

# WMF KÜCHENminis

## Salat-to-go



<b>de</b>	Gebrauchsanweisung	4
<b>en</b>	Operating Manual	10
<b>fr</b>	Mode d'emploi	16
<b>it</b>	Istruzioni per l'uso	22
<b>es</b>	Instrucciones de uso	28

<b>nl</b>	Gebruiksaanwijzing	34
<b>da</b>	Brugsanvisning	40
<b>sv</b>	Användarguide	46
<b>fi</b>	Käyttöohje	52
<b>no</b>	Bruksanvisning	58



## Aufbau Salat-to-go

- 1 Stopfer
- 2 Schneideinsatztrichter mit Einfüllstutzen
- 3 Starttasten (I und II)
- 4 Motoreinheit
- 5 Schneideinsatz mit Aufbewahrungsbox
- 6 Salat-to-go box mit integrierten Dressingbehälter

## Design of Salad to go

- 1 Stopper
- 2 Cutter insert funnel with filler tubes
- 3 Start buttons (I and II)
- 4 Motor unit
- 5 Cutter insert with storage box
- 6 Salad to go box with built-in dressing container

## Montage de la boîte à salade

- 1 Poussoir
- 2 Entonnoir à plaquette de coupe avec tubulure de remplissage
- 3 Touches de démarrage (I et II)
- 4 Bloc moteur
- 5 Plaquette de coupe avec boîte de rangement
- 6 Boîte à salade avec récipient à vinaigrette intégré

## Componenti Salat-to-go

- 1 Calcoio
- 2 Imbuto per gli inserti per tagliare con apertura per gli alimenti
- 3 Tasti start (I e II)
- 4 Unità motore
- 5 Inserti per tagliare con box per la conservazione
- 6 Box Salat-to-go con contenitore integrato per il condimento

## Componentes de Salat-to-go

- 1 Alimentador
- 2 Tolva de suplemento de corte con tubo de carga
- 3 Teclas de inicio (I y II)
- 4 Unidad de motor
- 5 Suplemento de corte con caja para guardar
- 6 Caja de Salat-to-go con recipiente integrado para aliño

## Opbouw Salat-to-go

- 1 Duwer
- 2 Snij-inzettrechter met vuldop
- 3 Startknoppen (I en II)
- 4 Motoreenheid
- 5 Snij-inzet met bewaardoos
- 6 Salat-to-go box met ingebouwd dressingreservoir

## Produktoversigt over salat-to-go

- 1 Stopper
- 2 Skæreindsatstragt med påfyldningsstuds
- 3 Startknop (I og II)
- 4 Motorenhed
- 5 Skæreindsats med opbevaringsboks
- 6 Salat-to-go-boks med integreret dressingbeholder

## Uppbyggnad av Salat-to-go

- 1 Stoppare
- 2 Skärinsatstratt med påfyllningsrör
- 3 Startknappar (I och II)
- 4 Motorenhet
- 5 Skärinsats med förvaringsbox
- 6 Salat-to-go-box med integrerad dressingbehållare

## Salad-to-go:n rakenne

- 1 Työnnin
- 2 Leikkuusuppilo ja täyttötuet
- 3 Käynnistysnäppäimet (I ja II)
- 4 Moottoriyksikkö
- 5 Leikkuuyksikkö ja säilytyslaatikko
- 6 Salat-to-go-laatikko ja kastikesäiliö

## Oppbygning Salat-to-go

- 1 Stapper
- 2 Kutteinnsatstrakt med påfyllingsstuss
- 3 Starttaster (I og II)
- 4 Motorenhet
- 5 Kutteinnsats med oppbevaringsboks
- 6 Salat-to-go-boks med integrert dressingbeholder

## 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.
  - 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.

## Vor dem Benutzen

Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäß dieser Gebrauchsanweisung verwendet werden. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung deshalb vor der Inbetriebnahme sorgfältig. Sie gibt Anweisungen für den Gebrauch, die Reinigung und die Pflege des Gerätes. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung für eventuelle Schäden. Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig auf und geben Sie diese gemeinsam mit dem Gerät an Nachbenutzer weiter. Beachten Sie auch die Garantiehinweise am Ende. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt, sondern nur für die Zubereitung von Lebensmitteln in haushaltsüblichen Mengen. Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.

### Technische Daten

Nennspannung:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Leistungsaufnahme:	150 W
Schutzklasse:	II

## Sicherheitshinweise

- Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Zuleitung und Stecker müssen trocken sein.
- Die Anschlussleitung nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen, nicht herunterhängen lassen sowie vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen wie Herdplatten o. Ä. stellen und nicht in der Nähe offener Flammen betreiben.
- Den Netzstecker nicht an der Leitung oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht ohne Schneideinsatz einschalten.
- Vor Herausnehmen des Schneideinsatzes unbedingt den Stillstand des Motors und des Schneideinsatzes abwarten.
- Vor dem Herausnehmen des Schneideinsatzes den Netzstecker ziehen.
- Transportieren, bewegen Sie das Gerät nicht mit eingesetztem Schneideinsatz.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Verwenden Sie nur die originalen, im Lieferumfang enthaltenen Schneideinsätze.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen bzw. sofort Netzstecker ziehen, wenn:
  - Gerät oder Netzkabel beschädigt ist
  - der Verdacht auf einen Defekt nach einem Sturz oder Ähnlichem besteht.
 In diesen Fällen das Gerät zur Reparatur geben.
- Die Motoreinheit nicht in Wasser tauchen.
- Bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung oder nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen. Ebenso sind Garantieleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.

## Verwendung

Der WMF KÜCHENminis Salat-to-go ist ein platzsparendes und energieeffizientes Küchengerät. Das Gerät ist vorgesehen für das Raspeln, Schneiden und Reiben von Lebensmitteln wie Gemüse, Parmesan und Schokolade.

Das Gerät darf nicht zum Verarbeiten von besonders harten Lebensmitteln wie Zucker, Kaffeebohnen oder Fleischstücken verwendet werden.

## Übersicht Schneid-/Raspeleinsätzen

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

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

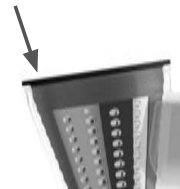
Lebensmittel	empf. Geschwindigkeitsstufe	1 raspeln, fein	2 raspeln, grob	3 schneiden, fein	4 schneiden, grob	5 reiben
Apfel	I		✓		✓	
Gurke	II		✓	✓	✓	
Karotte	II	✓	✓		✓	
Kartoffel (gekocht)	I				✓	
Kartoffel (roh)	II	✓	✓		✓	
Kohl (rot/weiß)	I			✓	✓	
Kokosnuss	I	✓				(✓)
Nüsse (Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln)	I					✓
Paprika	I				✓	
Parmesan	I	✓	✓			✓
weitere Hartkäse	II	✓	✓	✓	✓	
Rettich	I		✓	✓	✓	
Schokolade	I	✓	✓			✓
Sellerie	II		✓		✓	
Zucchini	II	✓	✓	✓	✓	
Zwiebel	I			✓	✓	

Hinweis: Die in der Tabelle aufgeführten Lebensmittel dienen als Orientierung, es können auch weitere Lebensmittel mit dem Gerät verarbeitet werden. Die Härte der Lebensmittel können variieren, die angegebenen Geschwindigkeitsstufen sind daher nur eine Empfehlung.

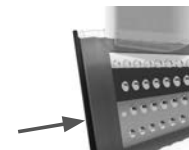
## Inbetriebnahme

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

- Setzen Sie den Schneideinsatztrichter an die Motoreinheit an und drehen Sie den Schneideinsatztrichter eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn.
- Wählen Sie den gewünschten Schneideinsatz aus und setzen Sie diese mit einer leichten Drehung in die Aufnahme des Schneideinsatztrichters.  
Achtung: Die Messer der Schneideinsätze sind scharf, fassen Sie die Schneideinsätze nur am Kunststoff an.  
Hinweis: Halten Sie die Schneideinsätze am Besten vorne am Ring, dieser dient als Griff des Schneideinsatzes.



- Schließen Sie nun erst den Netzstecker in die Steckdose.
- Füllen Sie die Zutaten über den Einfüllstutzen ein und halten Sie die entsprechende Starttaste I oder II gedrückt.  
Hinweis: Drücken Sie nur leicht mit dem Stopfer auf die Zutaten, sodass die Zutaten Kontakt mit dem Schneideinsatz haben.
- Ziehen Sie nach Beendigung den Netzstecker. Entnehmen Sie den Schneideinsatz mit einer leichten Drehung.  
Hinweis: Fassen Sie die Schneideinsätze vorne am Ring, um diese leichter einzusetzen bzw. zu entnehmen.



### Allgemeine Hinweise

- Verwenden Sie die langsamere Geschwindigkeit (Starttaste I) für harte Lebensmittel (z. B. Parmesan, Nüsse). Auch bei besonders weichen und spröden Lebensmittel (gekochte Kartoffel) empfehlen wir die Verarbeitung mit der Starttaste I.  
Hinweis: Die Härte der Lebensmittel können variieren, die angegebenen Geschwindigkeitsstufen sind daher nur eine Empfehlung.
- Füllen Sie den Einfüllstutzen nach Möglichkeit immer so ein, dass die Lebensmittel die komplette Breite des Schneideinsatzes ausfüllen. So erhalten Sie das beste Schneidergebnis.
- Beim Verarbeiten von Paprika, vierteln Sie diese und geben Sie die Paprikastücke gebündelt in den Einfüllstutzen.
- Wir empfehlen eine maximale Verarbeitungszeit von 2 Minuten.

### Salatbox

In der im Lieferumfang enthaltenen Salatbox können Sie Ihren frisch zubereiteten Salat aufbewahren und mitnehmen.

Hinweis: Transportieren Sie den Salat immer ohne Dressing. Verwenden Sie für das Dressing den integrierten Dressingcontainer. Entnehmen Sie diesen aus der Salatbox durch eine leichte Drehung gegen den Uhrzeigersinn.


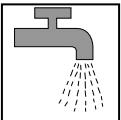

Hinweis: Die Salat-to-go box ist nicht für die Mikrowelle geeignet.

## Reinigung und Pflege

Nach Gebrauch Netzstecker ziehen. Die Motoreinheit keinesfalls in Wasser tauchen, sondern außen nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden. Achten Sie darauf, dass Sie sich beim Reinigen der Schneideinsätze nicht an den scharfen Messer verletzen, fassen Sie die Schneideinsätze nur am Kunststoff an.

Zur einfachen Reinigung können Sie den Trichter, Stopfer, Schneideinsätze, Aufbewahrungsbox der Schneideinsätze und die Salat-to-go box mit Dressingcontainer in die Spülmaschine geben.

Wir empfehlen für eine materialschonende Reinigung die Schneideinsätze mit warmen Spülwasser zu reinigen. Bei zu häufiger Reinigung in der Spülmaschine könnte die Schärfe der Klingen abnehmen.

	 spülmaschinen- geeignet	 unter fließendem Wasser abspülbar	 feucht abwischen
Stopfer	✓	✓	✓
Schneideinsatztrichter mit Einfüllstutzen	✓	✓	✓
Motoreinheit	—	—	✓
Schneideinsätze	✓	✓	✓
Aufbewahrungsbox für Schneideinsätze	✓	✓	✓
Salatbox	✓	✓	✓



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



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 are supervised or have been instructed on how to use 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.
  - 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.

## Before use

The appliance may only be used for the intended purpose according to these operating instructions. Therefore, carefully read the instruction manual before operating the appliance. It contains instructions for using, cleaning and caring for the appliance. We accept no liability for any damages caused if this manual is not observed. Keep the operating manual in a safe place and pass it on to any subsequent user together with the appliance. The appliance is not intended for commercial use, but only for the preparation of household quantities of food. Observe the safety information during use.

### Technical data

Rated voltage:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Power consumption:	150 W
Protection class:	II

## Safety instructions

- Only connect the appliance to earthed wall sockets that have been installed pursuant to regulations. The supply cable and plug must be dry.
- Do not pull or clamp the connecting cable over sharp edges. Do not leave it dangling and protect it from heat and oil.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as on hotplates or similar areas, and do not operate near naked flames.
- Never pull the mains plug out of the socket by the cable or with wet hands.
- Do not switch on the device without the cutter insert.
- Before removing the cutter insert, always wait for the motor and the cutter insert to stop moving.
- Pull out the mains plug before removing the cutter insert.
- Never transport the device with the cutter insert fitted.
- The appliance must be switched off and disconnected from the mains before accessories or additional parts that move during operation are replaced.
- Only use original cutter inserts as supplied.
- Stop using the appliance and/or pull out the mains plug immediately 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. In such cases, arrange for the appliance to be repaired.
- Do not immerse the motor unit in water.
- We accept no liability for any damages caused as a result of misuse, incorrect operation or improper repairs. Warranty payments are also excluded in such cases.
- The appliance is not intended for commercial use.

## Use

The WMF KÜCHENminis Salad to go is a space-saving and energy-efficient kitchen appliance. The design is designed for chopping, cutting and grating foods such as vegetables, Parmesan and chocolate.

The device may not be used for processing very hard foodstuffs such as sugar, coffee beans or meat.

## Overview of slicing/chopping cutter inserts

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

- 1 fine chopping
- 2 rough chopping
- 3 fine slicing
- 4 rough slicing
- 5 grating

Foods	Recommended speed	1 Chopping, fine	2 Chopping, rough	3 Slicing, fine	4 Slicing, rough	5 Grating
Apple	I		✓		✓	
Cucumber	II		✓	✓	✓	
Carrot	II	✓	✓		✓	
Potato (cooked)	I				✓	
Potato (raw)	II	✓	✓		✓	
Cabbage (red/white)	I			✓	✓	
Coconut	I	✓				(✓)
Nuts (hazelnuts, walnuts, almonds)	I					✓
Pepper	I				✓	
Parmesan	I	✓	✓			✓
Other hard cheese	II	✓	✓	✓	✓	
Radish	I		✓	✓	✓	
Chocolate	I	✓	✓			✓
Celery	II		✓		✓	
Courgette	II	✓	✓	✓	✓	
Onion	I			✓	✓	

Note: The foods listed in the table serve as a guide, the appliance can also be used to process others. As the hardness of foods can vary, the speeds quoted are just a recommendation.

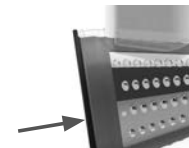
## Getting started

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

- Fit the cutter insert funnel onto the motor unit and twist the cutter insert funnel one quarter of a turn anticlockwise.
- Select the cutter insert you want and place it in the holder on the cutter insert funnel by twisting slightly.  
Please note: The blades on the cutter inserts are sharp, only pick the cutter inserts up by the plastic parts.  
Note: The best way to hold the cutter inserts is by the ring at the front, which acts as a handle for the cutter insert.



- Now you can insert the mains plug into the socket.
- Use the filler tubes to add the ingredients and hold down the relevant start button I or II.  
Note: Only press lightly with the stopper onto the ingredients so that they are in contact with the cutter insert.
- Remove the mains plug once you are done. Remove the cutter insert by twisting slightly.  
Note: Hold the cutter insert by the ring at the front to make it easier to fit and remove.



### General information

- Use the slower speed (Start button I) for hard foods (e.g. Parmesan, nuts). We also recommend using start button I for particularly soft and delicate foods (e.g. cooked potatoes).  
Note: As the hardness of foods can vary, the speeds quoted are just a recommendation.
- Where possible, always fill the filler tubes so that the food covers the whole width of the cutter insert. This gives the best cutting results.
- If you are working with pepper, cut it into quarters and put the pieces of pepper into the filler tubes.
- We recommend a maximum chopping time of 2 minutes.

### Salad box


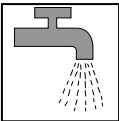

You can store and transport your freshly prepared salad in the salad box provided.

Note: Always transport the salad without dressing. Use the built-in dressing container for your dressing. You can remove it from the salad box by gently twisting it clockwise.


Note: The Salad to go box is not suitable for the microwave.

## Cleaning and maintenance

Remove the mains plug after use. The motor unit should never be placed in water, only wiped down with a damp cloth. Never use abrasive cleaning agents. When cleaning the cutter inserts, be careful not to hurt yourself on the sharp blades, always hold the cutter inserts on the plastic parts. For ease of cleaning, the funnel, stopper, cutter inserts, storage box for the cutter inserts and the salad to go box with dressing container can all be washed in the dishwasher. We recommend gently cleaning the cutter inserts with warm running water. Regular washing in the dishwasher may blunt the blades.

	 Dishwasher safe	 Can be rinsed under running water	 Wipe with a damp cloth
Stopper	✓	✓	✓
Cutter insert funnel with filler tubes	✓	✓	✓
Motor unit	—	—	✓
Cutter inserts	✓	✓	✓
Cutter insert storage box	✓	✓	✓
Salad box	✓	✓	✓

## 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:  
**Important: The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:**  
 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 blue must be connected to the terminal which is marked with 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.
 Do not connect any wire to the terminal which is marked with the letter E or by the earth symbol , or coloured green or green and yellow.
- If a 13 A (BS 1363) plug is used it must be fitted with a 3 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 5 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 device complies with the European Directives 2014/35/EU, 2014/30/EU and 2009/125/EU.



At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their labelling. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

Subject to change.



## Consignes de sécurité importantes

- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales restreintes ou ayant un manque d'expérience et/ou de connaissances peuvent utiliser ces appareils s'ils sont surveillés et s'ils ont été instruits à l'utilisation de 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 fabricant ou son SAV ou par une personne qualifiée, afin d'éviter toute mise en danger.
- 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.

## Avant l'utilisation

L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage prévu conformément à ce mode d'emploi. En conséquence, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant la mise en service. Il contient des consignes importantes pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant du non-respect des consignes. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et transmettez-le avec l'appareil en cas de remise à une tierce personne. L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel, car il se prête uniquement à la préparation d'aliments dans des quantités domestiques.

Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.

### Caractéristiques techniques

Tension nominale : 220 – 240 V~ 50-60 Hz

Puissance : 150 W

Catégorie de protection : II

## Consignes de sécurité

- 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.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation sur des bords tranchants, ne pas le coincer, ne pas le laisser pendre et le protéger de la chaleur et de l'huile.
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes telles que des plaques de cuisson ou équivalent et ne pas l'utiliser à proximité d'une flamme nue.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le câble ou avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre l'appareil en service sans plaquette de coupe.
- Avant de retirer la plaquette de coupe, attendre l'arrêt du moteur et de la plaquette de coupe.
- Débrancher l'appareil avant de retirer la plaquette de coupe.
- Ne transportez ni ne déplacez pas l'appareil avec la plaquette de coupe employée.
- Avant de remplacer les accessoires ou les pièces supplémentaires qui bougent en état de marche, il faut éteindre et débrancher l'appareil.
- N'utiliser que les plaquettes de coupe originales contenues dans l'emballage.
- Ne pas mettre l'appareil en marche ou le débrancher immédiatement si :
  - l'appareil ou le câble d'alimentation sont endommagés.
  - si l'appareil a été endommagé suite à une chute ou équivalent. Dans ces cas, porter l'appareil en réparation.
- Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau.
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage découlant de l'utilisation détournée, de la mauvaise utilisation ou de la réparation inappropriée de l'appareil. Pour de tels cas, toute intervention sous garantie est exclue.
- L'appareil ne doit pas faire l'objet d'un usage professionnel.

## Utilisation

Le WMF KÜCHENminis Salat-to-go est un appareil ménager compact et économe en énergie. Cet appareil sert à froter, râper ou couper des aliments comme des légumes, du parmesan et du chocolat. L'appareil ne doit pas servir à froter, râper ou couper des aliments spécialement durs comme le sucre, les grains de café ou des morceaux de viande.

## Aperçu des tambours de coupe/râpes

La face extérieure des plaquettes de coupe fournies sont marquées comme suit pour une distinction facile :

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

Aliments	Vitesse recommandée	1 râper finement	2 râper grossièrement	3 couper finement	4 couper grossièrement	5 frotter
Pomme	I		✓		✓	
Concombre	II		✓	✓	✓	
Carotte	II	✓	✓		✓	
Pomme de terre (cuite)	I				✓	
Pomme de terre (crue)	II	✓	✓		✓	
Chou (rouge/blanc)	I			✓	✓	
Noix de coco	I	✓				(✓)
Noix (noisette, noix, amandes)	I					✓
Poivron	I				✓	
Parmesan	I	✓	✓			✓
D'autres fromage à pâte dure	II	✓	✓	✓	✓	
Radis	I		✓	✓	✓	
Chocolat	I	✓	✓			✓
Cèleri	II		✓		✓	
Courgette	II	✓	✓	✓	✓	
Oignon	I			✓	✓	

Remarque : Les aliments présentés dans les tableaux ne sont pas exhaustifs ; vous pouvez également cuisiner d'autres aliments avec l'appareil. La dureté des aliments pouvant varier, les différentes vitesses indiquées ne sont que des recommandations.

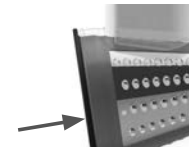
## Mise en service

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

- Posez l'entonnoir à plaquette de coupe sur le bloc moteur et tournez l'entonnoir de tambour d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Choisissez la plaquette de coupe de votre choix et réglez-la par une légère rotation dans le support de l'entonnoir à plaquette de coupe.  
Attention : les lames des plaquettes de coupe sont tranchantes, ne touchez que la partie en plastique des plaquettes de coupe.  
Remarque : l'idéal est de tenir la plaquette de coupe à l'avant au niveau de l'anneau qui fait office de poignée de la plaquette de coupe.



- Branchez l'appareil seulement maintenant.
- Versez les aliments par la tubulure de remplissage et appuyez sur la touche de mise en marche I ou II.  
Remarque : ne pressez que légèrement les aliments avec le poussoir pour que ces derniers soient en contact avec le tambour.
- Débranchez l'appareil à la fin. Retirez le tambour par une légère rotation.  
Remarque : prenez le tambour par l'avant sur l'anneau pour l'installer ou le retirer.



### Consignes générales

- Utilisez la vitesse la plus lente (touche de mise en marche I) pour les aliments durs (comme le parmesan et les noix). Nous vous recommandons également d'utiliser la touche de mise en marche I pour les aliments particulièrement tendres et cassants (comme les pommes de terre cuites).  
Remarque : La dureté des aliments pouvant varier, les différentes vitesses indiquées ne sont que des recommandations.
- Dans la mesure du possible, remplissez toujours la tubulure de remplissage de manière à ce que les aliments occupent toute la largeur du tambour. Vous obtiendrez ainsi un résultat de coupe optimal.
- Pour le poivron, coupez-le en quatre et mettez les morceaux de poivron ainsi coupés en paquet dans la tubulure de remplissage.
- Nous recommandons un temps de traitement maximal de deux minutes.

### Boîte à salade

Vous pouvez ranger et transporter votre salade fraîchement préparée dans la boîte à salade incluse dans la livraison.

Remarque : transportez toujours la salade sans vinaigrette. Pour la vinaigrette, utilisez toujours le récipient intégré. Pour le retirer de la boîte à salade, il vous suffit de le tourner légèrement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.


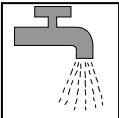

Remarque: La Boîte à salade n'est pas adaptée au four à micro-ondes.

## Nettoyage et entretien

Débrancher l'appareil après l'utilisation. Ne plonger en aucun cas le bloc moteur dans l'eau, mais l'essuyer à l'extérieur avec un chiffon humide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs. En nettoyant les plaquettes de coupe, faites attention à ne pas vous blesser aux lames tranchantes en ne touchant que la partie en plastique des plaquettes de coupe.

Pour un nettoyage facile, vous pouvez passer l'entonnoir, le poussoir, les plaquettes de coupe, la boîte de rangement des plaquettes de coupe et la boîte à salade avec le récipient à vinaigrette au lave-vaisselle.

Pour un nettoyage respectueux des matériaux, nous recommandons de rincer les plaquettes de coupe dans l'eau de vaisselle chaude. Le nettoyage fréquent au lave-vaisselle risque d'atténuer le tranchant des lames.

	 va au lave-vaisselle	 rinçable à l'eau courante	 essuyer avec un chiffon humide
Poussoir	✓	✓	✓
Entonnoir de tambour avec tubulure de remplissage	✓	✓	✓
Bloc moteur	—	—	✓
Tambour	✓	✓	✓
Boîte de rangement pour tambour	✓	✓	✓
Boîte à salade	✓	✓	✓



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



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 identification. Grâce à la réutilisation, le recyclage de matériaux ou 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.
- 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".
- 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.

## Prima dell'uso

L'apparecchio deve essere adoperato solo per l'uso previsto, seguendo le presenti istruzioni per l'uso. A tal fine, leggere accuratamente le istruzioni per l'uso prima della messa in servizio. Esse forniscono istruzioni per l'utilizzo, la pulizia e la cura dell'elettrodomestico. In caso di inosservanza, non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali danni. Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso e, in caso di cessione dell'elettrodomestico, consegnarle all'utente successivo insieme all'apparecchio. Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale, ma solo per la preparazione di alimenti in quantità consuete per un utilizzo in ambiente domestico. Durante l'uso osservare scrupolosamente le istruzioni per la sicurezza.

### Dati tecnici

Tensione nominale:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Potenza assorbita:	150 W
Classe di protezione:	II

## Istruzioni per la sicurezza

- Collegare l'apparecchio soltanto a una presa schuko installata a norma. Il cavo di alimentazione e il connettore devono essere asciutti.
- Non tirare o incastrare il cavo di collegamento contro spigoli taglienti, non lasciarlo sospeso e proteggerlo dal calore e dall'olio.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre e simili e non metterlo in funzione in prossimità di fiamme libere.
- Non staccare la spina dalla presa, tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non accendere l'apparecchio senza inserto per tagliare.
- Attendere assolutamente il completo arresto del motore e dell'inserto per tagliare prima di estrarre l'inserto stesso.
- Prima di rimuovere l'inserto per tagliare staccare la spina.
- Non trasportare o spostare l'apparecchio con l'inserto per tagliare montato.
- Prima di sostituire i pezzi di ricambio o gli accessori che si muovono durante il funzionamento, è necessario spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
- Utilizzare esclusivamente gli inserti da taglio originali, inclusi nella confezione.
- Non mettere in funzione l'apparecchio e staccare subito la spina, se:
  - l'apparecchio o il cavo di alimentazione sono guasti
  - si sospetta un difetto dopo una caduta o un evento simile.
 In questi casi far riparare l'apparecchio.
- Non immergere l'unità motore nell'acqua.
- Non ci si assume alcuna responsabilità per eventuali danni in caso di utilizzo per scopi diversi da quelli previsti, per un uso errato oppure in caso di riparazione non professionale. In questi casi sono escluse anche le prestazioni di garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato a un uso commerciale.

## Utilizzo

Il WMF KÜCHENminis Salat-to-go è un elettrodomestico ad elevata efficienza energetica che occupa poco spazio. L'apparecchio gratta, grattugia e taglia alimenti come verdure, formaggio Parmigiano e cioccolato.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato per lavorare alimenti particolarmente duri come zucchero, chicchi di caffè o pezzi di carne.

## Panoramica inserti per tagliare/grattugiare

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

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

Alimento	livello di velocità cons.	1 grattugiare, fine	2 grattugiare, grossolano	3 tagliare, fine	4 tagliare, maggiore spessore	5 grattare
Mela	I		✓		✓	
Cetriolo	II		✓	✓	✓	
Carota	II	✓	✓		✓	
Patata (cotta)	I				✓	
Patata (cruda)	II	✓	✓		✓	
Cavolfiore (rosso/bianco)	I			✓	✓	
Noce di cocco	I	✓				(✓)
Frutta secca (nocciole, noci, mandorle)	I					✓
Peperoni	I				✓	
Parmigiano	I	✓	✓			✓
Altri formaggio duro	II	✓	✓	✓	✓	
Rafano	I		✓	✓	✓	
Cioccolato	I	✓	✓			✓
Sedano	II		✓		✓	
Zucchini	II	✓	✓	✓	✓	
Cipolla	I			✓	✓	

Nota: gli alimenti riportati in tabella sono solo un esempio indicativo, l'apparecchio consente la lavorazione anche di altri alimenti. Gli alimenti possono essere più o meno duri, di conseguenza i livelli di velocità riportati sono puramente indicativi.

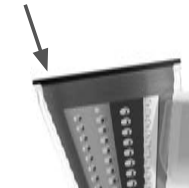
## Prima messa in servizio

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

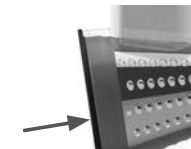
- Appoggiare l'imbuto per gli inserti per tagliare all'unità motore e girare l'imbuto di un quarto di giro in senso antiorario.
- Scegliere l'inserto per tagliare e inserirlo con una leggera rotazione nell'apposito alloggiamento dell'imbuto.

Attenzione: gli inserti per tagliare sono molto affilati, afferrarli sempre sulla parte in plastica.

Nota: si consiglia di afferrare gli inserti per tagliare sull'anello anteriore che funge da impugnatura.



- Ora inserire la spina nella presa.
- Inserire gli alimenti nell'apertura apposita e tenere premuto il tasto start I o II. Nota: spingere gli alimenti solo leggermente con il calcoio in modo che restino a contatto con l'inserto per tagliare.
- Al termine estrarre la spina elettrica. Estrarre l'inserto per tagliare con una leggera rotazione. Nota: per inserire o estrarre più facilmente l'inserto, afferrarlo sull'anello anteriore.



### Informazioni generali

- Per gli alimenti duri (per es. Parmigiano, noci) utilizzare la velocità più bassa (tasto start I). Anche per gli alimenti particolarmente morbidi o friabili (patate bollite) si consiglia l'utilizzo del tasto start I. Nota: Gli alimenti possono essere più o meno duri, di conseguenza i livelli di velocità riportati sono puramente indicativi.
- Possibilmente riempire sempre l'apertura in modo che gli alimenti occupino l'intera larghezza dell'inserto per tagliare. In questo modo si ottengono risultati migliori.
- Per lavorare i peperoni, tagliarli in quarti e inserirli insieme nell'apertura.
- Si consiglia un tempo di lavorazione massimo di 2 minuti.

### Box per insalata

Il box per insalata contenuto nella confezione può essere utilizzato per conservare e trasportare l'insalata.


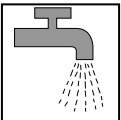

Nota: si consiglia di trasportare sempre l'insalata non condita. Per il condimento utilizzare il contenitore apposito integrato. Estrarre il contenitore per il condimento dal box per insalata ruotandolo leggermente in senso antiorario.

Nota: La Box Salat-to-go non è adatta per il microonde.

## Pulizia e manutenzione

Estrarre la spina dopo l'uso. Non immergere assolutamente l'unità motore in acqua, ma pulire solo la superficie esterna con un panno umido. Non usare detergenti abrasivi. Fare particolare attenzione a non ferirsi durante la pulizia degli inserti per tagliare molto affilati, afferrarli sempre solo sulla parte in plastica.

Per una più semplice pulizia è possibile lavare in lavastoviglie l'imbuto, il calcatoio, gli inserti per tagliare, la scatola per riporre gli inserti e il box Salat-to-go con il contenitore per il condimento. Consigliamo una pulizia delicata degli inserti per tagliare con acqua calda saponata. Il lavaggio troppo frequente in lavastoviglie potrebbe pregiudicare l'affilatura delle superfici da taglio.

	 adatto per lavastoviglie	 lavabile con acqua corrente	 pulire con un panno umido
Calcatoio	✓	✓	✓
Imbuto con apertura di inserimento alimenti	✓	✓	✓
Unità motore	—	—	✓
Inserti per tagliare	✓	✓	✓
Box per la conservazione degli inserti	✓	✓	✓
Box per insalata	✓	✓	✓



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



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 o los conocimientos necesarios para usarlo solo si lo hacen 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.
  - 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.

## Antes de usarlo

Utilice el aparato solo para el fin para el que se ha diseñado y siempre siguiendo las instrucciones de uso de este manual. Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento. En ellas encontrará indicaciones para el uso, la limpieza y el mantenimiento correctos del mismo. No nos responsabilizamos de los daños que puedan producirse por un uso no conforme al previsto. Guarde bien estas instrucciones y entréguelas al siguiente usuario junto con el aparato. El aparato no es apto para el uso industrial, sino solo para preparar alimentos en cantidades usuales en el hogar. Respete siempre las indicaciones de seguridad durante el uso.

### Datos técnicos

Tensión nominal:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Consumo de energía:	150 W
Clase de protección:	II

## Indicaciones de seguridad

- Enchufe el aparato solamente a una toma de corriente con puesta a tierra que esté instalada correctamente según las normativas correspondientes. El cable y el enchufe deben estar secos.
- No tire del cable de conexión cuando éste se encuentre sobre bordes afilados ni lo aprisione, no deje que cuelgue y protéjalo del calor y del aceite.
- No ponga el aparato a funcionar sobre superficies calientes, como placas de cocina o lugares similares, y manténgalo alejado de las llamas abiertas.
- No desenchufe nunca el aparato tirando del cable o con las manos mojadas.
- Nunca ponga el aparato en funcionamiento sin el suplemento de corte.
- Antes de quitar el suplemento de corte, espere sin excepciones a que se detenga el motor y el suplemento de corte.
- Antes de retirar el suplemento de corte, desconecte el enchufe de red.
- No transporte ni mueva el aparato con el suplemento de corte colocado.
- Antes de reemplazar algún accesorio o pieza adicional que se mueva durante el funcionamiento, debe apagar el aparato y desconectarlo de la red.
- Utilice únicamente los suplementos de corte originales incluidos en el envío.
- No ponga en funcionamiento el aparato y desconéctelo inmediatamente de la red si:
  - 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.
- En estos casos, envíe el aparato para que sea reparado.
- No sumerja la unidad de motor en agua.
- No asumiremos ninguna responsabilidad por posibles daños en caso de un uso diferente al previsto, un manejo incorrecto o una reparación que no haya sido realizada por profesionales. En esos casos están excluidas también las prestaciones de garantía.
- El aparato no se ha diseñado para el uso comercial.

## Utilización

El WMF KÜCHEN minis Salat-to-go es un utensilio de cocina con una alta eficiencia energética y que, además, ocupa poco espacio. El aparato está diseñado para raspar, rallar y cortar alimentos tales como verduras, parmesano y chocolate.

El aparato no debe utilizarse para procesar alimentos particularmente duros como azúcar, granos de café o trozos de carne.

## Vista general de los tambores para cortar/rallar

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

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

Alimento	Nivel de velocidad recomendado	1 raspado, fino	2 raspado, grueso	3 corte, fino	4 corte, grueso	5 rallado
Manzana	I		✓		✓	
Pepino	II		✓	✓	✓	
Zanahoria	II	✓	✓		✓	
Patata (hervida)	I				✓	
Patata (cruda)	II	✓	✓		✓	
Col (blanca/roja)	I			✓	✓	
Coco	I	✓				(✓)
Frutos secos (avellanas, nueces, almendras)	I					✓
Pimiento	I				✓	
Parmesano	I	✓	✓			✓
Otros queso duro	II	✓	✓	✓	✓	
Rábano	I		✓	✓	✓	
Chocolate	I	✓	✓			✓
Apio	II		✓		✓	
Berenjenas	II	✓	✓	✓	✓	
Cebolla	I			✓	✓	

Indicación: los alimentos presentados en la tabla sirven como orientación, también se pueden procesar otros alimentos con el aparato. La dureza de los alimentos puede variar, los niveles de velocidad indicados son únicamente una recomendación.

## Puesta en funcionamiento

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

- Coloque la tolva de suplemento de corte en la unidad de motor y gire la tolva de tambor un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Elija el suplemento de corte adecuado y colóquelo con una ligera vuelta en la toma de la tolva de suplemento de corte.

Atención: las cuchillas del suplemento de corte son afiladas, toque el suplemento de corte únicamente por el plástico.

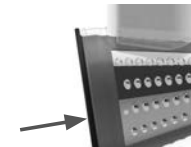
Indicación: sostenga el suplemento de corte preferentemente por la parte delantera del anillo, éste sirve como asa del suplemento de corte.



- Conecte en primer lugar el cable de red a la toma de corriente.
- Introduzca los ingredientes a través del tubo de carga y mantenga pulsada la correspondiente tecla de inicio I o II.

Indicación: presione únicamente de modo ligero los ingredientes con el alimentador para que entren en contacto con el tambor.

- Una vez que termine de utilizarlo, desenchufe el aparato. Quite el tambor con una ligera vuelta. Indicación: sujete el tambor por la parte delantera del anillo para poder colocarlo o quitarlo más fácilmente.



### Indicaciones generales

- Utilice la velocidad más lenta (tecla de inicio I) para alimentos duros (como por ejemplo parmesano o nueces). Para el procesamiento de alimentos blandos y frágiles (patatas hervidas) también recomendamos que utilice la tecla de inicio I. Indicación: La dureza de los alimentos puede variar, los niveles de velocidad indicados son únicamente una recomendación.
- Siempre que sea posible, introduzca los alimentos en el tubo de carga de modo que cubran el ancho completo del tambor. De este modo se obtienen los mejores resultados de corte.
- Para procesar pimientos, córtelos en cuartos e introduzca los pedazos al mismo tiempo en el tubo de carga.
- Recomendamos un tiempo de procesamiento máximo de 2 minutos.



### Caja de ensalada

En la caja de ensalada incluida con el aparato usted puede guardar y llevar consigo su ensalada recién preparada.

Indicación: transporte la ensalada siempre sin aliño. Utilice el recipiente integrado para aliño. Para quitarlo de la caja de ensalada, hágalo girar ligeramente en sentido contrario a las agujas del reloj.

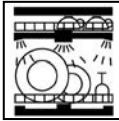
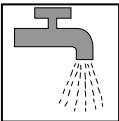

Indicación: La caja de Salat-to-go no es apta para el microondas.

## Limpieza y cuidados

Retire el enchufe después del uso. Nunca sumerja la unidad de motor en agua, ésta solo debe limpiarse con un paño húmedo. No utilice productos de limpieza abrasivos. Cuando limpie los suplementos de corte, preste atención a no cortarse con las cuchillas afiladas, siempre sujete los suplementos de corte por el plástico.

Para una limpieza fácil se puede poner en el lavavajillas la tolva, el alimentador, los suplementos de corte, la caja para guardar los suplementos de corte y la caja de ensalada para llevar con recipiente para aliño.

Para una limpieza que no dañe los materiales, le recomendamos lavar los suplementos de corte con agua tibia. Si se lavan demasiado a menudo el lavavajillas las cuchillas podrían desafilarse.

	 apto para lavavajillas	 se puede limpiar con agua corriente	 limpieza con paño húmedo
Alimentador	✓	✓	✓
Tolva de tambor con tubo de carga	✓	✓	✓
Unidad de motor	—	—	✓
Tambores	✓	✓	✓
Caja para guardar tambores	✓	✓	✓
Caja para ensalada	✓	✓	✓



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



No tire este aparato a un contenedor normal; llévalo a un punto de recogida de material eléctrico y electrónico. Según su identificación, los materiales podrán volver a utilizarse. Al reutilizar, aprovechar los materiales o reciclar de otro modo los electrodomésticos usados está ayudando a proteger el medio ambiente. Consulte la ubicación de los puntos de recogida disponibles con su autoridad legal.

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 trekken, 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.
- 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 keuken door medewerkers van winkels, kantoren en andere zakelijke omgevingen;
  - bij agrarische bedrijven;
  - door klanten van hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
  - in pensions met ontbijt.
 Het apparaat is niet bedoeld voor puur zakelijk gebruik.
- Het apparaat mag uitsluitend volgens deze handleiding worden gebruikt. Ondeskundig gebruik kan een elektrische schok of andere risicovolle momenten tot gevolg hebben.

## Vóór het gebruik

Het apparaat mag alleen voor het beoogde doel en overeenkomstig deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt. Leest u deze gebruiksaanwijzing daarom zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Ze bevat aanwijzingen voor het gebruik, de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Wanneer u de gebruiksaanwijzing niet in acht neemt, zijn wij niet aansprakelijk voor eventuele schade. Berg de gebruiksaanwijzing goed op en geef hem samen met het apparaat aan een volgende gebruiker. Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik, maar alleen voor de bereiding van levensmiddelen in voor huishoudens gebruikelijke hoeveelheden. Neem bij gebruik de veiligheidsinstructies in acht.

### Technische gegevens

Nominale spanning:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Vermogen:	150 W
Veiligheidsklasse:	II

## Veiligheidsinstructies

- U mag het apparaat alleen op een correct geplaatst en geaard stopcontact aansluiten. Kabel en stekker moeten droog zijn.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel niet langs scherpe randen loopt of beklemd raakt, laat hem niet naar beneden hangen en bescherm hem tegen hitte en olie.
- Plaats het apparaat niet op een heet oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- U mag de stekker niet aan de kabel en niet met natte handen uit het stopcontact trekken.
- U mag het apparaat niet zonder snij-inzetstuk aanzetten.
- Voor het uitnemen van het snij-inzetstuk moet u absoluut wachten tot de stilstand van motor en het snij-inzetstuk.
- Trek de stroomstekker uit voordat u de snij-inzetstuk uitneemt.
- Transporteer of beweeg het apparaat niet met ingezet snij-inzetstuk.
- Wanneer u accessoires of reserveonderdelen vervangt die tijdens het gebruik bewegen, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.
- Gebruik alleen de originele, meegeleverde snij-inzetstukken.
- Neem het apparaat niet in gebruik of trek direct de stekker uit het stopcontact wanneer:
  - het apparaat of de stroomkabel beschadigd is
  - na een val enz. het vermoeden bestaat dat het apparaat defect is.
 In dat geval moet u het apparaat ter reparatie afgeven.
- De motorunit niet in water onderdompelen.
- Bij onjuist gebruik, verkeerde bediening of onvakkundige reparatie stellen wij ons niet aansprakelijk voor eventuele schade. In dergelijke gevallen zijn garantievergoedingen ook uitgesloten.
- Het apparaat is niet bestemd voor commercieel gebruik.

## Gebruik

De WMF KÜCHENminis Salat-to-go is een plaatsbesparend en energie-efficiënt keukenapparaat. Het apparaat is bedoeld voor het fijn raspen, snijden en raspen van levensmiddelen zoals groenten, Parmezaanse kaas en chocolade. Het apparaat mag niet worden gebruikt voor het verwerken van bijzonder harde levensmiddelen zoals suiker, koffiebonen of stukken vlees.

## Overzicht snij-/rasptrommels

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

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

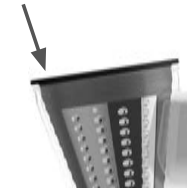
Levensmiddelen	Aanbevolen snelheidsstand	1 raspen, fijn	2 raspen, grof	3 snijden, fijn	4 snijden, grof	5 schaven
Appel	I		✓		✓	
Augurk	II		✓	✓	✓	
Wortel	II	✓	✓		✓	
Aardappel (gekookt)	I				✓	
Aardappel (rauw)	II	✓	✓		✓	
Kool (rood/wit)	I			✓	✓	
Kokosnoot	I	✓				(✓)
Noten (hazelnoten, walnoten, amandelen)	I					✓
Paprika	I				✓	
Parmezaanse kaas	I	✓	✓			✓
Andere harde kazen	II	✓	✓	✓	✓	
Rode biet	I		✓	✓	✓	
Chocolade	I	✓	✓			✓
Selderij	II		✓		✓	
Courgette	II	✓	✓	✓	✓	
Ui	I			✓	✓	

Aanwijzing: De in de tabel vermelde levensmiddelen dienen als oriëntering. Er kunnen ook andere levensmiddelen met het apparaat worden verwerkt. De hardheid van de levensmiddelen kan variëren en de vermelde snelheidsstanden zijn dus maar een aanbeveling.

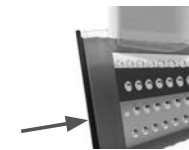
## In gebruik nemen

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

- Zet de snij-inzettrechter op de motorunit en draai de trommeltrechter een kwart draai tegen de wijzers van de klok in.
- Kies het gewenste snij-inzetstuk en zet dit met een lichte draai in de houder van de snij-inzettrechter.  
Let op: De messen van de snij-inzetstukken zijn scherp. Raak de snij-inzetstukken alleen aan de kunststof aan.  
Aanwijzing: Houd de snij-inzetstukken best vooraan aan de ring vast. Deze dient als greep van het snij-inzetstuk.



- Steek nu pas de stekker in het stopcontact.
- Doe de ingrediënten via de vulstukken in het apparaat en houd de overeenkomstige startknop I of II ingedrukt.  
Aanwijzing: Druk de ingrediënten slechts zachtjes aan met de duwer, zodat de ingrediënten contact hebben met de trommel.
- Trek daarna de stroomstekker uit. Verwijder de trommel met een lichte draai.  
Aanwijzing: Raak de trommel vooraan aan de ring aan, om deze gemakkelijker in te zetten of uit te nemen.



### Algemene instructie

- Gebruik de langzamere snelheid (startknop I) voor harde levensmiddelen (bijv. Parmezaanse kaas, noten). Ook bij zeer zachte en brokkelige levensmiddelen (gekookte aardappelen raden we de verwerking met de startknop I aan.  
Aanwijzing: De hardheid van de levensmiddelen kan variëren en de vermelde snelheidsstanden zijn dus maar een aanbeveling.
- Vul de vuldop indien mogelijk zo dat de levensmiddelen de complete breedte van de trommel bedekken. Zo verkrijgt u het beste snijresultaat.
- Bij het verwerken van paprika, snijd u deze in vier en doet u de paprikastukken gebundeld in de vuldop.
- We raden een maximale verwerkingstijd van 2 minuten aan.

## Sladoos

In de meegeleverde sladoos kunt u uw vers bereide sla bewaren en meenemen.

Aanwijzing: Transporteer de sla altijd zonder dressing. Gebruik voor de dressing het ingebouwde dressingreservoir. Haal deze uit de sladoos door een lichte draai tegen de wijzers van de klok in.

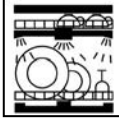


Aanwijzing: De Salat-to-go box is niet geschikt voor de magnetron.

## Reiniging en onderhoud

Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact. Dompel de motorunit in geen geval onder in water, maar veeg deze alleen schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen. Let erop dat u zich bij het reinigen van de snij-inzetstukken niet aan de scherpe messen bezeert. Raak de snij-inzetstukken alleen aan de kunststof aan.

Voor de eenvoudige reiniging kunt u de trechter, duwer, snij-inzetstukken, bewaardoos van de snij-inzetstukken en de Salat-to-go box met het dressingreservoir in de vaatwasmachine zetten.

Voor een materiaalbesparende reiniging adviseren wij om de snij-inzetstukken met een warm sopje te reinigen. Als ze te vaak in de vaatwasmachine worden gereinigd, zou de scherpheid van de messen kunnen afnemen.

	 geschikt voor de vaatwasmachine	 onder stromend water afspoelen	 vochtig afvegen
Duwer	✓	✓	✓
Trommeltrechter met vuldop	✓	✓	✓
Motoreenheid	—	—	✓
Trommels	✓	✓	✓
Bewaardoos voor trommels	✓	✓	✓
Sladoos	✓	✓	✓



Het toestel is overeenkomstig de Europese richtlijnen 2014/35/EU, 2014/30/EU en 2009/125/EU.



Dit product mag op het einde van zijn levensduur niet bij het normale huishoudafval gezet worden, maar moet naar een verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische toestellen gebracht worden. De materialen zijn conform hun typeplaatje recycleerbaar. Door het recyclen, het hergebruiken van onderdelen of andere vormen van recyclage van versleten toestellen levert u een belangrijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu. Vraag bij het gemeentebestuur naar de bevoegde containerparken.

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.
  - 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 erhvervs-virksomheder;
    - 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.

## Inden ibrugtagning

Apparatet må kun anvendes til det tiltænkte formål i henhold til denne brugsanvisning. Læs brugsanvisningen grundigt, inden apparatet tages i brug. Brugsanvisningen indeholder anvisninger om brug, rengøring og pleje af apparatet. Ved manglende overholdelse påtager vi os intet ansvar for eventuelle skader. Opbevar brugsanvisningen omhyggeligt, og videregiv den sammen med apparatet til efterfølgende brugere. Apparatet er ikke til professionel brug, men er tiltænkt til tilberedning af fødevarer i private husholdninger.

Overhold sikkerhedsanvisningerne ved brug af apparatet.

### Tekniske data

Mærkespænding:	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Effektforbrug:	150 W
Kapslingsklasse:	II

## Sikkerhedshenvisninger

- Apparatet må kun tilsluttes en stikkontakt, der er installeret i henhold til forskrifterne. Ledningen og stikket skal være tørre.
- Ledningen må ikke trækkes over skarpe kanter eller klemmes eller hænge løst ned. Beskyt ledningen imod varmekilder og olie.
- Apparatet må ikke stilles på varme overflader, som f.eks. kogeplader eller lignende steder, og det må ikke anvendes i nærheden af åben ild.
- Træk ikke i ledningen, og berør ikke ledningen eller stikket med våde hænder, når stikket trækkes ud af stikkontakten.
- Apparatet må ikke tændes uden skæreindsats.
- Vent altid, indtil motoren og skæreindsatsen står helt stille, før skæreindsatsen tages ud.
- Træk stikket ud, før skæreindsatsen tages ud.
- Transportér og bevæg ikke apparatet med isat skæreindsats.
- Før udskiftning af tilbehør eller ekstra dele, der bevæger sig ved brug, skal apparatets stik tages ud af stikkontakten og apparatet være slukket.
- Brug kun de originale, medfølgende skæreindsatse.
- 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.  
I disse tilfælde skal apparatet indleveres til reparation.
- Motorenheden må ikke nedsænkes i vand.
- Ved anvendelse til andre formål end det tilsigtede, forkert betjening eller ukorrekt reparation påtager producenten sig intet ansvar for eventuelle skader. Garantien bortfalder også i disse tilfælde.
- Apparatet er ikke egnet til kommerciel brug.

## Anvendelse

WMF KÜCHENminis salat-to-go er en pladsbesparende og energieffektiv køkkenmaskine. Apparatet er beregnet til at raspe, skære og rive fødevarer som grøntsager, parmesan og chokolade.

Apparatet må ikke bruges til forarbejdning af særdeles hårde fødevarer som sukker, kaffebønner eller kødstykker.

## Oversigt skære-/raspskiver

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

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

Fødevarer	Anbefalet hastighedstrin	1 Raspe, fint	2 Raspe, groft	3 Skære, fint	4 Skære, groft	5 Rive
Æble	I		✓		✓	
Agurk	II		✓	✓	✓	
Gulerod	II	✓	✓		✓	
Kartoffel (kogt)	I				✓	
Kartoffel (rå)	II	✓	✓		✓	
Kål (rød/hvid)	I			✓	✓	
Kokosnød	I	✓				(✓)
Nødder (hassel-nødder, valnødder, mandler)	I					✓
Peberfrugt	I				✓	
Parmesan	I	✓	✓			✓
Andre fast ost	II	✓	✓	✓	✓	
Radise	I		✓	✓	✓	
Chokolade	I	✓	✓			✓
Selleri	II		✓		✓	
Squash	II	✓	✓	✓	✓	
Løg	I			✓	✓	

Bemærk: De fødevarer, som er anført i tabeller, er blot til orientering. Andre fødevarer kan også forarbejdes med apparatet. Fødevarernes hårdhed kan variere. Derfor er de anførte hastighedstrin kun en anbefaling.

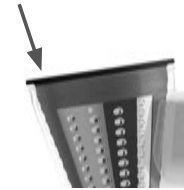
## Ibrugtagning

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

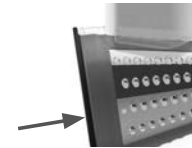
- Anbring skæreindsatstragten på motorenheden, og drej tromletragten en kvart omgang mod uret.
- Vælg den ønskede skæreindsats, og anbring den med en let drejning på holderen til skæreindsatstragten.

Vigtigt: Skæreindsatsenes knive er skarpe. Tag kun fat i skæreindsatsene på kunststofdelen.

Bemærk: Hold skæreindsatsen ved ringen foran, den tjener som skæreindsatsens greb.



- Sæt først nu stikket i stikdåsen.
- Fyld ingredienserne på via påfyldningsstudsene, og hold den startknappen I eller II trykket. Bemærk: Tryk kun let på ingredienserne på stopperen, så ingredienserne har kontakt med tromlen.
- Tag stikket ud af stikkontakten efter brug. Fjern tromlen med en let drejning. Bemærk: Tag fat i tromlerne ved ringen foran for nemmere at sætte dem i eller tage dem ud.



### Generelle henvisninger

- Brug den langsomme hastighed (startknap I) til hårde fødevarer (f.eks. parmesan, nødder). Ved særdeles bløde og sprøde fødevarer (kogte kartofler) anbefaler vi også at forarbejde med startknap I. Bemærk: Fødevarernes hårdhed kan variere. Derfor er de anførte hastighedstrin kun en anbefaling.
- Fyld påfyldningsstudsene om muligt altid, så fødevarerne fylder hele tromlens bredde. På den måde opnås det bedste skæresultat.
- Ved forarbejdning af peberfrugt, skæres disse i kvarte og hældes sammen i påfyldningsstudsene.
- Vi anbefaler en maksimal forarbejdningsstid på 2 minutter.

### Salatboks

Den frisk tilberedte salat kan opbevares og tages med den medfølgende salatboks.

Bemærk: Transportér altid salaten uden dressing. Brug den integrerede dressingbeholder til dressing.

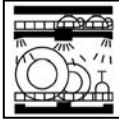


Tag den ud af salatboksen ved at dreje let mod uret.

Bemærk: Salat-to-go-boks er ikke egnet til mikrobølgeovn.

## Rengøring og pleje

Træk stikket ud af stikkontakten efter brug. Motorenheden må ikke nedsænkes i vand, men kan aftørres udvendigt med en fugtig klud. Brug ikke slibende rengøringsmidler. Pas på ikke at komme til skade på de skarpe knive ved rengøring af skæreindsatsene. Tag kun fat i skæreindsatsene på kunststoffdelen. Tragten, stopperen, skæreindsatse, skæreindsatsenes opbevaringsboks og salat-to-go-boksen med dresingbeholder kan komme i opvaskemaskinen.

Vi anbefaler, at skæreindsatsene rengøres skånsomt med varmt vand for at skåne materialerne. Ved hyppig rengøring i opvaskemaskine kan klingerne miste deres skarphed.

	 Tåler opvaskemaskine	 Kan skylles under rindende vand	 Aftørres med fugtig klud
Stopper	✓	✓	✓
Tromletragt med påfyldningsstuds	✓	✓	✓
Motorenhed	—	—	✓
Tromler	✓	✓	✓
Opbevaringsboks til tromler	✓	✓	✓
Salatboks	✓	✓	✓



Apparatet opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i almindeligt husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted bidrager du til beskyttelse af miljøet. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

Ret til ændringer forbeholdes

## Viktiga säkerhetsanvisningar

- Apparater kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erforderlig erfarenhet och/eller kunskaper, såvida dessa personer är under uppsikt eller får instruktioner om 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 anslutningskabel 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 kabeln är skadad måste den bytas ut genom tillverkaren, tillverkarens kundtjänst eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika skador.
  - 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, på kontor och 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 användarguide. Otillåten användning kan leda till elektriska stötar eller andra riskmoment.

## Före användning

Apparaten får användas endast för det ändamål som beskrivs i den här användarguiden. Läs därför noga igenom användarguiden innan du börjar använda apparaten. Guiden innehåller anvisningar för användning, rengöring och skötsel av apparaten. Om dessa anvisningar inte följs, tar vi inget ansvar för eventuella skador. Förvara användarguiden på ett säkert ställe så att du vid behov kan ge den vidare till nästa ägare. Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte, utan enbart för beredning av livsmedel i mängder som är vanliga för hushåll. Följ säkerhetsanvisningarna för hur apparaten ska användas.

### Tekniska data

Nominell spänning:	220-240 V ~ 50-60 Hz
Effekt:	150 W
Skyddsklass:	II

## Säkerhetsanvisningar

- Apparaten får endast anslutas till ett korrekt installerat, jordat vägguttag. Kabeln och kontakten måste vara torra.
- Dra eller kläm inte in anslutningskabeln runt skarpa kanter. Låt den inte hänga fritt och skydda den från värme och olja.
- Ställ inte apparaten på heta ytor som plattor och liknande, och inte nära öppen låga.
- Dra inte ur kontakten från vägguttaget om du har våta händer och inte heller genom att dra direkt i kabeln.
- Sätt inte på apparaten utan skärinsats.
- Innan du tar ut skärinsatsen måste du först vänta tills motorn och skärinsatsen har stannat.
- Dra ur kontakten innan du tar ut skärinsatsen.
- Transportera eller förflytta inte apparaten med isatt skärinsats.
- Innan du byter ut sådana tillbehör och maskindelar som rör sig under användning, måste apparaten vara avstängd och bortkopplad från elnätet.
- Använd endast de skärinsatser i original som ingår i leveransen.
- Om följande skulle inträffa, dra genast ur kontakten och använd inte apparaten:
  - Apparaten eller kabeln är skadad.
  - Du misstänker att apparaten kan ha tagit skada på grund av att den fallit i golvet eller liknande.
    - I sådana fall ska apparaten lämnas in för lagning.
- Sänk inte ned motorenheten i vatten.
- I händelse av missbruk, felaktig användning eller reparation tas inget ansvar för eventuella skador. Garantin utesluts också i sådana fall.
- Apparaten är inte avsedd att användas i kommersiellt syfte.

## Användning

WMF KÜCHENminis Salad-to-go är en platssparande och energieffektiv köksmaskin. Apparaten är avsedd för att grov- och finriva samt skära livsmedel som grönsaker, parmesan och choklad. Apparaten får inte användas för att bearbeta särskilt hårda livsmedel som socker, kaffeböner eller köttbitar.



## Översikt över skär-/rivtrummor

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

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

Livsmedel	Rek. hastighet	1 Finriva	2 Grovriva	3 Finskära	4 Grovskära	5 Riva
Äpple	I		✓		✓	
Gurka	II		✓	✓	✓	
Morot	II	✓	✓		✓	
Potatis (kokt)	I				✓	
Potatis (rå)	II	✓	✓		✓	
Kål (röd/vit)	I			✓	✓	
Kokosnöt	I	✓				(✓)
Nötter (hassel- nötter, valnötter, mandlar)	I					✓
Paprika	I				✓	
Parmesan	I	✓	✓			✓
Andra hårdost	II	✓	✓	✓	✓	
Rättika	I		✓	✓	✓	
Choklad	I	✓	✓			✓
Selleri	II		✓		✓	
Zucchini	II	✓	✓	✓	✓	
Lök	I			✓	✓	

Anmärkning: Livsmedlen i tabellen nedan är exempel. Apparaten kan även användas för andra livsmedel. Livsmedlen kan vara olika hårda. Angivna hastigheter är därför endast rekommendationer.

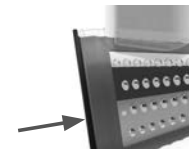
## Användning

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

- Sätt skärinsatstratten i motorenheten och vrid trumtratten ett fjärdedels varv moturs.
- Välj önskad skärinsats och sätt den i skärinsatsstrattens fäste genom att vrida lätt.  
OBS: Skärinsatsernas knivar är vassa. Ta endast i skärinsatsernas plastdetaljer.  
Anmärkning: Håll i skärinsatsernas ring framtill, den är avsedd som handtag på skärinsatsen.



- Anslut sedan kontakten till ett vägguttag.
- Tillsätt ingredienserna genom påfyllningsröret och håll motsvarande startknapp I eller II intryckt.  
Anmärkning: Tryck endast lätt med stopparen på ingredienserna tills de har kontakt med trumman.
- Dra ur kontakten när du är klar. Ta bort trumman genom att vrida lätt.  
Anmärkning: Ta i trummorna framtill på ringen för att lättare kunna sätta in och ta ut dem.



### Allmänna råd

- Använd en långsammare hastighet (startknapp I) för hårda livsmedel (till exempel parmesan och nötter). Även vid särskilt mjuka och spröda livsmedel (till exempel kokt potatis) rekommenderar vi att använda startknapp I.  
Anmärkning: Livsmedlen kan vara olika hårda. Angivna hastigheter är därför endast rekommendationer.
- Fyll påfyllningsröret om möjligt alltid så att livsmedlen fördelas över trummans hela bredd. På så sätt får du bäst skärresultat.
- När du bearbetar paprika, dela paprikan i fyra delar och fyll på paprikabitarna i ett knippe i påfyllningsröret.
- Vi rekommenderar en maximal bearbetningstid på 2 minuter.

### Salladsbox

I leveransen ingår en salladsbox. I den kan du förvara och ta med din färdiga sallad.

Anmärkning: Transportera alltid salladen med dressing separat. Använd den integrerade dressingbehållaren. Ta ut dressingbehållaren ur salladsboxen genom att vrida den lätt moturs.

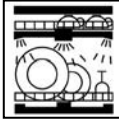


Anmärkning: Salad-to-go-box är inte avsedd för mikrovågsugn.

## Rengöring och skötsel

Dra ur kontakten efter användning. Sänk aldrig ned motorenheten i vatten, utan torka av utsidan med en fuktig trasa. Använd inga frätande rengöringsmedel. Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna när du rengör skärinsatserna. Ta endast i plasten på skärinsatserna.

För enkel rengöring kan tratten, stopparen, skärinsatserna, skärinsatsernas förvaringsbox och Salad-to-go-boxen med dressingbehållaren diskas i diskmaskin.

Vi rekommenderar att skärinsatserna rengörs i varmt diskvatten för att skona materialen. Om komponenterna körs i diskmaskin för ofta kan klingorna bli mindre vassa.

	 Kan diskas i diskmaskin	 Kan diskas under rinnande vatten	 Torkas med fuktig trasa
Stoppare	✓	✓	✓
Trumtratt med påfyllningsrör	✓	✓	✓
Motorenhet	—	—	✓
Trummor	✓	✓	✓
Förvaringsbox för trummor	✓	✓	✓
Salladsbox	✓	✓	✓



Apparaten följer de europeiska reglerna 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EU.



Denna apparat får inte efter slutet på sin livstid kastas i normalt hushållsavfall, utan måste ges till en samlingsplats för återanvändning av elektriska och elektroniska produkter.

Materialen kan återvinnas enligt sin märkning. Med återanvändning, återvinning av material och andra former av användning av gammal utrustning ger du ett viktigt bidrag till skydd av vår miljö.

Var god fråga din lokala myndighet om tillgänglig avfallshanteringsplats.

Ändringar förbehållna

## Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Fyysisiltä, aistillisilta 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 ammattitaitoisen henkilön tehtäväksi vaarojen välttämiseksi.
  - 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.

## Ennen käyttöä

Käytä laitetta vain tässä käyttöohjeessa kuvatulla tavalla ja vain siihen tarkoitukseen, johon se on suunniteltu. Lue sen vuoksi käyttöohje huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Se sisältää tietoa laitteen käytöstä, puhdistamisesta ja huollosta. Valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista, jotka syntyvät käyttöohjeessa annettujen ohjeiden noudattamatta jättämisestä. Säilytä käyttöohje huolellisesti ja anna se laitteen mukana eteenpäin seuraavalle käyttäjälle. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön, vaan ainoastaan elintarvikkeiden valmistamiseen kotitalouksissa. Noudata laitteen käytössä turvallisuusohjeita.

### Tekniset tiedot

Nimellijännite:	220 – 240 V~ 50-60 Hz
Tehonkulutus:	150 W
Suojaluokka:	II

## Turvallisuusohjeet

- Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Liitäntäjohton ja pistokkeen tulee olla kuivia.
- Älä vedä liitäntäjohtoa terävien reunojen yli tai ympäri äläkä anna johdon roikkua reunan yli. Suojaa johto kuumuudelta ja öljyltä.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten liedelle, äläkä käytä sitä avotulen lähellä.
- Älä irrota pistotulppaa pistorasiasta johdosta vetämällä tai märin käsin.
- Älä kytke laitetta päälle ilman leikkuuyksikköä.
- Odota moottorin ja leikkuuyksikön pysähtymistä ennen kuin irrotat leikkuuyksikön.
- Irrota pistotulppa pistorasiasta ennen leikkuuyksikön irrottamista.
- Älä kuljeta tai liikuttele laitetta leikkuuyksikön ollessa kiinnitettynä.
- Ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai -osia, jotka liikkuvat laitetta käytettäessä, on laite sammutettava ja pistotulppa irrotettava pistorasiasta.
- Käytä vain alkuperäistä, laitteen mukana toimitettua leikkuuyksikköä.
- Älä käytä laitetta ja irrota pistotulppa heti pistorasiasta, jos:
  - laite tai liitäntäjohto on vahingoittunut
  - on syytä epäillä laitteen vioittuneen putoamisen tms. jälkeen.
 Näissä tapauksissa laite tulee toimittaa korjattavaksi.
- Älä upota moottoriyksikköä veteen.
- Jos laitetta käytetään käyttötarkoituksen vastaisesti tai väärin tai sille suoritetaan epäasianmukaisia korjauksia, valmistaja ei vastaa mahdollisista vahingoista. Myöskään laitteen takuu ei kata tällaisia tapauksia.
- Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön.

## Käyttö

WMF KÜCHENminis Salad-to-go on tilaa säästävä ja energiatehokas keittiöväline. Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden, kuten vihanneksien, pormesaanin ja suklaan raastamiseen ja leikkaamiseen. Laitteella ei saa käsitellä erityisen kovia elintarvikkeita, kuten sokeria, kahvipapuja tai lihakimpaleita.

## Yleiskuva leikkuu-/raastinrummuista

Mukana toimitettavat leikkuuyksiköt on merkitty selvytyden vuoksi ulkopuolelta seuraavasti:

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

Elintarvike	Suosittelunopeusaste	1 hieno raastaminen	2 karkea raastaminen	3 hieno leikkaaminen	4 karkea leikkaaminen	5 hienontaminen
Omena	I		✓		✓	
Kurkku	II		✓	✓	✓	
Porkkana	II	✓	✓		✓	
Peruna (keitetty)	I				✓	
Peruna (raaka)	II	✓	✓		✓	
Kaali (puna-/valko-)	I			✓	✓	
Kookospähkinä	I	✓				(✓)
Pähkinät (hasselpähkinä, saksanpähkinä, manteli)	I					✓
Paprika	I				✓	
Parmesaani	I	✓	✓			✓
Muut kova juusto	II	✓	✓	✓	✓	
Retiisi	I		✓	✓	✓	
Suklaa	I	✓	✓			✓
Selleri	II		✓		✓	
Kesäkurpitsa	II	✓	✓	✓	✓	
Sipuli	I			✓	✓	

Vinkki: Taulukkoon merkityt elintarvikkeet ovat vain esimerkkejä. Laitteella voi käsitellä myös muita elintarvikkeita. Elintarvikkeiden kovuus voi vaihdella, joten mainitut nopeusasteet ovat vain suosituksia.

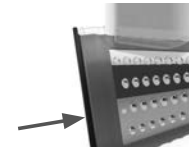
## Käyttöönotto

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

- Aseta leikkuusuppilo moottoriyksikköön ja käännä rumpusuppiloa neljänneskäännös vastapäivään.
  - Valitse haluttu leikkuuyksikkö ja aseta se leikkuusuppiloon kiertämällä kevyesti.
- Huomautus: Leikkuuyksikön terät ovat teräviä. Tartu vain leikkuuyksikön muoviosiin.  
Vinkki: Pidä kiinni leikkuuyksikön etuosan renkaasta, se toimii kahvana.



- Liitä vasta nyt pistotulppa pistorasiaan.
  - Laita aineksia täyttötukiin ja pidä käynnistyspainiketta I tai II painettuna.
- Vinkki: Paina aineksia työntimellä vain kevyesti, jotta ainekset pääsevät kosketuksiin rumpun kanssa.
- Irrota pistotulppa lopetettuasi työskentelyn. Irrota rumpu kääntämällä kevyesti.
- Vinkki: Rumpu on helpompi kiinnittää ja irrottaa tarttumalla siihen etuosan renkaasta.



### Yleisiä ohjeita

- Käytä koville elintarvikkeille (esim. parmesaani, pähkinät) hitaampaa nopeutta (käynnistyspainike I). Myös erityisen pehmeille ja mureneville elintarvikkeille (keitetyt perunat) suosittelme käynnistyspainiketta I.
- Elintarvikkeiden kovuus voi vaihdella, joten mainitut nopeusasteet ovat vain suosituksia.
- Täytä täyttötuet aina mahdollisuuksien mukaan niin, että elintarvikkeet täyttävät rumpun kokonsen leveydeltä. Näin saat parhaan leikkuutuloksen.
- Kun käsittelet paprikaa, leikkaa se neljään osaan ja lisää paprikapalat täyttötukiin.
- Suosittelemme enimmäiskäsittelyajaksi kahta minuuttia.

### Salaattilaatikko




Laitteen mukana toimitetussa salaattilaatikossa voit säilyttää ja kuljettaa valmistamaasi salaattia.  
Vinkki: Kuljeta salaatti aina ilman kastiketta. Käytä kastikkeelle tarkoitettua kastikesäiliötä. Irrota se salaattilaatikosta kääntämällä kevyesti vastapäivään.  
Vinkki: Salad-to-go-laatikko ei sovellu käytettäväksi mikroaaltouunissa.

## Puhdistus ja huolto

Irrota verkkopistoke pistorasiasta käytön jälkeen. Älä missään tapauksessa upota moottoriyksikköä veteen, vaan pyyhi se vain ulkopuolelta kostealla liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita. Varmista, ettet loukkaa itseäsi puhdistuksen aikana leikkuuyksikön teräviin teriin. Tartu leikkuuyksikköön vain muoviosista.

Voit pestä suppilon, työntimen, leikkuuyksikön, leikkuuyksikön säilytyslaatikon sekä salaattilaatikon ja kastikesäiliön astianpesukoneessa.

Suosittelamme materiaalia hoitavaan puhdistukseen leikkuuyksikön huuhtelua lämpimällä huuhteluvedellä. Leikkuuyksikön terät voivat tylsyä, jos ne pestään liian usein astianpesukoneessa.

	 konepesun kestävä	 huuhtelee juokse- valla vedellä	 pyyhi kostealla
Työnnin	✓	✓	✓
Rumpusuppilo ja täyttötuet	✓	✓	✓
Moottoriyksikkö	—	—	✓
Rummut	✓	✓	✓
Rumpujen säilytyslaatikko	✓	✓	✓
Salaattilaatikko	✓	✓	✓



Apparateret opfylder de europæiske retningslinjer 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.



Dette produkt må ved slutningen af dets levetid ikke bortskaffes i almindeligt husholdningsaffald, men skal afgives på et opsamlingssted for genbrug af elektriske og elektroniske apparater. Materialerne kan genanvendes ifølge deres typebetegnelse. Ved aflevering af brugte apparater på et genbrugssted bidrager du til beskyttelse af miljøet. Spørg din kommune om det nærmeste genbrugssted.

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 støpselet før du bytter tilbehørsdeler eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
  - Støpselet skal alltid trekkes ut når apparatet ikke er under tilsyn, og før montering, demontering eller rengjøring.
  - Hvis apparatets strømledning blir skadet, må den byttes av produsenten eller produsentens kundeserviceavdeling eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner for å unngå farer.
  - 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 risikomomenter.

## Før bruk

Apparatet må bare brukes til de beregnede formålene og i samsvar med denne bruksanvisningen. Les derfor bruksanvisningen nøye før du tar apparatet i bruk. Den gir informasjon om bruk, sikkerhet og vedlikehold av apparatet. Hvis denne informasjonen ikke følges, bortfaller vårt ansvar for eventuelle skader. Oppbevar bruksanvisningen godt og gi den videre til neste eier sammen med apparatet. Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk, men til tilberedning av mat i vanlige mengder i privathusholdninger.

Ta hensyn til sikkerhetsanvisningene under bruk.

### Tekniske data

Nominell spenning:	220–240 V~ 50-60 Hz
Strømforbruk:	150 W
Beskyttelsesklasse:	II

## Sikkerhetsanvisninger

- Apparatet må kun kobles til en forskriftsmessig installert stikkontakt. Strømledning og støpsel må være tørre.
- Strømledningen må ikke dras eller klemmes over skarpe kanter. Den må heller ikke henge løst, og den må være beskyttet mot varme og olje.
- Apparatet må ikke settes på varme overflater som kokeplater o.l. eller brukes i nærheten av åpne flammer.
- Støpselet må ikke trekkes ut av stikkontakten etter strømledningen eller med våte hender
- Slå ikke på apparatet uten kutteinnsatsen.
- Vent alltid til motoren og kutteinnsatsen står helt i ro før du tar ut kutteinnsatsen.
- Trekk ut støpselet før du tar ut kutteinnsatsen.
- Ikke transporter eller beveg på apparatet når kutteinnsatsen står i.
- Før du skifter ut tilbehør eller tilleggsdeler som beveger seg under drift, må maskinen være slått av og frakoblet strømmettet.
- Bruk bare kutteinnsatsene som følger med i den originale leveransen.
- Apparatet må ikke tas i bruk og støpselet skal trekkes ut umiddelbart dersom:
  - apparatet eller strømledningen er skadet
  - det foreligger mistanke om en defekt etter et fall eller lignende.
 I slike tilfeller må apparatet leveres inn til reparasjon.
- Ikke dypp motorenheten i vann.
- Ved feil bruk av apparatet, feil betjening eller ikke fagmessig reparasjon, påtar vi oss ikke noe ansvar for eventuelle skader. I slike tilfeller bortfaller også garantien.
- Apparatet er ikke beregnet til næringsbruk.

## Bruk

WMF KÜCHENminis Salat-to-go er et plassbesparende og energieffektivt kjøkkenapparat. Apparatet er konstruert for rasping, kutting og riving av matvarer som grønnsaker, parmesan og sjokolade. Apparatet skal ikke brukes til behandling av spesielt harde matvarer som sukker, kaffebønner eller kjøtt.

## Oversikt kutte-/raspetromler

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

- 1 finrasping
- 2 grovrasping
- 3 finkutting
- 4 grovkutting
- 5 riving

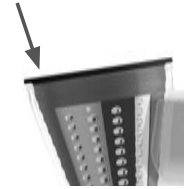
Matvarer	anbef. hastighetstrinn	1 rasping, fin	2 rasping, grov	3 kutting, fin	4 kutting, grov	5 riving
Eple	I		✓		✓	
Agurk	II		✓	✓	✓	
Gulrot	II	✓	✓		✓	
Potet (kokt)	I				✓	
Potet (rå)	II	✓	✓		✓	
Kål (rød/hvit)	I			✓	✓	
Kokosnøtt	I	✓				(✓)
Nøtter (hassel- nøtter, valnøtter, mandler)	I					✓
Paprika	I				✓	
Parmesan	I	✓	✓			✓
Andre ost	II	✓	✓	✓	✓	
Reddik	I		✓	✓	✓	
Sjokolade	I	✓	✓			✓
Selleri	II		✓		✓	
Squash	II	✓	✓	✓	✓	
Løk	I			✓	✓	

Obs: Matvarene som står oppført i tabellen, er ment som orientering; du kan også bruke apparatet til andre matvarer. Matvarenes hardhet kan variere, derfor er de anbefalte hastighetstrinnene bare anbefalinger.

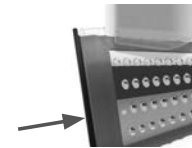
## Ta i bruk

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

- Sett kutteinnsatsen på motorenheten og dreie tommeltrakten en fjerdedels omdreining mot klokken.
- Velg ønsket kutteinnsats og sett den på ved å dreie den lett i holderen på kutteinnsatstrakten.  
Viktig: Ta bare på plastdelen til kutteinnsatsene; knivene på innsatsene er svært skarpe!  
Obs: Hold kutteinnsatsen i ringen foran, denne kan brukes som håndtak for kutteinnsatsen.



- Først nå kan du sette støpselet i stikkkontakten.
- Fyll i ingrediensene i påfyllingstrakten og hold inne startasten I eller II.  
Obs: Trykk bare lett med stapperen på ingrediensene, slik at ingrediensene er i kontakt med trommelen.
- Trekk ut støpselet etter bruk. Ta ut trommelen ved å dreie den lett.  
Obs: Ta tak foran i ringen på trommelen for å ta den ut eller sette den inn.



### Generell informasjon

- Bruk lav hastighet (startast I) for harde matvarer (f.eks. parmesan, nøtter osv.). Også ved spesielt myke eller sprø matvarer (f.eks. kokte poteter) anbefaler vi å bruke startast I.  
Merk: Matvarenes hardhet kan variere, derfor er de anbefalte hastighetstrinnene bare anbefalinger.
- Fyll om mulig alltid påfyllingsstussen slik at matvarene dekker hele bredden på trommelen. Slik oppnår du best kutteresultater.
- Ved behandling av paprika må du dele den i fire og ha paprikabitene buntet sammen i påfyllingsstussen.
- Vi anbefaler en maks. behandlingstid på 2 minutter.

### Salatboks

I den medfølgende salatboksen kan du oppbevare og ta med den ferskt tilberedte salaten.

Obs: Transporter alltid salaten uten dressing. Oppbevar dressingen i den integrerte dressingbeholderen.

Ta denne ut av salatboksen ved å dreie den lett mot klokken.

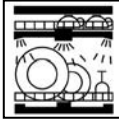


Obs: Salat-to-go-boks er ikke egnet for mikrobølgeovn.

## Rengjøring og vedlikehold

Trekk ut støpselet etter bruk. Motorenheten må ikke dyppes i vann, men kun tørkes av med fuktig klut. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler. Pass på at du ikke skader deg på de skarpe knivene ved rengjøring av kutteinnsatsen, ta bare i plastdelene på kutteinnsatsen.

Du kan enkelt rengjøre trakt, stapper, kutteinnsats, oppbevaringsboksen for kutteinnsatsene og salat-to-go-boksen med dressingbeholder i oppvaskmaskin.

Vi anbefaler at kutteinnsatsene vaskes skånsomt i varmt såpevann. Hyppig rengjøring i oppvaskmaskin kan føre til at knivbladene blir sløvere.

	 Egnet for oppvaskmaskin	 Kan skylles under rennende vann	 Tørkes av med fuktig klut
Stapper	✓	✓	✓
Trommeltrakt med påfyllingsstuss	✓	✓	✓
Motorenhet	—	—	✓
Tromler	✓	✓	✓
Oppbevaringsboks for tromlene	✓	✓	✓
Salatboks	✓	✓	✓



Apparatet er i samsvar med EUs Direktiv 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EU.



Etter at dette apparatet ikke lenger kan brukes, er det ikke tillatt å kassere det via det vanlige husholdningsavfallet, men man må levere det til et oppsamlingssted for gjenvinning av elektriske og elektroniske apparater. Materialene kan gjenbrukes i henhold til sine spesifikasjoner. Ved gjenbruken, materialresirkulasjon eller andre former for resirkulering yter man et viktig bidrag til beskyttelsen av miljøet vårt. Spør det ansvarlige kasseringsorganet i kommuneforvaltningen.

Det gjøres 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)