

witt

PREMIUM HAND MIXER WPHM450B



Brugsanvisning DK: 2-10
Bruksanvisning NO: 11-19
Bruksanvisning SE: 20-28
Käyttöohje FI: 29-37
Gebruikshandleiding NL: 38-46
Mode d'emploi FR: 47-55
Instructions EN: 56-64

Indholdsfortegnelse

SIKKERHEDSANVISNINGER	3
OVERSIGT OVER HÅNDMIXEREN.....	5
SÅDAN BRUGES HÅNDMIXEREN.....	7
RENGØRING	8
REKLAMATIONSRET OG SERVICE	10

Sikkerhedsanvisninger

- Læs venligst brugsanvisningen inden håndmixeren tages i brug. På den måde beskytter du dig selv og undgår skade på apparatet.
- Gem denne brugsanvisning, så du kan drage nytte af den ved evt. senere spørgsmål.
- Hvis håndmixeren overdrages/sælges skal brugsanvisningen følge apparatet og gives til den nye ejer.
- Inden håndmixeren tages i brug, skal du omhyggeligt fjerne al emballage og undersøge, om håndmixeren er beskadiget. Hvis den er beskadiget, eller hvis du er i tvivl om, at den har en skade, skal du kontakte den butik, hvor apparatet er købt.
- Håndmixeren er udelukkende egnet til fødevarer, herunder æltning af dej, piskning af væsker (f.eks. frugtsaft) og fløde, i husholdninger eller i husholdningslignende omgivelser. Al anden brug er ikke tilladt, og kan være farligt. Producenten/importøren kan ikke gøres ansvarlig for skader, der skyldes forkert betjening eller uhensigtsmæssig brug af håndmixeren.
- Apparatet må bruges af børn over 8 år, såfremt de er blevet instrueret i brugen af apparatet, og hvor de i begyndelsen er under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Før tilsyn med børn, så de ikke leger med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse af apparatet må kun udføres af børn over 8 år, som samtidig er under opsyn. Hold apparatet og ledningen væk fra børn under 8 år.
- Personer, der på grund af begrænsninger i fysisk, sensorisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene apparatet sikkert, må først anvende apparatet når en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed, har sat dem ind i apparatets betjening og sikkerhedsanvisninger.
- Træk stikket ud efter hver brug og inden rengøring, så håndmixeren ikke aktiveres ved en fejltagelse.
- Træk altid stikket ud, før tilbehøret skiftes.
- Lad aldrig håndmixeren være i gang uden opsyn.
- Hvis du forlader arbejdspladsen, skal du trække stikket ud af stikkontakten.
- Træk altid i stikket og ikke i ledningen, når du afbryder håndmixeren fra strømmen.
- Rør ikke ved delene, når de er i bevægelse, og vent altid, til de står helt stille.
- Hvis piskeris eller dejkroge beskadiges, skal de skiftes. Udstyrets sikkerhedskoncept fungerer kun, hvis udstyret er i fejlfri stand.
- Lad aldrig håndmixeren køre, hvis dele er beskadiget eller mangler. Ellers kan der opstå alvorlige ulykker.
- Forsøg aldrig selv at reparere håndmixeren. Kontakt butikken, hvor apparatet blev købt.
- Motordelen må under ingen omstændigheder nedsænkes i vand eller andre væsker! Det er livsfarligt på grund af elektrisk stød, hvis rester af væsken kommer i berøring med spændingsførende dele under brug.
- Lad omgående defekte stik eller kabler udskifte af en reparatør, så farlige situationer undgås.

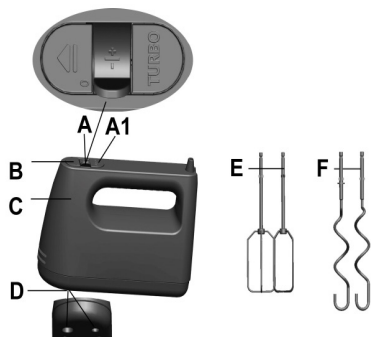
Fare for personskader:

- Rør ikke ved piskeriset eller dejkroge under brug.
- Lad ikke langt hår, tørklæder og lignende hænge ned i tilbehørsdelene.
- Prøv aldrig at sætte redskaber på med forskellige funktioner samtidigt.
- Forsøg aldrig at stikke køkkenredskaber såsom knive, skeer etc. ind i det roterende udstyr.
- Vær forsigtig, hvis der arbejdes med varm væske. Fare for sprøjt.

Fare på grund af elektrisk stød!

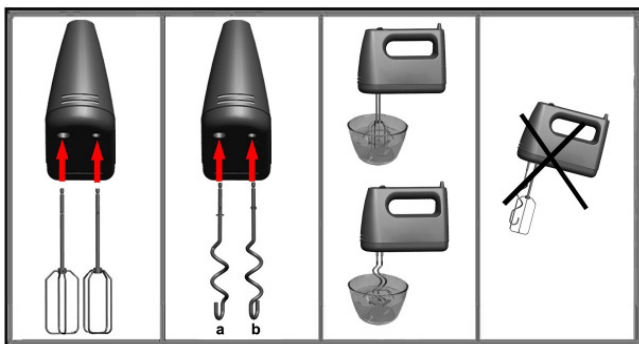
- Strømledningen må aldrig komme i berøring med håndmixerens varme dele eller andre varmekilder.
- Benyt aldrig en forlængerledning, og vær forsigtig med at ledningen ikke kommer i berøring med de roterende dele.
- Lad ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- Bøj eller klem ikke ledningen.
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug samt tilsvarende anvendelse, f.eks. af:
 - køkkenpersonale i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer
 - hotel- og motelkunder samt andre typer af beboelsesmiljøer, herunder;
 - bed & breakfast

Oversigt over håndmixeren



- A. Hastighedsvælger (0,1,2,3,4,5)
- A1. TURBO-knap
- B. Udløserknap
- C. Motordel
- D. Stikplads til tilbehøret
- E. Piskeris
- F. Dejkroge

Isætning af piskeris og dejkroge

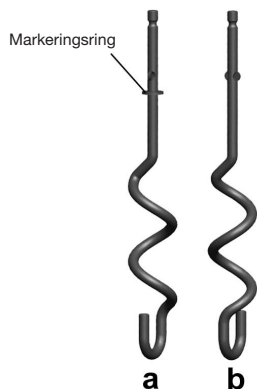


Dejkroge:

1. Isæt dejkrog (a) ind i den største af stikpladserne.
2. Isæt dejkrog (b) ind i den mindste af stikpladserne på håndmixeren. Sørg for at dejkrog (a) og (b) er klikket på plads og låst (se ovenstående illustration).

Forsigtig:

- Det er kun dejkrog (a), der er udstyret med en markeringsring. Ombyt ikke tilbehøret!



- Dejkrogene er egnede til at ælte dej, f.eks. dej til dumplings eller nudler.
- Frigørelse af dejkrogene: Sørg for, at hastighedsvælgeren (A) står på "0". Tryk herefter på udløserknappen.

Piskeris:

1. Indsæt piskeris i stikpladserne.
2. Sørg for, at de klikker på plads og er låst fast.

Forsigtig:

- Piskerisene er egnede til piskning af bl.a. fløde, æg, mayonnaise.
- Frigørelse af piskerisene: Sørg for, at hastighedsvælgeren (A) står på "0", og tryk på udløserknappen.

Sådan bruges håndmixeren

1. Isæt tilbehøret (dejkroge eller piskeris).
2. Kom ingredienserne i en passende skål/holder.
3. Sæt stikket til håndmixeren i stikkontakten.
4. Vælg en passende hastighed (1,2,3,4,5) for bearbejdning af ingredienserne.
5. Når ingredienserne er færdigblandede, slukkes for håndmixeren ved at sætte hastighedsvælgeren på "0". Fjern nu håndmixeren fra skålen.
6. Træk stikket ud af stikkontakten.
7. Fjern ingredienserne fra beholderen.

Forsigtig:

- Stikket må ikke være i stikkontakten, når tilbehøret isættes/frigøres.
- Hvis du vælger TURBO-funktionen, skifter håndmixeren øjeblikkeligt til højeste hastighed (5).

Rengøring

1. Træk altid stikket ud inden rengøring. Fare for elektrisk stød!
2. Rengør apparatet med en fugtig klud og eventuelt med et mildt rengøringsmiddel.
3. Nedsænk ikke motordelen i vand eller andre væsker! Der er fare for elektrisk stød, hvis rester af væsken kommer i berøring med spændingsførende dele under brug.

Bemærk: madvarer som indeholder naturlige farvestoffer, kan forårsage en misfarvning af plastdelene. Dette har ingen betydning for funktionaliteten. På piskeris og dejkroge, der kan maskinopvaskes, anbefaler vi, at de smøres let ind i vegetabilsk olie inden opvask.

Vejledende tabel

Tilbehør	Mad	Maksimum	Driftstid	Hastighed	Forberedelse
Dejkroge	Mel	1200g	2 min.	1-5	/
	Vand	600g			
Dejkroge (valgfri opskrift)	Mel	500g	5 min.	1-5	/
	Vand	260g			
Piskeris	Æggehvide	8stk.	5 min.	3-5	/



Dette apparat overholder følgende EU-direktiver: 2014/35/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. Kontakt din egen kommune, hvis du har brug for mere information.

REKLAMATIONSRET

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.

Reklamationsretten dækker ikke:

- Fejl og skader, som ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Ved misvedligeholdelse – herunder gælder også mangel på rengøring af produktet
- Ved brand- og/eller vand- og fugtskader på produktet
- Ved transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- 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
- Batterier eller andre sliddele

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'.

Forbehold for trykfejl.

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

Innholdsfortegnelse

SIKKERHETSANVISNINGER.....	12
OVERSIKT OVER HÅNDMIKSEREN	14
SÅNN BRUKES HÅNDMIKSEREN.....	16
RENGJØRING	17
REKLAMASJONSRETT OG SERVICE.....	19

Sikkerhetsanvisninger

- Vennligst les bruksanvisningen før håndmikseren tas i bruk. På den måten beskytter du deg selv og unngår skade på apparatet.
- Ta vare på denne bruksanvisningen, så du kan dra nytte av den ved evt. senere spørsmål.
- Hvis håndmikseren gis bort/selges skal bruksanvisningen følge apparatet og gis til den nye eieren.
- Før håndmikseren tas i bruk, skal du omhyggelig fjerne all emballasje og undersøke om håndmikseren er skadet. Hvis den er skadet, eller hvis du er i tvil om at den har en skade, skal du kontakte den butikken hvor apparatet er kjøpt.
- Håndmikseren er utelukkende egnet til matvarer, herunder elting av deig, pisking av væsker (f.eks. fruktsaft) og fløte, i husholdninger eller i husholdningslignende omgivelser. All annen bruk er ikke tillatt, og kan være farlig. Produsenten/importøren kan ikke holdes ansvarlig for skader som skyldes feil betjening eller u hensiktsmessig bruk av håndmikseren.
- Apparatet kan brukes av barn over 8 år, såfremt de har blitt instruert i bruken av apparatet, og så lenge de i begynnelsen er under tilsyn av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet. Før tilsyn med barn så de ikke leker med apparatet. Rengjøring og vedlikehold av apparatet må kun utføres av barn over 8 år, som samtidig er under tilsyn. Hold apparatet og ledningen unna barn under 8 år.
- Personer som på grunn av fysiske, sensoriske eller psykiske begrensninger eller på grunn av manglende erfaring eller uvitenhet ikke er i stand til å betjene apparatet sikkert, må først bruke apparatet når en person som er ansvarlig for deres sikkerhet har satt dem inn i apparatets betjening og sikkerhetsanvisninger.
- Trekk ut støpselet etter hver bruk og før rengjøring, så håndmikseren ikke aktiveres ved en feiltagelse.
- Trekk alltid ut støpselet før tilbehøret skiftes.
- La aldri håndmikseren være i gang uten tilsyn.
- Hvis du forlater arbeidsplassen, skal du trekke støpselet ut av stikkkontakten.
- Trekk alltid i støpselet og ikke i ledningen når du trekker ut håndmikseren fra strømmen.
- Rør ikke ved delene når de er i bevegelse, og vent alltid til de står helt stille.
- Hvis visp eller deigkrok skades, skal de skiftes. Utstyrets sikkerhetskonsept fungerer kun hvis utstyret er i feilfri stand.
- La aldri håndmikseren kjøre hvis deler har blitt skadet eller mangler. Ellers kan det oppstå alvorlige ulykker.
- Forsøk aldri å selv reparere håndmikseren. Kontakt butikken hvor apparatet ble kjøpt.
- Motordelen må under ingen omstendigheter senkes ned i vann eller andre væsker! Det er livsfarlig på grunn av elektrisk stot, hvis rester av væsken kommer i berøring med spenningsførende deler under bruk.
- Defekte støpsel eller kabler bør så raskt som mulig byttes av en reparatør, så farlige situasjoner unngås.

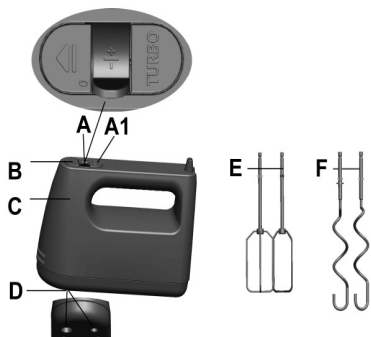
Fare for personskader:

- Rør ikke ved visp eller deigkrok under bruk.
- La ikke langt hår, tørkler og lignende henge ned i tilbehørsdelene.
- Prøv aldri å sette på redskaper med forskjellige funksjoner samtidig.
- Forsøk aldri å stikke kjøkkenredskaper som kniver, skjær etc. inn i det roterende utstyr
- Vær forsiktig hvis det arbeides med varm væske. Fare for sprut.

Fare for elektrisk støt!

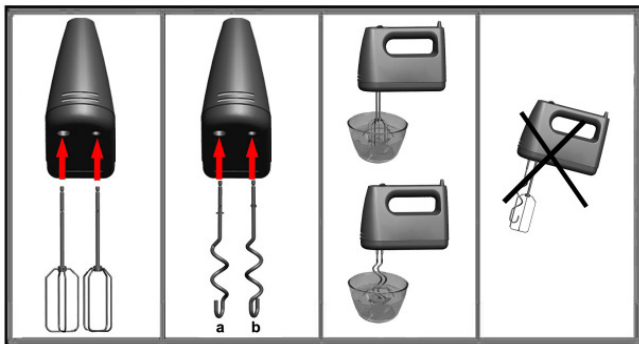
- Strømledningen må aldri komme i kontakt med håndmikserens varme deler eller andre varmekilder.
- Benytt aldri en skjøteledning, og vær forsiktig sånn at ledningen ikke kommer i berøring med de roterende delene.
- La ikke strømledningen ligge på kanter eller hjørner.
- Bøy eller klem ikke ledningen.
- Dette apparatet er beregnet til husholdningsbruk samt tilsvarende bruk, f.eks. av:
 - kjøkkenpersonale i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer
 - hotell- og motellkunder samt andre typer bomiljøer, herunder;
 - bed & breakfast

Oversikt over håndmikseren



- A. Hastighetsvelger (0,1,2,3,4,5)
- A1. TURBO-knapp
- B. Utløserknapp
- C. Motordel
- D. Stikkplasser til tilbehøret
- E. Visper
- F. Deigkroker

Montering av visper og deigkroker

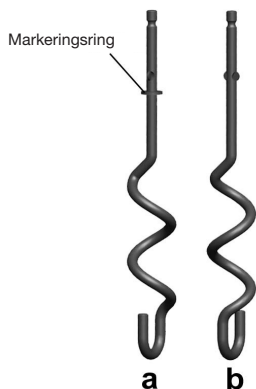


Deigkroker:

1. Sett deigkroken (a) inn i den største av stikkplassene.
2. Sett deigkroken (b) inn i den minste av stikkplassene på håndmikseren.
Sørg for at deigkrok (a) og (b) er klikket på plass og låst (se ovenstående illustrasjon).

Forsiktig:

- Det er kun deigkrok (a) som er utstyrt med en markeringsring. Bytt ikke om på tilbehøret!



- Deigkrokene er egnede til å elte deig, f.eks. deig til dumplings eller nudler.
- Løsning av deigkrokene: Sørg for at hastighetsvelgeren (A) står på "0".
Trykk deretter på utløserknappen.

Visper:

1. Sett vispene i stikkplassene.
2. Sørg for at de klikker på plass og er låst fast.

Forsiktig:

- Vispene er egnet til pisking av bl.a. fløte, egg eller majones.
- Løsning av vispene: Sørg for at hastighetsvelgeren (A) står på "0", og trykk på utløserknappen.

Sånn brukes håndmikseren

1. Sett inn tilbehøret (deigkrok eller visp).
2. Plasser ingrediensene i en passende skål/holder.
3. Sett støpselet til håndmikseren i stikkkontakten.
4. Velg en passende hastighet (1,2,3,4,5) for bearbeiding av ingrediensene.
5. Når ingrediensene er ferdigblandet, slås håndmikseren av ved å sette hastighetsvelgeren på "0". Fjern deretter håndmikseren fra skålen.
6. Trekk støpselet ut av stikkkontakten.
7. Fjern ingrediensene fra beholderen.

Forsiktig:

- Støpselet må ikke være i stikkkontakten når tilbehøret settes inn/løsnes.
- Hvis du velger TURBO-funksjonen, skifter håndmikseren øyeblikkelig til høyeste hastighet (5).

Rengjøring

1. Trekk alltid støpselet ut før rengjøring. Fare for elektrisk støt!
2. Rengjør apparatet med en fuktig klut og eventuelt med et mildt rengjøringsmiddel.
3. Senk ikke motordelen ned i vann eller andre væsker! Det er fare for elektrisk støt hvis rester av væsken kommer i berøring med spenningsførende deler under bruk.

Merk: matvarer som inneholder naturlige fargestoffer kan forårsake misfarging av plastdelene. Dette har ingen betydning for funksjonaliteten. På visper og deigkroker som kan vaskes i oppvaskmaskin anbefaler vi at de smøres inn med et tynt lag vegetabilsk olje før oppvask.

Veiledende tabell

Tilbehør	Mat	Maksimum	Brukstid	Hastighet	Forberedelse
Deigkroker	Mel	1200g	2 min.	1-5	/
	Vann	600g			
Deigkroker (valgfri oppskrift)	Mel	500g	5 min.	1-5	/
	Vann	260g			
Visper	Eggehvite	8stk.	5 min.	3-5	/



Dette apparatet overholder følgende EU-direktiver: 2014/35/EU og 2009/125/EC.



Symbolet betyr at produktet ikke bør kastes sammen med alminnelig husholdningsavfall, men i stedet leveres på en autorisert avfallsplass som er beregnet til formålet eller til en forhandler med en lignende service. Kontakt din egen kommune hvis du trenger mer informasjon.

Reklamasjonsrett

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

Reklamasjonsretten dekker ikke:

- Feil og skader, som ikke skyldes fabrikkasjons- og materialefeil
- Ved mangelfull vedlikehold – dette gjelder også mangel på rengjøring av produktet
- Ved brann- og/eller vann- og fuktskader på produktet
- Hvis der er brukt uoriginale reservedeler
- Hvis anvisningene i bruksanvisningen ikke er fulgt
- Hvis ikke installasjonen er skjedd som anvist
- Hvis ufaglærte har installert eller reparert produktet
- Batterier eller andre slitedeler

Transportskader

En transportskade som konstateres ved forhandlerens levering hos kunden, er utelukkende en sak mellom kunden og forhandleren. I tilfeller hvor kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ingen forpliktelser 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.

Proffkjøp

Proffkjøp er ethvert kjøp av apparater, som ikke skal brukes i privat husholdning, men brukes til næring eller næringsliknende formål (restaurant, café, kantine etc.) eller brukes til utleie eller annen bruk som omfatter flere brukere. I forbindelse med proffkjøp ytes ingen garanti, da dette produktet utelukkende er beregnet til vanlig husholdning.

SERVICE

For rekvirering av service og reservedeler i Norge, kontaktes den butikken hvor produktet er kjøpt.

Reklamasjon kan også meldes inn på witt.no under fanen 'Service/Sage Service/Sage serviceskjema'.

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

Forbehold for trykkfeil.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSANVISNINGAR.....	21
ÖVERSIKT ÖVER ELVISPEN	23
SÅ HÄR ANVÄNDS ELVISPEN	25
RENGÖRING	26
REKLAMATIONSRÄTT OCH SERVICE	28

Säkerhetsanvisningar

- Läs vänligen bruksanvisningen innan elvispen tas i bruk. Då skyddar du dig själv och undviker skada på apparaten.
- Spara denna bruksanvisning, så du kan ha nytt av den vid ev. senare frågor.
- Om elvispen ges bort/säljs ska bruksanvisningen följa apparaten och ges vidare till den nya ägaren.
- Innan elvispen används, ska du noggrant ta bort allt emballage och undersöka, om elvispen är skadad. Om den är skadad, eller du är osäker på om den har en skada, ska du kontakta den butik, där apparaten är inköpt.
- Elvispen är bara avsedd för livsmedel, däribland knådning av deg, vispning av vätskor (t ex fruktsaft) och gräddning, i hushåll eller hushållsliknande miljöer. All annan användning är inte tillåten, och kan vara farligt. Tillverkaren/importören kan inte hållas ansvariga för skador, som beror på felaktigt användande eller olämplig användning av elvispen.
- Apparaten får användas av barn över 8 år, om de instruerats i användande av apparaten, och om de i början är under uppsyn av en vuxen person som är ansvarig för deras säkerhet. Se till så att barn inte leker med apparaten. Rengöring och underhåll av apparaten får endast utföras av barn över 8 år, som samtidigt är under uppsyn. Håll apparaten och sladden borta från barn under 8 år.
- Personer, som på grund av begränsningar i fysisk, sensorisk eller psykisk förmåga eller på grund av bristande erfarenhet eller okunskap inte är i stånd till att använda apparaten på ett säkert sätt, får bara använda apparaten när en person, som är ansvarig för deras säkerhet, har gjort dem införstådda med apparatens användning och säkerhetsanvisningar.
- Dra alltid ut kontakten, innan du byter tillbehör.
- Låt aldrig elvispen vara igång utan uppsyn.
- Om du lämnar arbetsplatsen, ska du dra ut kontakten ur eluttaget.
- Dra alltid i kontakten och inte i sladden, när du kopplar bort strömmen från elvispen.
- Rör inte vid delarna, när de är i rörelse, och vänta alltid tills de är helt stilla.
- Om vispen eller degkroken skadas, ska de bytas ut. Utrustningens säkerhetskoncept fungerar bara, om utrustningen är i felfritt tillstånd.
- Låt aldrig elvispen vara igång, om delar är skadade eller saknas. Då kan det uppstå allvarliga olyckor.
- Försök aldrig att själv reparera elvispen. Kontakta butiken, där du köpt apparaten.
- Motordelen får under inga omständigheter sänkas ner i vatten eller andra vätskor! Det är livsfarligt på grund av elektrisk stöt, om rester av vätskan kommer i beröring med spänningsförande delar vid användning.
- Låt genast en reparatör byta ut defekt kontakt eller sladd, så att farliga situationer undviks.

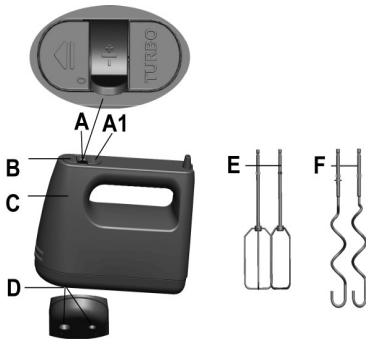
Fara för personskador:

- Rör aldrig vispen eller degkroken under användning.
- Låt inte långt hår, handdukar eller liknande hänga ner i tillbehörsdelarna.
- Försök aldrig att använda olika redskap för olika funktioner samtidigt.
- Försök aldrig att sticka in köksredskap t ex knivar, skedar etc. in i den roterande utrustningen
- Var försiktig, om du arbetar med varm vätska. Fara för stänk.

Fara på grund av elektrisk stöt!

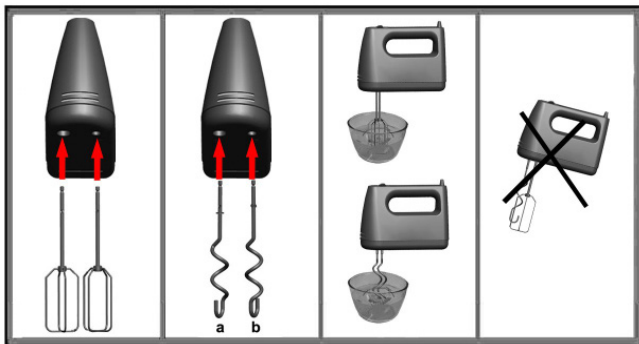
- Strömsladden får aldrig komma i kontakt med elvispens varma delar eller andra värmekällor.
- Använd aldrig en förlängningsladd, och var försiktig så att sladden inte kommer i kontakt med de roterande delarna.
- Låt inte strömsladden ligga på kanter eller hörn.
- Böj eller kläm inte sladden.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk samt motsvarande användning, t ex:
 - kökspersonal i butik, kontor och andra arbetsmiljöer
 - hotell- och motellgäster samt andra typer av boendemiljöer, däribland;
 - bed & breakfast

Översikt över elvispen



- A. Hastighetsväljare (0, 1, 2, 3, 4, 5)
- A1. TURBO-knapp
- B. Utlösarknapp
- C. Motordel
- D. Öppning för placering av tillbehör
- E. Visp
- F. Degkrok

Isättning av visp och degkrok

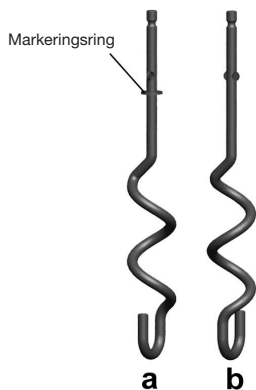


Degkrok:

1. Sätt i degkrok (a) i de största insticksplatserna.
2. Sätt i degkrok (b) i den minsta av insticksplatserna på elvispen. Var noga med att degkroken (a) och (b) klickas på plats och låses (se ovanstående illustration).

Var försiktig:

- Det är endast degkrok (a), som är utrustad med en markeringsring. Byt inte tillbehören!



- Degkrokarna är lämpliga för att knåda deg, t ex deg till dumplings eller nudlar.
- Frigörande av degkrokarna: Var noga med, att hastighetsväljaren (A) står på "0".
Tryck därefter på utlösarknappen.

Visp:

1. Sätt i vispen i insticksplatserna.
2. Var noga med, att de klickar på plats och låses fast.

Var försiktig:

- Visparna är lämpliga till att vispa bl. a grädde, ägg, majonnäs.
- Frigörande av visparna: Var noga med, att hastighetsväljaren (A) står på "0", och tryck därefter på utlösarknappen.

Så här används elvispen

1. Sätt i tillbehöret (degkrok eller visp).
2. Placera ingredienserna i en passande skål/behållare.
3. Sätt i elvispens kontakt i eluttaget.
4. Välj en passande hastighet (1, 2, 3, 4, 5) för bearbetning av ingredienserna.
5. När ingredienserna är färdigblandade, stänger du av elvispen genom att sätta hastighetsväljaren på "0". Ta bort elvispen från skålen.
6. Dra ut kontakten från eluttaget.
7. Ta bort ingredienserna från behållaren.

Var försiktig:

- Kontakten får inte sitta i eluttaget, när tillbehöret sätts i/frigörs.
- Om du väljer TURBO-funktionen, byter elvispen genast till högsta hastighet (5).

Rengöring

1. Dra alltid ut kontakten innan rengöring. Fara för elektrisk stöt!
2. Rengör apparaten med en fuktig trasa och eventuellt ett mildt rengöringsmedel.
3. Sänk inte ner motordelen i vatten eller andra vätskor! Det är fara för elektrisk stöt, om rester av vätskan kommer i kontakt med spänningsförande delar under användning.

Observera: livsmedel som innehåller naturliga färgämnen, kan orsaka en missfärgning av plastdelarna. Detta har ingen betydelse för funktionaliteten. På visp och degkrok som kan rengöras i diskmaskin, rekommenderar vi, att de smörjs in lätt med vegetabilisk olja innan diskning.

Vägledande tabell

Tillbehör	Livsmedel	Maksimum	Driftstid	Hastighet	Förberedelse
Degkrok	Mjöl	1200g	2 min.	1-5	/
	Vatten	600g			
Degkrok (valfritt recept)	Mjöl	500g	5 min.	1-5	/
	Vatten	260g			
Visp	Äggvita	8stk.	5 min.	3-5	/



Denna apparat uppfyller följande EU-direktiv: 2014/35/EU och 2009/125/EC.



Symbolen betyder, att produkten inte bör kastas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan i stället levereras in till en auktoriserad avfallsplats som är avsedd för ändamålet eller till en återförsäljare som tillhandahåller en sådan service. Kontakta din kommun om du behöver ytterligare information.

Reklamationsrätt

Din nya produkt omfattas av 3 års reklamationsrätt på fabriktions- och materialfel, gällande från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar material och arbetslön. Vid begäran om service ska du upplysa om produktens namn och serienummer. Dessa upplysningar finns på typskylten. Notera ev. dessa upplysningar här i bruksanvisningen, så du dem lätt tillgängliga. Det gör det lättare för servicemontören att hitta de korrekta reservdelarna.

Reklamationsrätten omfattar inte:

- Fel och skador som uppkommit på grund av fabriktions- och materialfel.
- Vid misskötsamt underhåll – däribland även gäller bristande rengöring av produkten
- Vid brand- och/eller vatten- och fuktskador på produkten.
- Om man använt reservdelar som inte är original
- Om anvisningarna i bruksanvisningen inte efterföljs
- Om inte installationen genomförts enligt anvisningarna
- Om inte auktoriserad fackman har installerat eller reparerat produkten
- Batterier eller andre förslitningsdelar

Transportskador

En transportskada som konstateras vid återförsäljarens leverans hos kunden, är detta uteslutande en sak mellan kunden och återförsäljaren. I de fall då kunden själv stått för transporten av produkten, påtar sig leverantören ingen förpliktelse i förbindelse med eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omgående och senast 24 timmar efter att varan levererats. Annars kommer kundens krav att avvisas.

Ogrundad service

Om produkten skickas in till service, och det visar sig att man hade kunnat avhjälpa felet själv genom att följa anvisningarna här i bruksanvisningen, faller det på kunden själv att betala för servicen.

Kommersiella inköp

Kommersiella inköp är sådana inköp av apparater, som inte ska användas i privata hushåll, men som används i kommersiella sammanhang eller liknande (restaurang, café, kantin etc.) eller används till uthyrning eller annan användning som omfattar flera användare. I förbindelse med kommersiella inköp frånfaller garantin eftersom denna produkt uteslutande är avsedd för vanliga hushåll.

SERVICE

För serviceförfrågan och reservdelar i Sverige kontaktas den butik, där produkten är inköpt. Anmälan om reklamation kan också ske på wittsverige.se under fliken 'Service/Sage Service/Sage serviceschema'.

Med förbehåll för tryckfel.

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

Garantin bortfaller om anvisningarna inte följs.

SISÄLLYSLUETTELO

TURVALLISUUSOHJEET	30
KATSAUS SÄHKÖVATKAIMEEN	32
SÄHKÖVATKAIMEN KÄYTTÖ.....	34
PUHDISTUS	35
TAKUU JA HUOLTO	37

Turvallisuusohjeet

- Lue käyttöohjeet ennen sähkövatkaimen käyttöönottoa. Näin suojaat itseäsi ja vältät laitteen vahingoittumisen.
- Säilytä tämä käyttöohje mahdollista myöhempää tarvetta varten.
- Jos sähkövatkaimesta luovutaan tai se myydään, tulee käyttöohje toimittaa uudelle omistajalle laitteen mukana.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit huolellisesti ja tarkista vatkein vaurioiden varalta ennen sen käyttöönottoa. Jos laite on vaurioitunut tai epäilet sen vaurioituneen, ota yhteyttä liikkeeseen, josta olet ostanut laitteen.
- Sähkövatkain soveltuu vain elintarvikkeiden vatkaamiseen, mukaan lukien taikinan vaivaaminen sekä nesteiden (esim. hedelmämehujen) ja kerman vatkaaminen, kotitalouksissa tai kotitalouksiin verrattavissa ympäristöissä. Mitkään muut käyttötavat ei ole sallittuja ja ne voivat olla myös vaarallisia. Valmistaja /maahantuoja ei ole vastuussa vahingoista, jotka aiheutuvat sähkövatkaimen virheellisestä tai väärästä käytöstä.
- Yli 8-vuotiaat lapset voivat käyttää laitetta, jos heidät on opastettu laitteen käyttöön ja jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvoo aluksi laitteen käyttöä. Valvo lapsia, etteivät he leiki laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa laitetta vain, jos heitä valvotaan samanaikaisesti. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Henkilöt, joiden fyysiset, sensoriset tai psyykkiset kyvyt ovat rajoittuneet tai jotka kokemuksen puutteen tai tietämättömyyden vuoksi eivät pysty käyttämään laitetta, voivat käyttää sitä vain, jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on opastanut heidät laitteen käyttöön ja sen turvallisuusohjeisiin.
- Vedä pistoke irti jokaisen käyttökerran jälkeen ja ennen laitteen puhdistamista, jotta vatkein ei käynnisty vahingossa.
- Irrota pistoke aina, kun vaihdat lisävarusteita.
- Älä koskaan jätä vatkainta käyntiin valvomatta.
- Jos poistut työskentelypaikalta, irrota pistoke pistorasiasta.
- Vedä aina pistokkeesta, ei johdosta, kun irrotat vatkaimen virtalähteestä.
- Älä koske laitteen osiin, kun ne liikkuvat. Odota aina, että laite pysähtyy kokonaan.
- Jos vispilät tai taikinakoukut ovat vahingoittuneet, ne on vaihdettava. Laitteen turvallisuusperiaate toimii vain, jos laite on moitteettomassa kunnossa.
- Älä koskaan käytä vatkainta, jos osat ovat vaurioituneet tai puuttuvat. Muuten voi aiheutua vakava onnettomuus.
- Älä koskaan yritä korjata vatkainta itse. Ota yhteyttä liikkeeseen, josta laite on ostettu.
- Moottoriosaa ei missään tapauksessa saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen! Se on hengenvaarallista sähköiskuvaaran vuoksi, mikäli moottoriin jäänyt kosteus joutuu kosketuksiin jännitteisten osien kanssa käytön aikana.
- Korjauta välittömästi vioittunut pistoke tai johto ammattiasentajalla vaaratilanteiden välttämiseksi.

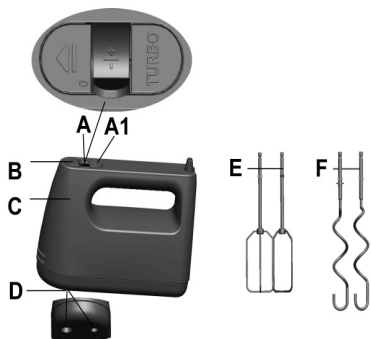
Henkilövahinkojen vaara:

- Älä koske vispilöihin tai taikinakoukkuihin käytön aikana.
- Älä anna pitkien hiuksien, keittiöpyyhkeiden tai vastaavien roikkua lähellä laitteen pyöriäviä osia.
- Älä käytä eri toimintoihin tarkoitettuja osia samanaikaisesti.
- Älä koskaan yritä laittaa keittiövälineitä kuten veitsiä tai lusikoita pyöriivään laitteeseen.
- Ole varovainen, jos käsittelet kuumia nesteitä. Roiskumisvaara.

Sähkökuvaara!

- Virtajohto ei saa koskaan päästä kosketuksiin vatkaimeen kuumien osien tai muiden lämmönlähteiden kanssa.
- Älä koskaan käytä jatkojohtoa ja varo, ettei johto pääse kosketuksiin pyörivien osien kanssa.
- Älä pidä virtajohtoa nurkissa tai reunoilla.
- Älä taivuta tai purista johtoa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön sekä vastaavaan käyttöön, esim.:
 - keittiöhenkilöstön käyttöön myymälöissä, toimistoissa ja muissa työympäristöissä
 - hotelli- ja motelliasiakkaiden käyttöön sekä käyttöön muun tyyppisissä majoitusympäristöissä mukaan lukien bed & breakfast

Katsaus sähkövatkaimeen



Nopeudensäädin (0, 1, 2, 3, 4, 5)

A1. TURBO-painike

B. Suljinpainike

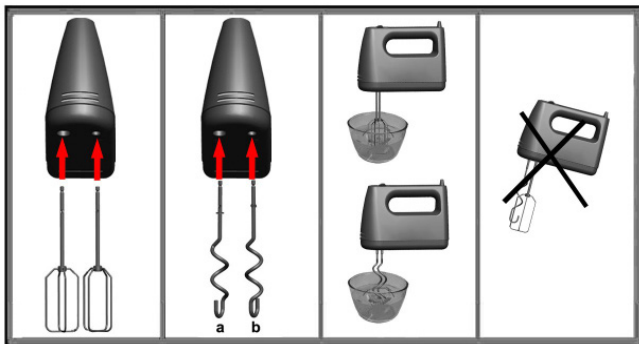
C. Moottoriosia

D. Lisävarusteiden kiinnitysaukot

E. Vispilät

F. Taikinakoukut

Vispilöiden ja taikinakoukkujen kiinnittäminen

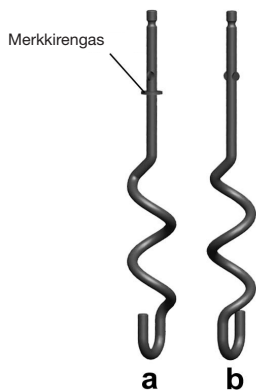


Taikinakoukut:

1. Työnnä taikinakoukku (a) suurimpaan aukkoon.
2. Työnnä taikinakoukku (b) vatkaimen pienimpään aukkoon. Varmista, että molemmat taikinakoukut (a) ja (b) on napsautettu paikoilleen ja lukittu (katso yllä oleva piirros).

Varoitus:

Vain taikinakoukku (a) on varustettu merkkirenkaalla. Älä vaihda lisävarusteita!



- Taikinakoukut soveltuvat taikinan (esim. nuudeli- tai dumplings-taikinan) vaivaamiseen
- Taikinakoukkujen irrottaminen: tarkista, että nopeudensäädin (A) on asennossa "0". Paina sitten vapautuspainiketta.

Vispilät:

1. Aseta vispilät aukkoihin.
2. Varmista, että ne napsahtavat paikalleen ja lukittuvat.

Varoitus:

- Vispilät soveltuvat esim. kerman, munien ja majoneesin vatkaamiseen
- Vispilöiden irrottaminen: varmista, että nopeudensäädin (A) on asennossa "0" ja paina vapautuspainiketta.

Sähkövatkaimen käyttö

1. Kiinnitä lisätarvikkeet (taikinakoukut tai vispilät).
2. Laita ainekset sopivaan kulhoon/astiaan.
3. Kytke vatkain pistorasiaan.
4. Valitse ainesten vatkaamiseen sopiva nopeus (1, 2, 3, 4, 5)
5. Kun ainekset ovat vatkattu valmiiksi, sammuta vatkain säätämällä nopeus asentoon "0". Ja ota vatkain pois kulhosta.
6. Irrota virtajohto pistorasiasta.
7. Poista ainesosat astiasta.

Varoitus:

- Pistoke ei saa olla pistorasiassa, kun kiinnitä/irrotat lisävarusteita.
- Jos valitset TURBO-toiminnon, vatkain siirtyy suurimmalle nopeudelle välittömästi (5).

Puhdistus

1. Irrota pistoke aina ennen puhdistamista. Sähköiskuvaara!
2. Puhdista laite kostealla liinalla ja tarvittaessa miedolla pesuaineella.
3. Älä upota moottoriosaa veteen tai muihin nesteisiin! On olemassa sähköiskuvaara, mikäli moottoriin jäänyt kosteus joutuu kosketuksiin jännitteisten osien kanssa laitteen käytön aikana.

Huomaa: Luonnollisia väriaineita sisältävät elintarvikkeet voivat aiheuttaa värimuutoksia muoviosiin. Tällä ei ole merkitystä toiminnallisuudelle. Konepestävät vispilä- ja taikinakoukut on suositeltavaa voidella kevyesti kasviöljyllä ennen pesua.

Ohjetaulukko

Tarvike	Ruoka-aine	Maksimimäärä	Käyttöaika	Nopeus	Valmistelu
Taikinakoukut	Jauhot	1200g	2 min.	1-5	/
	Vesi	600g			
Taikinakoukut (valinnainen resepti)	Jauhot	500g	5 min.	1-5	/
	Vesi	260g			
Vispilät	Munanvalkuaiset	8 kpl	5 min.	3-5	/



Tämä laite on seuraavien EU-direktiivien mukainen: 2014/35/EU ja 2009/125 /EC.



Symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan se on toimitettava valtuutettuun jätteenkäsittelypaikkaan tätä tarkoitusta varten tai jälleenmyyjälle, jolla on tällainen palvelu. Ota yhteyttä kotikuntaasi, jos tarvitset lisätietoja.

TAKUU

Uudella laitteellasi myönnetään 2 vuoden reklamaatio-oikeus valmistus- ja materiaalivirheille dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaalit ja työpalkat. Kääntyessäsi huollon puoleen Sinun on ilmoitettava tuotteen 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 materiaalivirhe
- Jos tuotetta on hoidettu väärin – tämä koskee myös tuotteen puutteellista puhdistusta
- Tuotteen palo- ja/tai vesi- ja kosteusvaurioita
- Jos on käytetty muita kuin alkuperäisiä varaosia
- Jos käyttöoppaan ohjeita ei ole noudatettu
- Jos asennusta ei ole tehty ohjeiden mukaan
- Jos tuotteen on asentanut tai korjannut ammattitaidoton henkilö
- Akkuja, paristoja ja muita kuluvia osia

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 jakelija ota mitään vastuuta mahdollisesta kuljetusvauriosta. 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 käy ilmi, että vian olisi voinut korjata itse noudattamalla käyttöoppaan ohjeita, on asiakkaan itse maksettava huolto.

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 ostetuille tuotteille 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 voi tehdä myös osoitteessa witt.fi välilehden 'Huolto/Sage huolto/Sage huoltolomake'.

Valmistaja/jakelija ei ole vastuussa tuote- ja/tai henkilövahingoista, jos turvallisuusohjeita ei noudateta. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

Inhoudsopgave

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN	39
OVERZICHT VAN DE HANDMIXER	41
ZO GEBRUIKT U DE HANDMIXER	43
SCHOONMAKEN	44
RECLAMATIERECHT EN SERVICE	46

Veiligheidsaanwijzingen

- Lees de gebruiksaanwijzing voordat u de handmixer in gebruik neemt. Op deze manier beschermt u uzelf en voorkomt u schade aan het apparaat.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzing om deze later bij eventuele vragen te kunnen raadplegen.
- Als de handmixer wordt overgedragen of verkocht, dient ook de gebruiksaanwijzing aan de volgende eigenaar te worden overgedragen.
- Voordat u de handmixer in gebruik neemt, moet u alle verpakking verwijderen en onderzoeken of het apparaat beschadigd is. Als het apparaat beschadigd is, of als er twijfels zijn over de toestand van het apparaat, moet contact worden opgenomen met de winkel waar het is aangeschaft.
- De handmixer is uitsluitend geschikt voor voedsel, waaronder het kneden van deeg, het opkloppen van vloeistoffen (bv. vruchtensap) en room, in huishoudelijke of vergelijkbare omgeving. Alle overige vormen van gebruik zijn niet toegestaan en kunnen gevaarlijk zijn. De producent/importeur kan niet aansprakelijk worden gehouden voor schade die ontstaat door onjuiste bediening of niet-beoogd gebruik van de handmixer.
- Het apparaat mag worden gebruikt door kinderen van ouder dan 8 jaar, mits zij instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat, en in het begin onder toezicht blijven van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd kinderen onder toezicht om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen. Reiniging en onderhoud mag door kinderen van ouder dan 8 jaar worden uitgevoerd, mits onder toezicht. Houd het apparaat en het snoer uit de buurt van kinderen van jonger dan 8 jaar.
- Mensen die vanwege beperkt fysiek, sensorisch of psychisch vermogen of door gebrek aan ervaring of kennis niet in staat zijn om het apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat pas bedienen als een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid, de bediening en veiligheidsaanwijzingen van het apparaat aan hen heeft uitgelegd.
- Trek de stekker na elk gebruik en vóór het schoonmaken eruit. Zo voorkomt u dat de handmixer per ongeluk wordt geactiveerd.
- Trek de stekker er altijd uit voordat u accessoires verwisselt.
- Laat de handmixer nooit zonder toezicht draaien.
- Als u uw werkplek verlaat, moet u de stekker uit het stopcontact halen.
- Trek altijd aan de stekker, niet aan het snoer als u de handmixer van de stroom haalt.
- Raak de draaiende onderdelen nooit aan terwijl ze beweging zijn: wacht altijd tot ze niet meer bewegen.
- Als de gardes of deeghaken beschadigd raken, moeten ze worden vervangen. Het veiligheidssysteem van het apparaat werkt alleen als het apparaat vrij van fouten is.
- Laat de handmixer nooit draaien met beschadigde of ontbrekende delen. Anders kunnen er ernstige ongelukken ontstaan.
- Probeer de handmixer nooit zelf te repareren. Neem contact op met de winkel waar het apparaat gekocht is.
- Het motorgedeelte mag onder geen beding worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Dit is levensgevaarlijk vanwege het risico op elektrische schokken wanneer restwater tijdens gebruik in aanraking komt met onderdelen die onder spanning staan.
- Laat een defecte stekker of defecte kabels onmiddellijk vervangen door een reparateur om gevaarlijke situaties te voorkomen.

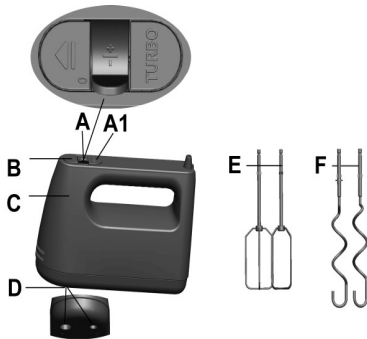
Gevaar van persoonlijk letsel:

- Raak de gardes of de deeghaken tijdens gebruik niet aan.
- Zorg ervoor dat er geen lang haar, handdoeken en dergelijke in de accessoires hangen.
- Probeer nooit om gereedschap met verschillende functies tegelijk te gebruiken.
- Probeer nooit om keukengerei zoals messen, lepels enz. in de draaiende apparatuur te steken.
- Wees voorzichtig met warme vloeistoffen. Spatgevaar.

Gevaar van elektrische schokken!

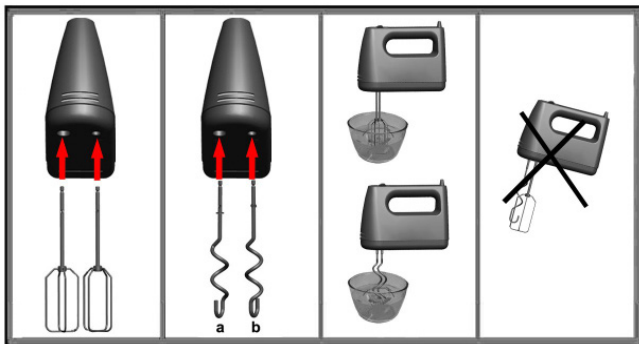
- Het stroomsnoer mag nooit contact maken met de warme delen van de handmixer of andere warmtebronnen.
- Gebruik nooit een verlengsnoer en let erop dat het snoer geen contact maakt met draaiende onderdelen.
- Laat het stroomsnoer niet op randen of kanten liggen.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt gebogen of geklemd.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en dient als zodanig te worden bediend, bijvoorbeeld door:
 - keukenpersoneel in winkels, kantoren en andere werkplekken;
 - klanten van hotels en motels en overige woonomgevingen, waaronder:
 - Bed & Breakfasts.

Overzicht van de handmixer



- A. Snelheidskiezer (0,1,2,3,4,5)
- A1. TURBO-knop
- B. Uitwerpknop
- C. Motordeel
- D. Insteekgaten voor accessoires
- E. Gardes
- F. Deeghaken

Plaatsing van gardes en deeghaken

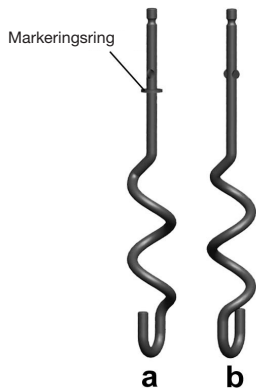


Deeghaken:

1. Plaats deeghaak (a) in het grootste insteekgat.
2. Plaats deeghaak (b) in het kleinste insteekgat op de handmixer. Zorg ervoor dat deeghaak (a) en (b) met een klik op hun plek komen en vergrendeld worden (zie afbeelding hierboven).

Voorzichtig:

- Alleen deeghaak (a) is voorzien van een markeringsring. De accessoires niet omwisselen!



- De deeghaken zijn geschikt voor het kneden van deeg voor bv. knoedels of noedels.
- Maak de deeghaken los. Zorg ervoor dat de snelheidskiezer (A) op '0' staat. Druk vervolgens op de uitwerpknop.

Gardes:

1. Plaats de gardes in de insteekgaten.
2. Zorg ervoor dat ze vastklikken.

Voorzichtig:

- De gardes zijn geschikt voor het opkloppen van o.a. room, eieren en mayonaise.
- Maak de gardes los. Zorg ervoor dat de snelheidskiezer (A) op '0' staat en druk dan op de uitwerpknop.

Zo gebruikt u de handmixer

1. Plaats de accessoires (deeghaken of gardes).
2. Plaats de ingrediënten in een passende kom/beker.
3. Steek de stekker van de handmixer in het stopcontact.
4. Kies de geschikte snelheid (1, 2, 3, 4, 5) voor het bewerken van de ingrediënten.
5. Als u klaar bent met het mengen van de ingrediënten, sluit u de handmixer uit door de snelheidskiezer op '0' te zetten. Haal de handmixer nu uit de kom.
6. Trek de stekker na gebruik uit het stopcontact.
7. Neem de ingrediënten uit de beker.

Voorzichtig:

- De stekker mag niet in het stopcontact zitten wanneer de accessoires worden geplaatst of uitgenomen.
- Als u de TURBO-functie selecteert, gaat de handmixer onmiddellijk over op de hoogste snelheid (5).

Schoonmaken

1. Trek de stekker uit het apparaat voordat u het schoonmaakt. Gevaar van elektrische schokken!
2. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek en eventueel een mild schoonmaakmiddel.
3. Dompel het motordeel nooit onder in water of een andere vloeistof. Er ontstaat een risico op elektrische schokken wanneer restwater tijdens gebruik in aanraking komt met onderdelen die onder spanning staan.

Let op: voedingsmiddelen die natuurlijke kleurstoffen bevatten, kunnen verkleuring van de plastic onderdelen veroorzaken. Dit heeft geen invloed op de werking. Wij raden aan om de gardes en deeghaken, die geschikt zijn voor de vaatwasser, eerst licht in te vetten met plantaardige olie.

Referentietabel

Accessoires	Voedsel	Maksimum	Bedrijfstijd	Snelheid	Vorbereiding
Deeghaken	Meel	1200g	2 min.	1-5	/
	Water	600g			
Deeghaken (optioneel recept)	Meel	500g	5 min.	1-5	/
	Water	260g			
Gardes	Eiwitten	8stk.	5 min.	3-5	/



Dit apparaat voldoet aan de volgende EU-richtlijnen: 2014/35/
EU en 2009/125/EG



Het symbool duidt erop dat het product niet met algemeen huishoudelijk afval mag worden weggegooid, maar moet worden ingeleverd bij een officieel afvalbrengrstation of een verkoper die hiervoor een service aanbiedt. Neem contact op met uw gemeente als u meer informatie nodig hebt.

RECLAMATIE

Er geldt 2 jaar reclamatierecht voor uw nieuwe product bij fabricage- en materiaalfouten, geldig vanaf de gedocumenteerde aankoopdatum. De garantie omvat materialen en werkuren. Bij servicecontact dient u de naam en het serienummer van het product op te geven. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje. Noteer eventueel de gegevens hier in de gebruiksaanwijzing, zodat u ze bij de hand hebt. Zo kan de servicemonteur de juiste vervangende onderdelen sneller vinden.

De garantie geldt niet:

- Bij fouten en schade die niet zijn veroorzaakt door fabricage- en materiaalfouten
- Bij gebrekkig onderhoud, waaronder het schoonmaken van het product
- Brand- en/of water- en vochtschade aan het product
- Bij transportschade, waarbij het product zonder de juiste verpakking is vervoerd
- Als er niet-originele vervangende onderdelen zijn gebruikt
- Als de gebruiksaanwijzing niet is opgevolgd
- Als de installatie niet volgens de instructie is uitgevoerd
- Als onbevoegden het product hebben geïnstalleerd of gerepareerd
- Voor batterijen of overige slijtstukken

Transportschade

Transportschade die wordt vastgesteld bij levering door de verkoper aan de klant, is een zaak tussen de klant en de verkoper. In gevallen waarin de klant zelf verantwoordelijk is voor het transport van het product, neemt de leverancier geen enkele verplichting op zich in verband met eventuele transportschade. Eventuele transportschade dient onmiddellijk en uiterlijk 24 na ontvangst van het product te worden gemeld. In andere gevallen wordt de eis afgewezen.

Ongegronde service

Als het product wordt ingestuurd voor service, en duidelijk wordt dat de klant de fout zelf had kunnen herstellen door de gebruiksaanwijzing te volgen, is de klant zelf verantwoordelijk voor de servicekosten.

Bedrijfsmatige aankoop

Er is sprake van bedrijfsmatige aankoop wanneer de gekochte apparaten niet in een privéhuishouden, maar in een bedrijfs- of vergelijkbare omgeving worden gebruikt (restaurant, café, kantine enz.) of worden gebruikt om te worden uitgeleend of op een andere manier waar meerdere gebruikers bij betrokken zijn.

In verband met bedrijfsmatige aankoop wordt geen garantie aangeboden, aangezien dit product is bedoeld voor algemeen huishoudelijk gebruik.

SERVICE

Voor service en het aanvragen van vervangende onderdelen moet contact worden opgenomen met de winkel waar het product is gekocht.

Het registreren van reclamatie is ook mogelijk op witt.dk onder de kop 'Service' en 'Overige producten'. Kies uw land en taal en vul het serviceformulier in.

Onder voorbehoud van zetfouten.

De producent/distributeur kan niet verantwoordelijk worden gehouden voor schade aan producten en/of letsel bij personen indien de veiligheidsaanwijzingen niet worden opgevolgd. De garantie vervalt indien de aanwijzingen niet worden opgevolgd.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	48
PRÉSENTATION DU BATTEUR ÉLECTRIQUE	50
MODE D'EMPLOI DU BATTEUR ÉLECTRIQUE	52
NETTOYAGE.....	53
DROIT DE RÉCLAMATION ET SERVICE APRÈS-VENTE.....	55

Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser le batteur électrique. Ainsi, vous serez protégé et éviterez d'endommager l'appareil.
- Conservez le présent mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement en cas de question.
- En cas de cession/vente du batteur électrique, le mode d'emploi devra accompagner l'appareil et être mis à disposition du nouveau propriétaire.
- Avant la première utilisation du batteur électrique, veuillez retirer tous les emballages et vérifier que le batteur n'est pas endommagé. Si le batteur électrique est endommagé, ou si vous ne savez pas s'il est endommagé, veuillez contacter le magasin où vous avez effectué l'achat.
- Ce batteur électrique est destiné à une utilisation alimentaire, notamment pour pétrir la pâte, fouetter des liquides (jus de fruits, par exemple) et de la crème, et dans un contexte domestique ou similaire. Toute autre utilisation est interdite et peut être dangereuse. Le fabricant/l'importateur ne pourra être tenu responsable en cas de dommages résultant d'une utilisation incorrecte ou d'une utilisation inappropriée du batteur électrique.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus à condition qu'ils aient appris comment utiliser l'appareil, et sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité au début de l'utilisation de l'appareil. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent être effectués que par des enfants âgés de 8 ans et plus et sous surveillance. Conservez l'appareil et le cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou un manque d'expérience ou de connaissances, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité. Elles pourront utiliser l'appareil uniquement lorsqu'une personne responsable de leur sécurité leur aura communiqué les instructions d'utilisation et les consignes de sécurité de l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise d'alimentation après chaque utilisation et avant le nettoyage pour éviter toute mise en marche accidentelle du batteur électrique.
- Débranchez toujours l'appareil avant de changer les accessoires.
- Ne laissez jamais le batteur électrique fonctionner sans surveillance.
- Si vous quittez votre poste, débranchez la fiche de la prise d'alimentation.
- Pour débrancher le batteur électrique, tirez toujours sur la fiche et non pas sur le cordon.
- Ne touchez pas les pièces en mouvement, attendez qu'elles s'immobilisent.
- Si les fouets ou les crochets sont endommagés, remplacez-les. Le système de sécurité de l'appareil fonctionne uniquement si l'appareil est en parfait état.
- N'utilisez pas le batteur électrique en cas de pièces endommagées ou manquantes. Dans le cas contraire, cela pourrait provoquer des accidents graves.
- N'essayez jamais de réparer vous-même le batteur électrique. Veuillez contacter la boutique où vous avez acheté l'appareil.
- Le bloc moteur ne doit en aucun cas être immergé sous l'eau ou tout autre liquide ! Un risque de danger mortel par électrocution existe en cas de contact entre un liquide et les pièces sous tension pendant le fonctionnement.
- Faites remplacer les fiches ou cordons défectueux immédiatement par un réparateur pour éviter toute situation dangereuse.

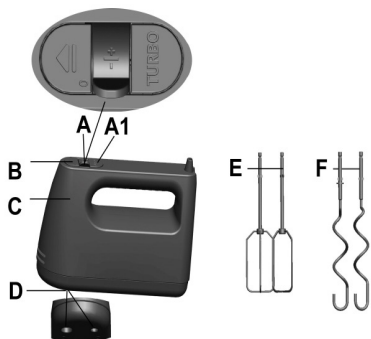
Risque de blessure corporelle :

- Ne touchez pas les fouets ou les crochets pendant l'utilisation.
- Ne laissez pas les cheveux, écharpes et objets similaires pendre près des accessoires.
- N'utilisez jamais d'ustensiles dont les fonctions sont différentes en même temps.
- Ne tentez jamais d'introduire d'ustensiles de cuisine tels que couteaux, cuillères, etc., dans les pièces rotatives.
- Faites attention lorsque vous travaillez avec des liquides chauds. Danger d'éclaboussures.

Risque d'électrocution !

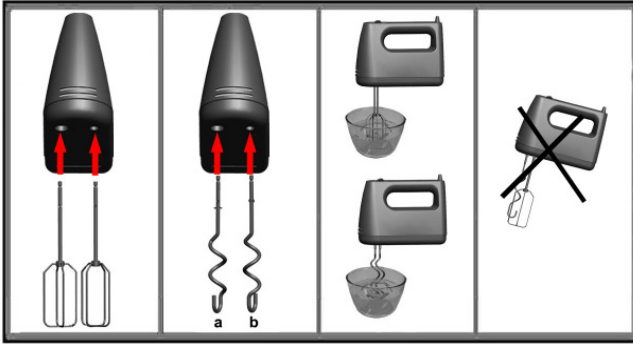
- Le cordon d'alimentation ne doit jamais entrer en contact avec les parties chaudes du batteur électrique ou toute autre source de chaleur.
- N'utilisez jamais de rallonge et veillez à ce que le cordon n'entre pas en contact avec les pièces rotatives.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation sur les bords ou les coins.
- Ne pliez et ne pincez pas le cordon.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou similaire, par ex. :
 - Dans une cuisine du personnel située dans un magasin, un bureau ou tout autre environnement de travail.
 - Par des clients d'hôtel ou de motel, ainsi que tout autre type d'hébergement, notamment, gîtes touristiques, maisons d'hôtes, etc.

Présentation du batteur électrique



- A. Sélecteur de vitesse (0,1,2,3,4,5)
- A1. Bouton TURBO
- B. Bouton de libération
- C. Bloc moteur
- D. Emplacement des accessoires
- E. Fouets
- F. Crochets

Insertion des fouets et crochets

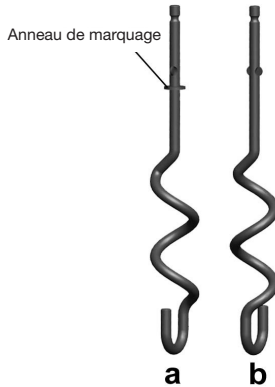


Crochets :

1. Insérez le crochet (a) dans le plus grand emplacement.
2. Insérez le crochet (b) dans le plus petit emplacement sur le batteur électrique.
Assurez-vous que les crochets (a) et (b) sont bien en place et verrouillés (émission d'un clic) (voir illustration ci-dessus).

Attention :

- Seul le crochet (a) est équipé d'un anneau de marquage. N'inversez pas les accessoires !



- Les crochets sont conçus pour pétrir la pâte afin de réaliser, par exemple, des raviolis ou des nouilles.
- Libération des crochets : vérifiez que le sélecteur de vitesse (A) est bien positionné sur « 0 », puis appuyez sur le bouton de libération.

Fouets :

1. Insérez les fouets dans les emplacements.
2. Assurez-vous qu'ils sont bien en place et verrouillés (émission d'un clic).

Attention :

- Les fouets sont conçus pour fouetter la crème, les œufs, la mayonnaise, etc.
- Libération des fouets : vérifiez que le sélecteur de vitesse (A) est bien positionné sur « 0 », puis appuyez sur le bouton de libération.

Mode d'emploi du batteur électrique

1. Insérez les accessoires (crochets ou fouets).
2. Ajoutez les ingrédients dans un bol/récipient adapté.
3. Branchez le batteur électrique sur une prise d'alimentation.
4. Sélectionnez la vitesse appropriée (1,2,3,4,5) pour travailler les ingrédients.
5. Lorsque les ingrédients sont mélangés, éteignez le batteur électrique en positionnant le sélecteur de vitesse sur « 0 ». Retirez le batteur électrique du bol.
6. Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation.
7. Sortez les ingrédients du bol.

Attention :

- La fiche ne doit pas être branchée sur la prise d'alimentation pendant l'insertion/la libération des accessoires.
- Si vous avez sélectionné la fonction TURBO, le batteur électrique enclenche automatiquement la vitesse la plus élevée (5).

Nettoyage

1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer. Risque d'électrocution !
2. Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide et éventuellement avec un agent de nettoyage doux.
3. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau ou tout autre liquide. Un risque d'électrocution existe en cas de contact entre un liquide et les pièces sous tension pendant le fonctionnement.

Remarque : les aliments contenant des colorants naturels peuvent colorer les parties en plastique. Cela n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons de huiler les fouets et crochets lavables au lave-vaisselle avec de l'huile végétale avant de les laver.

Tableau indicatif

Accessoires	Aliment	Maksimum	Durée de fonctionnement	Vitesse	Préparation
Crotchets	Farine	1200g	2 min.	1-5	/
	Eau	600g			
Crotchets (recette au choix)	Farine	500g	5 min.	1-5	/
	Eau	260g			
Fouets	Blancs d'œuf	8	5 min.	3-5	/



Le présent appareil est conforme aux directives européennes suivantes : 2014/35/UE et 2009/125/CE.



Ce symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais plutôt apporté dans une décharge agréée et prévue à cet effet ou chez un distributeur proposant un tel service. Veuillez contacter votre municipalité si vous souhaitez de plus amples renseignements.

RÉCLAMATION

Vous disposez d'un droit de réclamation de 2 ans sur les défauts de fabrication ou de matériaux de votre produit neuf, à compter de la date d'achat documentée. La garantie couvre les matériaux et la main d'œuvre. Lors de la demande de service après-vente, vous devez fournir le nom du produit et son numéro de série. Ces informations sont disponibles sur la plaque signalétique. Vous pouvez inscrire ces informations dans le présent manuel d'utilisation afin de les avoir à portée de main. Ainsi, le technicien du service après-vente trouvera plus facilement les pièces de rechange adéquates.

Ne sont pas couverts par la garantie:

- Les défauts et dommages non liés à un défaut de fabrication ou de matériaux.
- La mauvaise utilisation, y compris le défaut de nettoyage de l'appareil.
- Les dommages de l'appareil liés à un incendie et/ou à l'eau et à l'humidité.
- Les dommages liés au transport lorsque le produit n'est pas transporté dans un emballage approprié.
- L'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Le non-respect des consignes d'utilisation.
- Le montage du produit non conforme aux instructions.
- Le montage ou les réparations effectués par une personne non qualifiée.
- La batterie et toute autre pièce d'usure.

Dommages liés au transport

Un dommage lié au transport constaté lors de la livraison par le distributeur au client est une affaire qui concerne uniquement le client et le distributeur. En cas de transport du produit effectué par le client lui-même, le fournisseur ne sera en aucun cas responsable en cas de dommage lié au transport éventuel. Tout dommage lié au transport doit être signalé dans les 24 heures suivant la livraison de la marchandise. Dans le cas contraire, aucune demande du client ne sera recevable.

Demande de service après-vente injustifiée

Si après envoi du produit au service après-vente, il s'avère que la panne aurait pu être réparée par l'utilisateur en suivant les consignes du présent manuel d'utilisation, le client devra payer les frais de service après-vente.

Achat professionnel

Un achat professionnel est défini par l'achat d'un appareil qui ne sera pas utilisé à des fins domestiques privées,

mais à des fins professionnelles ou similaires (restaurant, café, cantine, etc.),

ou à des fins locatives ou d'utilisation autre impliquant plusieurs utilisateurs.

En cas d'achat professionnel, la garantie ne s'applique pas. En effet, ce produit est conçu uniquement

pour un usage domestique classique.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour faire appel au service après-vente ou demander des pièces de rechange, veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le produit.

Vous pouvez faire une réclamation sur le site witt.dk dans la section « Service après-vente » et « Autres produits ». Sélectionnez votre pays et la langue, puis remplissez le formulaire de service après-vente.

Sous réserve de faute d'impression.

Le fabricant/distributeur du produit ne pourra être tenu responsable des dommages du produit et/ou des blessures corporelles survenus en cas de non-respect des consignes de sécurité. Le non-respect des consignes entraîne l'annulation de la garantie.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS	57
OVERVIEW OF THE HAND MIXER.....	59
HOW TO USE THE HAND MIXER	61
CLEANING.....	62
WARRANTY AND SERVICE	64

Safety instructions

- Please read the instructions before starting to use the hand mixer. This is for your own protection, and it also helps you to avoid damaging the device.
- Save these instructions so that you can find answers if you have questions later.
- If the hand mixer is given or sold to someone else, please ensure that you also pass along the instructions to the new owner.
- Before using the hand mixer, you need to carefully remove all packaging and inspect the hand mixer to see if it is damaged. If it is damaged or if you are not sure whether it might be, please contact the store that you bought it from.
- The hand mixer is only intended to be used with foods, including kneading dough, whipping fluids (for example, fruit juice) and cream and it is only intended for household use or similar conditions. Using it for any other purpose is not permitted and may be dangerous. The manufacturer/importer cannot be held liable for damage that is caused due to incorrect operation or inappropriate use of the hand mixer.
- The device may be used by children above the age of eight if they are taught how to use the device properly and if at first they are supervised by someone who is responsible for their safety. Keep an eye on children to ensure that they do not play with the device. Children over the age of eight may clean or maintain the device, but only if they are being supervised. Keep the device and the power cord away from children under the age of eight.
- Individuals who, because of limited physical, sensory or mental capacity or who because of lack of experience or knowledge are incapable of using the device safely may only use the device when someone who is responsible for their safety has taught them how to properly use the device and follow the safety instructions.
- Remove the plug each time after using the device and before cleaning it so that the device is not turned on accidentally.
- Also unplug the device before changing any accessories.
- Never let the hand mixer run without supervision.
- If you leave the workplace, make sure that the device is unplugged.
- Always unplug the device by holding the plug - not the power cord - when you cut power to the device.
- Do not touch the parts when they are moving and always wait until they are completely still.
- If whisks or dough hooks are damaged, they have to be replaced. The device's safety features only work if the device is completely undamaged.
- Never operate the hand mixer if some parts are damaged or missing. If you do, you risk having a serious accident.
- Never attempt to repair the hand mixer yourself. Instead, contact the store that you bought the device from.
- The motor components may never under any circumstances be lowered into water or other fluids! You can get a fatal electric shock if remnants of fluid touch live parts when the device is in use.
- If plugs or cables are defective, have them replaced immediately by a professional to avoid dangerous situations occurring.

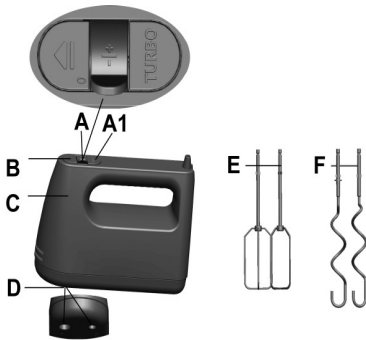
Danger of personal injury:

- Do not touch the whisks or dough hooks when the device is in use.
- Do not let long hair, scarfs or the like hang down into the accessory components.
- Never try to attach tools with different functions at the same time.
- Never try to attach kitchen utensils such as knives, spoons, etc. into the rotating equipment.
- Be careful when working with hot fluids. Spraying may occur.

Be careful to avoid electric shocks!

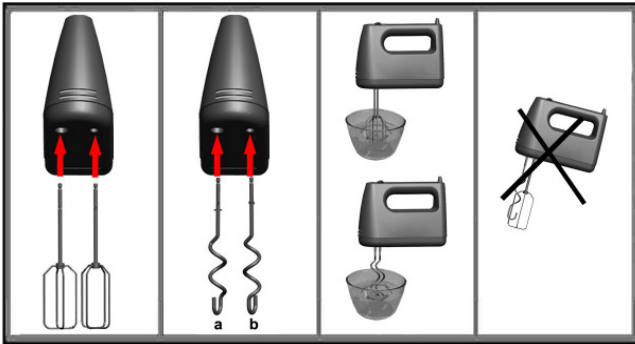
- The power cord must never come into contact with the hand mixer's warm components or other sources of heat.
- Never use an extension cord, and be careful about ensuring that the power cord never touches the rotating components.
- Never leave the power cord on edges or corners.
- Do not bend or squeeze the power cord.
- This device is intended for household use and similar applications, such as use by:
 - kitchen staff at stores, offices or other working environments
 - hotel and motel customers and for use in other types of residential environments, including:
 - bed & breakfast

Overview of the hand mixer



- A. Speed setting (0,1,2,3,4,5)
- A1. TURBO button
- B. Release button
- C. Motor part
- D. Accessory sockets
- E. Whisks
- F. Dough hooks

Attaching the whisks and dough hooks

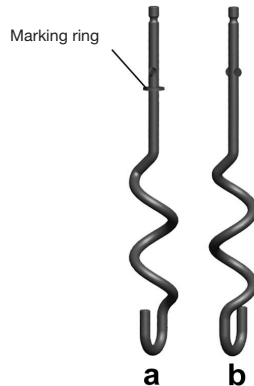


Dough hooks:

1. Attach dough hook (a) to the largest socket.
2. Attach dough hook (b) to the smallest socket on the hand mixer. Make sure that dough hook (a) and (b) are clicked into place and locked (see the illustration above).

Caution:

- It is only dough hook (a) that is equipped with a marking ring. Do not switch the accessories around!



- The dough hooks can be used to knead dough - for example, dough for dumplings or noodles.
- Releasing the dough hooks: Make sure that the speed setting (A) is set to "0" Then press the release button.

Whisks:

1. Attach the whisks to the sockets.
2. Make sure that they click into place and are locked in position.

Caution:

- The whisks can be used to whip cream, eggs, mayonnaise, etc.
- Releasing the whisks: Make sure that the speed setting (A) is set to "0" and press the release button.

How the hand mixer is used

1. Attach the accessories (dough hooks or whisks).
2. Put the ingredients in a suitable bowl/container.
3. Plug the hand mixer into the socket.
4. Select an appropriate speed setting (1,2,3,4,5) to process the ingredients.
5. When the ingredients are properly blended, turn off the hand mixer by selecting "0" on the speed setting. Now remove the hand mixer from the container.
6. Remove the plug from the socket.
7. Remove the ingredients from the container.

Caution:

- The hand mixer needs to be unplugged when the accessory is attached/removed.
- If you select the TURBO function, the hand mixer will automatically be set to the highest speed (5).

Cleaning

1. Always unplug the device before cleaning it. Otherwise, you risk getting an electric shock!
2. Clean the device with a moist rag and, if you like, use a mild cleaning agent.
3. Never lower the motor parts into water or other fluids! You can get an electric shock if remnants of fluids touch the live parts of the device when in use.

Please note: food that contains natural colouring agents can result in staining the plastic components. These stains have no impact on the functionality of the device, however. For whisks and dough hooks that can be put into a dishwasher, we recommend rubbing them lightly with vegetable oils before washing them.

General guidelines

Accessories	Food	Maksimum	Operating time	Speed	Preparation
Dough hooks	Flour	1200g	2 min.	1-5	/
	Water	600g			
Dough hooks (recipe of your choice)	Flour	500g	5 min.	1-5	/
	Water	260g			
Whisks	Egg whites	8	5 min.	3-5	/



This device is in compliance with the following EU directives:
2014/35/EU and 2009/125/EC.



The symbol means that the product should not be thrown out together with regular household waste. Instead, it should be disposed of at an authorised recycling station which is suitable for this purpose or returned to a retailer that offers disposal services. Contact your local city council if you need more information.

WARRANTY AND SERVICE

There is a 2-year warranty period if your new product stops working due to manufacturing or material faults which begins from the documented date of purchase. The warranty covers materials and the cost of labour. When inquiring about service, please state the product name and serial number. You can find this information on the type plate. You can write down the information here in these instructions so that you have them at hand. This makes it easier for the service technician to find the correct spare parts.

The warranty does not cover:

- Faults and damage that are not due to manufacturing or material issues
- Damage caused by failure to properly maintain the device - including failing to clean it
- Fire and/or water damage or moisture damage on the product
- Damage caused during transport if the product was transported without proper packaging
- Damage caused by the use of unoriginal spare parts
- Damage resulting from failing to follow the instructions on how to use the device
- If the device has not been set up/assembled as specified in the instructions
- If non-professionals have installed or repaired the product
- Batteries or any other parts subject to normal wear and tear

Damage during transport

If the product is damaged during transport and this is discovered when the retailer delivers the product to the customer, this is exclusively a matter between the customer and the retailer. In cases where customers have handled the transport of the product themselves, the supplier shall not be liable for any potential damage during transport. Any damage caused during transport must be reported immediately and no later than 24 hours after the product has been delivered. If not, the customer's claim will be rejected.

Unnecessary service

If the product is sent in to be serviced and it turns out that the fault could have been fixed independently by following the product's instruction manual, the customer will need to pay the service fee.

Commercial purchases

Commercial purchases are all purchases of devices that are not intended to be used in private households but instead intended to be used for commercial purposes (in restaurants, cafés, canteens, etc.) or intended to be rented out or otherwise used by multiple users in turn. There is no warranty offered for commercial purchases, as this product is only intended for regular household use.

Service

For service and spare parts in England and Ireland please call below-mentioned number and you will be directed accordingly or send us an email.

Witt UK & Ireland Ltd.

(44) 148 351 6633 / info@witt.dk

We accept no liability for printing errors.

The manufacturer/distributor cannot be held liable for damage to products or individuals if the safety instructions were not followed. The warranty shall not cover cases where the instructions have not been followed.