

witt

WPHB800//Jett



STAVBLENDER

DK

WPHB800//Jett

220-240V~ 50/60Hz 800W



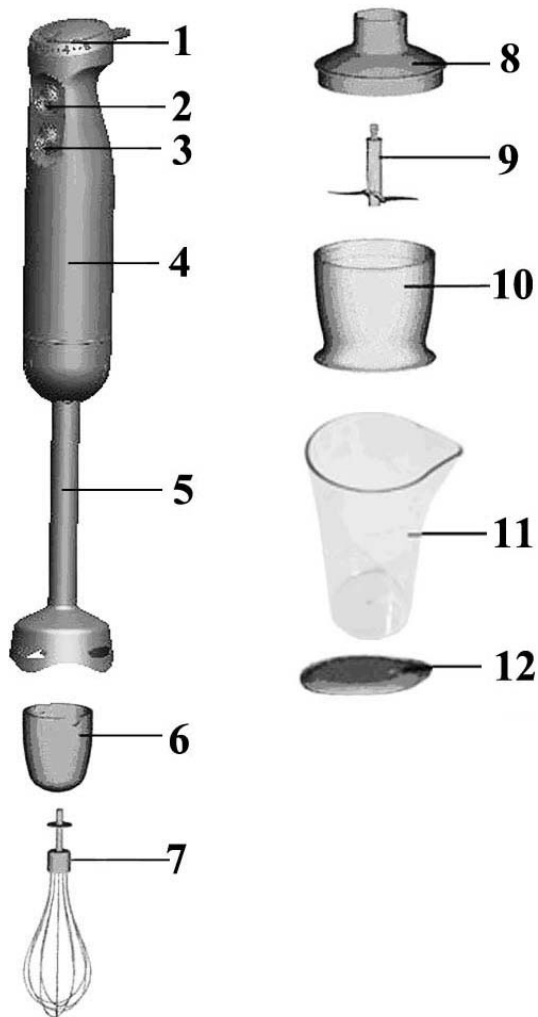
VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER.....	4
Dele og funktioner til stavblender:	6
Sådan bruges stavblenderen	7
Sådan bruges minihakkeren	8
Sådan bruges piskeriset	9
Rengøring	10
Vejledningstabel.....	11
GARANTI OG SERVICE	12
SERVICE	13

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Ved brug af elektriske apparater, og særligt når der er børn i nærheden, skal grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid overholdes, inklusive følgende:

1. Læs alle instruktionerne før apparatet tages i brug.
2. For at undgå elektrisk stød må ledningen, stikket eller apparatet ikke nedsænkes i vand (eller andre væsker).
3. Sørg altid for, at apparatet er slukket på stikkontakten og at stikket er taget ud før montering eller demontering af dele og før rengøring.
4. Benyt aldrig apparatet, hvis ledningen eller stikket sidder løs eller er beskadiget. Kontakt en fagmand og/eller aflever apparatet til den nærmeste autoriserede forhandler for eftersyn og service.
5. Ikke til udendørs brug.
6. Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten på bordpladen og hold den væk fra varmeafgivende apparater og overflader, såsom: en tændt kogeplade.
7. Sørg altid for, at apparatet er frakoblet strøm, hvis det efterlades uden opsyn og før montering/demontering af dele og før rengøring.
8. Udvis forsigtighed: knivbladet er meget skarpt!
9. Før du tilslutter apparatet til strøm, skal du sikre, at din elforsyning er den samme som vist på typeskiltet.
10. Tilslut ikke apparatet til strøm, før det er fuldt samlet og frakobl altid strøm inden demontering eller håndtering af knivblade.
11. Sørg for, at motorenheden, ledningen eller stikket ikke bliver våde.
12. Apparatet er udelukkende beregnet til almindelig husholdningsbrug.
13. Korttidsdrift. Brug ikke apparatet med blenderstaven (5) mere end 1 minut, og blend ikke hårde ingredienser i længere tid end 10 sekunder ad gangen. Lad apparatet køle ned, inden du fortsætter.
14. Indstil den hastighed (1), du ønsker.

15. Forkert brug af apparatet kan medføre produkt- og/eller personskaade.
16. Udvis forsigtighed ved håndtering af knivbladet, når skålen tømmes og ved rengøring af apparatet.
17. Sluk apparatet og frakobl strøm, inden du skifter tilbehør eller håndterer dele, der bevæger sig under drift.
18. Apparatet skal ikke betjenes af børn. Hold apparatet og ledningen ude af børns rækkevidde.
19. Lad ikke børn lege med apparatet.
20. Stik ikke hænderne eller køkkenredskaber ned i beholderen, imens stavblenderen er tændt, da det kan forårsage alvorlig person- og/eller produktskaade. Der kan anvendes en spartel, men ALDRIG imens enheden kører.
21. Hvis strømledningen beskaadiges, skal den udskiftes af producenten, et servicecenter eller andet kvalificeret fagpersonale for at undgå fare.
22. Apparatet er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsat, eller af personer uden den fornødne erfaring og viden, medmindre de er instrueret i sikker brug af apparatet eller er under opsyn af en person, der har ansvaret for dem.
23. Forkert brug af apparatet kan medføre produkt- og/eller personskaade.

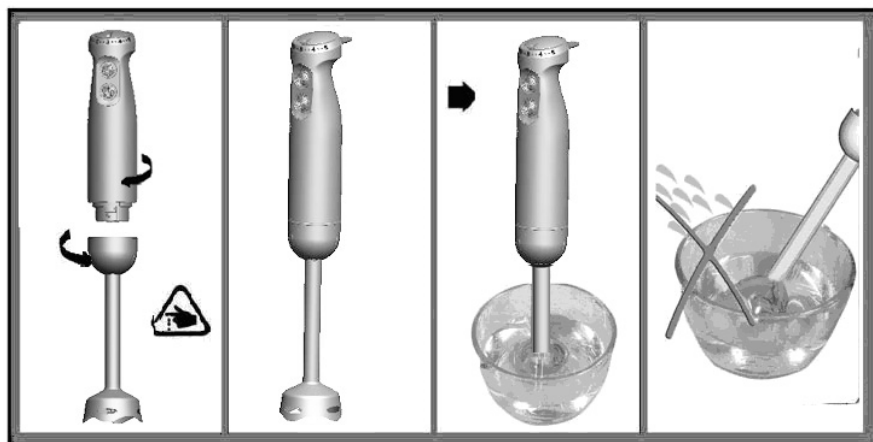


Dele og funktioner til stavblender:

1. Hastighed 1-5
2. Knap I
3. Knap II
4. Motorenhed

5. Blenderstav
6. Adapter til piskeris
7. Piskeris
8. Adapter til minihakker
9. Knivblad
10. Minihakker (500 ml)
11. Blenderbeholder
12. Låg til blenderbeholder

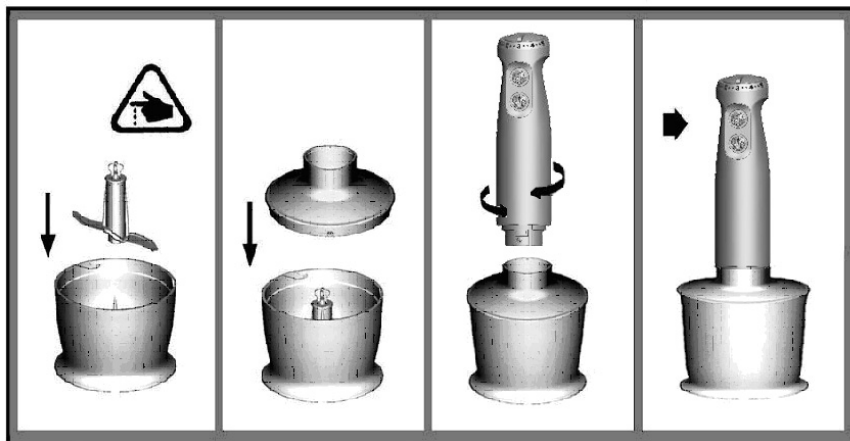
Sådan bruges stavblenderen



Stavblenderen er ideel til dip, sauce, suppe, mayonnaise og babymad såvel som milkshakes.

1. Blenderstaven påsættes motorenheden med en drejebvægelse, som låser den på plads.
2. Placer stavblenderen i blenderbeholderen og tryk på knap II for at starte.
3. Brug ikke stavblenderen i mere end 1 minut ad gange.
4. Forsigtig: Knivbladet er meget skarpt!
5. Forsigtig: Blend ikke ingredienser uden at tilføje vand!

Sådan bruges minihakkeren



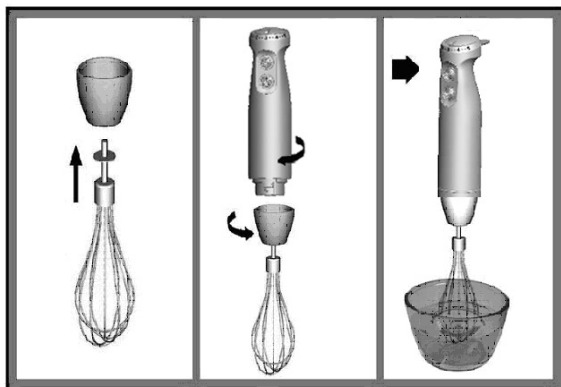
1. Minihakkeren er ideel til hårde ingredienser, såsom at hakke kød, ost, løg, urter, hvidløg, gulerødder, valnødder, mandler, svesker etc.
2. Hak ikke ekstremt hårde ingredienser, såsom isterninger, muskatnødder, kaffebønner og korn.

Før du hakker...

1. Fjern forsigtigt plastikemballagen fra knivbladet. Forsigtig: knivbladet er meget skarpt! Hold altid ved tilbehøret i den øverste plastikdel.
2. Placer knivbladet i midten af skålen. Tryk ned og lås enheden på plads. Placer altid minihakkeren på den skridsikre base.
3. Læg maden ned i skålen.
4. Placer adapteren ovenpå skålen.
5. Lås adapteren fast ved at dreje den på motorenheden.
6. Tryk på knap II for at betjene minihakkeren. Hold motorenheden med den ene hånd og adapteren med den anden under brug.
7. Adskil motorenhed og adapter til minihakker efter brug.
8. Fjern låget. Tag forsigtigt knivbladet ud.

9. Blend ikke hårde ingredienser i mere end 10 sekunder ad gangen.

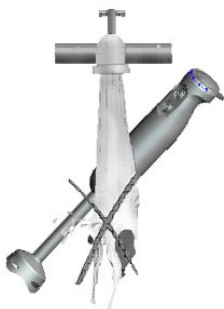
Sådan bruges piskeriset



Brug kun piskeriset til at piske flødeskum, æggehvider, luftig sukkerbrødsdej og Ready-mix desserter.

1. Indsæt piskeriset i piskeris-adapteren og drej den fast på motorenheden, så den låser.
2. Placer piskeriset i en skål og tryk på knap II for at betjene det.
3. Brug ikke piskeriset i længere tid end 2 minutter.
4. Adskil adapteren og motorenheden efter brug. Træk herefter piskeriset ud af adapteren.

Rengøring



Rengør motorenheden og adaptere til minihakker og piskeris med en fugtig klud.

Nedsænk ikke motorenheden i vand!

1. Alle andre dele kan rengøres i opvaskemaskine. Dog, hvis der er blendet meget saltede ingredienser, anbefales det at skylle knivbladene med det samme efter brug.
2. Vær opmærksom på ikke at bruge overdrevne mængder rengørings- eller afkalkningsmidler.
3. Ved bearbejdning af farverige ingredienser, kan farven smitte af på apparatets plastikdele. Smør disse dele med planteolie, inden du placerer dem i opvaskemaskinen.
4. Vær forsigtig! Knivbladene er meget skarpe!
5. Apparatet skal frakobles strøm før rengøring.

Vejledningstabel

500 ml skål (minihakker)				
Mad	Maksimum	Driftstid	Størrelse	Hastighed
Kød	250 g	15-20 sek.	1~2 cm	II
Nødder	100 g	15-20 sek.	/	II
Ost	100 g	15-20 sek.	1~2 cm	II
Brød	80 g	8 sek.	1~2 cm	II
Løg	150 g	8 sek.	1~2 cm	II
Kager	150 g	8 sek.	1~2 cm	II
Mel	400 g	10 sekunder	/	II
Vand	240 g		/	II
Sukker	8 g		/	II
Salt	8 g		/	II



Apparatet retter sig efter forskrifterne for Den Europæiske Unions direktiv 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EC.



Symbolet betyder, at produktet ikke bør smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, men i stedet afleveres på en autoriseret affaldsplads, der er beregnet til formålet eller til en forhandler med en sådan service. Materialerne er beregnet til genbrug ifølge deres etiketter. Du yder et stort

bidrag til beskyttelse af miljøet ved at genbruge. Kontakt din kommune, hvis du har brug for mere information.

GARANTI OG SERVICE

Der ydes 2 års reklamationsret på fabrikations- og materialefejl på dit nye produkt, gældende fra den dokumenterede købsdato. Garantien omfatter materialer og arbejds løn. Ved henvendelse om service bør du oplyse produktets navn og serienummer. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Skriv evt. oplysningerne ned her i brugsanvisningen, så du har dem ved hånden. Det gør det lettere for servicemontøren at finde de rigtige reservedele.

Garantien dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Hvis der er brugt uoriginale reservedele
- Hvis anvisningerne i brugsanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installationen er sket som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installeret eller repareret produktet

Transportskader

En transportskade, der konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er udelukkende en sag mellem kunden og forhandleren. I tilfælde, hvor kunden selv har stået for transporten af produktet, påtager leverandøren sig ingen forpligtelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal anmeldes omgående og senest 24 timer efter, at varen er leveret. I modsat fald vil kundens krav blive afvist.

Ubegrundet service

Hvis produktet sendes til service, og det viser sig, at man selv kunne have rettet fejlen ved at følge anvisningerne her i brugsanvisningen, påhviler det kunden selv at betale for servicen.

Erhvervskøb

Erhvervskøb er ethvert køb af apparater, der ikke skal bruges i en privat husholdning, men anvendes til erhverv eller erhvervs lignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller bruges til udlejning eller anden anvendelse, der omfatter flere brugere. I forbindelse med erhvervskøb ydes ingen garanti, da dette produkt udelukkende er beregnet til almindelig husholdning.

SERVICE

For rekvirering af service og reservedele i Danmark kontaktes den butik, hvor produktet er købt.

Anmeldelse af reklamation kan også ske på witt.dk under fanen 'Service' og skemaet 'Øvrige produkter'.

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhedsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfalder hvis anvisningerne ikke overholdes.

STAVMIKSER

NO

WPHB800//Jett

220-240V~ 50/60Hz 800W



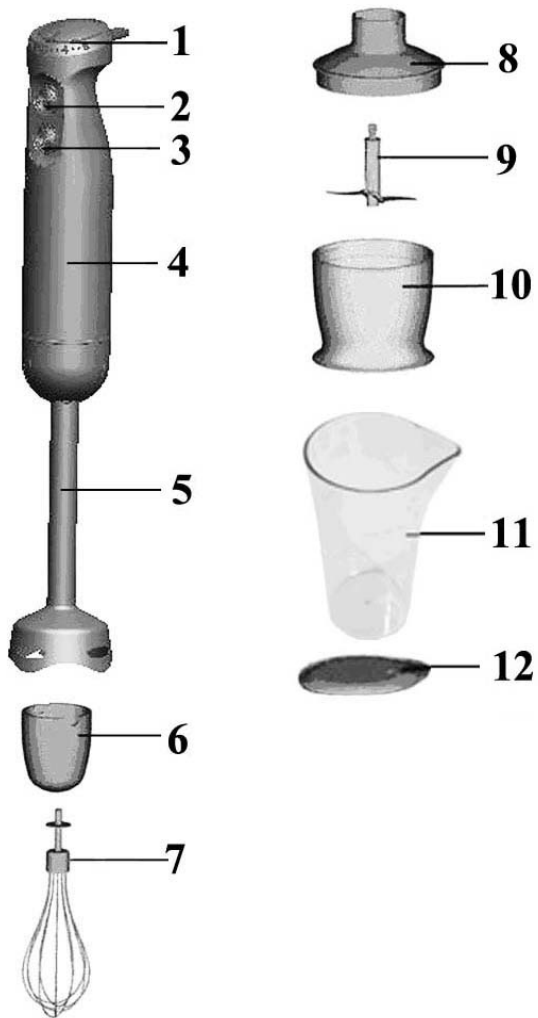
VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER	16
Deler og funksjoner til stavmikser:	18
Sånn brukes stavmikseren	19
Sånn brukes minihakkeren.....	20
Sånn brukes vispen.....	21
Rengjøring	21
Veiledningstabell.....	22
GARANTI OG SERVICE	23
SERVICE	24

VIKTIGE SIKKERHETSANVISNINGER

Ved bruk av elektriske apparater, og særlig når det er barn i nærheten, skal grunnleggende sikkerhetsforberedelser alltid overholdes, inkludert følgende:

1. Les alle instruksjonene før apparatet tas i bruk.
2. For å unngå elektrisk støt skal ledningen, støpselet eller apparatet ikke senkes i vann (eller andre væsker).
3. Sørg alltid for at apparatet er slått av og at støpselet er tatt ut før montering eller demontering av deler og før rengjøring.
4. Benytt aldri apparatet, hvis ledningen eller støpselet sitter løst eller er skadet. Kontakt en fagmann og/eller lever apparatet til den nærmeste autoriserte forhandler for ettersyn og service.
5. Ikke til utendørs bruk.
6. La aldri ledningen henge ut over kanten på bordplaten og hold den vekk fra varmeavgivende apparater og overflater, som: en varm kokeplate.
7. Sørg alltid for at apparatet er frakoblet strøm, hvis det etterlates uten tilsyn og før montering/demontering av deler og før rengjøring.
8. Vis forsiktighet: knivbladet er meget skarpt!
9. Før du kobler apparatet til strøm, skal du sikre at elforsyningen er den samme som vist på typeskiltet.
10. Koble ikke apparatet til strøm, før det er helt montert og koble alltid fra strøm før demontering eller håndtering av knivbladene.
11. Sørg for at motorenheten, ledningen eller støpselet ikke blir vått.
12. Apparatet er utelukkende beregnet til vanlig husholdningsbruk.
13. Korttidsdrift. Ikke bruk apparatet med blandestaven (5) mer enn 1 minutt, og blend ikke harde ingredienser i lengre tid enn 10 sekunder av gangen. La apparatet kjøle ned innen du fortsetter.
14. Still inn den hastighet (1), du ønsker.

15. Feil bruk av apparatet kan medføre produkt- og/eller personskade.
16. Utvis forsiktighet ved håndtering av knivblad, når skålen tømmes og ved rengjøring av apparatet.
17. Slå av apparatet og koble fra strøm, innen du bytter tilbehør eller håndterer deler som beveger seg under drift.
18. Apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen ute av barns rekkevidde.
19. La ikke barn leke med apparatet.
20. Stikk ikke hendene eller kjøkkenredskaper ned i beholderen, mens stavblenderen er på, da det kan forårsake alvorlig person- og/eller produktskade. Det kan brukes en slikkepott, men ALDRI mens enheten er i gang.
21. Hvis strømledningen skades, skal den skiftes ut av produsenten, et servicesenter eller annet kvalifisert fagpersonale for å unngå fare.
22. Apparatet er ikke beregnet til å bli brukt av personer (herunder barn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er nedsatt, eller av personer uten den nødvendige erfaring og kunnskap, medmindre de er instruert i sikker bruk av apparatet eller er under tilsyn av en person, som har ansvaret for dem.
23. Feil bruk av apparatet kan medføre produkt- og/eller personskade.

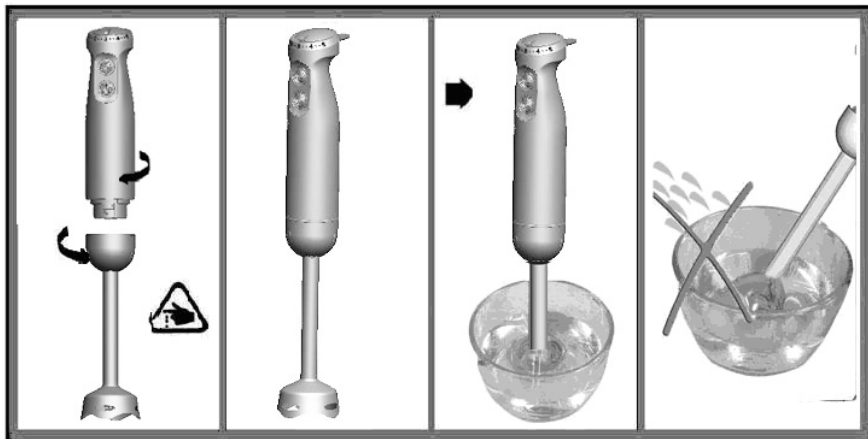


Deler og funksjoner til stavmikser:

1. Hastighet 1-5
2. Knapp I
3. Knapp II
4. Motorenhet
5. Blandestav

6. Adapter til visp
7. Visp
8. Adapter til minihakker
9. Knivblad
10. Minihakker (500 ml)
11. Blenderbeholder
12. Lokk til blenderbeholder

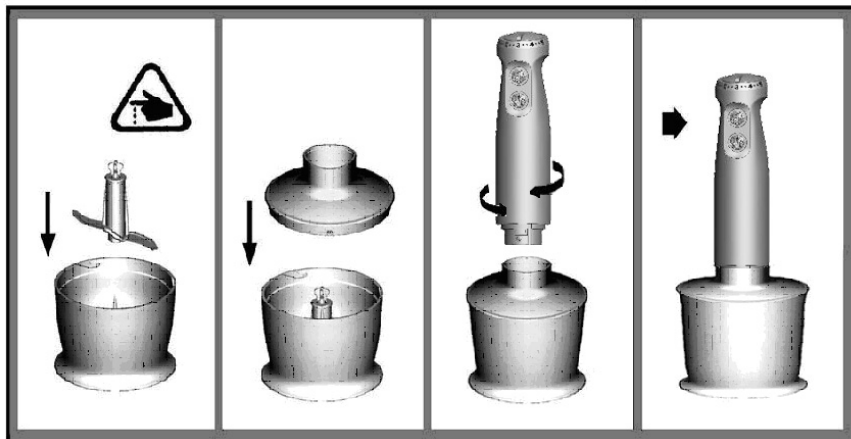
Sånn brukes stavmikseren



Stavmikseren er ideell til dip, saus, suppe, majones, baby mat og milkshakes.

1. Blandestaven settes på motorenheten med en dreiebevegelse, som låser den på plass.
2. Plasser stavmikseren i blenderbeholderen og trykk på knapp II for å starte.
3. Ikke bruk stavmikseren i mer enn 1 minutt av gangen.
4. Forsiktig: Knivbladet er veldig skarpt!
5. Forsiktig: Blend ikke ingredienser uten å tilsette vann!

Sånn brukes minihakkeren

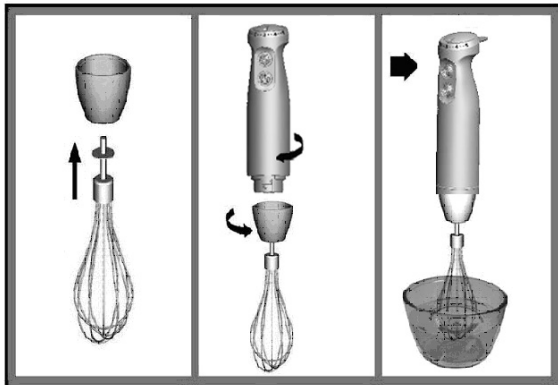


1. Minihakkeren er ideel til harde ingredienser, som å hakke kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, mandler, svsker etc.
2. Hak ikke ekstremt harde ingredienser, som isterninger, muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Før du hakker...

1. Fjern forsiktig plastemballasjen fra knivbladet. Forsiktig: knivbladet er meget skarpt! Hold alltid i tilbehøret i den øverste plastdelen.
2. Plasser knivbladet i midten av hakkebollen. Trykk ned og lås enheten på plass. Plasser alltid minihakkeren på en sklisikker base.
3. Legg ingrediensene i hakkebollen.
4. Plasser adapteren på hakkebollen.
5. Lås adapteren fast ved å dreie den på motorenheten.
6. Trykk på knapp II for å bruke minihakkeren. Hold motorenheten med den ene hånden og adapteren med den andre under bruk.
7. Ta fra hverandre motorenhet og adapter til minihakker etter bruk.
8. Fjern lokket. Ta forsiktig knivbladet ut.
9. Blend ikke harde ingredienser i mer enn 10 sekunder av gangen.

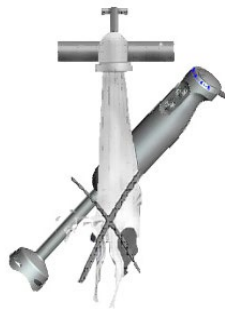
Sånn brukes vispen



Bruk vispen kun til å piske krem, eggehviter, luftig sukkerbrødsdeig og Ready-mix desserter.

1. Monter vispen i visp-adapteren og drei den fast på motorenheten, så den låser seg.
2. Plasser vispen i en skål og trykk på knapp II for å betjene det.
3. Bruk ikke vispen i lengre tid enn 2 minutter.
4. Ta fra hverandre adapteren og motorenheten etter bruk. Trekk så vispen ut av adapteren.

Rengjøring



Rengjør motorenheten og adapteren til minihakkeren og visp med en fuktig klut.

Senk ikke motorenheten ned i vann!

1. Alle andre deler kan rengjøres i oppvaskmaskin. Dog, hvis det er blendet veldig salte ingredienser, anbefales det å skylle knivbladene med det samme etter bruk.
2. Vær oppmerksom på å ikke bruke overdreven mengde rengjørings- eller avkalkningsmidler.
3. Ved bearbeiding av farverike ingredienser, kan farven smitte av på apparatets plastdeler. Smør disse delene med planteolje, før du plasserer dem i oppvaskmaskinen.
4. Vær forsiktig! Knivbladene er veldig skarpe!
5. Apparatet skal kobles fra strøm før rengjøring.

Veiledningstabell

500 ml skål (minihakker)				
Mat	Maksimum	Driftstid	Størrelse	Hastighet
Kjøtt	250 g	15-20 sek.	1~2 cm	II
Nøtter	100 g	15-20 sek.	/	II
Ost	100 g	15-20 sek.	1~2 cm	II
Brød	80 g	8 sek.	1~2 cm	II
Løk	150 g	8 sek.	1~2 cm	II
Kaker	150 g	8 sek.	1~2 cm	II
Mel	400 g	10 sekunder	/	II
Vann	240 g		/	II
Sukker	8 g		/	II
Salt	8 g		/	II



Apparatet følger forskriftene for Den Europeiske Unions direktiv 2014/35/EU, 2014/30/EU og 2009/125/EC.



Symbolet betyr at produktet ikke bør kastes sammen med vanlig husholdningsavfall, men i stedet leveres på en autorisert avfallsplass, som er beregnet til formålet eller til en forhandler med en sånn service. Materialene er beregnet til gjenbruk ifølge deres etiketter. Du bidrar til beskyttelse av miljøet ved å levere til gjenvinning. Kontakt din kommune, hvis du trenger mer informasjon.

GARANTI OG SERVICE

Det gis 5 års reklamasjonsrett på fabrikkasjons- og materialfeil på ditt nye produkt, gjeldende fra den dokumenterte kjøpsdato. Garantien omfatter materialer og arbeidslønn. Ved henvendelse om service bør du opplyse produktets navn og serienummer. Disse opplysninger finnes på typeskiltet. Skriv evt. opplysningene ned her i bruksanvisningen, så du har dem for hånden. Det gjør det lettere for servicemontøren å finne de riktige reservedelene.

Garantien dekker ikke:

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikkasjons- og materialfeil
- Hvis det er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er gjort som anvist
- Hvis ikke-faglærte har installert eller reparert produktet

Transportskader

En transportskade, som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfelle, hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar ikke leverandøren seg noen forpliktelse i forbindelse med evt. transportskade. Evt. transportskader skal meldes omgående og senest 24 timer etter at varen er levert. I motsatt fall vil kundens krav bli avvist.

Ubegrunnet service

Hvis produktet sendes til service, og det viser seg, at man selv kunne ha rettet feilen ved å følge anvisningene her i bruksanvisningen, påhviler det kunden selv å betale for servicen.

Kommersielt kjøp

Kommersielt kjøp er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i en privat husholdning, men brukes til handel eller handelslignende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk, som omfatter flere brukere.

I forbindelse med kommersielt kjøp ytes ingen garanti, da dette produkt utelukkende er beregnet til vanlig husholdning.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge kontaktes den butikk, hvor produktet er kjøpt. Reklamasjon kan også skje på witt.dk under fanen 'Service' og skjemaet 'Øvrige produkter'.

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, hvis sikkerhetsanvisninger ikke overholdes. Garantien bortfaller hvis anvisningene ikke overholdes.

STAVMIXER

SE

WPHB800//Jett

220-240V~ 50/60Hz 800W



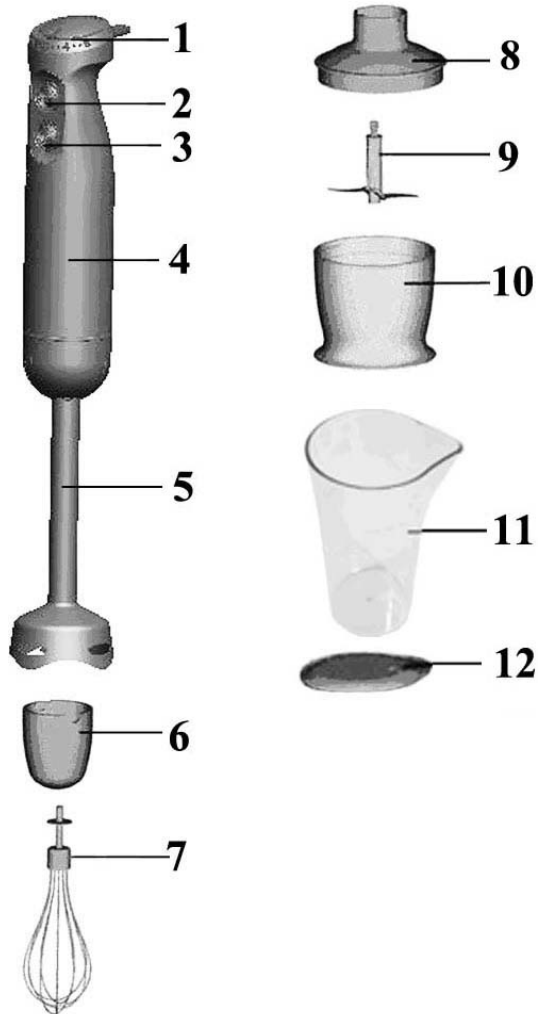
VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR	27
Delar och funktioner till stavmixer:.....	29
Så här används stavmixern	30
Så här används minihackaren	31
Så här används vispen	32
Rengöring	33
Vägledningstabell.....	34
GARANTI	35
SERVICE	36

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Vid användning av elektriska apparater, speciellt när det finns barn i närheten, ska grundläggande säkerhetsföreskrifter alltid följas inklusive följande:

1. Läs alla instruktionerna innan apparaten tas i bruk.
2. För att undvika elektrisk stöt får sladden, stickkontakten eller apparaten inte sänkas ner i vatten (eller annan vätska).
3. Var alltid noga med, att apparaten är avstängd på stickkontakten och att kontakten är utdragen innan demontering av delar och innan rengöring.
4. Använd aldrig apparaten, om sladden eller kontakten sitter löst eller är skadade. Kontakta en fackman och/eller leverera in apparaten till närmaste auktoriserade återförsäljare för översyn och service.
5. Inte avsedd för användning utomhus.
6. Låt aldrig sladden hänga ut över kanten på bänkskivan/bordet och håll den borta från värmeavgivande apparater och ytor såsom en påslagen håll.
7. Se alltid till, att apparaten inte är ansluten till elnätet, om den lämnas utan uppsyn och innan montering/demontering av delar och innan rengöring.
8. Var försiktig: knivbladet är mycket vasst!
9. Innan du ansluter apparaten till ström, ska du försäkra dig om, att din strömförsyning är densamma som visas på typskylten.
10. Anslut inte apparaten till ström, förrän den är helt monterad och koppla alltid från strömmen innan demontering eller hantering av knivbladen.
11. Se till, att motorenheten, sladden eller kontakten inte blir våta.
12. Apparaten är endast avsedd för användning i privata hushåll.
13. Korttidsdrift. Använd inte apparaten med mixerstaven (5) i mer än 1 minut, och mixa inte hårda ingredienser i mer än 10 sekunder åt gången. Låt apparaten svalna, innan du fortsätter.
14. Ställ in den önskade hastigheten (1).

15. Felaktigt användande av apparaten kan medföra produkt- och/eller personskada.
16. Var försiktig vid hantering av knivbladet, när skålen töms och vid rengöring av apparaten.
17. Slå av apparaten och koppla från strömmen, innan du byter tillbehör eller hanterar delar som rör sig under drift.
18. Apparaten ska inte användas av barn. Håll apparaten och sladden utom barns räckvidd.
19. Låt inte barn leka med apparaten.
20. Stick inte ner händerna eller köksredskap i behållaren, medan stavmixern är påslagen, eftersom det kan orsaka allvarliga person- och/eller produktskada. Man kan använda en spatel, men ALDRIG när apparaten kör.
21. Om strömsladden skadas, ska den bytas ut av tillverkaren, ett servicecenter eller annan kvalificerad fackpersonal för att undvika fara.
22. Apparaten är inte avsedd att användas av personer (även barn), om deras fysiska, sensoriska eller mentala förmåga är nedsatt, eller av personer utan nödvändig erfarenhet och kunskap, om de inte har blivit instruerade i säkert användande av apparaten eller är under uppsyn av en person, som har ansvaret för dem.
23. Felaktig användning av apparaten kan medföra produkt- och/eller personskada.

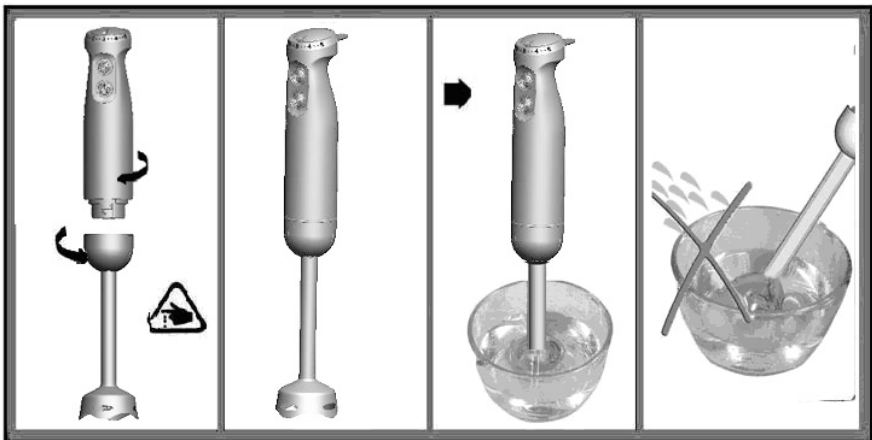


Delar och funktioner till stavmixer:

1. Hastighet 1-5
2. Knapp I
3. Knapp II
4. Motorenhet

5. Mixerstav
6. Adapter till visp
7. Visp
8. Adapter till minihackare
9. Knivblad
10. Minihackare (500 ml)
11. Mixerbehållare
12. Lock till mixerbehållare

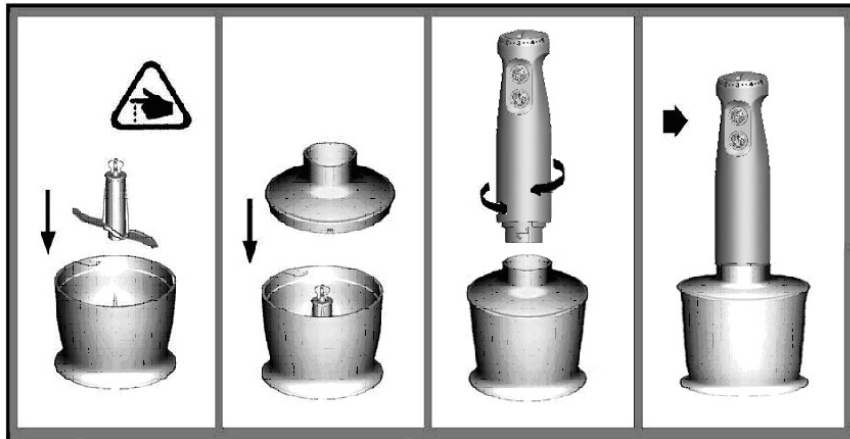
Så här används stavmixern



Stavmixern är idealiskt för dipp, såser, soppa, majonnäs och barnmat såväl som milkshakes.

1. Stavmixern sätts på motorenheten med en vridrörelse, som låser den på plats.
2. Placera stavmixern i mixerbehållaren och tryck på knapp II för att starta.
3. Använd inte stavmixern mer än 1 minut åt gången.
4. Varning: Knivbladet är mycket vasst!
5. Varning: Mixa inte ingredienser utan att tillsätta vatten!

Så här används minihackaren



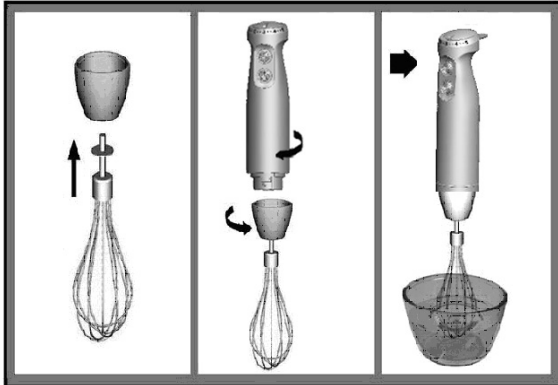
1. Minihackaren är idealiskt för hårda ingredienser, t ex kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, mandlar, sviskon etc.
2. Hacka inte extremt hårda ingredienser, såsom istärningar, muskotnötter, kaffeböner och korn.

Innan du hackar...

1. Ta försiktigt bort plastballaget från knivbladet. Varning: knivbladet är mycket vasst! Håll alltid tillbehöret i den övre plastdelen.
2. Placera knivbladet i mitten av skålen. Tryck ner och lås enheten på plats. Placera alltid minihackaren på den glidsäkra basen.
3. Lägg maten i skålen.
4. Placera adaptern ovanpå skålen.
5. Lås fast adaptern genom att vrida den på motorenheten.
6. Tryck på knapp II för att använda minihackaren. Håll motorenheten med ena handen och adaptern med den andra under användning.
7. Separera motorenheten och adaptern till minihackaren efter användning.

8. Ta bort locket. Ta försiktigt ut knivbladet.
9. Mixa inte hårda ingredienser i mer än 10 sekunder åt gången.

Så här används vispen



Använd endast vispen för att vispa grädde, äggvitor, luftig sockerkakssmet och Ready-mix
desserter.

1. Sätt i vispen i visp-adaptorn och vrid den på plats på motorenheten, så den låser fast.
2. Placera vispen i en skål och tryck på knapp II för att använda den.
3. Använd inte vispen längre än 2 minuter.
4. Separera adaptorn och motorenheten efter användning. Dra därefter ut vispen ut från adaptorn.

Rengöring



Rengör motorenheten och adaptorn till minihackaren och vispen med en fuktig trasa.

Sänk inte ner motorenheten i vatten!

1. Alla andra delar kan rengöras i diskmaskin. Om du har mixat många saltade ingredienser, rekommenderas det att skölja knivbladen omedelbart efter användning.
2. Var uppmärksam på att inte använda överdrivna mängder rengörings- eller avkalkningsmedel.
3. Vid bearbetning av färgrika ingredienser, kan färgen smitta av sig på apparatens plastdelar. Smörj in dessa delar med vegetabilisk olja, innan du placerar dem i diskmaskinen.
4. Var försiktig! Knivbladen är mycket vassa!
5. Apparaten ska kopplas från elnätet innan rengöring.

Vägledningstabell

500 ml skål (minihackare)				
Livsmedel	Maximum	Driftstid	Storlek	Hastighet
Kött	250 g	15–20 sek.	1~2 cm	II
Nötter	100 g	15–20 sek.	/	II
Ost	100 g	15–20 sek.	1~2 cm	II
Bröd	80 g	8 sek.	1~2 cm	II
Lök	150 g	8 sek.	1~2 cm	II
Kakor	150 g	8 sek.	1~2 cm	II
Mjöl	400 g	10 sekunder	/	II
Vatten	240 g		/	II
Socker	8 g		/	II
Salt	8 g		/	II



Apparaten uppfyller föreskrifterna för Europeiska Unionens direktiv 2014/35/EU, 2014/30/EU och 2009/125/EC.



Symbolen betyder, att produkten inte bör kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan istället levereras in på en auktoriserad avfallsanläggning, som är avsedd för ändamålet eller till en återförsäljare med en sådan service. Materialen är lämpliga för återvinning enligt sina etiketter. Du bidrar till att skydda miljön genom att återvinna. Kontakta din kommun, om du behöver mer information.

GARANTI

Det är 3 års garanti som gäller som reklamationsrätt på fabriktions- och materialfel på din nya produkt, gällande från dokumenterat inköpsdatum. Garantin omfattar material, arbetslön och bilkörning. Vid kontakt angående service bör Ni upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Skriv eventuellt ner denna information här i bruksanvisningen så har Ni dem till hands. Det gör saker enklare för servicemontören att finna de korrekta reservdelarna.

Garantin täcker inte:

- Fel och skador som inte är fabriktions- och materialfel
- Vid brist på underhåll – inkluderar också brist på rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten
- Vid transportskador när produkten är transporterad utan korrekt emballage
- Om det har använts reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte följts
- Om inte installationen är gjord som anvisat

Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. Vid tillfälle där kunden själv har stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuell transportskada. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan är levererad. Annars kommer kundens krav att bli avvisat.

Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är varje köp av apparater som inte ska användas i ett privat hushåll utan användas till affärsmässigt eller liknande ändamål (restaurang, café, kantin etc.) eller användas till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare. I förbindelse med kommersiellt inköp gäller ingen garanti eftersom denna produkt uteslutande er framställt för privata hushåll.

SERVICE

För rekvisition av service och reservdelar i Sverige kontaktas den butik där produkten är inköpt.

Tillverkaren/återförsäljaren kan inte hållas ansvariga för produkt- och/eller personsador, om säkerhetsanvisningarna inte följs. Garantin frånfaller, om anvisningarna inte följs.

Med förbehåll för tryckfel

Witt Sverige AB • Tel. 08 52 50 84 80 • Fax + 45 70 25 48 23 • info@wittsverige.se • www.wittsverige.se

SAUVASEKOITIN

FI

WPHB800//Jett

220-240V~ 50/60Hz 800W



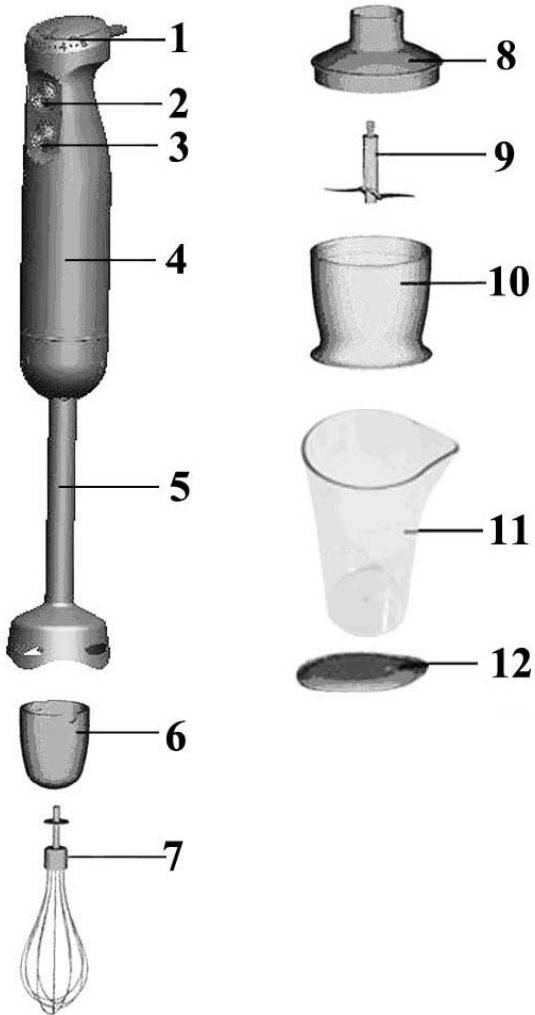
TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET.....	39
Sauvasekoittimen osat ja toiminnot:	41
Näin käytät sauvasekoitinta	42
Näin käytät minileikkuria.....	43
Näin käytät vispilää	44
Puhdistaminen	44
Ohjetaulukko	45
TAKUU JA HUOLTO.....	46
HUOLTO.....	47

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Kun käytät sähkölaitteita ja varsinkin silloin, kun lähellä on lapsia, sinun on aina noudatettava perusvarotoimenpiteitä, muun muassa seuraavia:

1. Lue kaikki ohjeet ennen laitteen käyttöä.
2. Älä kasta johtoa, pistoketta tai laitetta veteen (tai muihin nesteisiin), että vältät sähköiskun.
3. Varmista aina, että laite on kytketty pois päältä ja pistoke irrotettu pistorasiasta ennen osien kokoamista tai irrottamista sekä ennen puhdistusta.
4. Älä koskaan käytä laitetta, jos johto tai pistoke on löysästi kiinni tai vahingoittunut. Ota yhteys ammattilaiseen ja/tai toimita laite lähimmälle valtuutetulle jälleenmyyjälle tarkastusta ja huoltoa varten.
5. Ei ulkokäyttöön.
6. Älä koskaan anna johdon roikkua työtason reunan yli ja pidä se kaukana lämpöä säteilevistä laitteista ja pinnoista, kuten toiminnassa olevasta liesitasosta.
7. Varmista aina, että laite on irrotettu virtalähteestä, jos se jätetään ilman valvontaa ja ennen kokoamista tai osien irrotusta sekä ennen puhdistusta.
8. Ole varovainen: terät on erittäin teräviä!
9. Ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan, varmista, että virtalähteen arvot ovat samat kuin tyyppikilvessä ilmoitetut.
10. Älä kytke laitetta virtalähteeseen, ennen kuin se on koottu kokonaan, ja irrota virta aina ennen terien irrottamista tai käsittelyä.
11. Varmista, että moottoriosia, johto tai pistoke eivät kastu.
12. Laite on tarkoitettu ainoastaan tavalliseen kotitalouskäyttöön.
13. Lyhytaikaiseen käyttöön. Älä käytä laitetta sekoitinsauvalla (5) yli 1 minuutin ajan äläkä sekoita kovia ainesosia kauemmin kuin 10 sekuntia kerrallaan. Anna laitteen jäähtyä ennen kuin jatkat.
14. Aseta haluamasi nopeus (1).

15. Laitteen virheellinen käyttö voi johtaa tuote- ja/tai henkilövahinkoihin.
16. Ole varovainen käsitellessäsi terää, kun tyhjennät kulhoa ja puhdistat laitetta.
17. Katkaise laitteesta virta ja irrota se virtalähteestä ennen kuin vaihdat siihen varusteita tai kasettelet käytön aikana liikkuvia osia.
18. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
19. Älä anna lasten leikkiä laitteella.
20. Älä työnnä käsiäsi tai keittiövälineitä astiaan, kun sauvasekoitin on kytketty päälle, koska se voi aiheuttaa vakavia henkilö- ja/tai tuotevaurioita. Voit käyttää lastaa, mutta ET KOSKAAN laitteen ollessa käynnissä.
21. Jos virtajohto on vaurioitunut, valmistajan, huoltokeskuksen tai muun pätevän ammattilaisen on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
22. Laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käytettäväksi (koskee myös lapsia), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet, eikä henkilöiden, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta ja tietoa, ellei heistä vastuussa oleva henkilö heitä ole ohjannut laitteen turvalliseen käyttöön tai valvo heitä.
23. Laitteen virheellinen käyttö voi johtaa tuote- ja/tai henkilövahinkoihin.

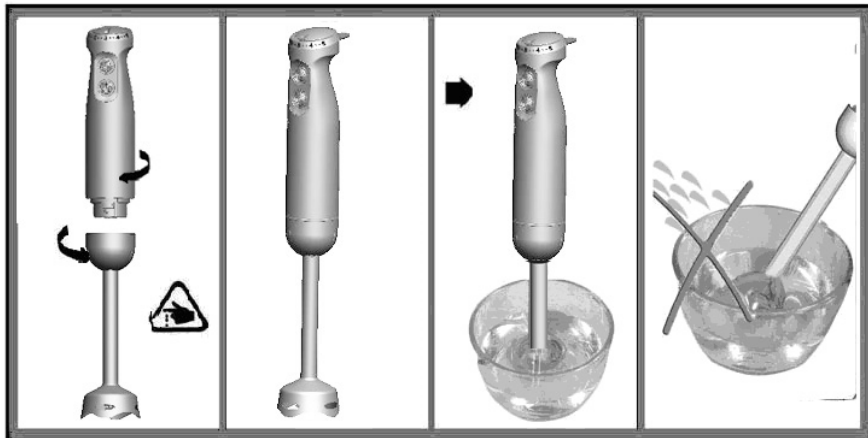


Sauvasekoittimen osat ja toiminnot:

1. Nopeusvalinta 1-5
2. Kytkin I
3. Kytkin II
4. Moottoriosia
5. Sekoitinsauva
6. Vispilän sovitin
7. Vispilä
8. Minisilppurin sovitin
9. Teräyksikkö

10. Minisilppurin kulho (500 ml)
11. Sekoituskulho
12. Sekoituskulhon kansi

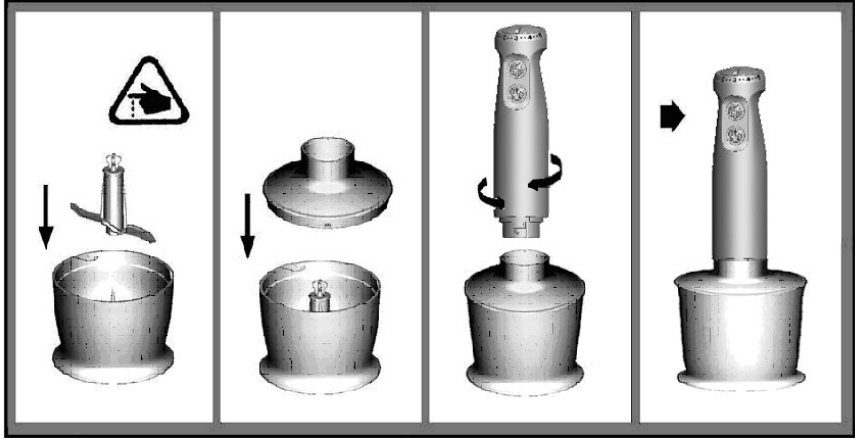
Näin käytät sauvasekoitinta



Sauvasekoitin sopii erinomaisesti dippikastikkeisiin, kastikkeisiin, keittoihin, majoneesiin ja vauvanruokiin kuin myös pirtelöihin.

1. Kiinnitä sekoitinsauva moottoriosaan kiertoliikkeellä, joka lukitsee sauvan paikalleen.
2. Aseta sauvasekoitin sekoituskulhoon ja käynnistä painamalla painiketta II.
3. Älä käytä sekoitinta pidempään kuin 1 minuutti kerrallaan.
4. Varoitus: Terät on erittäin teräviä!
5. Varoitus: Älä sekoita aineksia lisäämättä nestettä!

Näin käytät minileikkuria

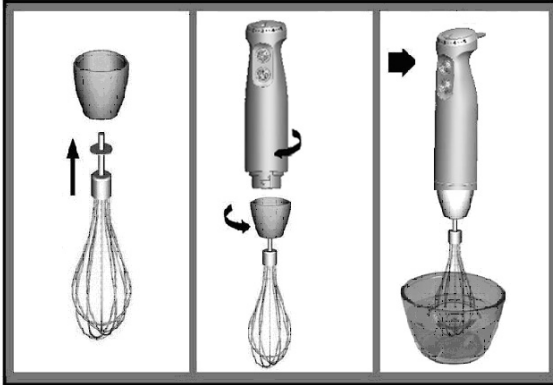


1. Minisilppuri sopii erinomaisesti kovien ainesten, kuten lihan, juuston, sipulien, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, manteleiden, luumujen jne. hienontamiseen.
2. Älä silppua sillä hyvin kovia aineksia, kuten jääkuutioita, muskottipähkinöitä, kahvipapuja tai viljaa.

Ennen käyttöä...

1. Poista terän muovisuojus varovasti. Varoitus: terä on erittäin terävä! Käsitellessäsi osaa pidä aina kiinni sen varren ylemmästä muoviosasta.
2. Aseta teräyksikkö keskelle kulhoa. Paina ja lukitse se paikalleen. Aseta minisilppuri aina luistamattomalle alustalle.
3. Laita ainekset kulhoon.
4. Aseta sovitin kulhon päälle.
5. Kiinnitä sovitin kääntämällä se moottoriosaan.
6. Käynnistä minisilppuri painamalla kytkintä II. Pidä käytön aikana moottoriosasta kiinni toisella ja sovittimesta toisella kädellä.
7. Irrota moottoriosasta ja minisilppurin sovitin toisistaan käytön jälkeen.
8. Avaa kansi. Ota teräyksikkö varovasti ulos.
9. Älä silppua kovia aineksia pidempään kuin 10 sekuntia kerrallaan.

Näin käytät vispilää



Käytä vispilää vain kermavaahdon, munanvalkuaisten, ilmavan sokerikakkutaikinan ja valmiiden jälkiruokasekoitusten vatkaamiseen.

1. Aseta vispilää vispilän sovittimeen ja käännä sovitinta moottoriosaan, kunnes se lukittuu.
2. Aseta vispilää kulhoon ja käynnistä se painamalla kytkintä II.
3. Älä käytä vispilää kahta minuuttia pidempään.
4. Erotta sovitin ja moottorioosa toisistaan käytön jälkeen. Vedä sitten vispilää irti sovittimesta.

Puhdistaminen



Puhdista moottorioosa ja minisilppurin sekä vispilän sovitimet kostealla liinalla.

Älä kasta moottoriosaa veteen!

1. Kaikki muut osat voidaan puhdistaa astianpesukoneessa. Kuitenkin, jos olet sekoittanut hyvin suolaisia aineksia, on suositeltavaa huuhdella terät välittömästi käytön jälkeen.
2. Varo käyttämästä liian suuria määriä puhdistus- tai kalkinpoistoaineita.
3. Kun käsittelet värikkäitä aineksia, niiden väri voi tarttua laitteen muoviosiin. Voitele nämä osat kasviöljyllä ennen kuin laitat ne astianpesukoneeseen.

4. Ole varovainen! Terät ovat erittäin teräviä!
5. Laite on irrotettava virtalähteestä ennen puhdistusta.

Ohjetaulukko

500 ml kulho (minisilppuri)				
Ruoka-aine	Enintään	Käyttöaika	Palojen koko	Nopeus
Liha	250 g	15-20 s	1~2 cm	II
Pähkinät	100 g	15-20 s	/	II
Juusto	100 g	15-20 s	1~2 cm	II
Leipä	80 g	8 s	1~2 cm	II
Sipuli	150 g	8 s	1~2 cm	II
Kakut	150 g	8 s	1~2 cm	II
Jauho	400 g	10 s	/	II
Vesi	240 g		/	II
Sokeri	8 g		/	II
Suola	8 g		/	II



Laite täyttää Euroopan unionin direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU ja 2009/125/EY vaatimukset.



Symboli tarkoittaa sitä, että tuotetta ei saa hävittää tavallisten talousjätteiden mukana, vaan se on toimitettava tätä tarkoitusta varten valtuutetulle jätteenkäsittelypaikalle tai jälleenmyyjälle, jolla on tällainen palvelu. Materiaalit on tarkoitettu kierrätettäväksi niiden etikettimerkintöjen mukaan. Teet kierrättämällä merkittävän panoksen ympäristön suojelun hyväksi. Ota yhteyttä omaan kuntaasi, jos tarvitset lisätietoja.

TAKUU JA HUOLTO

Takuu

Uudelle laitteellesi myönnetään dokumentoidusta ostopäivästä alkaen 2 vuoden takuu valmistus- ja materiaali- virheiden varalle. Takuu kattaa materiaalit ja työpalkat. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteesi nimi ja sarjanumero. Nämä tiedot ovat tyyppikilvessä. Kirjoita ne valmiiksi tähän käyttöoppaaseen, niin ne ovat tarvittaessa helposti käsillä. Tiedot auttavat huoltoasentajaa löytämään helpommin oikeat varaosat.

Takuu ei kata:

- Vikoja ja vahinkoja, joiden syynä ei ole tuotanto- tai materiaali- virhe
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos kokoamista ei ole tehty ohjeiden mukaan

- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut joku muu kuin alan ammattilainen

Kuljetusvauriot

Kuljetusvaurio, joka todetaan tuotteen myyjän toimituksessa asiakkaalle, on yksinomaan asiakkaan ja myyjän välinen asia. Niissä tapauksissa, joissa asiakas on itse vastannut tuotteen kuljetuksesta, ei toimittaja ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta. Mahdollisesta kuljetusvauriosta on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa siitä, kun tavara on toimitettu. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimukset hylätään.

Aiheeton huolto

Jos tuote lähetetään huoltoon ja osoittautuu, että asiakas olisi voinut korjata vian itse noudattamalla tämän käyttöohjeen ohjeita, jää huolto asiakkaan itsensä maksettavaksi.

Osto yrityskäyttöön

Osto yrityskäyttöön on jokainen osto, jossa laitetta ei käytetä yksityisessä kotitaloudessa, vaan sitä käytetään yritystoimintaan tai sitä muistuttavaan tarkoitukseen (ravintola, kahvila, ruokala, jne.), tai laitetta käytetään vuokraukseen tai muuhun toimintaan, jossa käyttäjiä on useita. Yrityskäyttöön tehdyille ostoille ei myönnetä mitään takuuta, koska tämä laite on tarkoitettu yksinomaan tavalliseen kotitalouteen.

HUOLTO

Tarvitessasi huoltoa ja varaosia Suomessa, ota yhteys siihen liikkeeseen, josta tuote on ostettu.

Reklamaatioilmoituksen voit tehdä myös witt.fi sivuilla, Huolto-välilehden Muut tuotteet -lomakkeella

Valmistaja / jakelija ei ole vastuussa mistään henkilö- ja/tai tuotevahingoista, jos turvallisuusohjeita ei ole noudatettu.

Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

