir
- 3 Recipiente de mezcla (5 litros)
- 4 Tapa protectora contra salpicaduras
- 5 Palanca de inmovilización de la varilla de batir
- 6 Unidad de motor
- 7 Regulador de velocidad
- 8 Agitador plano
- 9 Amasador
- 10 Batidor

## Samenstelling van het apparaat

- 1 Frontopname
- 2 Opname voor de onderdelen
- 3 Mengkom 5 liter
- 4 Spatbescherming
- 5 Hendel voor de vergrendeling van de roerarm
- 6 Motoreenheid
- 7 Snelheidsregelaar
- 8 Platte mengarm
- 9 Kneedhaken
- 10 Gardes

## Apparatets dele

- 1 Set forfra
- 2 Holder til tilbehørsdele
- 3 Røreskål (5 liter)
- 4 Stænkskærm
- 5 Låsehåndtag til rørearm
- 6 Motorenhed
- 7 Hastighedsregulator
- 8 Fladt piskeris
- 9 Dejkroge
- 10 Piskeris

## Apparatens delar

- 1 Matberedarens framsida
- 2 Fäste för blandarverktygen
- 3 Mixerskål (5 liter)
- 4 Stänkskydd
- 5 Låsspak för blandararmen
- 6 Motorenhet
- 7 Hastighetsväljare
- 8 Flatblandare
- 9 Degkrokar
- 10 Vispar

## Laitteen osat

- 1 Etukiinnitin
- 2 Sekoitustyökalujen kiinnitin
- 3 Sekoituskulho (5 litraa)
- 4 Roiskesuoja
- 5 Sekoitusvarren lukitusvipu
- 6 Moottoriyksikkö
- 7 Nopeussäädin
- 8 Litteä sekoitin
- 9 Taikinakoukku
- 10 Vatka

## Utstyr

- 1 Frontfeste
- 2 Feste til rørerredskap
- 3 Blandebolle (5 liter)
- 4 Sprutbeskyttelse
- 5 Låsespak til rørearm
- 6 Motorenhet
- 7 Hastighetsregulator
- 8 Flatvisp
- 9 Eltekrok
- 10 Rørestav

## Wichtige Sicherheitshinweise

- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Vorsicht ist beim Einfüllen heißer Flüssigkeiten in eine Kompakt-Küchenmaschine oder einen Mixer geboten, da die Flüssigkeit in Form einer plötzlichen Dampfschwade wieder aus dem Gerät ausgestoßen werden könnte.
- 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“.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
  - in landwirtschaftlichen Anwesen;
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
  - in Frühstückspensionen.
 Das Gerät ist nicht für den rein gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät nur gemäß dieser Anleitung verwenden. Unsachgemäßer Gebrauch kann Stromschlag oder andere Gefahrenmomente zur Folge haben.

- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch ein unbeabsichtigtes Rücksetzen des Schutztemperaturbegrenzers zu vermeiden, darf das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr versorgt werden oder mit einem Stromkreis verbunden sein, der regelmäßig durch eine Einrichtung ein- und ausgeschaltet wird.

## Vor dem Benutzen

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes. Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.

Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

### Technische Daten

Nennspannung:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	840-1000 W
Schutzklasse:	I

## Sicherheitshinweise

### Gefährliche Netzspannung!

Fehlerhafte Elektroinstallation oder zu hohe Netzspannung kann zu elektrischem Stromschlag führen.

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Der Netzstecker muss frei zugänglich sein, damit das Gerät im Notfall leicht vom Netz getrennt werden kann.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine Fachwerkstatt. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Tauchen Sie weder das Gerät selbst noch Netzkabel oder -stecker in Wasser.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.

### Verwendungszweck

Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Rühren, Mischen, Kneten und Schlagen von Lebensmitteln. Andere Stoffe wie z. B. Lacke oder Farben dürfen nicht mit dem Gerät verarbeitet werden.

### Gefahren für Kinder/durch Fehlbedienung!

Kinder erkennen Gefahren häufig nicht oder unterschätzen sie.

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Entfernen Sie den Spritzschutz nicht während des Betriebs.
- Greifen Sie nicht in das Gerät, wenn es in Betrieb ist.
- Halten Sie z.B. auch lange Haare von der Schüssel fern.
- Stecken Sie keine Gegenstände wie z.B. Löffel o.ä. in die Schüssel, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.

### Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigung führen.

- Füllen Sie keine kochendheißen Flüssigkeiten ein.
- Füllen Sie keine harten Lebensmittel wie z.B. Kaffeebohnen, Kandiszucker, Knochen, Nusschalen etc. und keine gefrorenen Lebensmittel ein.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf wasserempfindlichen Oberflächen ab. Wasserspritzer könnten diese beschädigen.

## Rührwerkzeuge

Werkzeug	Geschwindigkeitsstufe	Verwendungsbeispiele	empfohlene Betriebszeit
Flachrührer		leichte bis normale Teige	
	2-4	Kuchenteig/Rührteig	40-80 Sek.
	2-4	Mürbeteig	40-60 Sek.
Knethaken	1-3	Kartoffelbrei	40-70 Sek.
		schwere Teige	
	1-2	Hefeteig, Pizzateig	40-80 Sek.
Rührbesen	1-2	Brotteig	40-80 Sek.
	3-5	Quark-Öl-Teig	60-90 Sek.
		dünnflüssige, lockere Mischungen (mit eingeschlagener Luft)	
	6-8	Eiweiß	60-80 Sek.
	6-8	Biskuitteig	40-80 Sek.
	8	Schlagsahne	40-80 Sek.

maximale Menge Teig: 1,5 kg Mehl + 1 Liter Wasser

Eiweiß: 2-12 Eier

Die empfohlenen Betriebszeiten richten sich auf ca. die Hälfte der maximalen Mengen. Bei kleineren oder größeren Mengen können die Betriebszeiten abweichen.

## Inbetriebnahme

Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät.

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

- Schieben Sie den Arretierhebel des Rührarms nach oben (Abb. A) und halten Sie diesen. Kippen Sie gleichzeitig den Rührarm nach hinten bis er einrastet.
- Schieben Sie das gewünschte Rührwerkzeug bis zum Anschlag in die Aufnahme ein und verriegeln Sie es mit einer Drehung gegen den Uhrzeigersinn (Abb. B).
- Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel. Achten Sie dabei darauf, dass der Griff sich frontal zum Gerät befindet und drehen Sie die Schüssel sanft im Uhrzeigersinn bis diese einrastet (Abb. C).  
Hinweis: Die Schüssel nur mit wenig Kraft verriegeln und nicht zu fest drehen.
- Schieben Sie den Arretierhebel des Rührarms nach oben und lassen Sie gleichzeitig den Rührarm herunter.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Aus-Position (0) (Abb. F).
- Stecken Sie nun den Netzstecker in die Steckdose.  
Hinweis: Das Gerät verfügt über eine integrierte Kabelaufwicklung. Die nicht benötigte Länge des Netzkabels können Sie einfach im Gerät verstauen. Am Geschwindigkeitsregler können Sie nun die gewünschte Geschwindigkeit/Funktion auswählen und starten.

Hinweis: Vermehrtes Abkratzen der Zutaten von der Schüssel ist durch die spezielle Konstruktion des Flachrührers und der Schüssel in Verbindung mit dem planetarischen Rührsystem nicht notwendig.

Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler immer in die Aus-Position (0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie die Schüssel auskratzen.

Hinweis: Die Küchenmaschine benötigt eine Einlaufphase in der sich alle mechanischen Komponenten aufeinander abstimmen. Hierbei können kurzzeitig laute Betriebsgeräusche speziell bei der Zubereitung von schweren Teigen auftreten.

### Abnahme Rührwerkzeug

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Aus-Position (0) und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Schieben Sie den Arretierhebel des Rührarms nach oben halten Sie diesen. Kippen Sie gleichzeitig den Rührarm nach hinten bis er einrastet.
- Drücken Sie das Rührwerkzeug so weit wie möglich nach oben und drehen Sie dieses im Uhrzeigersinn, bis es sich löst (Abb. D).
- Ziehen Sie nun das Rührwerkzeug von Aufnahme nach unten ab.

### Geschwindigkeitsregler

Das Gerät verfügt über einen Geschwindigkeitsregler mit dem Sie mit acht verschiedene Geschwindigkeitsstufen auswählen können (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) um verschiedenste Teige/Mischungen zu verarbeiten.

Zudem kann am Geschwindigkeitsregler auch die Unterheb-Funktion ausgewählt werden (Abb. E).

### Unterheb-Funktion

Die Unterheb-Funktion dient zum Unterheben von leichten oder flüssigen Zutaten in schwerere Mischungen (z. B. gefüllte Muffins, Baisers, Mousse, Schaumspesen, Biskuitteig und Soufflés) oder zum langsamen Einrühren von

Mehl und anderen Zutaten (z. B. Rosinen, Nüsse) in Teige. Das Gerät arbeitet hier mit gleichbleibender niedriger Geschwindigkeit, stoppt für einige Sekunden und beginnt wieder mit dem Unterheben.

Zum Beenden der Unterheb-Funktion stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Aus-Position (0).

### Planetarisches Rührsystem

Das planetarische Rührsystem sorgt für eine gründliche und gleichmäßige Vermengung der Zutaten. So wird verhindert, dass Zutaten/Teig am Rand hängen bleiben.

### Softanlauf

Dank des Softanlaufs wird unabhängig von der gewählten Geschwindigkeit das Gerät immer erst mit einer niedrigen Geschwindigkeit starten. Diese erhöht sich dann nach und nach, bis die gewählte Einstellung erreicht ist. Dies verhindert ein Spritzen der Zutaten.

### Elektronische Drehzahlregulierung

Das Gerät ist mit einer elektronischen Drehzahlregulierung ausgestattet, die dazu dient, die Geschwindigkeit bei verschiedenen Belastungen konstant zu halten.

### Spritzschutz

- Schieben Sie den Arretierhebel des Rührarms nach oben und halten Sie diesen. Kippen Sie gleichzeitig den Rührarm nach hinten bis er einrastet.
- Schieben Sie das gewünschte Rührwerkzeug bis zum Anschlag in die Aufnahme ein und verriegeln Sie es mit einer Drehung.
- Setzen Sie die Schüssel auf den Sockel. Achten Sie dabei darauf, dass der Griff sich frontal zum Gerät befindet und drehen Sie die Schüssel sanft im Uhrzeigersinn bis diese einrastet.  
Hinweis: Die Schüssel nur mit wenig Kraft verriegeln und nicht zu fest drehen.
- Schieben Sie den Arretierhebel des Rührarms nach oben und lassen Sie gleichzeitig den Rührarm herunter.  
Legen Sie den Spritzschutz ohne Einfüllöffnung auf die Schüssel.  
Setzen Sie nun die Einfüllöffnung auf den Spritzschutz.  
Hinweis: Während des Rührvorgangs können durch die Öffnung im Spritzschutz weitere Zutaten direkt zugegeben werden.

### Abnahme Spritzschutz

- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Aus-Position (0).
- Nehmen Sie die Einfüllöffnung ab.
- Ziehen Sie den Spritzschutz ab.

### Allgemeine Hinweise

- Das Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet. Es startet nur, wenn der Rührarm korrekt herunter geklappt ist und die Abdeckung der Frontaufnahme aufgesetzt ist.
- Sollte der Rührarm während des Betriebes nach hinten geklappt werden stoppt das Gerät. Um es erneut zu starten, muss der Rührarm wieder herunter geklappt werden und der Geschwindigkeitsregler zuerst in die Aus-Position (0) gestellt werden. Danach können Sie wieder die gewünschte Geschwindigkeit/Funktion wählen, das Gerät startet automatisch.

### Überlastungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überlastungsschutz ausgestattet. Dieser verhindert, dass der Motor bei zu hoher Belastung beschädigt wird.

- Sollte sich das Gerät während des Betriebs abschalten, gehen Sie wie folgt vor.
- Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Aus-Position (0), ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät für ca. 20-30 Minuten abkühlen.
  - Stecken Sie nachdem das Gerät abgekühlt ist den Netzstecker wieder in die Steckdose und fahren Sie mit dem Verarbeiten fort.


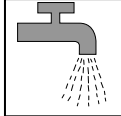
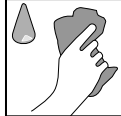
### Reinigung und Pflege

Geschwindigkeitsregler auf die Aus-Position (0) stellen und Netzstecker ziehen. Das Gerät nicht in Wasser tauchen, sondern mit einem feuchten Tuch, dem etwas Spülmittel beigegeben wird, abwischen und anschließend trockenreiben.

Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Die Rührwerkzeuge und der Spritzschutz können unter fließendem Wasser abgespült werden.

Zur einfachen Reinigung kann die Mixschüssel auch in die Spülmaschine gegeben werden.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter fließendem Wasser abspülbar	 feucht abwischen
Mixschüssel	✓	✓	✓
Spritzschutz	—	✓	✓
Motoreinheit	—	—	✓
Flachrührer	—	✓	✓
Knethaken	—	✓	✓
Rührbesen	—	✓	✓

### Sonderzubehör

Separat erhältlich zum WMF Profi Plus Küchenmaschine gibt es eine Mixschüssel (3,6 Liter), Fleischwolf, Spritzgebäckaufsatz, Gemüseschneider, Teigroller, Spaghetti-Schneider und Tagliatelle-Schneider.

### 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 2006/95/EG, 2004/108/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

- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Switch off the appliance and disconnect from the mains supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Always disconnect the appliance from the mains supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- Be careful if hot liquid is poured into a compact food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.
- After using the appliance and accessories, clean all surfaces/parts that have come into contact with food. Follow the instructions in the "Cleaning and care" section.
- This appliance is designed for use in households and similar environments such as:
  - in kitchens for employees in shops, offices and other commercial areas;
  - on agricultural property;
  - by customers in hotels, motels and other residential facilities;
  - in bed-and-breakfast establishments.
 The appliance is not intended for purely commercial use.
- Always use the appliance in accordance with these instructions. Improper use can result in electric shocks and other hazards.
- Caution: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

## Before use

Read the instructions for use carefully. They contain important information about the use, safety and care of the appliance.

They should be kept in a safe place and passed on to subsequent users if necessary.

The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use.

Observe the safety information during use.

### Technical data

Rated voltage:	220–240 V~ 50–60 Hz
Power consumption:	840–1000 W
Protection class:	I

## Safety information

### Dangerous supply voltage!

Incorrect electrical installation or too high a supply voltage can lead to electric shock.

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- The mains plug must be freely accessible so the appliance can be easily disconnected from the mains in an emergency.
- Do not use the appliance and immediately remove the mains plug if:
  - the appliance or power cord is damaged.
  - you suspect that there is a defect after the appliance has fallen or suffered a similar incident.
- Do not open the casing. Arrange for the appliance to be repaired by a professional. Please contact an authorised service centre. Liability and warranty claims are excluded if you attempt to repair the appliance yourself or connect and operate the appliance incorrectly.
- Do not immerse the appliance itself, the power cord or mains plug in water.
- Please only use the appliance indoors in dry conditions. Never operate it in damp rooms or in the rain.

### Purpose

Only use the appliance for stirring, mixing, kneading and beating food. You must not use the appliance to process other substances such as varnish or paint.

### Danger for children / due to incorrect operation!

Children are often unable to recognise danger or they underestimate it.

Improper handling of the appliance may lead to injury.

- Do not allow children to play with the packaging film. They could become caught in the film while playing and suffocate.
- Remove the splash guard when the appliance is not in operation.
- Do not reach into the appliance when it is in operation.
- Also keep long hair, for example, away from the bowl.
- Do not insert objects, such as spoons, into the bowl when the appliance is in operation.
- Do not move the appliance during operation.



**Risk of damage!**

Improper handling of the appliance may lead to damage.

- Do not add any boiling hot liquids.
- Do not fill with any hard foods such as coffee beans, candied sugar, bones, nut shells, etc., or any frozen food.
- Do not place the appliance on surfaces that are sensitive to water. Water spray can damage such surfaces.

**Mixer accessories**

Accessory	Speed setting	Examples for use	Recommended operating time
Flat beater		Light to normal dough	
	2-4	Cake dough/cake batter	40-80 sec.
	2-4	Shortcrust	40-60 sec.
	1-3	Mashed potatoes	40-70 sec.
Kneading hook		Heavy dough	
	1-2	Yeast dough, pizza dough	40-80 sec.
	1-2	Bread dough	40-80 sec.
	3-5	Quark oil dough	60-90 sec.
Whisk		Runny, light mixtures (with folded in air)	
	6-8	Egg whites	60-80 sec.
	6-8	Biscuit dough	40-80 sec.
	8	Whipped cream	40-80 sec.

maximum amount of dough: 1,5 kg flour + 1 liter of water

egg whites: 2-12 eggs

The recommended operating times are based on approx. half the maximum amounts. Operating times may vary with smaller or larger amounts.

**Start-up**

Remove all packaging from the appliance.

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

- Push the locking lever on the mixer arm upwards (fig. A) and hold it. At the same time tilt the mixer arm backwards until it locks into place.
- Push the required mixer accessory into the attachment as far as it will go and rotate it anticlockwise until it locks (fig. B).
- Place the bowl on the base. Make sure that the handle on the bowl is facing the front of the appliance, then gently turn the bowl clockwise until it locks

into place (fig. C).

Note: The bowl locks into place easily, do not use force when turning it.

- Push the locking lever on the mixer arm upwards and at the same time lower the mixer arm.
- Set the speed regulator to the Off position (0) (fig. F).
- Now insert the mains plug into the socket.  
Note: The appliance has an integrated cable winder. You can simply store the unrequired length of cable in the appliance.  
You can now select the desired speed/function using the speed regulator and start the appliance.

Note: There is no need to repeatedly scrape the ingredients off the bowl thanks to the special design of the flat beater and the bowl, combined with the planetary mixing system.

Always set the speed regulator to the Off position (0) and remove the plug from the mains supply before you scrape out the bowl.

Note: The kitchen machine requires a start-up time during which all of the mechanical components are lined up. Short, loud operating noises may occur, particularly when preparing heavy doughs.


**Removing the mixer accessories**

- Set the speed regulator to the Off position (0) and remove the plug from the mains supply.
- Push the locking lever on the mixer arm upwards and hold it. At the same time tilt the mixer arm backwards until it locks into place.
- Push the mixer accessory upwards as far as possible and then turn it clockwise until it is released (fig. D).
- Now pull the mixer accessory downwards to remove it from the attachment.

**Speed controller**

The appliance has a speed regulator with eight different speed settings to choose from (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) that you can use to process a wide range of different doughs/mixtures.

You can also select the fold function on the speed regulator (fig. E).

**Fold function** 

The fold function is used to fold light or runny ingredients into heavier mixtures (e.g. muffins, meringues, mousse, foamy foods, biscuit dough and soufflés) or to slowly stir flour and other ingredients (e.g. raisins and nuts) into the dough. When this function is selected, the appliance operates at a low speed, stops for a few seconds and then starts to fold in again.

When the fold function has finished, set the speed regulator to the Off position (0).

**Planetary mixing system**

The planetary mixing system makes sure that the ingredients are thoroughly and evenly mixed. This prevents ingredients/dough from sticking on the edge.

**Soft start**

Thanks to the soft start, the appliance always begins to operate at a low speed, irrespective of the selected speed. This gradually increases until it has reached the

required setting. This prevents the ingredients from spraying out.

### Electronic speed regulation

The appliance is equipped with an electronic speed regulator that is used to keep the speed constant under different loads.

### Splash guard

- Push the locking lever on the mixer arm upwards and hold it. At the same time tilt the mixer arm backwards until it locks into place.
- Push the required mixer accessory into the attachment as far as it will go and rotate it until it locks.
- Place the bowl on the base. Make sure that the handle on the bowl is facing the front of the appliance, then gently turn the bowl clockwise until it locks into place.

Note: The bowl locks into place easily, do not use force when turning it.

- Push the locking lever on the mixer arm upwards and at the same time lower the mixer arm.

Place the splash guard without fill opening on the bowl.

You can now place the fill opening on the splash guard.

- Note: During mixing, you can add further ingredients directly through the opening on the splash guard.

### Removing the splash guard

- Set the speed regulator to the Off position (0).
- Remove the fill opening.
- Remove the splash guard.

### General information

- The appliance is equipped with a safety function. It only starts once the mixer arm is correctly lowered into position and the lid of the front attachment is placed on it.
- If the mixer arm is moved backwards during operation, the appliance stops. To restart it, you must lower the mixer arm back into position and turn the speed regulator to the Off position (0). You can then select the required speed/function again and the appliance will start automatically.

### Overload protection

The appliance is equipped with overload protection. This prevents the motor being damaged by overloading.

If the appliance switches off during operation, proceed as follows.

- Set the speed controller to the Off position (0), pull out the mains plug and leave the appliance to cool down for 20-30 minutes.
- Once the appliance has cooled down, insert the mains plug into the socket again and continue with the process.


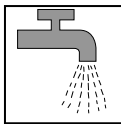
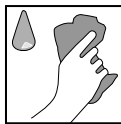
## Cleaning and maintenance

Turn the speed regulator to the Off position (0) and remove the plug from the mains supply. Do not immerse the appliance in water, but rather clean it using a damp cloth with a little washing-up liquid and then dry it.

Do not use harsh and abrasive cleaning agents.

You can rinse the mixer accessories and the splash guard under running water.

For easy cleaning, you can also wash the mixer bowl in the dishwasher.

	 Dishwasher safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Mixing bowl	✓	✓	✓
Splash guard	—	✓	✓
Motor unit	—	—	✓
Flat beater	—	✓	✓
Kneading hook	—	✓	✓
Whisk	—	✓	✓

### Special accessories

Also available separately for use with the WMF Profi Plus kitchen machine are a mixing bowl (3,6 litres), meat grinder, shortbread biscuit attachment, vegetable chopper, rolling pin, spaghetti cutter and tagliatelle cutter.

## For UK use only


- This product is supplied with a 13 A plug conforming to BS 1363 fitted to the mains lead. If the plug is unsuitable for your socket outlets or needs to be replaced, please note the following. If the plug is a non-rewireable one, cut it from the mains lead and immediately dispose of it. Never insert it into a socket outlet as there is a very great risk of an electric shock.
- The replacement of the plug at the mains lead has to be done according to the following instructions:

### Warning - This appliance must be earthed

**Important:** The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

green/yellow	Earth
blue	Neutral
brown	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

- the wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow,
  - the wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked the letter N or coloured black,
  - the wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 13 A fuse conforming to BS 1362 and be ASTA approved. If any other type of plug is used, the appliance must be protected by a 10 A fuse either in the plug or adapter or at the distribution board.  
If in doubt - consult a qualified electrician.
  - Never use the plug without closing the fuse cover.



The appliance complies with European directives 2006/95/EC, 2004/108/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 electric and electronic appliances.

The materials are recyclable in accordance with their labelling. The reuse, recycling or other use of old appliances makes an important contribution to protecting our environment.

Please ask your local administration for the appropriate disposal point.

Subject to alterations

## Consignes de sécurité importantes

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissance peuvent utiliser ces appareils, s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits pour utiliser cet appareil en toute sécurité et s'ils ont compris les dangers pouvant résulter de l'usage de l'appareil.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec cet appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil, ainsi que son câble d'alimentation, sont à tenir hors de la portée des enfants.
- Arrêtez l'appareil et débranchez-le toujours avant de changer d'accessoire ou de vous approcher de pièces qui sont en mouvement lors du fonctionnement.
- L'appareil doit toujours être débranché en cas d'absence de surveillance, avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par le SAV central du fabricant ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- Il faut être prudent lors du versement de liquides chauds dans un robot multifonctions ou un mixeur, car le liquide risque de s'échapper soudainement de l'appareil sous forme de vapeur.
- 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 ».
- L'appareil est conçu pour un usage domestique ou pour des applications similaires telles que :
  - dans des cuisines pour le personnel dans des boutiques, des bureaux ou d'autres secteurs professionnels ;
  - dans des exploitations agricoles ;
  - par des clients dans des hôtels, des motels et autres établissements résidentiels ;
  - dans des chambres d'hôtes.
 L'appareil n'est pas conçu pour un usage purement commercial.
- N'utilisez l'appareil que conformément aux présentes instructions. Une utilisation non conforme peut entraîner une électrocution ou d'autres dangers.

- **ATTENTION** : Afin d'éviter tout risque de réinitialisation accidentelle du thermostat, l'appareil ne peut être alimenté via un commutateur externe tel qu'une minuterie ou relié à un circuit électrique régulièrement activé et désactivé par un dispositif.

## Avant l'utilisation

Lire attentivement le mode d'emploi. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé soigneusement et transmis avec l'appareil en cas de remise de celui-ci à un nouvel utilisateur. L'appareil doit être employé uniquement pour l'usage prévu, conformément à ce mode d'emploi.

Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

### Caractéristiques techniques

Tension nominale :	220 - 240 V~ 50 - 60 Hz
Puissance :	840-1000 W
Catégorie de protection :	I

## Consignes de sécurité

### Danger ! Appareil sous tension

Une installation électrique défectueuse ou une tension électrique trop élevée peuvent provoquer une électrocution.

- Brancher l'appareil uniquement dans une prise de courant de sécurité, installée conformément aux prescriptions. Le câble d'alimentation et la prise doivent être secs.
- La fiche d'alimentation doit être accessible, afin que l'appareil puisse être facilement débranché en cas d'urgence.
- Ne mettez pas l'appareil en marche et débranchez-le immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés.
  - si l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent.
- N'ouvrez pas le capot, mais laissez un spécialiste effectuer la réparation. Adressez-vous pour cela à un intervenant spécialisé. Tous recours en responsabilité et en garantie deviennent caducs en cas de réparations effectuées par vous-même, de raccordement non conforme ou de mauvaise utilisation.
- Ne plongez jamais dans l'eau l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche secteur.
- Utilisez l'appareil seulement à l'intérieur de locaux secs. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides ou sous la pluie.

### Usage prévu

N'employez l'appareil que pour remuer, mélanger, pétrir et battre des denrées alimentaires. L'appareil ne doit pas être utilisé pour le traitement d'autres matières comme des peintures ou des vernis.

### Danger pour les enfants/du fait d'erreur de manipulation !

Les enfants n'ont souvent pas conscience du danger ou le sous-estiment. Une manipulation non conforme de l'appareil peut engendrer des blessures.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'emballage plastique. Ils peuvent se prendre dedans en jouant et s'étouffer.
- Ne retirez pas le couvercle anti-éclaboussures pendant le fonctionnement.
- Ne mettez pas les mains dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche.
- Veillez aussi à ce que p. ex. de longs cheveux n'entrent pas dans le bol.
- Lorsque l'appareil est en marche, n'insérez jamais dans le bol des objets tels qu'une cuillère ou d'autres ustensiles similaires.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant le fonctionnement.

### Risque d'endommagement !

Une manipulation non conforme de l'appareil peut causer l'endommagement de celui-ci.

- Ne versez jamais de liquides bouillants.
- Ne versez jamais d'aliments durs comme par ex. des grains de café, du sucre candi, des os, des coquilles de noix, etc. ni d'aliments surgelés.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces sensibles à l'eau. Des projections d'eau pourraient les endommager.

## Ustensiles

Instrument	Niveau de vitesse	Exemples d'utilisation	Durée recommandée
Batteur plat		Pâtes légères à normales	
	2-4	Pâte à tarte / pâte à cake	40-80 secondes
	2-4	Pâte brisée	40-60 secondes
	1-3	Purée de pommes de terre	40-70 secondes
Crochet malaxeur		Pâtes lourdes	
	1-2	Pâte levée, pâte à pizza	40-80 secondes
	1-2	Pâte à pain	40-80 secondes
	3-5	Pâte à l'huile et au fromage blanc	60-90 secondes
Fouet		Mélanges liquides et légers (fouettés)	
	6-8	blancs d'œuf	30-80 secondes
	6-8	Pâte à biscuit	40-80 secondes
	8	Crème fouettée	40-80 secondes

montant maximum de la pâte: 1,5 kg de farine + 1 litre d'eau

blancs d'œuf: 2-12 œufs

Les durées de fonctionnement recommandées se rapportent à environ la moitié

des quantités maximales. En cas de quantités plus petites ou plus grandes, les durées de fonctionnement peuvent varier.

## Mise en service

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

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

- Glissez le levier de déverrouillage de la tête du robot vers le haut (ill. A) et, en même temps, basculez la tête du robot vers l'arrière, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Emboitez l'ustensile de votre choix sur l'axe jusqu'à la butée et verrouillez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (ill. B).
- Mettez le bol en place sur le socle. Veillez à ce que la poignée du bol soit face à l'appareil et tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'emboîte (ill. C).  
Remarque : Ne pas employer trop de force pour emboîter le bol et ne pas trop serrer.
- Glissez le levier de déverrouillage de la tête du robot vers le haut et, en même temps, abaissez la tête du robot.
- Placez le régulateur de vitesse sur la position zéro (0) (ill. F).
- Vous pouvez maintenant brancher l'appareil.  
Remarque : L'appareil dispose d'un enrouleur de câble intégré. Si vous n'avez pas besoin de toute la longueur du câble, déroulez simplement ce qu'il vous faut.  
Vous pouvez désormais sélectionner la vitesse/fonction de votre choix à l'aide du régulateur de vitesse et mettre l'appareil en marche.

Remarque : Grâce à la forme spéciale du batteur plat et du bol, en combinaison avec le système de rotation planétaire, il n'est pas nécessaire de racler fréquemment vers le bas les parois du bol.

Avant de racler les parois du bol, placez toujours le régulateur de vitesse sur la position zéro (0) et débranchez l'appareil.

Remarque : Pendant une période de rodage, l'ensemble des composants mécaniques du robot de cuisine se coordonnent. Des bruits de fonctionnement peuvent alors apparaître temporairement, notamment lors de la préparation de pâtes lourdes.

### Retirer les ustensiles

- Placez le régulateur de vitesse sur la position zéro (0) et débranchez l'appareil.
- Glissez le levier de déverrouillage de la tête du robot vers le haut et, en même temps, basculez la tête du robot vers l'arrière, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Poussez l'ustensile au maximum vers le haut et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se déboîte (ill. D).
- Retirez maintenant l'ustensile vers le bas.

### Régulateur de vitesse

L'appareil dispose d'un régulateur de vitesse vous permettant de sélectionner huit différents niveaux de vitesse (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8), afin de pouvoir travailler des pâtes/mélanges de consistances très variées.

Le régulateur de vitesse vous permet également de sélectionner la fonction Mélange délicat (ill. E).

## Fonction Mélange délicat

La fonction Mélange délicat vous permet d'incorporer des ingrédients légers ou liquides à des mélanges lourds (p. ex. pour des muffins fourrés, des meringues, des mousses, des gâteaux, des soufflés ou de la pâte à biscuit) ou d'ajouter délicatement à votre pâte des ingrédients tels que de la farine ou autres (p. ex. des raisins secs, des noix ou noisettes). Le robot mélange alors avec une rotation constante et lente, puis s'arrête pour quelques secondes avant de poursuivre le mixage. Pour stopper la fonction Mélange délicat, placez le régulateur de vitesse sur la position zéro (0).

### Système de rotation planétaire

Le système de rotation planétaire fait en sorte que les ingrédients soient mélangés soigneusement et régulièrement. Cela évite que des ingrédients/des résidus de pâte restent collés sur les bords.

### Démarrage progressif

Grâce au démarrage progressif, l'appareil démarre toujours avec une vitesse de rotation lente, indépendamment du niveau de vitesse sélectionné. La vitesse de rotation augmente alors progressivement, jusqu'à atteindre le niveau de vitesse sélectionné. Cela évite toute éclaboussure au démarrage.

### Régulateur de vitesse électronique

L'appareil est équipé d'un régulateur de vitesse électronique servant à maintenir la vitesse de rotation, indépendamment de la charge.

### Couvercle anti-éclaboussures

- Glissez le levier de déverrouillage de la tête du robot vers le haut et, en même temps, basculez la tête du robot vers l'arrière, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
- Emboîtez l'ustensile de votre choix sur l'axe jusqu'à la butée et verrouillez-le en le tournant.
- Installez le bol sur le socle. Veillez à ce que la poignée du bol se face à l'appareil et tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'emboîte.

Remarque : Ne pas employer trop de force pour emboîter le bol et ne pas trop serrer.

- Glissez le levier de déverrouillage de la tête du robot vers le haut et, en même temps, abaissez la tête du robot. Posez le couvercle anti-éclaboussures sur le bol, sans l'ouverture de remplissage, et abaissez entièrement la tête du robot. Placez maintenant l'ouverture de remplissage sur le couvercle anti-éclaboussures. Remarque : Lors du mixage, vous pouvez directement ajouter des ingrédients dans le bol, par l'ouverture de remplissage.

### Retirer le couvercle anti-éclaboussures

- Placez le régulateur de vitesse sur la position zéro (0).
- Retirez l'ouverture de remplissage.
- Retirez le couvercle anti-éclaboussures.

## Consignes générales

- L'appareil est équipé d'une fonction de sécurité. Il démarre uniquement si la tête du robot est abaissée correctement et le couvercle recevoir l'avant est fixé.
- Si la tête du robot est basculée vers l'arrière lors du mixage, l'appareil s'arrête. Pour le redémarrer, la tête du robot doit à nouveau être abaissée et le régulateur de vitesse doit d'abord être placé sur la position zéro (0). Ensuite, vous pouvez à nouveau sélectionner la vitesse/fonction de votre choix. L'appareil démarre alors automatiquement.

## Protection contre la surcharge

L'appareil est équipé d'une protection contre la surcharge. Elle empêche que le moteur ne soit endommagé par une charge excessive.

Si l'appareil s'éteint pendant l'utilisation, respectez la procédure suivante.

- Placez le régulateur de vitesse sur la position zéro (0), débranchez la fiche secteur et laissez-le refroidir pendant 20 à 30 minutes environ.
- Une fois l'appareil refroidi, branchez à nouveau la fiche secteur et poursuivez la préparation.

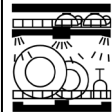
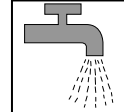

## Nettoyage et entretien

Placer le régulateur de vitesse sur la position zéro (0) et débrancher l'appareil. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau, mais l'essuyer avec un chiffon humide, imbibé d'un peu de produit vaisselle et le sécher ensuite.

Ne pas utiliser de nettoyants corrosifs ou abrasifs.

Les ustensiles et le couvercle anti-éclaboussures peuvent être rincés à l'eau courante.

Pour un nettoyage facile, le bol peut également être lavé au lave-vaisselle.

	 va au lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Bol	✓	✓	✓
Couvercle anti-éclaboussures	—	✓	✓
Bloc moteur	—	—	✓
Batteur plat	—	✓	✓
Crochets malaxeurs	—	✓	✓
Fouets	—	✓	✓

### Accessoires spéciaux

Les accessoires suivants sont compatibles avec le Robot de cuisine WMF Profi Plus : un bol (3,6 litres), un hachoir, une grille à biscuits pour hachoir, un coupe-légumes, un laminoir à pâtes, un coupe-spaghetti et un coupe-tagliatelles.



L'appareil est conforme aux Directives européennes 2006/95/CE, 2004/108/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 vieux appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.

Veillez contacter votre municipalité pour connaître le centre de traitement compétent.

Sous réserve de modifications

## Importanti indicazioni per la sicurezza

- Queste apparecchiature possono essere utilizzate da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che mancano di esperienza e/o di conoscenza, solo se sono sorvegliate o se sono state istruite riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se ne hanno compreso i pericoli risultanti.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo elettrodomestico non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e i suoi cavi di collegamento fuori dalla portata dei bambini.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere sempre la spina prima di sostituire gli accessori o di avvicinare delle parti che si muovono durante l'utilizzo.
- L'elettrodomestico deve essere sempre scollegato dalla presa di corrente nei seguenti casi: quando rimane incustodito, prima del montaggio e dello smontaggio o della pulizia.
- Se il cavo di allacciamento alla rete è guasto, è necessario richiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a un'altra persona competente del settore, onde evitare pericoli.
- Prestare attenzione quando si versano liquidi caldi in un robot da cucina compatto o in un frullatore in quanto il liquido potrebbe venire nuovamente espulso dall'apparecchio sotto forma di improvvisa esalazione di vapore.
- 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 cura".
- Questo apparecchio può essere utilizzato solo in ambito domestico e in applicazioni simili, come ad esempio:
  - in cucine per i dipendenti di negozi, uffici e altri settori commerciali;
  - in tenute agricole;
  - da clienti in hotel, motel e altri impianti di soggiorno;
  - in bed & breakfast.
 Questo apparecchio non è destinato ad un uso puramente commerciale.

- Usare il dispositivo solo conformemente a queste istruzioni. L'uso inadeguato può provocare shock elettrici o altri rischi.
- **AVVERTENZA:** Per evitare rischi dovuti a un reset involontario del limitatore di temperatura, l'apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di comando esterno come ad esempio un timer o essere collegato a un circuito elettrico che viene attivato e disattivato regolarmente tramite un dispositivo.

## Prima dell'uso

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Forniscono indicazioni importanti riguardanti l'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Vanno conservate con cura ed eventualmente trasmesse all'utente successivo. L'apparecchio va adoperato per l'uso previsto, seguendo le istruzioni per l'uso. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

### Dati tecnici

Tensione nominale:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	840-1000 W
Classe di protezione:	I

## Istruzioni di sicurezza

### Tensione di rete pericolosa!

Un'installazione elettrica difettosa oppure una tensione di rete troppo elevata possono causare shock elettrici.

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- La spina di alimentazione deve essere facilmente accessibile in modo tale che in caso di emergenza sia facilmente scollegabile dalla rete elettrica.
- Non mettere l'apparecchiatura in funzione e scollegare immediatamente il cavo di alimentazione se:
  - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
- Non aprire l'alloggiamento e far effettuare la riparazione da personale specializzato. Rivolgersi ad un riparatore specializzato. In caso di riparazioni effettuate in modo indipendente, qualsiasi collegamento scorretto od utilizzo improprio fanno decadere eventuali richieste di garanzia.
- Non immergere in acqua l'apparecchiatura, il cavo di rete né la spina.
- Utilizzare l'apparecchiatura solo in ambienti interni asciutti. Non mettere mai in funzione né in ambienti umidi né sotto la pioggia.

### Uso previsto

Utilizzare l'apparecchio solo per mescolare, impastare e montare gli alimenti. Non utilizzare l'apparecchio con altre sostanze come ad es. colore e vernice.



### Sussiste pericolo per i bambini in caso di utilizzo improprio!

I bambini spesso non riconoscono i pericoli oppure li sottovalutano.

Un utilizzo improprio dell'apparecchiatura può causare ferimenti.

- Vietare ai bambini di giocare con l'imballaggio, perché potrebbero restarne intrappolati e soffocare.
- Non togliere il paraspruzzi mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non mettere le mani nell'apparecchiatura mentre è in funzione.
- Tenere lontano dalla ciotola i capelli, se lunghi.
- Mentre l'apparecchiatura è in funzione, non mettere nella ciotola oggetti, come per esempio cucchiaini o similari.
- Non spostare l'apparecchiatura mentre è in funzione.

### Pericolo di danni!

Un utilizzo improprio dell'apparecchiatura può causare danni.

- Non riempire l'apparecchiatura con liquidi bollenti.
- Non inserire all'interno dell'apparecchiatura né alimenti duri, come per esempio chicchi di caffè, caramelle, ossa, gusci di noci, né surgelati.
- Non mettere l'apparecchiatura su superfici sensibili all'acqua. Gli spruzzi d'acqua potrebbero danneggiarlo.

## Agitatori

Utensile	Livello di velocità	Esempio applicativo	Tempo di utilizzo consigliato
Mescolatore piatto		Impasti da teneri a normali	
	2-4	Impasto per dolci/pasta margherita	40-80 sec.
	2-4	Pasta frolla	40-60 sec.
	1-3	Purea di patate	40-70 sec.
Ganci impastatori		Impasti duri	
	1-2	Pasta lievitata, pasta per pizza	40-80 sec.
	1-2	Pasta per pane	40-80 sec.
	3-5	Impasto con ricotta e olio	60-90 sec.
Fruste		Miscugli liquidi, teneri (con bolle d'aria)	
	6-8	Albumi	60-80 sec.
	6-8	Pasta per biscotti	40-80 sec.
	8	Panna da montare	40-80 sec.

massima quantità di pasta: 1,5 kg di farina + 1 litro di acqua

albumi: 2-12 uova

I tempi di utilizzo consigliati si riferiscono a circa la metà delle quantità massime.

I tempi di utilizzo possono variare in caso di quantità inferiori o superiori.

## Prima messa in servizio

Rimuovere tutti gli imballaggi dell'apparecchio.

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

- Spingere in alto la leva di arresto del braccio impastatore (fig. A) e tenerla premuta. Contemporaneamente inclinare all'indietro il braccio impastatore finché non si innesta in posizione
- Spingere l'agitatore desiderato fino all'arresto nell'alloggiamento e bloccarlo tramite rotazione in senso antiorario (fig. B).
- Posizionare la ciotola sulla base. Fare attenzione che l'impugnatura si trovi di fronte all'apparecchio e ruotare delicatamente la ciotola in senso orario finché non si innesta (fig. C).
- Nota: bloccare la ciotola con poca forza e non stringere troppo forte.
- Spingere la leva di arresto del braccio impastatore verso l'alto e contemporaneamente abbassare il braccio impastatore.
- Posizionare il regolatore di velocità nella posizione OFF (0) (fig. F).
- A questo punto inserire la spina nella presa.

Nota: l'apparecchio dispone di un cavo di avvolgimento integrato. Il cavo di alimentazione non utilizzato può essere riposto nell'apparecchio.

Con il regolatore di velocità è ora possibile selezionare la velocità/funzione desiderata e avviarla.

Nota: Grazie alla particolare forma del mescolatore piatto e della ciotola assieme al sistema di mescolamento con movimento planetario non è necessario togliere continuamente i residui raschiandoli.

Posizionare sempre il regolatore di velocità in posizione OFF (0) e togliere la spina dalla presa prima di raschiare la ciotola.

Nota: il robot da cucina ha bisogno di una fase di rodaggio in cui tutti i componenti meccanici si abbinano perfettamente. In questo caso si possono verificare dei brevi e forti rumori di funzionamento soprattutto quando si preparano impasti duri.

### Rimozione dell'agitatore

- Posizionare il regolatore di velocità in posizione OFF (0) e togliere la spina dalla presa.
- Spingere in alto la leva di arresto del braccio impastatore e tenerla premuta. Contemporaneamente inclinare all'indietro il braccio impastatore finché non si innesta in posizione
- Premere l'agitatore il più possibile verso l'alto e girarlo in senso orario finché non si stacca (fig. D).
- Ora togliere l'agitatore dall'alloggiamento tirandolo verso il basso.

### Regolatore di velocità

L'apparecchio dispone di un regolatore di velocità con cui è possibile selezionare otto diversi livelli (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) per poter lavorare gli impasti/le miscele più diverse.

Inoltre con il regolatore di velocità è possibile selezionare anche la funzione

## Funzione per amalgamare

La funzione per amalgamare serve per amalgamare gli ingredienti teneri o liquidi in impasti duri (ad es. muffin ripieni, meringhe, mousse, pasta per biscotti e soufflé) oppure per incorporare lentamente negli impasti la farina e altri ingredienti (ad es. uvetta passa, noci). In questo caso l'apparecchio funziona costantemente a bassa velocità, si arresta per qualche secondo e poi ricomincia ad amalgamare. Per spegnere la funzione per amalgamare, impostare il regolatore di velocità in posizione OFF (0).

### Sistema di mescolamento con movimento planetario

Il sistema di mescolamento con movimento planetario consente di mescolare bene e in modo uniforme gli ingredienti. In questo modo si impedisce che gli ingredienti o l'impasto si attacchino ai bordi.

### Avvio lento

Grazie all'avvio lento, indipendentemente dalla velocità selezionata, l'apparecchio inizia sempre a velocità ridotta. La velocità aumenta gradualmente fino al raggiungimento dell'impostazione selezionata. In questo modo si impedisce la fuoriuscita degli ingredienti.

### Regolazione elettronica della velocità

L'apparecchio è dotato di un regolatore elettronico della velocità che serve per mantenere costante la velocità delle diverse impostazioni.

### Paraspruzzi

- Spingere in alto la leva di arresto del braccio impastatore e tenerla premuta. Contemporaneamente inclinare all'indietro il braccio impastatore finché non si innesta in posizione
- Spingere l'agitatore desiderato fino all'arresto nell'alloggiamento e bloccarlo tramite rotazione.
- Posizionare la ciotola sulla base. Fare attenzione che l'impugnatura si trovi di fronte all'apparecchio e ruotare delicatamente la ciotola in senso orario finché non si innesta.

Nota: bloccare la ciotola con poca forza e non stringere troppo forte.

- Spingere la leva di arresto del braccio impastatore verso l'alto e contemporaneamente abbassare il braccio impastatore. Posizionare il paraspruzzi senza l'apertura di riempimento sulla ciotola. Ora posizionare l'apertura di riempimento sul paraspruzzi. Nota: durante la procedura di mescolamento è possibile aggiungere direttamente altri ingredienti tramite l'apertura del paraspruzzi.

### Rimozione del paraspruzzi

- Posizionare il regolatore di velocità nella posizione OFF (0).
- Rimuovere l'apertura di riempimento.
- Rimuovere il paraspruzzi.

### Informazioni generali

- L'apparecchio è dotato di una funzione di sicurezza. Si avvia solo se il braccio impastatore è posizionato correttamente e il coperchio riceve l'anteriore è fissato.

- Se il braccio impastatore viene inclinato all'indietro durante il funzionamento, l'apparecchio si arresta. Per avviarlo nuovamente è necessario abbassare nuovamente il braccio impastatore e posizionare il regolatore di velocità in posizione OFF (0). Dopodiché è possibile selezionare nuovamente la velocità/funzione desiderata e l'apparecchio si avvia automaticamente.

### Protezione da sovraccarico

L'apparecchio è dotato di una protezione da sovraccarico. In questo modo si impedisce che il motore venga danneggiato da carichi eccessivi.

Procedere come segue nel caso in cui l'apparecchio si spenga durante il funzionamento.

- Impostare il regolatore di velocità in posizione OFF (0), staccare la spina di alimentazione e lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 20-30 minuti.
- Una volta che l'apparecchio si è raffreddato, inserire la spina di nuovo nella presa e continuare

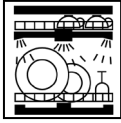
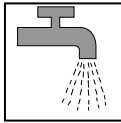
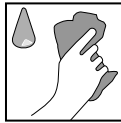
## Pulizia e manutenzione

Impostare il regolatore di velocità in posizione OFF (0) e staccare la spina di alimentazione. Non immergere l'apparecchio in acqua, bensì strofinarlo con un panno umido, a cui sia stato aggiunto un po' di detersivo e successivamente asciugarlo.

Non usare detersivi corrosivi e abrasivi.

Gli agitatori e il paraspruzzi possono essere risciacquati sotto acqua corrente.

Per una facile pulizia è possibile lavare la ciotola per mescolare in lavastoviglie.

	 adatto per lavastoviglie	 sciacquabile con acqua corrente	 pulire con un panno umido
Ciotola per mescolare	✓	✓	✓
Paraspruzzi	—	✓	✓
Unità motore	—	—	✓
Mescolatore piatto	—	✓	✓
Ganci impastatori	—	✓	✓
Fruste	—	✓	✓

### Accessori opzionali

Per il WMF Profi Plus Robot da cucina sono disponibili separatamente la ciotola per mescolare (3,6 litri) il tritacarne, l'inserto per biscotti, il tritaverdure, la sfogliatrice per la pasta, il taglia spaghetti e il taglia tagliatelle.



L'apparecchio è conforme alle direttive europee 2006/95/CE, 2004/108/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 e ad altre forme di recupero 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

- Este aparato puede ser utilizado por personas con discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales o que carezcan de la experiencia y/o conocimientos necesarios para usarlo solo si lo usan bajo vigilancia, o si reciben las instrucciones necesarias para utilizarlo con seguridad y comprenden los peligros relacionados con su uso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y los cables de conexión fuera del alcance de los niños.
- 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.
- El aparato deberá ser desconectado de la red retirando el enchufe cuando no esté vigilado y antes de desmontarlo o limpiarlo.
- Si el cable de alimentación de red de este aparato está estropeado, deberá ser sustituido por uno nuevo por el fabricante, por el servicio de atención al cliente o por personal cualificado para evitar cualquier peligro.
- Tenga precaución al llenar un robot de cocina compacto o una licuadora con líquidos calientes, ya que el líquido puede ser expulsado repentinamente del aparato en forma de vapor.
- 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".
- Este aparato está diseñado para el uso doméstico u otras aplicaciones similares, tales como:
  - en cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros ámbitos comerciales;
  - en fincas agrícolas;
  - para clientes de hoteles, moteles y otros establecimientos de hospedaje;
  - en pensiones con desayuno.
 No está diseñado para el uso meramente industrial.
- Utilice el aparato solo de conformidad con estas instrucciones de uso. El uso incorrecto puede tener como consecuencia una descarga eléctrica u otro tipo de peligros.

- **CUIDADO:** Para evitar riesgos causados por una reposición involuntaria del limitador de protección contra temperaturas excesivas, el equipo no debe alimentarse a través de un dispositivo de conmutación externo como, por ejemplo, un temporizador, ni conectarse con un circuito de corriente que se encienda y apague regularmente mediante algún dispositivo.

## Antes de usarlo

Lea detenidamente las instrucciones de uso. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del aparato.

Guárdelas en un lugar seguro y dáselas a futuros usuarios cuando corresponda. Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual.

Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

### Datos técnicos

Tensión nominal:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	840-1000 W
Clase de protección:	I

## Indicaciones de seguridad

### ¡Tensión de red peligrosa!

Una instalación eléctrica errónea o una tensión de red demasiado alta pueden dar lugar a descargas eléctricas.

- Conecte el aparato solamente en una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- El cable de red debe estar accesible para poder desconectar fácilmente el aparato en caso de emergencia.
- No ponga el aparato a funcionar y desconecte inmediatamente el enchufe de red cuando:
  - El aparato o el cable de red están dañados,
  - Tenga la sospecha de que se haya podido producir algún fallo después de una caída del aparato o similar.
- No abra la carcasa, llame a un técnico electricista para que lo repare. Póngase en contacto con un taller especializado. No asumimos ninguna responsabilidad y la garantía queda anulada en el caso de reparaciones realizadas por cuenta propia, por una conexión o un funcionamiento del aparato no conforme al uso.
- No introduzca nunca el aparato ni los cables de red o los enchufes en el agua.
- Utilice el aparato solo en espacios de interior secos. No lo ponga en marcha en espacios húmedos ni bajo la lluvia.

### Uso previsto

Utilice el aparato exclusivamente para agitar, mezclar, amasar y batir alimentos. El aparato no debe utilizarse para procesar otras sustancias tales como lacas o pinturas.

### Peligro para los niños en caso de uso erróneo

A menudo los niños no suelen ser conscientes del peligro o lo subestiman. Por eso, un manejo erróneo del aparato podría dar lugar a lesiones.

- Impida que los niños jueguen con el plástico del embalaje. Pueden quedar atrapados con él y ahogarse.
- No retire la tapa protectora contra salpicaduras mientras el aparato esté funcionando.
- No introduzca las manos en el aparato mientras esté funcionando.
- También mantenga alejado del recipiente el cabello, sobre todo si es largo.
- No introduzca ningún objeto, como por ej. cucharas o similares, en el recipiente mientras el aparato esté funcionando.
- No mueva el aparato durante su funcionamiento.

### Peligro de avería

Un manejo erróneo del aparato podría dar lugar a lesiones.

- No introduzca líquidos ardiendo.
- No introduzca alimentos duros, como granos de café, azúcar cande, huesos, cáscaras de frutos secos, etc., ni alimentos congelados.
- No coloque el aparato en superficies sensibles al agua. Las salpicaduras de agua podrían dañarlo.

## Accesorios de batir

Accesorio	Nivel de velocidad	Ejemplos de uso	Tiempo de funcionamiento recomendado
Agitador plano		Masas ligeras a normales	
	2-4	Masa de tarta/masa batida	40-80 seg.
	2-4	Pasta brisé	40-60 seg.
	1-3	Puré de patatas	40-70 seg.
Amasador		Masas compactas	
	1-2	Masa con levadura, masa de pizza	40-80 seg.
	1-2	Masa de pan	40-80 seg.
	3-5	Masa con cuajada y aceite	60-90 seg.
Batidor		Mezclas semi-líquidas y ligeras (con aire)	
	6-8	Claros	60-80 seg.
	6-8	Masa de galletas	40-80 seg.
	8	Nata batida	40-80 seg.

cantidad máxima de masa: 1,5 kg de harina + 1 litro de agua

claras: 2-12 huevos

Los tiempos de funcionamiento indicados se han calculado partiendo de aproximadamente la mitad de las cantidades máximas. Si se procesan cantidades menores o mayores, los tiempos de funcionamiento pueden variar.

## Puesta en funcionamiento

Retire todo el embalaje del aparato.

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

- Mueva la palanca de inmovilización de la varilla agitadora hacia arriba (fig. A) y manténgala en esta posición. Incline al mismo tiempo la varilla agitadora hacia atrás hasta que quede encastrada.
- Introduzca el accesorio de batir deseado hasta el tope de la toma y hágalo girar una vez en el sentido contrario a las manecillas del reloj para bloquearlo (fig. B).
- Coloque el recipiente en la base. Asegúrese de que el asa se encuentre en posición frontal con respecto al aparato y gire el recipiente con cuidado en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede encastrado (fig. C).  
Nota: Trabe el recipiente ejerciendo poca fuerza y sin apretarlo demasiado.
- Mueva la palanca de inmovilización de la varilla agitadora hacia arriba y al mismo tiempo haga descender la varilla agitadora.
- Coloque el regulador de velocidad en la posición apagada (0) (fig. F).
- Ahora inserte el enchufe en la toma de corriente.  
Nota: El aparato dispone de bobinado de cable integrado. La parte no utilizada del cable de alimentación puede dejarse guardada en el aparato.  
Mediante el regulador de temperatura se puede seleccionar e iniciar la velocidad/función deseada.

Nota: Gracias al diseño especial del agitador plano y del recipiente en combinación con el sistema agitador planetario, no es necesario raspar varias veces los ingredientes pegados al recipiente.

Coloque siempre el regulador de velocidad en la posición apagada (0) y desconecte el enchufe de la toma de corriente antes de raspar el recipiente.

Indicación: El robot de cocina necesita una fase de rodaje para que todos los componentes mecánicos se adapten unos a otros. Durante esa fase pueden producirse brevemente ruidos fuertes durante el funcionamiento, sobre todo al preparar masas pesadas.

### Toma de accesorio de batir

- Coloque el regulador de velocidad en la posición apagada (0) y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Mueva la palanca de inmovilización de la varilla agitadora hacia arriba y manténgala en esta posición. Incline al mismo tiempo la varilla agitadora hacia atrás hasta que quede encastrada.
- Empuje la varilla agitadora lo máximo posible hacia arriba y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se desencastre (fig. D).
- A continuación tire de la varilla agitadora hacia abajo para extraerla de la toma.

### Regulador de velocidad

El aparato dispone de un regulador de velocidad mediante el que se pueden seleccionar ocho niveles de velocidad diferentes (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) para procesar diversos tipos de masas/mezclas.

Por otra parte, con el regulador de velocidad también se puede seleccionar la función de incorporación en forma envolvente (fig. E).

### Función de incorporación en forma envolvente

La función de incorporación en forma envolvente sirve para incorporar ingredientes ligeros o líquidos en masas compactas (como por ejemplo muffins rellenos, merengue, mousse, espumas, masa de biscuit y soufflés) o para incorporar lentamente harina y otros ingredientes (como por ejemplo uvas pasas, nueces) a las masas. En este caso, el aparato funciona a una velocidad baja y uniforme, se detiene durante algunos segundos y comienza nuevamente a incorporar los ingredientes en forma envolvente.

Para finalizar la función de incorporación en forma envolvente, coloque el regulador de velocidad en la posición apagada (0).

### Sistema agitador planetario

El sistema agitador planetario permite una mezcla a fondo y homogénea de los ingredientes. De este modo se evita que la masa o los ingredientes queden pegados en los bordes.

### Inicio suave

Gracias al inicio suave, el aparato siempre comienza a funcionar a baja velocidad independientemente de la velocidad seleccionada. A continuación ésta va aumentando de manera paulatina hasta alcanzar el ajuste seleccionado. De este modo se evitan salpicaduras de los ingredientes.

### Regulación electrónica de revoluciones

El aparato está equipado con una regulación electrónica de revoluciones que sirve para mantener la velocidad de manera constante con diversos tipos de carga.

### Tapa protectora contra salpicaduras

- Mueva la palanca de inmovilización de la varilla agitadora hacia arriba y manténgala en esta posición. Incline al mismo tiempo la varilla agitadora hacia atrás hasta que quede encastrada.
- Introduzca el accesorio de batir deseado hasta el tope de la toma y hágalo girar una vez para bloquearlo.
- Coloque el recipiente en la base. Asegúrese de que el asa se encuentre en posición frontal con respecto al aparato y gire el recipiente con cuidado en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede encastrado.

Nota: Trabe el recipiente ejerciendo poca fuerza y sin apretarlo demasiado.

- Mueva la palanca de inmovilización de la varilla agitadora hacia arriba y al mismo tiempo haga descender la varilla agitadora.

Coloque sobre el recipiente la tapa protectora contra salpicaduras sin orificio de llenado.

Coloque a continuación el orificio de llenado sobre la tapa protectora contra salpicaduras.

Nota: Durante el proceso de batir se pueden introducir otros ingredientes de manera directa a través del orificio situado en la tapa protectora contra salpicaduras.

### Toma de tapa protectora contra salpicaduras

- Coloque el regulador de velocidad en la posición apagada (0).
- Quite el orificio de llenado.
- Quite la tapa protectora contra salpicaduras.

### Indicaciones generales

- El aparato está equipado con una función de seguridad. Únicamente comienza a funcionar si la varilla agitadora está correctamente inclinada hacia abajo y la cubierta de la recepción de la parte frontal se adjunta.
- Si la varilla agitadora se inclina hacia atrás durante el funcionamiento, el aparato se detiene. Para que vuelva a funcionar, la varilla agitadora debe inclinarse nuevamente hacia abajo y el regulador de velocidad debe colocarse primero en la posición apagada (0). A continuación se puede seleccionar la velocidad/función deseada, el aparato comienza a funcionar de manera automática.

### Protección contra sobrecarga

El aparato está equipado con una protección contra sobrecarga. Esta impide que el motor se dañe por un exceso de carga.

Si el aparato se desconecta durante el funcionamiento, proceda de la siguiente manera:

- Ajuste el regulador de velocidad en la posición de apagado (0), desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe durante unos 20 a 30 minutos.
- Una vez que el aparato se haya enfriado, conecte de nuevo el enchufe en la toma de corriente y continúe con la preparación.

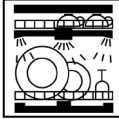
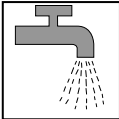

### Limpieza y cuidados

Coloque el regulador de velocidad en la posición desconectada (0) y desconecte el enchufe. No sumerja el recipiente en el agua, límpielo con un paño húmedo y algo de detergente, enjuague y seque bien.

No utilice agentes de limpieza abrasivos o corrosivos.

Los accesorios de batir y la tapa protectora contra salpicaduras pueden enjuagarse bajo un chorro de agua corriente.

Para una limpieza sencilla, el recipiente de mezcla también puede lavarse en el lavavajillas.

	 apto para lava- vajillas	 se puede limpiar con agua corriente	 limpieza con pañó húmedo
Recipiente de mezcla	✓	✓	✓
Tapa protectora contra salpicaduras	—	✓	✓
Unidad de motor	—	—	✓
Agitador plano	—	✓	✓
Amasador	—	✓	✓
Batidor	—	✓	✓

### Accesorios especiales

También hay disponibles por separado los siguientes accesorios para el WMF Profi Plus robot de cocina: recipiente de mezcla (3,6 litros), triturador de carne, suplemento para masa de galletas, cortador de verduras, rodillo para pasta, cortador de espaguetis y cortador de tagliatelle.



El aparato cumple con las directivas europeas 2006/95/CE, 2004/108/CE y 2009/125/CE.

Al finalizar su ciclo de vida, el producto no debe tirarse al cubo de basura doméstico, 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

- Apparaten mogen door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, wanneer ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende risico's hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Het apparaat en de stroomkabel moeten op een voor kinderen niet toegankelijke plaats worden bewaard.
- Het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact nemen, voordat u de accessoires wisselt of delen uitneemt die tijdens het gebruik te dicht op elkaar bewegen.
- Het apparaat dient bij niet aanwezig toezicht en voor het monteren, het demonteren en het reinigen te allen tijde van de stroomvoorziening gescheiden te worden.
- Wanneer de stroomkabel van dit apparaat beschadigd is, mag deze alleen door de fabrikant, diens klantenservice of door een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon worden vervangen. Dit om enig risico op gevaar te voorkomen.
- Voorzichtigheid is geboden bij het vullen van hete vloeistoffen in een compacte keukenmachine of een mixer, omdat de vloeistof in de vorm van een plotselinge stoomdruk weer uit het apparaat kan worden uitgestoten.
- 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".
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik, zoals:
  - in de keukens door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - in pensions.
 Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.

- Het apparaat mag uitsluitend in navolging van deze aanwijzing worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risicovolle momenten tot gevolg hebben.
- **VOORZICHTIG:** Om een gevaar door ongewild terugzetten van de veiligheidstemperatuurbegrenzer te vermijden, mag het apparaat niet via een externe schakelvoorziening zoals een schakelklok aangesloten zijn of met een stroomkring verbonden zijn die regelmatig door een voorziening wordt in- en uitgeschakeld.

## Vóór het gebruik

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat.

U moet de gebruiksaanwijzing zorgvuldig bewaren en eventueel aan een volgende gebruiker doorgeven.

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Neem bij gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

### Technische gegevens

Nominale spanning:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	840-1000 W
Veiligheidsklasse:	I

## Veiligheidsvoorwaarden

### Gevaarlijke netspanning!

Foutieve elektrische installatie of te hoge netspanning kan tot een elektrische schok leiden.

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- De stekker moet vrij toegankelijk zijn, zodat in geval van nood, de stekker direct uit het stopcontact genomen kan worden.
- Gebruik het apparaat niet en neem direct de stekker uit het stopcontact als:
  - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
  - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
- Open de behuizing niet, u kunt de reparatie beter aan vakmensen overlaten. Neem hiervoor contact op met een vakkundige reparateur. Bij een door uzelf uitgevoerde reparatie, een niet deskundige aansluiting of onjuiste bediening, komt het aanspraak maken op de aansprakelijkheid en garantie te vervallen.
- Het apparaat zelf, noch de kabel of stekker nooit in water onderdompelen.
- Het apparaat uitsluitend in droge ruimtes binnenshuis gebruiken. Het apparaat nooit in vochtige ruimtes of in de buitenlucht gebruiken.



### Gebruiksdoel

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het roeren, mengen, kneden en kloppen van voedingsmiddelen. Andere stoffen, zoals verf of kleurstoffen mogen niet in combinatie met dit apparaat worden gebruikt.

### Gevaarlijk voor kinderen/door onjuiste bediening!

Kinderen kunnen gevaren vaak niet herkennen of onderschatten deze. Ondeskundige omgang met het apparaat kan tot verwondingen leiden.

- Laat kinderen niet met het verpakkingsfolie spelen. Kinderen kunnen tijdens het spelen in het folie verstrikt raken en stikken.
- De spatbescherming niet tijdens de werking verwijderen.
- Tijdens de werking nooit de handen in het apparaat steken.
- Ook lange haren e.d. dienen van de mengkom verwijderd te blijven.
- Steek tijdens de werking geen voorwerpen, zoals een lepel e.d. in de mengkom.
- Het apparaat tijdens de werking niet bewegen of verplaatsen.

### Risico op beschadiging!

Ondeskundige omgang met het apparaat kan tot beschadigingen leiden.

- Nooit kokendhete vloeistoffen in de mengkom vullen.
- Geen harde voedingsmiddelen zoals koffiebonen, kandijnsuiker, botten, notendoppen, enz. in de mengkom plaatsen en ook geen bevroren voedingsmiddelen.
- Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet tegen water bestand zijn. Opspattend water kan deze oppervlakken beschadigen.

## Onderdelen

Accessoires	Snelheidsstand	Gebruik – Voorbeelden	aanbevolen gebruiksduur
Platte mengarm		Licht tot regulier deeg	
	2-4	Taartdeeg/roerdeeg	40-80 sec.
	2-4	Zandtaartdeeg	40-60 sec.
	1-3	Aardappelpuree	40-70 sec.
Kneedhaken		Zwaar deeg	
	1-2	Gistdeeg/pizzadeeg	40-80 sec.
	1-2	Brooddeeg	40-80 sec.
	3-5	Kwark-olie-deeg	60-90 sec.
Roergardes		Dunvloeibare, losse mengsels (met ingeslagen lucht)	
	6-8	Eiwitten	60-80 sec.
	6-8	Biscuitdeeg	40-80 sec.
	8	Slagroom	40-80 sec.

maximumbedrag deeg: 1,5 kg bloem + 1 liter water

Eiwitten: 2-12 eieren

De aanbevolen gebruiksduur is afgestemd op ongeveer de helft van de maximale hoeveelheden. Bij kleinere of grotere hoeveelheden kan de gebruiksduur afwijken.

## In gebruik nemen

Verwijder de verpakking van alle delen van het apparaat.

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

- Schuif de hendel voor het vergrendelen omhoog (afb. A), deze vervolgens vasthouden. Tegelijkertijd de roerarm naar achteren kantelen, tot deze vastklikt.
- Schuif het gewenste onderdeel tot de aanslag in de opname en vergrendel deze door naar rechts te draaien (afb. B).
- Schuif de kom op de sokkel. Let daarbij op het feit dat de greep zich aan de voorkant van het apparaat moet bevinden, waarna u de kom geleidelijk naar rechts draait, tot deze vastklikt (afb. C).  
Aanwijzing: De kom slechts met geringe kracht vergrendelen, niet te vast draaien.
- Schuif de hendel voor het vergrendelen van de roerarm omhoog en laat gelijktijdig de roerarm dalen.
- Zet de snelheidsregelaar in de stand UIT (0) (afb. F).
- Steek vervolgens de stekker in het stopcontact.  
Aanwijzing: Het apparaat beschikt over een geïntegreerd kabelprolsysteem. De niet benodigde lengte van de stroomkabel kunt u gewoon in het apparaat opbergen.  
Via de snelheidsregelaar kunt u vervolgens de gewenste snelheid/functie selecteren en het apparaat starten.

Aanwijzing: Het meerdere keren afschabben van de ingrediënten uit de kom is op basis van de speciale constructie en de platte mengarm in combinatie met het planetaire roersysteem niet noodzakelijk.

Zet de snelheidsregelaar altijd in de stand UIT (0) en neem de stekker uit het stopcontact voordat u de mengkom uitschraapt.

Aanwijzing: De keukenmachine vereist een inloopfase. Tijdens deze fase worden alle mechanische componenten op elkaar afgestemd. Tijdens deze fase kunnen kortstondig geluiden ontstaan, met name bij de bereiding van zwaar deeg.

### Uitnemen van het onderdeel

- Zet de snelheidsregelaar in de stand UIT (0) en neem de stekker uit het stopcontact.
- Schuif de hendel voor het vergrendelen van de roerarm omhoog, deze vervolgens vasthouden. Tegelijkertijd de roerarm naar achteren kantelen, tot deze vastklikt.
- Duw het onderdeel zo ver mogelijk omhoog en draai deze naar rechts, totdat deze ontgrendelt (afb. D).
- Vervolgens kunt u het onderdeel omlaag trekken en uitnemen.

### Snelheidsregelaar

Het apparaat beschikt over een snelheidsregelaar waarmee u een keuze kunt maken uit acht verschillende snelheidsstanden (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) om uiteenlopende soorten deeg/mengsels te kunnen verwerken.

Bovendien kan via de snelheidsregelaar ook de functie 'doorscheppen' worden geselecteerd (afb. E)

### Functie 'doorscheppen'

De functie 'Doorscheppen' is bestemd voor het 'doorscheppen' van lichte of vloeibare ingrediënten in zware mengsels (bijv. gevulde muffins, baisers, mousse, schuimgerechten, biscuitdeeg en soufflés) of voor het langzaam toevoegen van meel en andere ingrediënten (bijv. rozijnen, noten) aan het deeg. Het apparaat functioneert op basis van een gelijkblijvende lage snelheid, stopt enige seconden en start dan weer met het 'doorscheppen'.

Voor het beëindigen van de functie 'Doorscheppen' zet u de snelheidsregelaar in de stand UIT (0).

### Planetair roersysteem

Het planetaire roersysteem zorgt voor een grondige en gelijkmatige menging van de ingrediënten. Op deze manier wordt voorkomen dat ingrediënten/deeg aan de zijkant achterblijft.

### Soft-aanloop

Dankzij de zachte aanloop (Soft-aanloop) wordt onafhankelijk van de geselecteerde snelheid, het apparaat altijd eerst op lage snelheid gestart. De snelheid wordt steeds sneller, tot de ingestelde snelheid is bereikt. Dit voorkomt het spatten van de ingrediënten.

### Elektronische toerentalregeling

Het apparaat is voorzien van een elektronische toerentalregeling. Deze zorgt ervoor dat de snelheid bij verschillende belastingen constant wordt gehouden.

### Spatbescherming

- Schuif de hendel voor het vergrendelen van de roerarm omhoog, deze vervolgens vasthouden. Tegelijkertijd de roerarm naar achteren kantelen, tot deze vastklikt.
- Schuif het gewenste onderdeel tot de aanslag in de opname en vergrendel deze d.m.v. het draaien.
- Plaats de de kom op de sokkel. Let daarbij op het feit dat de greep zich aan de voorkant van het apparaat moet bevinden, waarna u de kom geleidelijk naar rechts draait, tot deze vastklikt.  
Aanwijzing: De kom slechts met geringe kracht vergrendelen, niet te vast draaien.
- Schuif de hendel voor het vergrendelen van de roerarm omhoog en laat gelijktijdig de roerarm dalen.  
Plaats de spatbescherming zonder de vulopening op de kom.  
Daarna de vulopening op de spatbescherming plaatsen.  
Aanwijzing: Tijdens het roeren kunnen door de opening in de spatbescherming, de overige ingrediënten direct worden toegevoegd.

### Afname van de spatbescherming

- Zet de snelheidsregelaar in de stand UIT (0).
- Neem de vulopening van de spatbescherming.
- De spatbescherming afnemen.

### Algemene instructie

- Het apparaat is voorzien van een veiligheidsfunctie. Het apparaat start uitsluitend als de roerarm op de juiste wijze omlaag is gebracht en het deksel ontvangt de voorzijde is bevestigd.
- Als de roerarm tijdens de werking naar achteren wordt gekanteld, stopt het apparaat. Om het apparaat opnieuw te starten, moet de roerarm weer omlaag gebracht worden en dient de snelheidsregelaar eerst in de stand UIT (0) ingesteld te worden. Daarna kunt u weer de gewenste snelheid/functie selecteren, waarna het apparaat automatisch start.

### Overbelastingsbeveiliging

Het apparaat is voorzien van een overbelastingsbeveiliging. Bij een te hoge belasting voorkomt deze beveiliging dat de motor wordt beschadigd.

Als het apparaat tijdens de werking stopt gaat u als volgt te werk:

- Zet de snelheidsregelaar op de uitgangspositie(0), trek de stroomstekker uit het stopcontact en laat het apparaat ca. 20-30 minuten afkoelen.
- Steek de stroomstekker weer in het stopcontact nadat het apparaat is afgekoeld en ga verder met de verwerking.

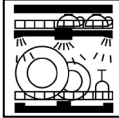
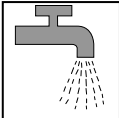

## Reiniging en onderhoud

De snelheidsregelaar instellen in de stand UIT (0) en de stekker uit het stopcontact nemen. Dompel het apparaat niet onder in water, veeg hem af met een vochtige doek waaraan u een beetje afwasmiddel hebt toegevoegd en wrijf hem vervolgens droog.

Gebruik geen bijtende en schurende schoonmaakmiddelen.

De onderdelen en de spatbescherming kunnen onder stromend water worden afgespoeld.

Voor een eenvoudige reiniging kan de mengkom ook in de vaatwasmachine worden gereinigd.

	 geschikt voor de vaatwasmachine	 onder stromend water afspoelen	 vochtig afvegen
Mengvorm	✓	✓	✓
Spatbescherming	—	✓	✓
Motoreenheid	—	—	✓
Platte mengarm	—	✓	✓
Kneedhaken	—	✓	✓
Gardes	—	✓	✓

### Speciale accessoires

Bij de WMF Profi Plus keukenmachine ontvangt u afzonderlijk een mengkom (3,6 liter), vleesmolen, sprits-eenheid, groentesnijder, pastaroller, spaghetti-snijder en tagliatelle-snijder.



Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen 2006/95/EG, 2004/108/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

- Dette apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sansemotorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og/eller viden, forudsat at de er under opsyn af en voksen eller er blevet sat ind i, hvordan apparatet skal anvendes, og har forstået de farer, der er forbundet med anvendelsen.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Apparatet må ikke benyttes af børn. Apparatet og den tilhørende strømledning skal opbevares utilgængeligt for børn.
- Sluk apparatet, og træk altid stikket ud, før tilbehørsdele udskiftes, eller før du nærmer dig dele, som bevæger sig ved brug.
- Når apparatet ikke overvåges, og før apparatet samles, skilles ad eller rengøres, skal stikket altid tages ud af stikkontakten.
- Hvis apparatets strømledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, producentens kundeservice eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå fare.
- Vær forsigtig ved påfyldning af varme væsker i en kompakt køkkenmaskine eller en blender, da væsken pludseligt kan sprøjte ud af apparatet.
- 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".
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt i husholdningen og lignende former for anvendelse som for eksempel:
  - i køkkener for ansatte i butikker, kontorer og andre erhvervsvirksomheder;
  - på landbrugsbedrifter;
  - af kunder i hoteller, moteller og andre former for beboelse;
  - i Bed & Breakfast-pensionater.
 Apparatet er ikke beregnet til industrianvendelse.
- Brug kun apparatet i overensstemmelse med denne vejledning. Ukorrekt brug kan medføre elektrisk stød eller andre farlige situationer.
- **FORSIGTIGT:** Apparatet må ikke forsynes via en ekstern koblingsanordning som eksempelvis et koblingsur eller være forbundet med en strømkreds, som regelmæssigt tændes og slukkes af en anordning, så

faren for utilsigtet nulstilling af beskyttelsestemperaturbegrænseren undgås.

## Inden ibrugtagning

Læs venligst brugsanvisningen nøje igennem. Den indeholder vigtige anvisninger vedrørende anvendelse, sikkerhed og vedligeholdelse af apparatet. Gem brugsanvisningen på et sikkert sted, og giv den videre til den næste bruger. Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning.

Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

### Tekniske data

Mærkespænding:	220-240 V~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	840-1000 W
Kapslingsklasse:	I

## Sikkerhedsanvisninger

### Farlig netspænding!

Forkert elektrisk installation eller for høj netspænding kan forårsage elektrisk stød.

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Stikket skal være frit tilgængeligt, så apparatet nemt kan afbrydes fra nettet.
- Apparatet må ikke anvendes, og stikket skal straks tages ud af stikkontakten, hvis:
  - Apparatet eller strømledningen er beskadiget.
  - Der er mistanke om en defekt efter fald eller lignende.
- Åbn ikke selv kabinettet, men overlad reparationen til en fagmand. Kontakt et autoriseret værksted. Garantien og ansvarsforpligtelse bortfalder ved reparation udført af ufaglærte personer, forkert tilslutning eller forkert betjening.
- Apparatet eller strømledningen må ikke nedsænkes i vand.
- Apparatet må kun anvendes i tørre indendørs rum. Apparatet må ikke anvendes i fugtige rum eller i regnvejr.

### Anvendelsesformål

Apparatet må udelukkende anvendes til omrøring, blanding, æltning og piskning af fødevarer. Apparatet må ikke anvendes til bearbejdning af andre materialer, f.eks. lakker og farver.

### Fare for børn/pga. fejlbetjening!

Børn er ofte ikke opmærksomme på eller undervurderer eventuelle faresituationer.

Forkert brug af apparatet kan medføre personskader.

- Lad aldrig børn lege med emballage og lignende (f.eks. folie, styropor). Der er risiko for kvælning.
- Fjern ikke stænskærmen under brug.
- Stik ikke hånden ind i apparatet, når det er i brug.

- Hold desuden f.eks. langt hår væk fra røreskålen.
- Stik ikke genstande som f.eks. skeer ned i røreskålen, når apparatet er i brug.
- Bevæg ikke apparatet under brug.

### Risiko for beskadigelse!

Forkert brug af apparatet kan medføre beskadigelser.

- Der må ikke påfyldes kogende væsker.
- Der må ikke påfyldes hårde fødevarer såsom kaffebønner, kandissukker, knogler, nøddeskaller osv. eller frosne fødevarer.
- Apparatet må ikke stilles på vandfølsomme overflader. Overfladerne kan beskadiges af vandsprøjt.

## Tilbehørsdele

Værktøj	Hastighedstrin	Anvendelseksemppler	anbefalet driftstid
Fladt piskeris		let til normal dej	
	2-4	Kagedej/pandekagedej	30-60 sek.
	2-4	Mørdej	40-60 sek.
	1-3	Kartoffelmos	40-60 sek.
Dejkroge		tunge deje	
	1-2	Gærdej, pizzadej	30-60 sek.
	1-2	Brøddej	30-60 sek.
	3-5	Kvark-olie dej	60-90 sek.
Piskeris		tyndtflydende, løse blandinger (med indpisket luft)	
	6-8	Æggehvide	30-60 sek.
	6-8	Biscuitdej	30-60 sek.
	8	Flødeskum	40-60 sek.

maksimalde dej: 1,5 kg mel + 1 liter vand

Æggehvide: 2-12 æg

De anbefalede driftstider retter sig efter ca. halvdelen af de maksimale mængder.

Ved mindre eller større mængder kan driftstiderne afvige.

## Ibrugtagning

Fjern al emballage fra apparatet.

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

- Skub låsehåndtaget på rørearmen opad (fig. A), og hold fast i dette. Vip samtidig rørearmen bagud, indtil den går i hak.
- Skub den ønskede tilbehørsdel helt ind til anslaget, og lås det ved at dreje det mod uret (fig. B).

- Anbring skålen på soklen. Vær i den forbindelse opmærksom på, at håndtaget befinder sig foran apparatet, og drej skålen forsigtigt med uret, indtil den går i hak (fig. C).  
Bemærk: Lås røreskålen fast ved at dreje den langsomt og ikke for fast.
- Skub låsehåndtaget på rørearmen opad, og sænk samtidig rørearmen ned.
- Stil hastighedsregulatoren på "OFF" (0) (fig. F).
- Sæt nu stikket i stikkontakten.  
Bemærk: Apparatet har indbygget ledningsopvikling. Den del af ledningen, der ikke bruges, kan opbevares indeni apparatet.  
På hastighedsregulatoren kan den ønskede hastighed/funktion vælges og startes.

Bemærk: Konstruktionen af det flade piskeris og skålen betyder, at der ikke er behov for at skrabe ingredienserne ned i skålen særlig tit i forbindelse med det planetariske omrøringsystem.

Stil altid hastighedsregulatoren på "OFF" (0), og tag stikket ud af stikkontakten, inden du skraber skålen.

Bemærk: Køkkenmaskinen har brug for en indkøringsfase, hvor alle mekaniske komponenter tilpasses hinanden. Der kan her kortvarigt forekomme høje driftslyde, specielt ved tilberedning af tunge deje.

### Afmontering af tilbehørsdel

- Stil hastighedsregulatoren på "OFF" (0), og tag stikket ud af stikkontakten.
- Skub låsehåndtaget på rørearmen opad, og hold fast i dette. Vip samtidig rørearmen bagud, indtil den går i hak.
- Tryk tilbehørsdelen så langt opad som muligt, og drej den med uret, indtil den løsnes (fig. D).
- Træk derefter tilbehørsdelen nedad og ud af holderen.

### Hastighedsregulator

Apparatet har en hastighedsregulator, hvor der kan vælges mellem otte forskellige hastighedstrin (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) til bearbejdning af forskellige deje/blandinger.

På hastighedsregulatoren er det også muligt at vælge iblandingsfunktionen (fig. E).

### Iblandingsfunktion

Iblandingsfunktionen kan bruges til at iblande lette ingredienser i tungere blandinger (f.eks. fyldte muffins, marengs, mousser, fromager, biscuitdej og souffléer) eller til langsomt at indarbejde mel og andre ingredienser (f.eks. rosiner, nødder) i deje. Apparatet kører her med konstant lav hastighed, stopper i nogle sekunder og starter derefter iblandingsfunktionen igen.

For at afslutte iblandingsfunktionen stilles hastighedsregulatoren på "OFF" (0).

### Planetarisk omrøringsystem

Det planetariske omrøringsystem sikrer, at ingredienserne blandes grundigt og fordeles jævnt. På den måde forhindres det, at ingredienser/dej bliver hængende på kanten.

### „Blød start“-funktion

Takket være "blød start"-funktionen vil apparatet - uafhængigt af den valgte hastighed - altid først starte ved lav hastighed. Hastigheden øges derefter lidt efter lidt, indtil den valgte indstilling er nået. Dette forhindrer sprøjt fra ingredienserne.

### Elektronisk regulering af omdrejningstal

Apparatet er udstyret med en elektronisk regulering af omdrejningstallet, som har til formål at holde hastigheden konstant ved forskellige belastninger.

#### Stænkskærm

- Skub låsehåndtaget på rørearmen opad, og hold fast i dette. Vip samtidig rørearmen bagud, indtil den går i hak.
- Skub den ønskede tilbehørsdel ind i holderen indtil anslag, og drej en omgang for at låse den fast.
- Sæt skålen på soklen. Vær i den forbindelse opmærksom på, at håndtaget befinder sig foran apparatet, og drej skålen langsomt med uret, indtil den går i hak.  
Bemærk: Lås røreskålen fast ved at dreje den langsomt og ikke for fast.
- Skub låsehåndtaget på rørearmen opad, og sænk samtidig rørearmen ned. Læg stænkskærmen uden påfyldningsåbning på skålen. Placer derefter påfyldningsåbningen på stænkskærmen.  
Bemærk: Under omrøringsprocessen kan der tilføjes flere ingredienser direkte gennem åbningen.

#### Afmontering af stænkskærm

- Stil hastighedsregulatoren på "OFF" (0).
- Tag påfyldningsåbningen af.
- Tag stænkskærmen af.

#### Generelle henvisninger

- Apparatet er forsynet med en sikkerhedsfunktion. Det starter kun, hvis rørearmen er klappet korrekt ind herunder og dækslet, der modtager den forreste er fastgjort.
- Hvis rørearmen klappes bagud under drift, stopper apparatet. For at starte apparatet igen skal rørearmen klappes ned igen, og hastighedsregulatoren stilles først på "OFF" (0). Derefter kan du igen vælge den ønskede hastighed/funktion, og apparatet starter automatisk.

#### Overbelastningsbeskyttelse

Apparatet er forsynet med en overbelastningsbeskyttelse. Denne forhindrer, at motoren bliver beskadiget ved for høj belastning.

Hvis apparatet slukker under brug, gøres følgende.

- Indstil hastighedsregulatoren til positionen Fra (0), træk netstikket ud, og lad apparatet køle af i ca. 20-30 minutter.
- Efter afkøling af apparatet sættes netstikket i stikdåsen igen, og forarbejdningen fortsættes.


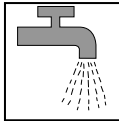

## Rengøring og pleje

Stil hastighedsregulatoren på "OFF" (0), og tag stikket ud af stikkontakten. Apparatet må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres med en fugtig klud opvredet i mildt opvaskemiddel.

Brug ikke skarpe eller skurende rengøringsmidler.

Tilbehørsdele og stænkskærm kan skylles under rindende vand.

For nem rengøring kan røreskålen også rengøres i opvaskemaskinen.

	 Tåler opvaske- maskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med fugtig klud
Røreskål	✓	✓	✓
Stænkskærm	—	✓	✓
Motorenhed	—	—	✓
Fladt piskeris	—	✓	✓
Dejkroge	—	✓	✓
Piskeris	—	✓	✓

#### Specialtilbehør

Som ekstra tilbehør til WMF Profi Plus foodprocessor fås røreskål (3,6 liter) kødkværn, dejtilbehør, grøntsagsskærer, pastaruller, spaghettskærer og tagliatelleskærer.



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2006/95/EF, 2004/108/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

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer med nedsatt fysisk, psykisk eller sensorisk förmåga eller av personer som saknar erforderliga kunskaper eller erfarenhet såvida dessa personer inte först får instruktioner hur man använder apparaten på ett säkert sätt och förstår de risker som finns.
- Barn får inte leka med apparaten.
- Denna apparat får inte användas av barn. Apparaten och dess anslutningsladd ska hållas borta från barn.
- Stäng av apparaten och dra alltid ur kontakten innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som är i rörelse under användning.
- Dra alltid ur kontakten från vägguttaget om apparaten lämnas utan uppsikt och vid montering, demontering och rengöring.
- Om sladden skulle skadas ska den bytas ut genom tillverkarens centrala kundtjänst eller en person som tillverkaren godkänt.
- Var försiktig när du håller heta vätskor i en kompakt matberedare eller en mixer, eftersom vätskan plötsligt kan avvika från apparaten igen i form av ånga.
- Efter användning av tillbehören och apparaten ska alla ytor/delar som kommit i beröring med livsmedel rengöras. Följ anvisningarna i kapitlet "Rengöring och skötsel".
- Apparaten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar som:
  - kök för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser
  - jord- och lantbruksmiljö
  - hotell, motell och liknande anläggningar
  - Bed & Breakfast
 Apparaten är inte avsedd att användas i rent kommersiellt syfte.
- Apparaten får endast användas i enlighet med denna bruksanvisning. Otillåten användning kan leda till elektriska stötar eller andra riskmoment.
- **WARNING:** För att undvika att överhettningsskyddet slås av oavsiktligt, får apparaten inte vara ansluten till en extern strömställare, till exempel en timer, eller vara kopplad till en strömkrets som regelbundet stängs av och sätts på av annan elektrisk utrustning.

## Före användning

Läs alltid användarguiden noga. Den innehåller viktig information om hur du ska använda och sköta apparaten så att den fungerar säkert och länge. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till näste ägare.

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden.

Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

### Tekniska data

Nominell spänning: 220 - 240 V~ 50-60 Hz

Effekt: 840-1000 W

Skyddsklass: I

## Säkerhetsanvisningar

### Farlig nätspänning!

Felaktig elinstallation eller för hög nätspänning kan leda till elektriska stötar.

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Sladden och kontakten måste vara torra.
- Kontakten måste vara fritt tillgänglig, så att apparaten i nödfall lätt kan skiljas från elnätet.
- Ta inte apparaten i drift och dra ur kontakten direkt i följande fall:
  - Apparaten eller sladden är skadad.
  - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den fallit i golvet eller liknande.
- Öppna inte höljet. Låt behörig servicepersonal sköta eventuella reparationer. Vänd dig till en serviceverkstad. Vid egenhändigt utförda reparationer, felaktig anslutning eller felaktig manövrering upphör allt produktansvar och alla garantianspråk att gälla.
- Varken apparaten, sladden eller kontakten får sänkas ned i vatten.
- Använd endast apparaten i torra utrymmen inomhus. Den får inte användas i fuktiga utrymmen eller utomhus i regn.

### Användningsområde

Apparaten får uteslutande användas för att röra, blanda, knåda och vispa livsmedel. Andra substanser såsom lack eller färg får inte bearbetas med apparaten.

### Risker för barn/vid felaktig hantering!

Barn förstår oftast inte risker eller underskattar dem.

Felaktig hantering av apparaten kan leda till skador.

- Låt inte barn leka med plastförpackningen. De kan under leken fastna i och kvävas av plasten.
- Ta inte bort stänkskyddet under användning.
- Sträck aldrig in handen i apparaten när den är igång.
- Håll även exempelvis långt hår borta från skålen.
- Sätt aldrig långa föremål som till exempel en slev i skålen när apparaten är igång.
- Förflytta inte apparaten under användning.

**Skaderisk!**

Felaktig hantering av apparaten kan leda till att den skadas.

- Håll inte i kokheta vätskor.
- Tillsätt inga hårda livsmedel såsom kaffebönor, kandisocker, ben och nötskal. Detta gäller även frysta livsmedel.
- Ställ inte apparaten på vattenkänsliga ytor. Vattenstänk kan skada dessa ytor.

**Blandarverktyg**

Verktyg	Hastighet	Användningsexempel	Rekommenderad användningstid
Flatblandare		Lätta till normala degar	
	2-4	Kaksmet/sockerkaksmet	40-80 sek.
	2-4	Mördeg	40-60 sek.
	1-3	Potatimos	40-70 sek.
Degkrokar		Tunga degar	
	1-2	Jäsdeg, pizzadeg	40-80 sek.
	1-2	Bröddeg	40-80 sek.
	3-5	Deg på olja och kvarg	60-90 sek.
Vispar		Tunnflytande, lösa blandningar (med invispad luft)	
	6-8	Äggvita	60-80 sek.
	6-8	Smet för tårtbottnar	40-80 sek.
	8	Grädde	40-80 sek.

maximala beloppet för deg: 1,5 kg mjöl + 1 liter vatten

Äggvita: 2-12 ägg

De rekommenderade bearbetningstiderna gäller ungefär hälften av den maximala mängden. Vid större eller mindre mängder kan bearbetningstiden avvika.

**Användning**

Avlägsna alla förpackningar från apparaten.

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

första gången.

- Skjut blandararmens låsspak uppåt (bild A) och håll fast spaken. Fäll samtidigt blandararmen bakåt tills den hakar fast.
- Skjut önskat blandarverktyg i fästet tills det tar stopp och lås verktyget genom att vrida det ett varv motsols (bild B).
- Sätt skålen på sockeln. Se därvid till att handtaget visar mot apparaten och vrid försiktigt skålen medurs tills den hakar fast (bild C).  
Anmärkning: Använd endast lite kraft för att låsa fast skålen och dra inte åt för hårt.

- Skjut blandararmens låsspak uppåt och släpp samtidigt ned blandararmen.
- Sätt hastighetsregulatorn i läget AV (0) (bild F).
- Anslut sedan kontakten till ett vägguttag.  
Anmärkning: Apparaten har en integrerad sladdvinda. Den del av sladden som inte behövs kan enkelt rullas in under apparaten.  
Med hastighetsväljaren kan du nu ställa in önskad hastighet/funktion och starta.

Anmärkning: Tack vare flatblandarens och skålens särskilda konstruktion i kombination med det planetariska blandningssystemet kan du snabbt och enkelt tömma ut innehållet utan att behöva skrapa av sidorna flera gånger.

Sätt alltid hastighetsväljaren i läget AV (0) och dra ut kontakten ur vägguttaget innan du skrapar ur skålen.

OBS: Köksmaskinen behöver en inkörningsfas då alla mekaniska komponenter avpassas mot varandra. Det kan då under kort tid uppstå höga ljud, särskilt vid bearbetning av tunga degar.

**Lossa blandarverktyg**

- Sätt hastighetsregulatorn i läget AV (0) och dra ut kontakten ur vägguttaget.
- Skjut blandararmens låsspak uppåt och håll fast den. Fäll samtidigt blandararmen bakåt tills den hakar fast.
- Tryck blandarverktyget uppåt så långt det går och vrid det sedan medurs tills det lossnar (bild D).
- Dra sedan blandarverktyget nedåt från fästet.

**Hastighetsväljare**

Apparaten har en hastighetsväljare med åtta hastigheter (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) som du kan ställa in för att bearbeta en rad olika typer av degar/blandningar. Med hastighetsväljaren kan du även ställa in tillsättningsfunktionen (bild E).

**Tillsättningsfunktion** 

Med hjälp av tillsättningsfunktionen kan du tillsätta lätta eller flytande ingredienser i tunga blandningar (till exempel muffins, marängar, mousse, skumiga desserter, tårtbottnar och souffléer) eller långsamt röra i mjöl och andra ingredienser (till exempel russin eller nötter) i degar. Apparaten arbetar då med konstant låg hastighet, stannar upp i ett par sekunder och fortsätter sedan med omrörningen.

För att avsluta tillsättningsfunktionen ställer du in hastighetsväljaren på läget AV (0).

**Planetariskt blandningssystem**

Med hjälp av det planetariska blandningssystemet rörs ingredienserna om grundligt och jämnt. På så sätt undviks att ingredienser/deg stannar kvar på kanten.

**Mjukstart**

Med hjälp av mjukstarten börjar apparaten alltid med en lägre hastighet än den som är inställd. Efterhand ökas hastigheten tills önskad inställning uppnåtts. På så sätt undviker du att ingredienserna stänker ut.

**Elektronisk varvtalsreglering**

Apparaten har en elektronisk varvtalsreglering som håller hastigheten konstant även när belastningen varierar.



### Stänkskydd

- Skjut blandararmens låsspak uppåt och håll fast den. Fäll samtidigt blandararmen bakåt tills den hakar fast.
- Skjut önskat blandarverktyg i fästet tills det tar stopp och lås verktyget genom att vrida det ett varv.
- Sätt skålen på sockeln. Se därvid till att handtaget visar mot apparaten och vrid försiktigt skålen medurs tills den hakar fast.  
Anmärkning: Använd endast lite kraft för att låsa fast skålen och dra inte åt för hårt.
- Skjut blandararmens låsspak uppåt och släpp samtidigt ned blandararmen. Sätt stänkskyddet utan påfyllningsöppningen på skålen. Sätt påfyllningsöppningen på stänkskyddet.  
Anmärkning: Genom öppningen i stänkskyddet kan du tillsätta ytterligare ingredienser direkt under pågående omrörning.

### Lossa stänkskydd

- Sätt hastighetsväljaren i läget AV (0).
- Lossa påfyllningsöppningen.
- Lossa stänkskyddet.

### Allmänna råd

- Apparaten är utrustad med en säkerhetsfunktion. På så sätt kan apparaten endast starta när blandararmen är nedfälld och locket som tar emot den främre är fastsatt.
- Om blandararmen fälls bakåt under användning stannar apparaten. För att starta igen måste blandararmen fällas ned igen och hastighetsväljaren först ställas i läget AV (0). Sedan kan du välja önskad hastighet/funktion igen. Apparaten startar automatiskt.

### Överbelastningsskydd

Apparaten är utrustad med ett överbelastningsskydd. Detta förhindrar att motorn skadas vid hög belastning.

Om apparaten stängs av under användning, gör så här:

- Ställ hastighetsregulatorn i läget AV (0), dra ur kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna i ungefär 20–30 minuter.
- När apparaten har svalnat kan du sätta i kontakten igen och fortsätta att använda den.


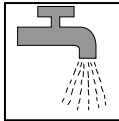

### Rengöring och skötsel

Sätt hastighetsväljaren i läget AV (0) och dra ur kontakten. Sänk inte ned apparaten i vatten. Torka av den med en fuktig trasa med lite diskmedel, och torka sedan torrt.

Använd inga starka och frätande rengöringsmedel.

Blandarverktygen och stänkskyddet kan diskas av under rinnande vatten.

För att underlätta rengöringen kan mixerskålen även diskas i diskmaskin.

	 Kan diskas i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torkas med fuktig trasa
Mixerskål	✓	✓	✓
Stänkskydd	—	✓	✓
Motorenhet	—	—	✓
Flatblandare	—	✓	✓
Degkrokar	—	✓	✓
Vispar	—	✓	✓

### Specialtillbehör

För WMF Profi Plus matberedare finns följande tillbehör som beställs separat: mixerskål (3,6 liter), kvarn, spritsmunstycke, grönsaksskärare, pastarullare, spagetiskärare och tagliatelleskärare.



Apparaten motsvarar de europeiska riktlinjerna 2006/95/EG, 2004/108/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

- Fyysisiltä, aistimellisilta tai henkisiltä kyvyiltään rajoittuneet tai kokemattomat ja/tai taitamattomat henkilöt saavat käyttää laitetta vain siinä tapauksessa, että käyttöä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja he ovat ymmärtäneet laitteen käyttöön liittyvät vaarat.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Laite ja sen liitäntäjohto on pidettävä poissa lasten ulottuvilta.
- Katkaise laitteesta virta ja irrota pistotulppa aina pistorasiasta ennen tarvikkeiden vaihtoa tai ennen käytön aikana liikkuvien osien lähestymistä.
- Laitteen pistotulppa on irrotettava pistorasiasta aina laitteen jäädessä ilman valvontaa sekä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Jos laitteen verkkojohto vahingoittuu, tulee sen vaihtaminen antaa valmistajan, valmistajan asiakaspalvelun tai vastaavan ammattitaitoisin henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
- Kaada kuumat nesteet varoen kompaktiin keittiökoneeseen tai sekoitimeen, sillä nestettä saattaa päästä jälleen ulos laitteesta äkillisen höyrypilven muodossa.
- Puhdista tarvikkeen ja laitteen käytön jälkeen kaikki pinnat/osat, jotka ovat olleet kosketuksissa ruoka-aineiden kanssa. Noudata kappaleen "Puhdistus ja huolto" ohjeita.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja muissa vastaavissa käyttötilanteissa, kuten:
  - työpaikkakeittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muissa kaupallisissa ympäristöissä,
  - maatalousalueilla,
  - asiakastiloissa hotelleissa, motelleissa ja muissa majoituspaikoissa,
  - aamiaismajoitusta tarjoavissa majataloissa.
 Laitetta ei ole tarkoitettu puhtaasti kaupalliseen käyttöön.
- Laitetta saa käyttää vain tämän oppaan mukaisesti. Virheellisestä käytöstä voi aiheutua sähköisku tai muita vaaroja.
- VARO Lämpötilan turvarajoittimen tahattoman nollaantumisen aihe-

uttaman vaaran välttämiseksi laitteen virransyöttöä ei saa toteuttaa ulkoisen kytkinlaitteen kuten ajastimen kautta eikä sitä saa liittää virtapiiriin, jonka jokin laite kytkee säännöllisesti päälle ja pois päältä.

## Ennen käyttöä

Lue käyttöohje huolellisesti. Se sisältää tärkeää tietoa laitteen käytöstä, turvallisuudesta ja huollosta.

Säilytä ohje huolellisesti ja anna se eteenpäin laitteen mahdolliselle seuraavalle käyttäjälle.

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu.

Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

### Tekniset tiedot

Nimellisjännite:	220 - 240 V~ 50-60 Hz
Tehonkulutus:	840-1000 W
Suojaluokka:	I

## Turvallisuusohjeet

### Vaarallinen verkkojännite!

Viallinen sähkölaite tai liian korkea verkkojännite voi aiheuttaa sähköiskun.

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiin. Liitäntäjohtoon ja pistotulpan tulee olla kuivia.
- Pistotulpan täytyy olla vapaasti luoksepäästävässä, jotta laite voidaan kytkeä hätätilanteessa helposti irti verkosta.
- Laitetta ei saa ottaa käyttöön ja pistotulppa täytyy irrottaa heti pistorasiasta, kun:
  - Laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut
  - On syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen
- Koteloa ei saa avata, vaan korjaukset täytyy antaa ammattilaisten tehtäväksi. Käänny ammattikorjaamon puoleen. Valmistaja vastuu ja takuu ei kata omatoimisesti suoritetuista korjauksista, virheellistä liitäntää tai käyttöä.
- Laitetta tai verkkojohtoa tai pistotulppaa ei saa upottaa veteen.
- Laitetta saa käyttää vain kuivissa sisätiloissa. Laitetta ei saa käyttää kosteissa tiloissa eikä sateessa.

### Käyttötarkoitus

Laitetta saa käyttää vain ruoka-aineksien sekoittamiseen, vaivaukseen ja vatkaamiseen. Muita aineita, kuten lakkoja ja maaleja, ei saa käsitellä laitteella.

### Vaarat lapsille / virheellisen käytön aiheuttamat vaarat!

Lapset eivät usein tunnista vaaroja tai aliarvioivat ne.

Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa vammoja.

- Lapset eivät saa leikkiä pakkauskalvoilla. He voivat leikkiessään juuttua siihen ja tukehtua.
- Roiskesuojaa ei saa irrottaa käytön aikana.

- Älä laita kättä laitteeseen sen ollessa käytössä.
- Pidä myös esim. pitkät hiukset etäällä kulhosta laitteen ollessa toiminnassa.
- Kulhoon ei saa laittaa mitään esineitä kuten lusikoita laitteen ollessa toiminnassa.
- Laitetta ei saa liikuttaa käytön aikana.

### Vaurioitusvaara!

Laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaurioita.

- Laitteeseen ei saa laittaa kiehuvan kuumia nesteitä.
- Laitteeseen ei saa laittaa kovia ruoka-aineita, kuten kahvipapuja, kandisokeria, luita, pähkinänkuoria eikä pakastettuja ruoka-aineita.
- Laitetta ei saa sijoittaa vedelle herkille pinnoille. Vesiroiskeet voivat vahingoittaa pintoja.

## Sekoitustyökalut

Työkalu	Nopeusasetus	Käyttöesimerkit	Suosittelut käyttöaika
Litteä sekoitin		Kevyet - normaalit taikinat	
	2-4	Kakkutaikina/leivonnais-taikina	40-80 s
	2-4	Murotaikina	40-60 s
	1-3	Perunamuusi	40-70 s
Taikinakoukku		Raskaat taikinat	
Vatkain	1-2	Hiivataikina, pizzataikina	40-80 s
	1-2	Leipätaikina	40-80 s
	3-5	Rahkaöljytaikina	60-90 s
Vatkain		Helppojuoksuiset, kuohkeat seokset (joihin sitoutunut ilmaa)	
	6-8	Munanvalkuainen	60-80 s
	6-8	Keksitaikina	40-80 s
	8	Kuohukerma	40-80 s

enimmäismäärä taikina: 1,5 kg jauhoa + 1 litra vettä

Munanvalkuainen: 2-12 munat

Suosittelavat toiminta-ajat perustuvat noin puoleen enimmäismäärästä. Toiminta-ajat voivat poiketa niistä, jos määrät ovat pienempiä tai suurempia.

## Käyttöönotto

Poista laitteesta kaikki pakkauksen osat.

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

- Työnnä sekoitusvarren lukitusvipua ylöspäin (kuva A) ja pidä sitä. Kallista samanaikaisesti sekoitusvartta taaksepäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- Työnnä haluamasi sekoitintyökalu kiinnittimeen vasteeseen saakka ja lukitse se yhdellä käännöksellä vastapäivään (kuva B).
- Sijoita kulho alustan päälle. Varmista, että kahva sijaitsee laitteen etupuolella ja käännä kulhoa kevyesti myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu (kuva C).  
Vinkki: Lukitse kulho käyttämällä vain vähän voimaa äläkä käännä liian tiukalle.
- Työnnä sekoitusvarren lukitusvipua ylöspäin ja päästä samalla sekoitusvarsi alaspäin.
- Aseta nopeussäädin Pois-asentoon (0) (kuva F).
- Kytke nyt pistotulppa pistorasiaan.

Vinkki: Laitteeseen on sisällytetty johdon säilytystila. Verkkojohdon tarpeettoman pituuden voi sulloa helposti laitteeseen.

Nopeussäätimestä voidaan valita ja käynnistää haluttu nopeus/toiminto.

Vinkki: Aineksia ei ole tarpeellista kaapia paljon pois kulhosta litteän sekoittimen ja kulhon erikoisrakenteen ja planetaarisen sekoitusjärjestelmän ansiosta.

Aseta nopeussäädin aina Pois-asentoon (0) ja vedä pistotulppa irti pistorasiasta ennen kulhon kaapimista puhtaaksi.

Vinkki: Yleiskone edellyttää käynnistysvaihetta, jonka aikana kaikki mekaaniset komponentit säädetään suhteessa toisiinsa. Tuolloin voi ilmetä hetkellisesti kovia käyttööniä erityisesti valmistettaessa raskaita taikinoita.

**Sekoitintyökalun irrotus**

- Aseta nopeussäädin Pois-asentoon (0) ja vedä pistotulppa irti pistorasiasta.
- Työnnä sekoitusvarren lukitusvipua ylöspäin ja pidä sitä. Kallista samanaikaisesti sekoitusvartta taaksepäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- Paina sekoitustyökalua mahdollisimman pitkälle ylöspäin ja käännä sitä myötäpäivään, kunnes se irtoaa (kuva D).
- Vedä sekoitustyökalu kiinnittimestä alaspäin irti.

### Nopeussäädin

Laitteessa on nopeussäädin, jolla voidaan valita kahdeksan eri nopeusasetusta (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8) erilaisten taikinoiden/sekoitusten valmistamiseksi.

Lisäksi nopeussäätimellä voidaan valita alustamistoiminto (kuva E).

### Alustamistoiminto

Alustamistoiminto on tarkoitettu kevyiden tai nestemäisten ainesosien sekoittamiseen mukaan raskaampiin sekoituksiin (esim. täytetyt muffinsit, marenki, vatkattu hyytelo, vaahtojälkiruoat, keksitaikina ja kohokkaat) tai jauhojen ja muiden ainesosien (esim. rusinoiden, pähkinöiden) pitkään sekoittamiseen taikinoihin. Laite toimii tuolloin tasaisella, alhaisella nopeudella, pysähtyy muutamaksi sekunniksi ja alkaa jälleen hienon sekoituksen.

Alustamistoiminto lopetetaan asettamalla nopeussäädin Pois-asentoon (0).

### Planetaarinen sekoitusjärjestelmä

Planetaarinen sekoitusjärjestelmä takaa aineiden perusteellisen ja tasaisen sekoittamisen. Näin estetään aineiden/taikinan tarttumisen reunaan.

### Pehmeä käynnistys

Pehmeän käynnistykseen ansiosta laite käynnistyy aina ensin alhaisella nopeudella valitusta nopeudesta riippumatta. Nopeus nousee vaiheittain, kunnes valittu asetus on saavutettu. Tämä estää aineiden roiskumisen.

### Elektroninen kierrosnopeuden säätö

Laite on varustettu elektronisella kierrosnopeuden säädöllä, jonka tarkoituksena on säilyttää nopeus tasaisena eri kuormituksissa.

### Roiskesuoja

- Työnä sekoitusvarren lukitusvipua ylöspäin ja pidä sitä. Kallista samanaikaisesti sekoitusvarrtta taaksepäin, kunnes se lukkiutuu paikalleen.
- Työnä haluamasi sekoitintyökalu kiinnittimeen vasteeseen saakka ja lukitse se yhdellä käännöksellä.
- Sijoita kulho alustan päälle. Varmista, että kahva sijaitsee laitteen etupuolella ja käännä kulhoa kevyesti myötäpäivään, kunnes se lukkiutuu.  
Vinkki: Lukitse kulho käyttämällä vain hieman voimaa äläkä käännä liian tiukalle.
- Työnä sekoitusvarren lukitusvipua ylöspäin ja päästä samalla sekoitusvarsi alaspäin.  
Aseta roiskesuoja ilman täyttöaukkoa kulhon päälle.  
Aseta täyttöaukko roiskesuojan päälle.  
Vinkki: Roiskesuojassa olevan aukon kautta voidaan lisätä aineksia suoraan sekoituksen aikana.

### Roiskesuojan irrotus

- Aseta nopeussäädin Pois-asentoon (0).
- Irrota täyttöaukko.
- Irrota roiskesuoja.

### Yleisiä ohjeita

- Laite on varustettu turvatoiminnolla. Laite käynnistyy vain, jos sekoitusvarsi on käännettynä oikein alaspäin ja kannen vastaanottava etuosaa on kiinnitetty.
- Jos sekoitusvarsi on käytön aikana taaksepäin käännettynä, laite pysähtyy. Jotta laite voidaan käynnistää uudelleen, sekoitusvarsi täytyy kääntää uudelleen alaspäin ja nopeussäätimen saa vasta sitten asettaa Pois-asentoon (0). Sen jälkeen voidaan valita jälleen haluttu nopeus/toiminto, laite käynnistyy automaattisesti.

### Ylikuormitussuojaus

Laite on varustettu ylikuormitussuojauksella. Se estää moottorin vaurioitumisen liian korkeassa kuormituksessa.

Jos laite kytkeytyy pois päältä käytön aikana, toimi seuraavasti.

- Aseta nopeussäädin Pois-asentoon (0), vedä verkkopistoke irti pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 20–30 minuutin ajan.
- Kytke verkkopistoke laitteen jäähtyneenä takaisin pistorasiaan ja jatka käsittelyä.


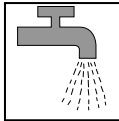

### Puhdistus ja huolto

Aseta nopeussäädin Pois-asentoon (0) ja vedä pistotulppa irti pistorasiasta. Älä upota laitetta veteen, vaan pyyhi se kostealla liinalla, jossa on hiukan pesuainetta, ja kuivaa se loppuksi.

Älä käytä voimakkaita ja hankaavia puhdistusaineita.

Sekoitustyökalut ja roiskesuoja voidaan huuhdella juoksevassa vedessä.

Sekoituskulho on helppo pestä astianpesukoneessa.

	 konepesun kestävä	 huuhtelee juokse- valla vedellä	 pyyhi kostealla
Sekoituskulho	✓	✓	✓
Roiskesuoja	—	✓	✓
Moottoriyksikkö	—	—	✓
Litettä sekoitin	—	✓	✓
Taikinakoukku	—	✓	✓
Vatkain	—	✓	✓

### Eriyislisävarusteet

WMF Profi Plus monitoimikone -laitteeseen on saatavilla erikseen sekoituskulho (3,6 litraa), lihamylly, porsotuskeksiosa, vihannesleikkuri, pastakone, spagettileikkuri ja tagliatelleleikkuri.



Laite vastaa EU:n direktiivien 2006/95/EY, 2004/108/EY ja 2009/125/EY määräyksiä.



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

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

Ole hyvä ja tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitettut kierrätyspisteet.

Oikeudet muutoksiin pidätetään

## Viktige sikkerhetsanvisninger

- Apparatene kan brukes av personer med begrensede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer som mangler erfaring og/eller kunnskaper, hvis de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan oppstå ved bruk.
- Barn må ikke leke med apparatet.
- Dette apparatet må ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde.
- Slå av apparatet og trekk alltid ut stikkontakten før du bytter tilbehørsdeler eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- Stikkontakten skal alltid trekkes ut når apparatet ikke er under tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
- Hvis apparatets strømlledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
- Utvis forsiktighet når du fyller på varm væske i en kompakt-kjøkkenmaskin eller mikser. Væsken kan plutselig sprute ut av maskinen i form av en dampsky.
- 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".

- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder, for eksempel:
  - på kjøkkenet for personale i butikker, kontorer og andre næringsområder
  - i landbruksvirksomheter
  - av kunder på hoteller, moteller og andre overnattingssteder
  - i pensjonater
 Apparatet er ikke beregnet til utelukkende kommersiell bruk.
- Apparatet skal bare brukes slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen. Ukyndig bruk kan forårsake elektrisk støt eller andre risikofaktorer.

- **FORSIKTIG:** For å unngå fare forårsaket av at temperaturbegrenseren tilbakestilles utilsiktet, skal apparatet ikke kobles til strømmettet via en ekstern koblingsinnretningen som f.eks. tidsbryter eller kobles til en strømkrets som slås regelmessig av og på av en annen ekstern innretning.

## Før bruk

Les godt gjennom bruksanvisningen. Den gir viktig informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Oppbevar bruksanvisningen på et sikkert sted og gi den videre til ev. nye brukere. Apparatet må bare brukes til det beregnede formålet og i overensstemmelse med denne bruksanvisningen.

Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk.

### Tekniske data

Nominell spenning:	220–240 V~ 50–60 Hz
Strømforbruk:	840–1000 W
Beskyttelsesklasse:	I

## Sikkerhetsinformasjon

### Farlig nettspenning!

Elektrisk feilinstallasjon eller for høy nettspenning kan føre til elektrisk støt.

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømlledning og støpsel må være tørre.
- Det må være fri adgang til strømkontakten slik at maskinen lett kan kobles fra strømmen i nødstilfeller.
- Ikke bruk apparatet, men trekk ut støpselet umiddelbart hvis:
  - apparatet eller strømlledningen er skadet
  - det foreligger mistanke om en defekt etter et fall eller lignende.
- Ikke åpne apparatet. Overlat reparasjoner til fagfolk. Ta kontakt med et verksted. Garantien gjelder ikke ved reparasjoner utført på egenhånd, ikke-forskriftsmessig tilkobling eller feilbetjening.
- Du må hverken dyppe selve apparatet eller ledningen i vann.
- Apparatet må kun brukes innendørs og i tørre rom. Ikke bruk apparatet i fuktige rom eller ute i regnet.

### Tiltenkt bruk

Apparatet må kun brukes til røring, blanding, elting og visping av matvarer. Apparatet må ikke brukes til andre stoffer, som f.eks. lakk og maling.

### Farlig for barn / ved feilbetjening!

Barn forstår ofte ikke farer eller undervurderer dem.

- Ikke-forskriftsmessig håndtering av apparatet kan føre til personskader.
- Ikke la barna leke med emballasjen. De kan vikle seg inn i den mens de leker, og bli kvalt.
- Ikke fjern sprutbeskyttelsen under bruk.

- Ikke stikk hånden inn i apparatet når det er i bruk.
- Hold f.eks. også langt hår unna bollen.
- Ikke stikk noen gjenstander, som f.eks. skjeer og lignende, i bollen mens apparatet er i bruk.
- Ikke flytt på apparatet mens det er i bruk.

#### Fare for skader!

Ikke-forskriftsmessig håndtering av apparatet kan føre til skader.

- Ikke fyll på kokende varm væske.
- Ikke fyll på harde varer som f.eks. kaffebønner, kandissukker, bein, nøtteskall etc. og frose varer.
- Ikke sett apparatet på vannømfintlige overflater. Vannsprut kan skade disse.

## Røreredskaper

Redskap	Hastighets-trinn	Eksempler på bruk	anbefalt behandlingstid
Flatvisp		lett til vanlig deig	
	2-4	Kakedeig/røre	40-80 sek.
	2-4	Mørdeig	40-60 sek.
Eltekrok	1-3	Potetmos	40-70 sek.
		tykk deig	
	1-2	Gjærdeig, pizzadeig	40-80 sek.
Rørestav	1-2	Brøddeig	40-80 sek.
	3-5	Deig med olje/kvark	60-90 sek.
Rørestav		tyntflytende, lett blanding (med innvispet luft)	
	6-8	Eggehvite	60-80 sek.
	6-8	Sukkerbrøddeig	40-80 sek.
	8	Krem	40-80 sek.

maksimalt mengde av deigen: 1,5 kg mel + 1 liter vann

Eggehvite: 2-12 egg

De anbefalte driftstidene er basert på ca. halvparten av de maksimale mengdene.

Ved mindre eller større mengder kan driftstidene avvike.

## Ta i bruk

Fjern all emballasje fra apparatet.

Før bruk må du sørge for at apparatet er rengjort som beskrevet i kapittelet

"Rengjøring og pleie".

- Skyv opp låsespaken til rørearmen (fig. A) og hold den der. Samtidig vipper du rørearmen bakover til den går i lås.
- Skyv ønsket røreredskap inn i festet helt til stopp og lås det fast ved å vri mot urviseren (fig. B).

- Sett bollen på sokkelen. Pass på at håndtaket er foran apparatet og vri bollen lett med klokken til den går i lås (fig. C).
  - Obs: Ikke bruk makt når du låser fast bollen, og ikke vri for hardt.
  - Skyv opp låsespaken til rørearmen og slipp ned rørearmen samtidig.
  - Sett hastighetsregulatoren i av-stilling (0) (fig. F).
  - Sett så støpselet i stikkkontakten.
- Obs: Apparatet har innebygd kabeloppvikling. Den delen av ledningen du ikke trenger, kan ganske enkelt vikles opp i apparatet.
- Så kan du velge ønsket hastighet/funksjon med hastighetsregulatoren og starte.

Obs: Det er ikke nødvendig å skrape bollen gjentatte ganger takket være den spesielle konstruksjonen på flatvispen og bollen i kombinasjon med det planetariske røresystemet.

Sett alltid hastighetsregulatoren i av-stilling (0) og trekk støpselet ut av kontakten før du skraper bollen.

Obs: Kjøkkenmaskinen trenger en innkjøringsfase hvor alle mekaniske deler tilpasses til hverandre. I den forbindelse kan det oppstå kortvarig driftsstøy, især ved elting av tunge deiger.

#### Ta ut røreredskap

- Sett hastighetsregulatoren i av-stilling (0) og trekk støpselet ut av kontakten.
- Skyv opp låsespaken til rørearmen og hold den der. Samtidig vipper du rørearmen bakover til den går i lås.
- Trykk røreredskapet så langt opp som mulig og vri med klokken til det løsner (fig. D).
- Så trekker du røreredskapet ned og ut av festet.

#### Hastighetsregulator

Apparatet har en hastighetsregulator med åtte forskjellige hastigheter (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8), slik at du kan behandle de mest forskjellige deiger/blandinger. Med hastighetsregulatoren velges også funksjonen for å vende inn (fig. E).

#### Vende inn-funksjon

Funksjonen for å vende inn brukes til å vende inn lette eller flytende ingredienser i tykkere røre, (f.eks. fylte muffins, marengs, mousse, fromasjer, sukkerbrøddeig og suffléer) eller sakte innrøring av mel og andre ingredienser (f.eks. rosiner og nøtter) i deig. Her går apparatet på kontinuerlig lav hastighet, stopper noen sekunder, og begynner så å vende inn igjen.

Når du vil avslutte funksjonen for å vende inn, setter du hastighetsregulatoren i av-stilling (0).

#### Planetarisk røresystem

Det planetariske røresystemet sørger for grundig og jevn fordeling av ingrediensene. Dermed blir det ikke sittende igjen noen ingredienser/deig på kanten.

#### Mykstart

Mykstarten gjør at apparatet alltid starter på lav hastighet, uansett hvilket hastighetstrinn som er valgt. Hastigheten økes gradvis til valgt innstilling er nådd. Dette hindrer at ingrediensene spruter.

#### Elektronisk turtallsregulering

Apparatet er utstyrt med elektronisk turtallsregulering som holder hastigheten konstant selv om belastningen veksler.

### Sprutbeskyttelse

- Skyv opp låsespaken til rørearmen og hold den der. Samtidig vipper du rørearmen bakover til den går i lås.
- Skyv ønsket røreredskap inn i festet helt til stopp og lås det fast ved å vri.
- Sett bollen på sokkelen. Pass på at håndtaket er foran apparatet og vri bollen lett med klokken til den går i lås.  
Obs: Ikke bruk makt når du låser fast bollen, og ikke vri for hardt.
- Skyv opp låsespaken til rørearmen og slipp ned rørearmen samtidig. Legg sprutbeskyttelsen på bollen uten at påfyllingsåpningen er på. Deretter setter du påfyllingsåpningen på sprutbeskyttelsen.  
Obs: Under røringen kan det tilsettes flere ingredienser direkte gjennom åpningen i sprutbeskyttelsen.

### Fjerne sprutbeskyttelsen

- Sett hastighetsregulatoren i av-stilling (0).
- Ta av påfyllingsåpningen.
- Ta av sprutbeskyttelsen.

### Generell informasjon

- Apparatet er utstyrt med en sikkerhetsfunksjon. Den blir kun aktiv når rørearmen er vippt ned på korrekt vis og dekselet motta den fremre er festet.
- Hvis rørearmen vippes bakover under bruk, stopper apparatet. For å starte det på nytt må du vippe ned rørearmen igjen og sette hastighetsregulatoren i av-stilling (0). Deretter kan du velge ønsket hastighet/funksjon igjen, og apparatet starter automatisk.

### Overbelastningsvern

Apparatet er utstyrt med et overbelastningsvern. Dette hindrer skade på motoren ved for høy belastning.

Dersom apparatet slår seg av under drift, går du frem på følgende måte:

- Sett hastighetsregulatoren i Av-posisjon (0), trekk ut støpselet og la apparatet avkjøles i ca. 20–30 minutter.
- Etter at apparatet er avkjølt, kan du sette støpselet i kontakten igjen og fortsette med tilberedningen.



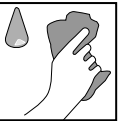
## Rengjøring og vedlikehold

Sett hastighetsregulatoren i av-stilling (0) og trekk ut kontakten. Dypp ikke apparatet i vann, men tørk det med en fuktig klut og litt rengjøringsmiddel og tørk deretter.

Bruk ikke skarpe og skurende rengjøringsmidler.

Røreredskapene og sprutbeskyttelsen kan skylles under kranen.

Blandebollen kan også vaskes i oppvaskmaskin.

	 Egnet for oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørkes av med fuktig klut
Blandebolle	✓	✓	✓
Sprutbeskyttelse	—	✓	✓
Motorenhet	—	—	✓
Flatvisp	—	✓	✓
Eltekrok	—	✓	✓
Rørestav	—	✓	✓

### Spesialtilbehør

Som separat tilbehør til WMF Profi Plus kjøkkenmaskin selges det også blandebolle (3,6 liter), kjøttkvern, stjerneskive, grønnsakskutter, pastaruller, spagetiskjærer og tagliatelle-skjærer.



Apparatet er i samsvar med EU-direktivene 2006/95/EF, 2004/108/EF og 2009/125/EF.



Dette produktet må etter endt brukstid 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.

Du kan undersøke med kommunen du bor i, hvor du finner det ansvarlige returpunktet.

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](mailto:service-wmf@wmf-ce.de)

---

**Hersteller:**

**WMF consumer electric GmbH**

Messerschmittstraße 4

D-89343 Jettingen-Scheppach

Germany

[www.wmf-ce.de](http://www.wmf-ce.de)

Änderungen vorbehalten - IB-1632XXXX-06-1601

types: 0416320001

0416320011

0416320051

0416320061

0416320071

0416320081