

# Profi Plus

Teigroller

Spaghetti-Schneider

Tagliatelle-Schneider



<b>de</b>	Gebrauchsanweisung	2	<b>nl</b>	Gebruiksaanwijzing	12
<b>en</b>	Operating Manual	4	<b>da</b>	Brugsanvisning	14
<b>fr</b>	Mode d'emploi	6	<b>sv</b>	Användarguide	16
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	8	<b>fi</b>	Käyttöohje	18
<b>es</b>	Instrucciones de uso	10	<b>no</b>	Bruksanvisning	20

## Wichtige Sicherheitshinweise

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

### Verwendungszweck

Verwenden Sie das Zubehör ausschließlich zum Formen und Weiterverarbeiten von Teigplatten. Der Teigroller (0416950021) dient zum Formen von Teigplatten (z. B. für Lasagne). Mit den Spaghetti-Schneider (0416810021) und Tagliatelle-Schneider (0416910021) verarbeiten Sie die Teigplatten weiter zu Spaghetti und Tagliatelle.

## Hinweis

Diese Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Zubehörteile der WMF Profi Plus Küchenmaschine, diese sind einzeln im Handel erhältlich.

## Inbetriebnahme

Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Zubehör.

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

- Öffnen Sie die Frontaufnahme an der WMF Profi Plus Küchenmaschine.
- Setzen Sie das Zubehör an die Frontaufnahme an. Verriegeln Sie das Zubehör durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn.

### Verwendung Teigroller

- Bereiten Sie einen Nudelteig vor und rollen Sie ihn aus. Schneiden Sie den Teig in max. 14 cm breite Teigplatten.
- Stellen Sie zum Ausrollen der Teigplatten den Teigroller zuerst auf Stufe 1. Ziehen Sie hierzu den Einstellknopf leicht heraus und drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Stufe. Lassen Sie den Knopf wieder los, er rastet automatisch wieder ein. Stecken Sie erst jetzt den Netzstecker in die Steckdose.

- Schalten Sie die WMF Profi Plus Küchenmaschine auf Stufe 2 oder 3 ein, die Walzen beginnen sich zu drehen.
- Führen Sie die Teigplatten durch die Walzen, bis die diese glatt sind.
- Stellen Sie anschließend schrittweise den Teigroller auf höhere Stufen, bis die Teigplatten die gewünschte Dicke erreicht haben.  
Hinweis: Sollte der Nudelteig zu feucht sein, klebt der Teig an den Walzen. Lassen Sie den Teig vor der weiteren Verarbeitung trocknen.

### Verwendung Spaghetti-/Tagliatelle-Schneider

- Führen Sie die zuvor mit dem Teigroller ausgewalzten Teigplatten durch den Spaghetti- bzw. Tagliatelle-Schneider.
- Sie können die Nudeln anschließend sofort verwenden oder zur Aufbewahrung trocknen lassen.

### Abnahme Zubehör

- Schalten Sie die WMF Profi Plus Küchenmaschine aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Entnehmen Sie das Zubehör durch eine leichte Drehung im Uhrzeigersinn.
- Verschließen Sie die Frontaufnahme der WMF Profi Plus Küchenmaschine.

## Reinigung und Pflege

Teigroller, Spaghetti-/Tagliatelle-Schneider niemals in Wasser tauchen oder mit Wasser reinigen!

Verwenden Sie nur einen Pinsel um das Zubehör zu reinigen.

Hinweis: Lassen Sie die Teigreste im Teigroller, Spaghetti-/Tagliatelle-Schneider ca. 1 Stunde lang trocknen, danach können Sie diese einfacher mit einem Pinsel ausbürsten.

### 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

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

### Purpose

Use the attachments for shaping and cutting pasta sheets only. Use the rolling pin (0416950021) to make pasta sheets (e.g. for lasagne). Use the spaghetti cutter (0416810021) and tagliatelle cutter (0416910021) to cut the rolled out pasta sheets into spaghetti and tagliatelle.

## Note

These instructions for use apply to various accessories for the WMF Profi Plus food processor that are available individually in stores.

## Before using for the first time

Remove all packaging from the attachments.

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

- Open the front attachment hub on the WMF Profi Plus food processor.
- Place the attachment up against the hub. Lock the attachment into place by turning it anticlockwise slightly.

### Using the rolling pin

- Prepare your pasta dough and roll it out. Cut the dough into pasta sheets up to 14 cm in width.
- First set the rolling pin to setting 1 to roll out the pasta sheets. To do this, pull out the adjustment knob slightly and turn it to the desired setting. When you release the knob, it clicks back into place automatically.
- Now insert the mains plug into the socket.
- Switch on the WMF Profi Plus kitchen machine at setting 2 or 3 and the rollers begin to rotate.
- Feed the pasta sheets through the rollers until they are smooth.
- Continue to increase the roller setting until the pasta sheets reach the desired thickness.  
Note: If the pasta dough is too moist, it will stick to the rollers. Leave the dough to dry before processing it further.

### Using the spaghetti/tagliatelle cutter

- Feed the pasta sheets that you have already rolled out using the pasta roller through the spaghetti or tagliatelle cutter.
- You can then use the pasta immediately or leave it to dry for later use.

### Removing the attachments

- Switch the WMF Profi Plus kitchen machine off and pull out the mains plug.
- Remove the attachment by turning it clockwise slightly.
- Close the front attachment hub on the WMF Profi Plus kitchen machine.

## Cleaning and care

Never wash or immerse the pasta roller or spaghetti/tagliatelle cutter in water. Clean the attachments using a brush only.

Note: Leave any leftover dough in the pasta roller or spaghetti/tagliatelle cutter to dry for approximately one hour. This makes it easier to remove with a brush.



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 electrical and electronic appliances.

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

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

Subject to change

## Mode d'emploi

### Consignes de sécurité importantes

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

#### Usage prévu

Utilisez l'accessoire exclusivement pour former et travailler les lamelles de pâtes. Le laminoir à pâtes (0416950021) sert à former des lamelles de pâtes (p. ex. pour les lasagnes). Le coupe-spaghettis (0416810021) et le coupe-tagliatelles (0416910021) vous permet ensuite de transformer les lamelles de pâtes en spaghettis ou tagliatelles.

### Remarque

Ce mode d'emploi s'applique aux différents accessoires du robot de cuisine Profi Plus de WMF et ces derniers sont disponibles séparément dans le commerce.

### Mise en service

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

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

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

#### Utilisation du laminoir à pâtes

- Préparez la pâte puis étalez-la à plat. Découpez la pâte en lamelles de 14 cm de large maximum.
- Afin de rouler la pâte faite maison, réglez d'abord le laminoir à pâtes au niveau 1. Tirez légèrement sur le bouton de réglage et tournez-le pour le mettre à la position souhaitée. Relâchez le bouton et il s'enclenchera à nouveau automatiquement.

- Branchez seulement maintenant l'appareil.
- Allumez le robot de cuisine Profi Plus de WMF et réglez-le sur les niveaux 2 ou 3. Les rouleaux commencent à tourner.
- Introduisez la lamelle de pâte entre les rouleaux jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
- Pour terminer, réglez progressivement le laminoir à pâtes sur les niveaux supérieurs, jusqu'à ce que la pâte ait l'épaisseur souhaitée.  
Remarque : Si la pâte est trop humide, elle risque de coller aux rouleaux. Laissez sécher la pâte avant de la travailler dans le laminoir.

#### Utilisation du coupe-spaghettis/tagliatelles

- Introduisez la lamelle de pâte préparée au préalable à l'aide du laminoir à pâtes dans le coupe-spaghettis/tagliatelles.
- Vous pouvez ensuite utiliser les pâtes immédiatement ou les laisser sécher pour les conserver.

#### Démontage de l'accessoire

- Eteignez le robot de cuisine Profi Plus de WMF et débranchez l'appareil.
- Déverrouillez l'accessoire en le tournant légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Fermez l'ouverture de remplissage du robot de cuisine Profi Plus de WMF.

### Nettoyage et entretien

Ne jamais plonger le laminoir à pâtes, ni les coupe-spaghettis/tagliatelles dans l'eau ou les nettoyer avec de l'eau !

Utilisez uniquement un pinceau afin de nettoyer l'accessoire.

Remarque : Laissez sécher les restes de pâte dans le laminoir à pâtes ou le coupe-spaghettis/tagliatelles pendant 1 heure environ. Il vous suffira ensuite de les retirer facilement à l'aide d'un pinceau.



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.

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

Sous réserve de modifications

## Istruzioni per l'uso

### Importanti indicazioni per la sicurezza

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

#### Uso previsto

Utilizzare gli accessori esclusivamente per formare e lavorare sfoglie di pasta. Il Pasta Roller (0416950021) serve a formare sfoglie di pasta (per es. per lasagne). Con il taglia spaghetti (0416810021) e il taglia tagliatelle (0416910021) è possibile lavorare delle sfoglie per ottenere spaghetti e tagliatelle.

### Avvertenze

Le presenti istruzioni all'uso sono riferite a diversi accessori del robot da cucina Profi Plus WMF, disponibili in commercio singolarmente.

### Prima messa in servizio

Rimuovere tutti gli imballaggi dagli accessori.

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

- Aprire l'alloggiamento frontale del robot da cucina Profi Plus WMF.
- Inserire l'accessorio sull'alloggiamento frontale. Bloccare l'accessorio ruotandolo leggermente in senso antiorario.

#### Utilizzo del Pasta Roller

- Preparare l'impasto della pasta e spianarla. Tagliare l'impasto in strisce dalla larghezza massima di 14 cm.
- Per tirare la sfoglia impostare il Pasta Roller inizialmente al livello 1. A questo scopo tirare leggermente il selettore e ruotarlo sul livello desiderato. Rilasciare il selettore che rientra automaticamente in posizione.

- Inserire solo ora la spina nella presa di corrente.
- Accendere il robot da cucina Profi Plus WMF al livello 2 o 3, i cilindri iniziano a girare.
- Inserire l'impasto tra i cilindri fino a ottenere delle sfoglie lisce.
- Quindi, gradualmente impostare il Pasta Roller su livelli più alti fino a ottenere lo spessore desiderato.  
Nota: Se l'impasto è troppo umido, aderisce ai cilindri. Lasciar asciugare l'impasto prima di proseguire la lavorazione.

#### Utilizzo del taglia spaghetti/taglia tagliatelle

- Dopo aver tirato la sfoglia con il Pasta Roller passarla attraverso il taglia spaghetti o il taglia tagliatelle.
- La pasta può essere utilizzata immediatamente oppure lasciata seccare per un consumo successivo.

#### Smontaggio accessori

- Spegnere il robot da cucina Profi Plus WMF ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Sbloccare l'accessorio ruotandolo leggermente in senso orario.
- Chiudere l'alloggiamento frontale del robot da cucina Profi Plus WMF.

### Pulizia e manutenzione

Non immergere mai in acqua il Pasta Roller, il taglia spaghetti/taglia tagliatelle, e non lavarlo mai con acqua!

Utilizzare esclusivamente un pennello per pulire gli accessori.

Nota: Lasciar seccare i residui di pasta nel Pasta Roller, nel taglia spaghetti/taglia tagliatelle per circa 1 ora, così sarà più facile eliminarli con il pennello.



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 dei materiali e ad altre forme di riutilizzo di vecchi apparecchi, si riesce a contribuire in modo significativo alla protezione dell'ambiente.

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

Con riserva di modifiche

## Advertencias de seguridad importantes

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

### Uso previsto

Utilice exclusivamente el accesorio para moldear y procesar láminas. El rodillo para pasta (0416950021) sirve para moldear láminas (p. ej., para lasaña). Con el cortador de espagueti (0416810021) y el cortador de tagliatelle (0416910021) se pueden moldear láminas hasta conseguir la forma de espagueti y tagliatelle.

## Indicación

Estas instrucciones de uso son válidas para distintos accesorios del robot de cocina WMF Profi Plus, que pueden adquirirse por separado en los comercios.

## Puesta en funcionamiento

Retire todo el embalaje del accesorio.

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

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

### Utilización del rodillo para pasta

- Prepare una masa de pasta y extiéndala. Corte la masa en láminas de 14 cm máx. de ancho.
- Para extender las láminas, sitúe primero el rodillo para pasta en el nivel 1. Extraiga para ello ligeramente el botón de ajuste y gire el botón al nivel deseado. Suelte de nuevo el botón, se vuelve a encajar automáticamente.
- Conecte ahora el cable de red.
- Conecte el robot de cocina WMF Profi Plus al nivel 2 o 3. Los rodillos empiezan a girar.
- Guíe las láminas a lo largo de los rodillos hasta que queden lisas.

- Ajuste a continuación progresivamente el rodillo para pasta en el nivel más alto hasta que las láminas hayan alcanzado el espesor deseado.  
Indicación: Si la masa para pasta estuviera muy húmeda, la masa se pega en los rodillos. Deje que la masa se seque antes de proseguir con el trabajo.

### Utilización del cortador de espagueti/tagliatelle

- Guíe las láminas alisadas previamente con el rodillo para pasta a través del cortador de espagueti y tagliatelle.
- Puede utilizar seguidamente los espaguetis o bien dejarlos que se sequen para su conservación.

### Retirada de los accesorios

- Desconecte el robot de cocina WMF Profi Plus de la red eléctrica.
- Desenclave el accesorio aplicando un ligero giro en el sentido de las agujas del reloj.
- Cierre la toma delantera en el robot de cocina WMF Profi Plus.

## Limpieza y cuidados

No sumerja nunca en agua ni limpie nunca con agua el rodillo para pasta ni tampoco el cortador de espagueti/tagliatelle.

Utilice solamente un pincel para limpiar los accesorios.

Indicación: Deje que transcurra aprox. 1 hora para que se seque la masa restante en el rodillo para pasta, cortador de espagueti/tagliatelle y a continuación utilice un pincel para retirar fácilmente los restos del aparato.



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 desecharse con la basura doméstica, sino que debe llevarse a un punto de recogida y reciclaje para aparatos eléctricos y electrónicos.

Los materiales se reutilizan conforme a su etiquetado. Volver a usar, reciclar o utilizar con otro fin aparatos viejos ayuda a proteger el medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el lugar específico donde debe entregar o tirar el producto para su eliminación.

Sujeto a modificaciones

## Gebruiksaanwijzing

### Belangrijke veiligheidsinstructies

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

#### Gebruiksdoel

Gebruik de accessoires uitsluitend voor het vormen en verder verwerken van deegbladen. De pastaroller (0416950021) dient voor het vormen van deegbladen (bijv. voor lasagne). Met de spaghetti-snijder (0416810021) en de tagliatelle-snijder (0416910021) kunt u de deegbladen verder verwerken tot spaghetti en tagliatelle.

### Aanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is van toepassing voor diverse accessoires of delen daarvan van de WMF Profi Plus Keukenmachine. Deze kunnen afzonderlijk in de winkel worden aangeschaft.

### In gebruik nemen

Verwijder de verpakking van alle delen van de accessoires.

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

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

#### Gebruik van de pastaroller

- Maak pastadeeg en rol deze uit. Vervolgens het deeg in deegbladen met een max. breedte van 14 cm snijden.

- Voor het uitrollen van de deegbladen stelt u de pastaroller eerst in op stand 1. Hiervoor trekt u de instelknop iets uit en draait u de knop naar de gewenste stand. Als u de knop loslaat, zal deze automatisch vergrendelen.
- Steek pas daarna de stekker in het stopcontact.
- Stel de WMF Profi Plus Keukenmachine in op de stand 2 of 3, de walsen gaan draaien.
- Voer de deegbladen door de walsen, tot deze glad zijn.
- Vervolgens kunt u de pastaroller geleidelijk op een hogere stand instellen, tot de deegbladen de gewenste dikte hebben bereikt.  
Aanwijzing: Als het pastadeeg te vochtig is, kleeft het aan de walsen. Laat het deeg drogen, voordat u het verder verwerkt.

#### Gebruik van de spaghetti- en tagliatelle-snijder

- Voer de eerder met de pastaroller uitgewalste deegbladen door de spaghetti- of tagliatelle-snijder.
- U kunt de pasta vervolgens direct gebruiken of laten drogen voor gebruik op een later tijdstip.

#### Afnemen van de accessoires

- Schakel de WMF Profi Plus Keukenmachine uit en neem de stekker uit het stopcontact.
- Ontgrendel de accessoires door deze iets naar rechts te draaien.
- Sluit de frontopname van de WMF Profi Plus Keukenmachine.

### Reiniging en onderhoud

De pastaroller, spaghetti- en tagliatelle-snijder nooit in water onderdompelen of met water reinigen!

Gebruik uitsluitend een kwast of penseel om de accessoires te reinigen.

Aanwijzing: Laat de deegresten in de pastaroller, spaghetti- of tagliatelle-snijder ca. 1 uur drogen. Daarna kunt u de pasta gemakkelijker met een kwast of penseel afborstelen.



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

## Brugsanvisning

### Vigtige sikkerhedsanvisninger

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

#### Anvendelsesformål

Brug kun tilbehøret til at forme og forarbejde dejplader. Pasta Rolleren (0416950021) bruges til at forme dejplader (f.eks. til lasagne). Med spaghettiskæreren (0416810021) og tagliatelleskæreren (0416910021) forarbejdes dejpladerne til spaghetti og tagliatelle.

### Bemærk

Denne brugsanvisning gælder for forskellige tilbehørsdele til WMF Profi Plus køkkenmaskinen, som kan købes enkeltvist.

### Ibrugtagning

Fjern al emballage fra tilbehøret.

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

- Åbn frontdelen på WMF Profi Plus køkkenmaskinen.
- Montér tilbehøret på frontdelen. Lås tilbehøret ved at dreje let mod uret.

#### Anvendelse af Pasta Roller

- Forbered en pastadej, og rul den ud. Skær dejen i maks. 14 cm brede dejplader.
  - Indstil først Pasta Rolleren til trin 1 for at rulle dejpladerne ud. Træk indstillingsknappen ud, og drej knappen til det ønskede trin. Slip knappen igen, og den klikker automatisk på plads.
  - Sæt først nu stikket i stikdåsen.
  - Indstil WMF Profi Plus køkkenmaskinen til trin 2 eller 3, og valserne begynder at dreje.
  - Før dejpladerne gennem valserne, indtil de er glatte.
  - Indstil derefter Pasta Rolleren trinvis til højere trin, indtil dejpladerne har den ønskede tykkelse.
- Bemærk: Hvis pastadejen er fugtig, klistrer dejen fast på valserne. Lad dejen tørre før forarbejdning.

#### Anvendelse af spaghetti-/tagliatelleskærer

- Før dejpladerne, som du har lavet med Pasta Rolleren, gennem spaghetti- eller tagliatelleskæreren.
- Pastaen kan bruges med det samme eller tørres til senere brug.

#### Afmontering af tilbehør

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

### Rengøring og pleje

Dyp aldrig Pasta Rolleren, spaghetti-/tagliatelleskæreren i vand, og rengør dem aldrig med vand!

Brug kun en pensel for at rengøre tilbehøret.

Bemærk: Lad dejrester tørre i Pasta Rolleren, spaghetti-/tagliatelleskæreren i ca. 1 time, derefter kan de nemt børstes af med en pensel.



Apparatet opfylder de europæiske direktiver 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

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

### Användningsområde

Tillbehöret får uteslutande användas till att forma och vidare bearbeta degplattor. Pastarullaren (0416950021) är avsedd för att forma degplattor (t.ex. till lasagne). Med spagettiskäraren (0416810021) och tagliatelleskäraren (0416910021) kan du bearbeta degplattorna ytterligare till spagetti och tagliatelle.

## Hänvisning

Denna bruksanvisning gäller för olika tillbehör delar till matberedaren WMF Profi Plus, som kan köpas separat i handeln.

## Användning

Avlägsna alla förpackningar från tillbehöret.

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

- Öppna framsidan på matberedaren WMF Profi Plus.
- Sätt dit tillbehöret på framsidan. Spärra tillbehöret genom att vrida lätt moturs.

### Använda pastarullaren

- Blanda en pastadeg och rulla ut den. Skär degen i max. 14 cm breda degplattor.
  - Ställ först pastarullaren på steg 1 för att rulla ut degplattorna. För att göra detta drar du ut inställningsknappen en aning och vrider knappen till önskad nivå. När du släpper knappen hakar den i igen automatiskt.
  - Anslut först därefter nätkontakten till ett vägguttag.
  - Starta matberedaren WMF Profi Plus på effektnivå 2 eller 3. Valsarna börjar rotera.
  - För in degplattorna mellan valsarna tills de är jämna.
  - Öka sedan pastarullarens effektnivå stegvis tills degplattorna har önskad tjocklek.
- OBS: Om pastadegen är för fuktig klibbar degen fast mot valsarna. Låt degen torka innan du fortsätter arbeta med den.

### Använda spagetti-/tagliatelleskäraren

- För degplattorna som plattats till med pastarullaren genom spagetti- eller tagliatelleskäraren.
- Pastan kan sedan användas direkt, eller torkas om den ska sparas länge.

### Ta av tillbehör

- Stäng av matberedaren WMF Profi Plus och dra ur nätkontakten.
- Lås upp tillbehöret genom att vrida lätt medurs.
- Stäng framsidan på matberedaren WMF Profi Plus.

## Rengöring och skötsel

Pastarullaren och spagetti-/tagliatelleskäraren får aldrig doppas i vatten eller rengöras med vatten!

Använd endast en pensel för att rengöra tillbehöret.

OBS: Låt degrester i pastarullaren och spagetti-/tagliatelleskäraren torka i ca. 1 timme. Därefter är de lättare att borsta bort med en pensel.



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 materialerna ska återvinnas ser du på märkningen. Genom att återvinna gamla hushållsapparater bidrar du till att skydda miljön. Du kan fråga på kommunen var den närmaste återvinningsstationen ligger.

Ändringar förbehållna

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

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

### Käyttötarkoitus

Lisälaite on tarkoitettu ainoastaan taikinallevyjen muotoiluun ja käsittelyyn. Pastakonetta käytetään (0416950021) taikinallevyjen muovaamiseen (esim. lasagnea varten). Spagetti- (0416810021) ja tagliatelleleikkurilla (0416910021) taikinallevyt voidaan käsitellä edelleen spagetiksi ja tagliatelleksi.

## Vinkki

Tämä ohje kattaa myös WMF Profi Plus -yleiskoneen muut, erikseen ostettavissa olevat osat.

## Käyttöönotto

Poista lisäosa pakkauksestaan.

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

- Avaa WMF Profi Plus -yleiskoneen teräliitää.
- Aseta lisäosa liitääntään. Lukitse lisäosa kiertämällä sitä kevyesti vastapäivään.

### Pastakoneen käyttö

- Valmista pastataikina ja kauli se ohueksi. Leikkaa taikinasta enintään 14 cm leveitä pastalevyjä.
  - Kauli taikinallevyt asettamalla pastakone ensin asentoon 1. Vedä nuppia hieman ulos ja käännä se haluttuun asentoon. Nuppi kytkeytyy automaattisesti, kun se päästetään.
  - Aseta pistoke pistorasiaan vasta tässä vaiheessa.
  - Valitse WMF Profi Plus -yleiskoneen nopeudeksi 2 tai 3, jolloin telat alkavat pyöriä.
  - Aja taikinallevyjä telojen läpi, kunnes ne ovat sileitä.
  - Nosta sitten vähitellen pastakoneen nopeutta, kunnes pastalevyt ovat halutun paksuisia.
- Vinkki: Liian kostea taikina tarttuu teloihin. Anna sen kuivua ennen jatkokäsittelyä.

### Spaghetti- ja tagliatelleleikkurin käyttö

- Aja pastakoneella aiemmin kaulitut pastalevyt spagetti- tai tagliatelleleikkurin lävitse.
- Pastan voi käyttää heti tai antaa kuivua myöhempää käyttöä varten.

### Lisälaitteen irrottaminen

- Sammuta WMF Profi Plus -yleiskone ja irrota virtajohto.
- Irrota lisälaite kiertämällä sitä kevyesti myötäpäivään.
- Sulje WMF Profi Plus -yleiskoneen lisälaiteliitäntä.

## Puhdistus ja huolto

Pastakonetta tai spaghetti- ja tagliatelleleikkuria ei saa upottaa veteen eikä puhdistaa vedellä!

Puhdista lisälaite vain käyttämällä harjaa.

Vinkki: Anna taikinanjäätteiden kuivua pastakoneessa ja spagetti- ja tagliatelleleikkurissa noin 1 tunnin ajan, niin ne irtoavat helposti harjaamalla.



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 kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräyspisteeseen kierrätystä varten.

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

Tiedustele kuntasi hallinnolta, missä ovat tähän tarkoitetut kierrätyspisteet.

Oikeudet muutoksiin pidätetään.

## Bruksanvisning

### Viktige sikkerhetsanvisninger

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

#### Tiltenkt bruk

Tilbehøret må kun brukes til å forme og behandle deig. Pastarullen (0416950021) brukes til forming av deig (f.eks. til lasagne). Med spagettikutteren (0416810021) og tagliatelle-kutteren (0416910021) kan du forme deigen til spagetti og tagliatelle.

### Merk

Denne bruksanvisningen gjelder ulike tilbehørsdeler av WMF Profi Plus kjøkkenmaskin. Disse fås enkeltvis i handelen.

### Ta i bruk

Fjern all emballasje fra tilbehøret.

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

- Åpne frontinntaket på WMF Profi Plus kjøkkenmaskin.
- Sett på tilbehøret på frontinntaket. Lås tilbehøret ved å dreie det forsiktig mot klokken.

#### Bruke pastarullen

- Lag pastadeig og flat den ut. Skjær deigen i plater med en bredde på maks. 14 cm.
- Når teigplatene skal flates ut, stiller du først pastarullen på trinn 1. Dette gjør du ved å dra innstillingsknappen litt ut og vri den til ønsket trinn. Bare slipp opp knappen. Den går automatisk på plass igjen.
- Først nå kan støpselet settes i stikkkontakten.
- Still WMF Profi Plus kjøkkenmaskin på trinn 2 eller 3. Valsene begynner å gå rundt.
- Før deigplatene gjennom valsene til de blir glatte.
- Deretter stiller du pastarullen gradvis på høyere trinn helt til deigplatene har nådd den tykkelsen du vil ha.

Merk: Hvis pastadeigen er for fuktig, vil den klistre seg til valsene. La deigen tørke før du fortsetter å jobbe med den.

#### Bruke spagetti-/tagliatelle-kutteren

- Ta deigplatene som du på forhånd har valset ut med pastarullen, og før dem gjennom spagetti- eller tagliatelle-kutteren.
- Deretter kan du bruke pastaen med en gang eller legge den til tørk.

#### Ta av tilbehøret

- Slå av WMF Profi Plus kjøkkenmaskin og trekk ut støpselet.
- Frigjør tilbehøret ved å dreie det forsiktig med klokken.
- Steng frontinntaket på WMF Profi Plus kjøkkenmaskin.

### Rengjøring og vedlikehold

Pastarullen og spagetti-/tagliatelle-kutteren må aldri legges i vann eller rengjøres med vann!

Tilbehøret må kun rengjøres med pensel.

Merk: La deigrestene i pastarullen og spagetti-/tagliatelle-kutteren tørke i ca. 1 time. Da blir det lettere å børste dem bort med pensel.



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



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

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

Ta eventuelt kontakt med kommunen for informasjon om ansvarlig returpunkt.

Med forbehold om endringer



**Kundendienst-Adresse:**

**WMF consumer electric GmbH**  
Standort Trepesch  
Steinstraße 19  
D-90419 Nürnberg  
Germany  
Tel.: +49 (0) 7331 25-8677  
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-1695+1691+1681-02-1508  
types: 0416950021  
0416810021  
0416910021