



TEDDY

5,4L+7L



Operating instructions EN
Brugsanvisning DK
Bruksanvisning NO
Bruksanvisning SE
Käyttöohjeet FI

OVERVIEW OF THE MIXER: 5L MODEL

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Top/lid | 13 Dough hook |
| 2 Motor unit | 14 Tilting lever |
| 3 Central shaft | 15 Holder |
| 4 Central section | 16 Circuit board |
| 5 Funnel 5,4L | 17 Base |
| 6 Lid 5,4L | 18 Locking lever |
| 7 Dial | 19 Locking bolts |
| 8 Nano DCM unit (motor control) | 20 Base plate |
| 9 Beater shaft | 21 Rubber feet |
| 10 Stainless steel mixing bowl (SUS 304)
5,4L | 22 Power cord |
| 11 Paddle attachment | 23 Magnetic sensor |
| 12 Whisk | 24 Motor relay / solenoid valve |

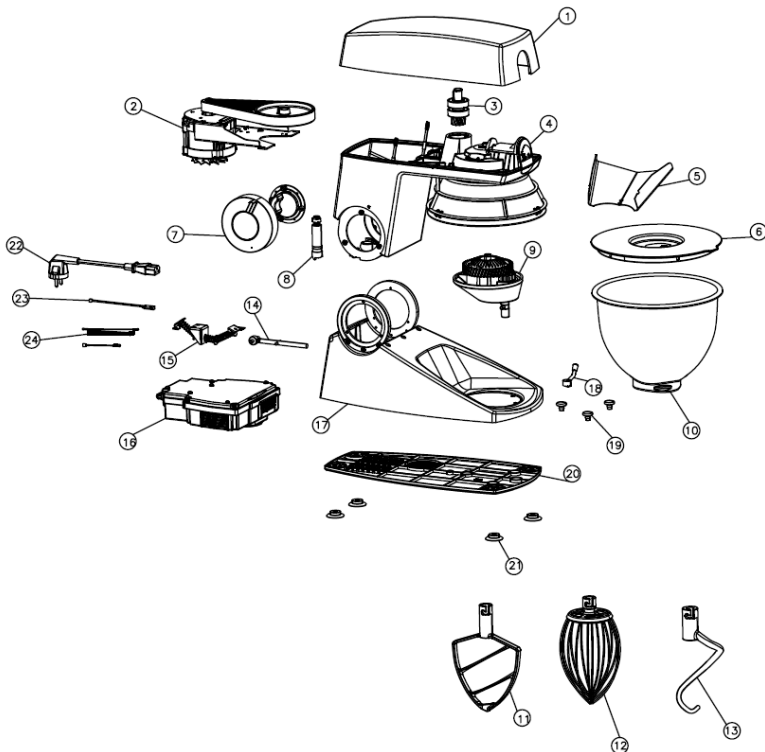


Fig. 1

OVERVIEW OF THE MIXER: 7L MODEL

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Top/lid | 14 Tilting lever |
| 2 Motor unit | 15 Holder |
| 3 Central shaft | 16 Circuit board |
| 4 Central section | 17 Base |
| 5 Funnel 7L | 18 Locking lever |
| 6 Lid 7L | 19 Locking bolts |
| 7 Dial | 20 Base plate |
| 8 Nano DCM unit (motor control) | 21 Rubber feet |
| 9 Beater shaft | 22 Power cord |
| 10 Stainless steel mixing bowl (SUS 304) 7L | 23 Magnetic sensor |
| 11 Paddle attachment | 24 Motor relay / solenoid valve |
| 12 Whisk | 25 Attachment drive |
| 13 Dough hook | |

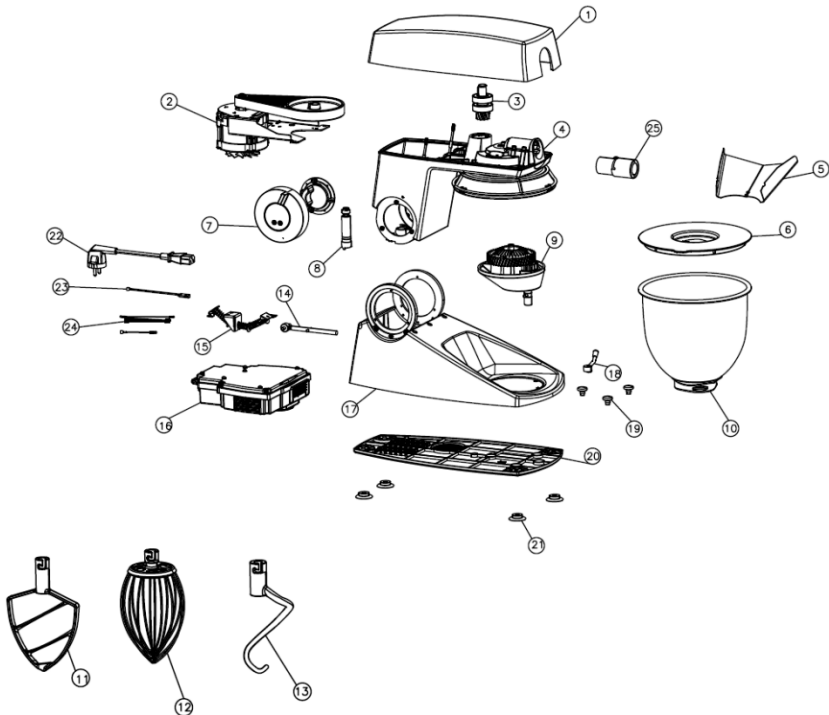


Fig. 2

CONGRATULATIONS on the purchase of your new Witt product

Thank you for choosing Witt. Before you start using your new product, please read this manual carefully to ensure that you know how to safely operate the features your new product offers.

CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS 5

CONNECTING TO A POWER SOURCE 6

INTENDED USE 6

INTRODUCTION TO THE MIXER 6

INSTALLATION OF NEW MIXER..... 9

RECOMMENDED SPEED SETTINGS..... 10

OPERATING THE MIXER 11

MAXIMUM CAPACITY OF THE MIXER..... 12

OVERLOADING 13

CLEANING AND HYGIENE 14

MAINTENANCE 14

TROUBLESHOOTING AND POSSIBLE SOLUTIONS 14

ADDING ATTACHMENTS..... 15

RECOMMENDED SPEEDS FOR ATTACHMENT DRIVE 16

WARRANTY AND SERVICE 17

DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL INFORMATION 18

EU DECLARATION OF CONFORMITY..... 18

SAFETY INSTRUCTIONS

1. Please read the entire operating instructions before using the mixer.
2. Turn off the mixer before adding or removing attachments.
3. Keep fingers away from moving parts and mounted attachments.
4. Keep loose objects and clothing away from the mixer during use.
5. Make sure that the rated voltage of the mixer corresponds to your power supply.
Connecting the mixer to an incorrect power source will immediately void the warranty.
6. The mixer must be earthed.
7. If you use an extension cord, it must also be earthed. Make sure that no one can trip over the cord.
8. Turn off the mixer and unplug it when you have finished using it and when cleaning it.
9. Do not use the mixer if the cord, plug or mixer is damaged. Contact an authorised service centre.
10. All maintenance other than routine maintenance and cleaning must be done by an authorised service centre.
11. To avoid electric shock, do not immerse the cord, plug or mixer in water or any other liquid.
12. Turn off the mixer and unplug it before removing or replacing any moving parts.
13. Do not touch the paddle attachment, whisk or dough hook while the mixer is running.
14. Only use one attachment at a time and use the splash guard for the other rotating parts.
15. The mixer will automatically turn off if the top is lifted or in case of a short circuit. Turn off the mixer first and then turn it back on again. Reset the speed and the mixer is ready for use.
16. The mixer comes with a thermosensor that automatically cuts off power to the mixer if it becomes overheated.
17. Improper use of the mixer may result in product damage or personal injury.
18. Always make sure that the mixer is unplugged if it is left unsupervised and before attaching/removing parts and before cleaning.
19. The mixer must not be operated via an external timer or a separate remote control system.
20. Avoid any contact with moving parts!
21. The maximum continuous use time is 99 minutes. Exceeding this limit may cause the motor to overheat. Risk of damage to the appliance.

NOTE: Power consumption when turned off is less than 0.3 W.

Child Safety

This appliance may be used by children aged 8 years and above, as well as by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.

Children must not play with the appliance.

Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless they are at least 8 years old and supervised.

The appliance, power supply, and cord must be kept out of reach of children under 8 years of age.

Accessible parts may become hot during use. Keep children away from the appliance during operation and while it is cooling down.

CONNECTING TO A POWER SOURCE



The cable included must be used!

The mixer must be earthed!

- The mixer should only be connected to an earthed single-phase power supply; the included cable must be used.
- A 2-pin, earthed socket must be used.
- Check that the mains voltage corresponds to the voltage stated on the rating plate placed at the bottom of the mixer and indicated on the packaging.
- The mixer must be protected by a differential switch and a fuse of max. 10 A.

INTENDED USE

This stand mixer is a professional industrial machine designed and developed for commercial use in bakeries, pastry shops, restaurants, commercial kitchens, and catering businesses. The appliance is intended for intensive mechanical food processing, mixing, whipping, and kneading in accordance with the technical specifications and maximum capacity limits stated in this manual.

The appliance may only be used with the original accessories and safety guards supplied by the manufacturer.

INTRODUCTION TO THE MIXER

The mixer is operated solely via the dials on the sides. The two dials can be used simultaneously or individually and to start/stop, adjust the speed and as an open/close function.

The attachment drive A makes it possible to use attachments.

5,4 litres

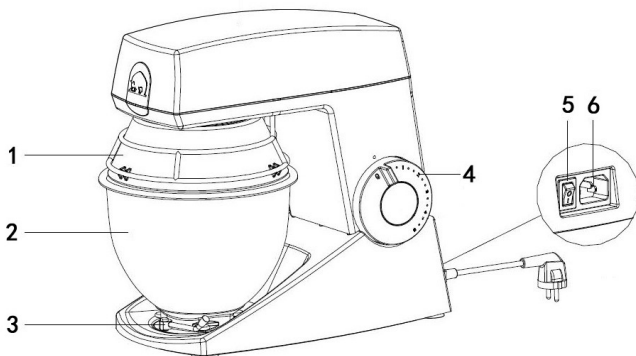


Fig. 3

- 1 Splash guard
- 2 Stainless steel mixing bowl (max. 5L)
- 3 Locking lever
- 4 Speed dial (steps 1-5)
- 5 On/off switch
- 6 Power inlet

7,0 litres

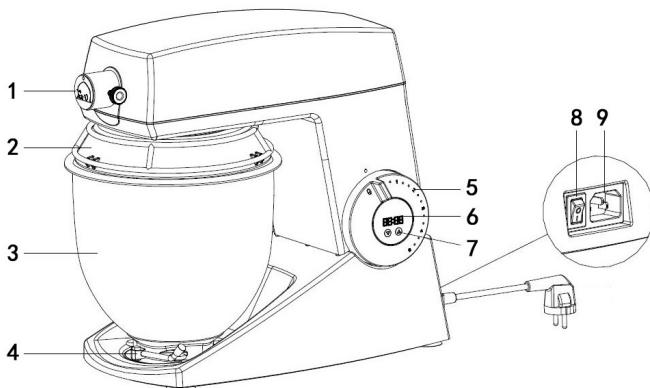


Fig. 4

- 1 Multifunctional attachment drive
- 2 Splash guard
- 3 Stainless steel mixing bowl (max. 7L)
- 4 Locking lever
- 5 Speed dial (steps 1-5)
- 6 Display
- 7 Timer
- 8 On/off switch
- 9 Power inlet

Attachments:

Witt Varimixer TEDDY comes with the following equipment as standard:

- Stainless steel bowl
- White plastic bowl lid
- Funnel
- Stainless steel dough hook for kneading dough
- Stainless steel paddle attachment for mixing
- Stainless steel whisk for whipping
- Plastic splash guard

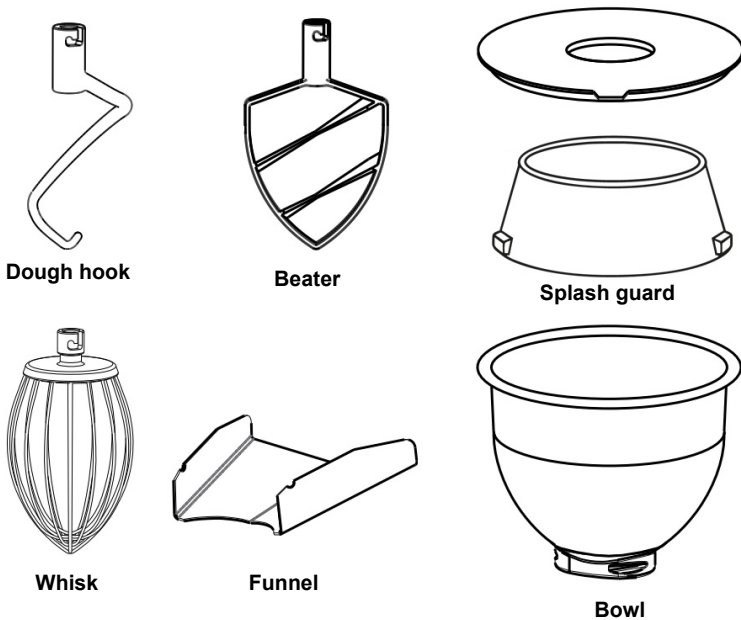


Fig. 5

The continuous sound level of the mixer for the operator is a max. 68 dB (A).

User safety is achieved by:

- Only starting the mixer when the top is lowered.
- Only lifting the top when the mixer is stopped.
- Protecting against overcurrent, overvoltage and undervoltage.
- The mixer comes with a fixed safety guard.

	<i>The mixer must be monitored during use.</i>
	<i>The mixer is intended for making products that do not cause reactions or release substances that may be harmful to the user during processing.</i>
	<i>It may cause bodily injury if hands are placed in the bowl while the mixer is running.</i>

INSTALLATION OF NEW MIXER

The mixer comes with the following equipment:

- | | |
|------------|---------------------|
| ✓ Cable | ✓ Dough hook |
| ✓ Bowl | ✓ Paddle attachment |
| ✓ Bowl lid | ✓ Whisk |
| ✓ Funnel | ✓ Splash guard |

Before using the mixer, check that all parts are included.

Dimensions and weight:

Witt Varimixer Teddy including equipment:

- Net weight with equipment: 5,4 L: 19,5 kg / 7L: 20,1 kg
- External dimensions of mixer (LxWxH): 39.6 × 25.2 × 46.8 cm

Setting up the mixer:

The mixer must be placed on a stable and horizontal worktop.

RECOMMENDED SPEED SETTINGS

Positions 1-2:	Low speed	Kneading
Positions 1-3:	Medium speed	Mixing
Positions 1-5:	High speed	Whipping

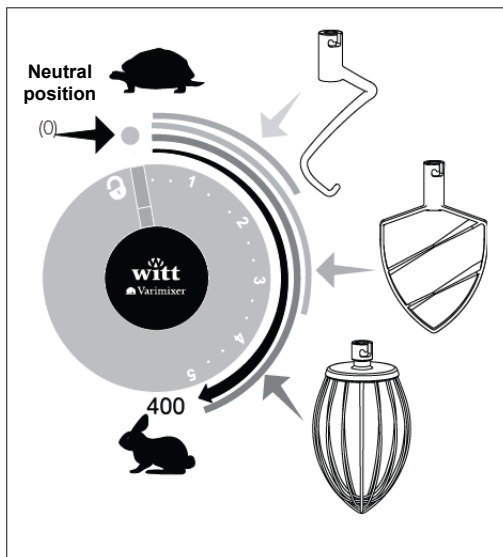


Fig. 6

Recommended speed settings

Operating buttons and dials:

1. Use the on/off switch to turn on the mixer.
2. When the mixer is turned on, all lights will light up for 2 seconds and the display will show **00:00**. After 2 seconds the display will show **11:11**.
3. Time can be set with the timer button . The time is adjusted by increments of 30 seconds, and from 10 minutes or more, the time is adjusted by increments of 1 minute. Hold the button for 2 seconds for continuous increase or decrease (the maximum operating time is 99 minutes).
4. Turn the dial to the desired setting — the mixer will start and the time display will start to count up. Press the timer button to set the operating time, after which it will count down.
5. The mixer stops automatically after 99 minutes of counting and the display will show **Err**. After 5 seconds the display will show **00:00**. When the countdown is complete, the mixer will stop automatically and the display will show **Err** for 5 seconds and then **11:11**.
6. When the mixer is done, the beater shaft will stop in the preset position (front position as shown in the figure below).



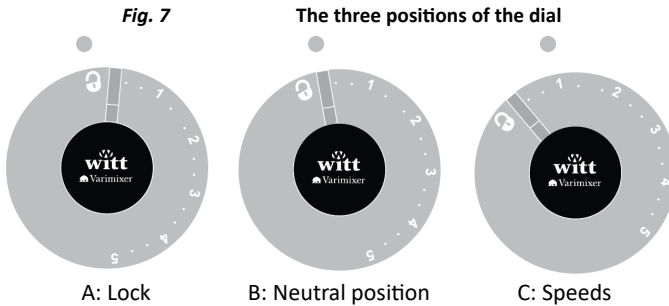
7. Turn the dial to the lock symbol , lift the top and the display will show **OPEN**.
8. If the mixer is not used for 10 minutes, the display will turn off automatically.
9. To reactivate the machine, set the control knob to the neutral position. Then switch the machine off using the ON/OFF button located on the rear of the machine and switch it on again.

OPERATING THE MIXER



NOTE: The bowl must be mounted when the mixer is started! The mixer must be monitored while it is running.

- A. Turn the dial to the lock



- B. Lift the top of the mixer backwards
- C. Place a tool in the bayonet shaft and turn it counterclockwise to lock it in position.

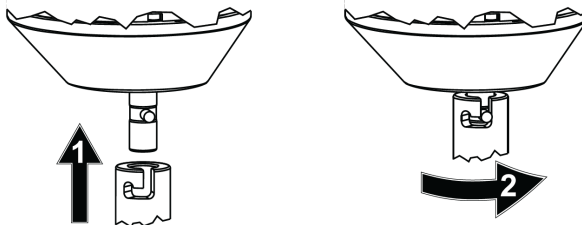


Fig. 8 Mounting of tool in the bayonet shaft

- D. Place the bowl between the three locking bolts in the base of the mixer and turn it clockwise until locked. Turn the locking lever counterclockwise to hold the bowl.

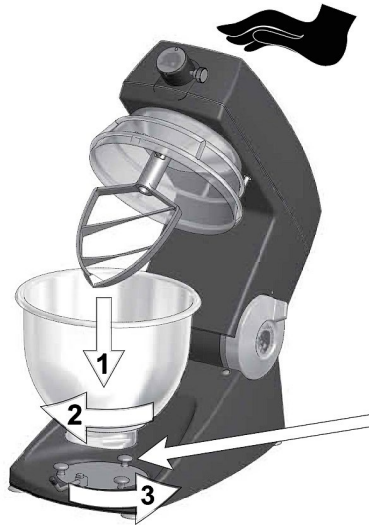


Fig. 9

Place the bowl in the mixer and twist it onto the locking bolts and turn the locking lever counterclockwise.

- E. Fill the ingredients in the bowl.
- F. Close the mixer – you will hear a click when the mixer is closed properly
- G. Start the mixer by turning the dial away from the locking symbol and past 1. To avoid splashing and dust from flour, it is recommended to increase the speed gradually until the required speed is obtained (fig. 7C), (see fig. 6 for recommended speed settings).
- H. Stop the mixer by turning the dial back to neutral position (fig. 7B).
- I. The top of the mixer can only be lifted backwards when the dial is turned to the lock (fig. 7A).

MAXIMUM CAPACITY OF THE MIXER

The working capacity of the mixer depends on:

- The tool used.
 - Type and quantity of the product being processed
 - The optimal speed for a good result.
- Use your fingertip.



Excessive quantities will always reduce the quality of the product and the life of the mixer. Overloading can also result in sudden stops.

Ingredients	Accessory	Raw material	Gear position	Approx, max capacity		Duration
				5.4 L	7 L	
Bread dough 60%		kg dough	Min.-1	1733g flour + 867g water	2133g flour + 1067g water	5 minutes
Shortcrust pastry		kg dough	Min.-1	1500g flour + 15pcs eggs + 150g vegetable oil	1900g flour + 19pcs eggs + 190g vegetable oil	5 minutes
Whipped cream		litre cream	5	1.5L	2.0L	5 minutes
Egg whites		no. of eggs	5	20pcs eggs	24pcs eggs	5 minutes
Sponge cake		no. of eggs	Min.-5	750g flour+750g butter + 750g white suger+20g baking powder + 15pcs eggs	900g flour+900g butter + 900g white suger+28g baking powder + 20pcs eggs	5 minutes
Mixed minced meat		Kg	3/4/5	3kg boneless beef		3minutes

OVERLOADING

If the mixer is moving when e.g. kneading dough, this is not due to errors or overloading. In case of overloading, the electronic variator will reduce power to the motor and stop it.



If the mixer stops due to overloading, turn the dial back to the neutral position and restart the mixer.

If the motor stops after being used for a long time and cannot be immediately restarted, it is because the thermosensor of the motor has switched off the power and the mixer needs to cool down before it can be restarted. This protects the mixer from being damaged. The mixer contains a thermal cutout, which automatically reconnect in case of previous disconnection by the thermosensor.

CLEANING AND HYGIENE

The equipment's ability to withstand ingress of solid objects and water/fluids corresponds to IP42

After use:

- Remove bowl and tools
- Wash the bowl and the tools in hot water and detergent / degreaser / disinfectant. Rinse in clean water and dry off.



Do not spray water on the mixer! Tools and bowl are dishwasher proof.

- Wipe the housing of the planetary gear, the bayonet shaft and the safety guard. Use a damp sponge and a detergent / disinfectant. Rinse the parts with a sponge and clean water.
- Check that the various parts have been cleaned thoroughly.
- Do not use abrasive detergents, which could scratch the surface.
- Use cleaning agents suitable for use on powder painted surfaces and plastic (polycarbonate).

MAINTENANCE

The mixer requires no maintenance. The motor and bearings for the mechanical parts are greased for life.

Safety device:

Check the function of the safety device regularly:

The motor must stop when the dial is in neutral position (**see fig. 7**)



If the safety device is not working, do not use the mixer. Please contact your retailer.

TROUBLESHOOTING AND POSSIBLE SOLUTIONS



If the problem cannot be fixed, please contact your retailer.

The mixer does not start:

Check that...

- The top of the mixer is down.
- The mixer is plugged in and connected to power
- The power supply is correct

The mixer stops during use:

- The mixer is overloaded due to too high speed or too heavy loading. See the 'Overloading' section.



In case of power failure, set the dial back to neutral position and restart the mixer.

The tool is stuck in the bayonet shaft:

This is usually due to insufficient cleaning or damaged hole in the tool:

- Turn the tool back and forth until it can be removed
- Contact your retailer

Abnormal noise:

Metallic noise...

- The tool is crooked and hits the bowl
- The bowl has been damaged or is not in its proper position

ADDING ATTACHMENTS

The mixer may have an attachment drive with variable speed, and with the possibility of adding the following attachments:



Always turn off the mixer before adding or removing attachments.

Adding attachments (fig. 10):

- Assemble the attachment to be added
- Stop the mixer
- Turn the cover plate C away from the hole
- When attaching the pre-assembled attachment A, insert the shaft B into the attachment drive D of the mixer
- Rotate the attachment until pin E is aligned with notch G to ensure proper engagement.
- Push the attachment as far into attachment drive D as possible. (The pin E must be inside the notch G to ensure that the attachment shaft is correctly engaged with the attachment drive)
- Tighten the attachment by turning the star handle H clockwise.

Removing attachments (fig. 10):

- Stop the mixer
- Turn the star handle H counterclockwise until the locking screw is out of the hole F.
- Remove the attachment from the attachment drive, dismantle and clean it.

A detailed line drawing of a car's headlight assembly. The diagram shows the internal components of the headlight housing. A horizontal shaft (A) enters from the left, passing through a seal (B). A small circular component (E) is located on the shaft. A large, oval-shaped lens (C) is at the front. A smaller, circular lens (D) is positioned below the main lens. A circular component (H) is located on the right side of the housing. A small circular component (F) is located on the shaft. A small circular component (G) is located on the right side of the housing.

The diagram illustrates the WITT Variometer's scale. A central circular dial is marked from 0 to 5, with a '0' at the top and a '400' at the bottom. The dial features the 'witt Variometer' logo in the center. A black arrow points to the '0' mark, labeled 'Neutral position'. A grey arrow points to the '400' mark. To the right, a detailed view of the variometer's internal mechanism is shown, including a rectangular frame, a central knob, and a mounting bracket with a screw.

16

WARRANTY AND SERVICE

For products purchased for professional or commercial use, a limited 1-year warranty is provided from the documented date of purchase. The warranty covers manufacturing defects in materials and workmanship under normal and proper use of the product.

When contacting service, please have the product name and serial number ready. This information can be found on the rating plate. You may record the information in this manual for future reference. This makes it easier for the service technician to identify the correct spare parts more quickly.

Add serial number here: _____

The manufacturer/distributor cannot be held liable for product and/or personal damage caused by failure to comply with the safety instructions or by improper use of the product. Failure to comply with the instructions will void the warranty.

The warranty does not cover:

- Faults and damage not caused by manufacturing or material defects
- Insufficient or improper maintenance, including inadequate cleaning
- Fire, water, moisture, or other environmental damage
- Transport damage where the product has been transported without proper packaging
- Faults or damage caused by the use of non-original spare parts or accessories are not covered by the warranty
- Faults or damage caused by failure to follow the instructions in the user manual
- Faults or damage caused by incorrect installation or repairs carried out by non-qualified personnel are not covered by the warranty
- Batteries, consumable parts, or other natural wear parts
- Unjustified service calls

If, upon inspection of the product, it is determined that the reported fault could have been avoided by following the instructions in the user manual, or if the issue is caused by conditions not covered by the warranty, the customer may be charged for inspection and service costs in accordance with applicable regulations.

Product Safety

If you believe that the product poses a safety risk, stop using it immediately.

For safety-related questions, incidents, or potential risks, you may contact your dealer or:

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
7400 Herning
Denmark
E-mail: safety@witt.dk

When contacting us, please provide:

- Product model
- Serial number
- Description of the incident
- Photos, if possible

The information will be used to assess the situation and implement any necessary safety measures.

Transport Damage

Transport damage identified upon delivery by the dealer to the customer is solely a matter between the customer and the dealer. In cases where the customer has arranged the transport of the product themselves, the supplier assumes no responsibility for any transport damage. Any transport damage must be reported immediately and no later than 24 hours after delivery. Otherwise, the customer's claim may be rejected.

DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL INFORMATION



The crossed-out wheeled bin symbol indicates that the product must not be disposed of together with ordinary household waste. When the product has reached the end of its service life, it must be delivered to an appropriate collection point for recycling of electrical and electronic equipment in accordance with applicable regulations and Directive 2012/19/EU (WEEE).

Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health. If the product contains batteries, these must (where possible) be removed and disposed of separately at designated collection points.

Packaging materials are recyclable. Sort and dispose of all packaging materials in accordance with local recycling regulations.

EU DECLARATION OF CONFORMITY

Witt Denmark A/S hereby declares that this product complies with all applicable and essential requirements of relevant EU legislation, including:

Product type: Electric stand mixer designed for professional and commercial use

Applicable EU legislation:

Machinery Directive 2006/42/EC

Directive 2014/30/EU – Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive

Directive 2011/65/EU – RoHS

REACH Regulation (EC) No 1907/2006

The product has been tested in accordance with relevant harmonised standards for safety and electromagnetic compatibility.

The full EU Declaration of Conformity can be obtained from the manufacturer.

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
DK-7400 Herning
Denmark
www.witt.dk

Witt UK & Ireland Ltd.
Tannery House
Tannery Lane, Send
Working, Surrey, GU23 7EF
UK

OVERSIGT OVER APPARATET: 5,4L MODEL

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Overdel/låg | 13. Dejkrog |
| 2. Motorenhed | 14. Vippearms |
| 3. Mellemaksel | 15. Holder |
| 4. Mellemdel | 16. Printplade |
| 5. Påfyldningstragt 5,4L | 17. Base |
| 6. Låg 5,4L | 18. Håndtag |
| 7. Betjeningsknap | 19. Stifter (til fastgørelse) |
| 8. Nano DCM-enhed (motorstyring) | 20. Bundplade |
| 9. Rørehoved | 21. Gummifødder |
| 10. Røreskål i rustfrit stål (SUS 304) 5,4L | 22. Strømledning |
| 11. K-spade | 23. Magnetsensor |
| 12. Piskeris | 24. Motorrelæ / magnetventil |

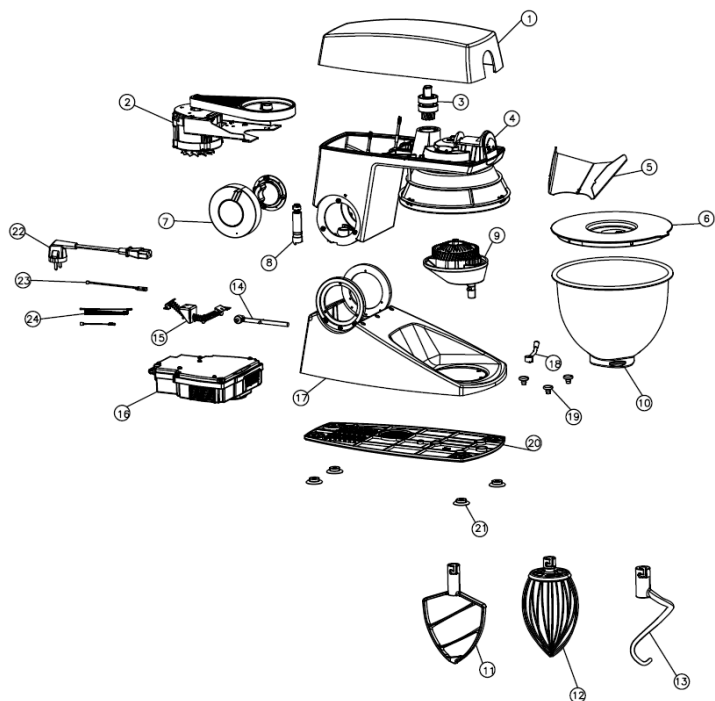


Fig. 1

OVERSIGT OVER APPARATET: 7 L MODEL

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Overdel/låg | 14. Vippearms |
| 2. Motorenhed | 15. Holder |
| 3. Mellemaksel | 16. Printplade |
| 4. Mellemdel | 17. Base |
| 5. Påfyldningstragt 7L | 18. Håndtag |
| 6. Låg 7L | 19. Stifter (til fastgørelse) |
| 7. Betjeningsknap | 20. Bundplade |
| 8. Nano DCM-enhed (motorstyring) | 21. Gummifødder |
| 9. Rørehoved | 22. Strømledning |
| 10. Røreskål i rustfrit stål (SUS 304) 7L | 23. Magnetsensor |
| 11. K-spade | 24. Motorrelæ / magnetventil |
| 12. Piskeris | 25. Hjælpetræk |
| 13. Dejkrog | |

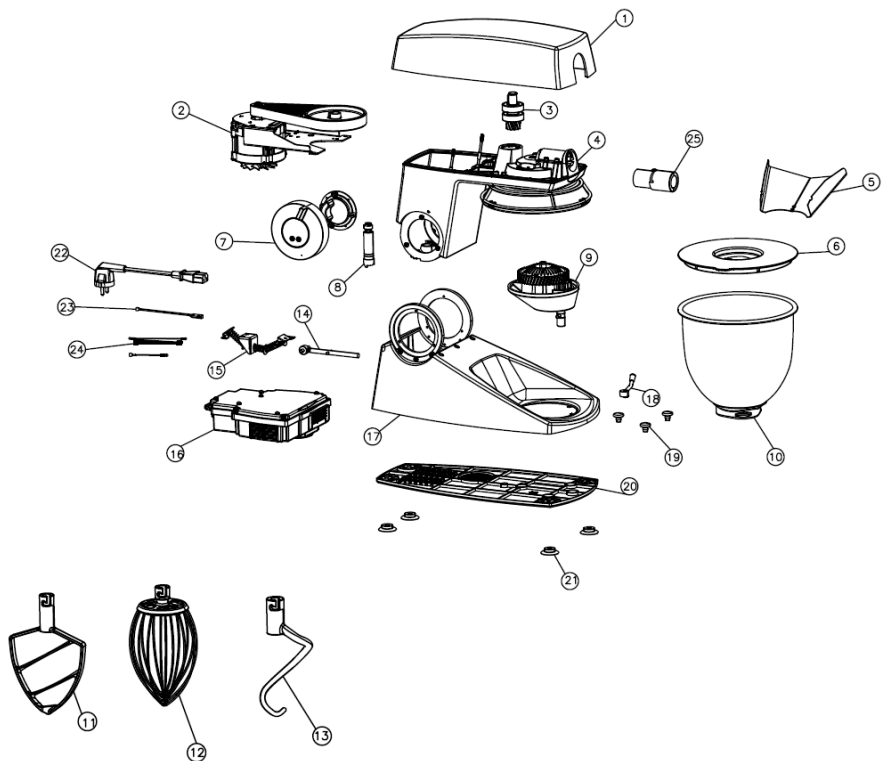


Fig. 2

TILLYKKE med dit nye produkt fra Witt

Tak fordi, du valgte et Witt produkt. Inden du tager dit nye produkt i brug, bedes du læse denne brugsanvisning grundigt for at sikre, at du ved, hvordan man sikkert betjener de funktioner, som dit nye produkt tilbyder.

INDHOLD

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER	23
STRØMTILSLUTNING	25
TILSIGTET ANVENDELSE	25
INTRODUKTION TIL MASKINEN.....	25
INSTALLERING AF NY MASKINE.....	27
ANBEFALEDE ARBEJDHASTIGHEDER	28
BETJENING AF MASKINEN.....	29
MASKINENS MAX. KAPACITET	31
OVERBELASTNING.....	32
RENGØRING OG HYGIEJNE.....	32
VEDLIGEHOJDELSE.....	32
FEJLFINDING OG LØSNINGSMULIGHED	33
TILBEHØRSTILSLUTNING	33
ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK.....	34
GARANTI OG SERVICE	35
BORTSKAFFELSE OG MILJØINFORMATION.....	36
EU-OVERENSSTEMMELSESERKLÆRNG	37

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

1. Læs venligst hele brugsanvisningen igennem, inden apparatet tages i brug.
2. Sluk for apparatet, før der monteres eller afmonteres tilbehør.
3. Hold fingrene væk fra bevægelige dele og monteret tilbehør.
4. Hold løse dele og tøj væk fra apparatet under brug.
5. Sørg for, at apparatets nominelle spænding svarer ubetinget overens med din elforsyning. En fejltilslutning vil øjeblikkeligt ophæve garantien.
6. Apparatet skal tilsluttes en stikkontakt med jordforbindelse.
7. Såfremt du bruger en forlængerledning, skal denne jordforbindes. Sørg for, at ingen kan snuble over ledningen.
8. Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når du er færdig med at bruge det samt ved rengøring.
9. Betjen ikke apparatet, hvis ledningen, stikket eller apparatet er beskadiget. Kontakt venligst din forhandler.
10. Al anden vedligeholdelse end almindelig vedligeholdelse og rengøring skal udføres på et autoriseret servicecenter. Kontakt venligst din forhandler.
11. For at undgå elektrisk stød må hverken ledning, stik eller apparatet nedsænkes i vand eller anden væske.
12. Sluk for apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, før du fjerner eller udskifter de bevægelige dele.
13. Rør ikke ved K-spaden, piskeriset eller dejkrogen når apparatet kører.
14. Monter og brug kun ét tilbehør ad gangen i rørehovedet, og sørg for at bruge stænklåget for beskyttelse mod de roterende dele.
15. Apparatet vil automatisk slukke, hvis motorhovedet løftes eller ved elektrisk kortslutning. Sluk venligst for apparatet først, og tænd herefter for det igen. Genindstil hastighed og apparatet er klar til brug.
16. Apparatet er udstyret med en elektronisk sikkerhedsforanstaltning, som automatisk apparatet i tilfælde af overophedning.
17. Forkert brug af apparatet kan medføre produkt- eller personskaade.
18. Sørg altid for, at apparatet er frakoblet strøm, hvis det efterlades uden opsyn og før montering/demontering af dele og før rengøring.
19. Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller separat fjernbetjeningsystem.
20. Undgå enhver form for kontakt med bevægelige dele!
21. Den maksimale arbejdstid for dette apparat er 99 minutter. Overskrides dette kan motoren overophede. Fare for skade på apparatet.

OBS: Strømforbruget i slukket tilstand for dette apparat er under 0,3 W.

Børnesikkerhed

Dette apparat må anvendes af børn fra 8 år og opefter samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, forudsat at de er under opsyn eller har modtaget instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de farer, der kan være forbundet med brugen.

Børn må ikke lege med apparatet.

Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er fyldt 8 år og er under opsyn.

Apparatet, strømforsyningen og ledningen skal opbevares utilgængeligt for børn under 8 år.

Tilgængelige dele kan blive varme under brug. Hold børn på afstand af apparatet under drift og under afkøling.

STRØMTILSLUTNING



Det medfølgende kabel skal benyttes!

Maskinen skal jordforbindes!

- Maskinen må kun tilkobles en 1-fasetstrømforsyning med jord, medfølgende kabel skal bruges.
- Der skal bruges en godkendt stikkontakt med jordforbindelse.
- Kontroller, at netspændingen svarer til den spænding, der er anført på typeskiltet placeret i bunden af maskinen samt angivet på emballagen.
- Maskinen skal beskyttes af en differensafbryder og en sikring på max. 10 A.

TILSIGTET ANVENDELSE

- Denne røremaskine er en professionel industrimaskine, der er designet og udviklet til kommerciel brug i bagerier, konditorier, restauranter, storkøkkener og cateringvirksomheder. Apparatet er beregnet til intensiv, mekanisk forarbejdning, blanding, piskning og æltning af fødevarer i overensstemmelse med de tekniske specifikationer og maksimale kapacitetsgrænser, der er angivet i denne manual.
- Den må kun anvendes med det originale tilbehør og de sikkerhedsskærme, der leveres af producenten.

INTRODUKTION TIL MASKINEN

Al betjening af maskinen foregår ved hjælp af betjeningsknapperne på siderne af maskinen. De to knapper kan benyttes samtidig eller enkeltvis og bruges både til start/stop, hastighedsregulering og som åbne/lukke-funktion.

Hjælpetrækket (købes separat) på 7L modellen giver mulighed for tilslutning af tilbehør.

5,4 liter

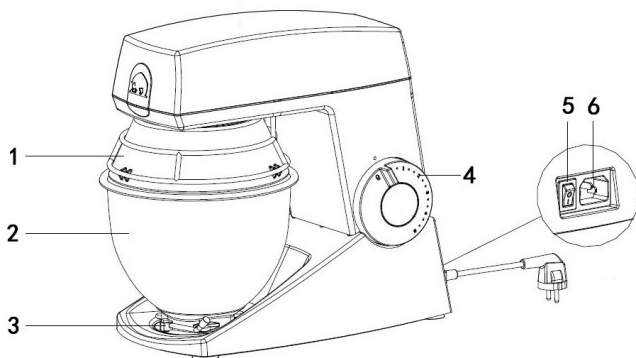


Fig. 3

- 1 Stænkskærm
- 2 Røreskål i rustfrit stål (maks. 5L)

- 3 Håndtag til fastgørelse af skål
- 4 Hastighedsregulator (trin 1-5)
- 5 Tænd/sluk-knap
- 6 Tilslutning til strømledning

7,0 Liter

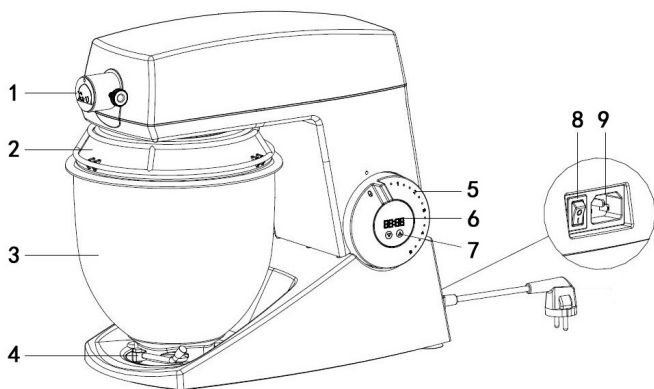


Fig. 4

- 1 Hjælpetræk
- 2 Stænskærm
- 3 Røreskål i rustfrit stål (maks. 7L)
- 4 Håndtag til fastgørelse af skål
- 5 Hastighedsregulator (trin 1-5)
- 6 Display
- 7 Timerindstilling
- 8 Tænd/sluk-knap
- 9 Tilslutning til strømforsyning

Udstyr

Witt Varimixer TEDDY leveres standard med følgende udstyr:

- Skål i rustfrit stål
- Hvidt plastlåg til skål
- Påfyldningstragt
- Dejrog i rustfrit stål til æltning af dej
- K-spade i rustfrit stål til blandeopgaver
- Piskeris i rustfrit stål til piskning
- Stænskærm i plastic

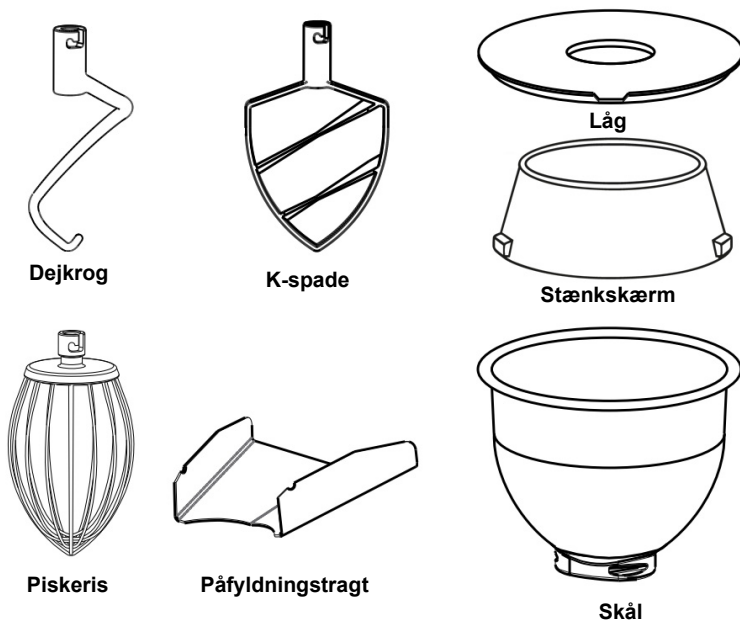


Fig. 5

Det vedvarende lydniveau ved maskinen er for operatøren maksimalt 68 dB (A).

Brugerens sikkerhed opnås ved at:

- Maskinen må kun startes, når overdelen er sænket og låst.
- Overdelen må kun vippes op, når maskinen er stoppet.
- Maskinen leveres med fastmonteret sikkerhedsskærm.

	<i>Maskinen skal overvåges, mens den kører.</i>
	<i>Maskinen er beregnet til fremstilling af produkter, der under bearbejdningsprocessen ikke udløser reaktioner eller frigør stoffer, som kan være til skade for brugeren.</i>
	<i>Det kan medføre legemsbeskadigelse, hvis hænderne stikkes ned i skålen, mens maskinen kører.</i>

INSTALLERING AF NY MASKINE

Maskinen leveres med følgende udstyr:

- | | | | |
|---|------------------|---|-----------|
| ✓ | Kabel | ✓ | Dejkrog |
| ✓ | Skål | ✓ | K-spade |
| ✓ | Låg til skål | ✓ | Piskeris |
| ✓ | Påfyldningstragt | ✓ | Stænskærm |

Inden maskinen tages i brug, kontrolleres, at alle dele er med.

Mål og vægt:

Witt Varimixer Teddy inkl. udstyr:

Nettovægt med udstyr:

5,4 L: 19,5 kg / 7L: 20,1 kg

Maskinens udvendige mål (LxBxH):

39,6 × 25,2 × 46,8 cm

Opstilling:

Maskinen placeres på et stabilt og vandret arbejdsbord.

ANBEFALEDE ARBEJDHASTIGHEDER

Position 1-2:

Lav hastighed

Æltning

Position 1-3:

Mellemhastighed

Blanding

Position 1-5:

Høj hastighed

Piskning

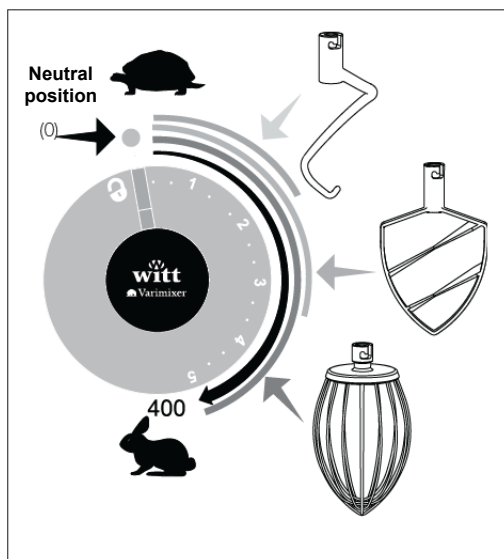
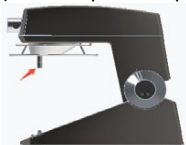


Fig. 6

Betjening af knapper:

1. Brug tænd-/sluk-knappen til at tænde maskinen.
2. Når maskinen er tændt, lyser alle lamper i 2 sekunder, og displayet viser **00:00**. Efter 2 sekunder viser displayet **00:00**.
3. Med timerknappen  kan arbejdstiden indstilles. Tiden justeres med 30 sekunder ad gangen, og ved 10 minutter eller mere justeres tiden med 1 minut ad gangen. Hold knappen nede i 2 sekunder for kontinuerlig forøgelse eller reduktion (maksimal arbejdstid kan indstilles til 99 minutter).

4. Drej knappen til ønsket indstilling — maskinen starter, og tidsdisplayet tæller fremad. Tryk på timer-knappen  for at indstille arbejdstiden, hvorefter der tælles ned.
5. Maskinen stopper automatisk efter 99 minutters drift, og displayet viser . Efter 5 sekunder viser displayet . Når nedtællingen er afsluttet, stopper maskinen automatisk, og displayet viser  i 5 sekunder, og herefter .
6. Når maskinen har afsluttet arbejdet, stopper røretilbehøret i den forudindstillede position (forreste position på rørehovedet, som vist på billedet nedenfor).



7. Drej knappen til låsesymbolet , løft det multifunktionelle hoved, og displayet viser .
8. Hvis maskinen ikke betjenes i 10 minutter, slukkes displaylyset automatisk.
9. For at genaktivere maskinen, skal drejeknappen stilles i neutral position, og maskinen skal derefter slukkes på tænd-/sluk-knappen på bagsiden og derefter tændes igen.

BETJENING AF MASKINEN



OBS: Skålen skal være monteret, når maskinen startes! Maskinen skal overvåges, mens den kører.

- A. Drej betjeningsknappen over på låsesymbolet



A: Låsesymbol



B: Neutral position



C: Hastigheder

Fig. 7

- B. Vip maskinens overdel bagover
- C. Sæt det ønskede tilbehør op i fatningen og drej det mod uret for at låse det fast.

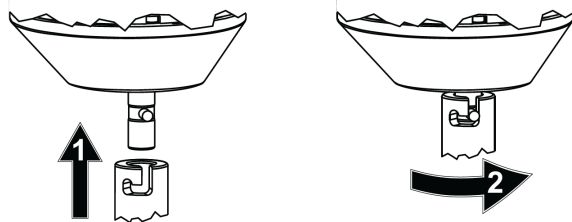


Fig. 8

- D. Placer skålen mellem de tre låsebolte i maskinens fod og drej den med uret, til den er låst fast. Låsearmen drejes mod uret for at fastholde skålen.



Fig. 9

**Skålen sættes i maskinen og drejes fast i låseboltene.
Låsearmen drejes mod uret.**

- E. Fyld de ønskede ingredienser i skålen.
F. Luk maskinen - der lyder et klik, når den er rigtigt lukket
G. Start maskinen ved at dreje betjeningsknappen væk fra låsesymbolet og forbi 1. For at undgå sprøjt og skyer af mel, anbefales det at øge hastigheden gradvist til den ønskede hastighed (fig. 7).
H. Stop maskinen ved at dreje betjeningsknappen tilbage til neutral position (fig. 7).
I. Maskinens overdel kan først vippe bagover, når betjeningsknappen drejes over på låsesymbolet (fig. 7).

MASKINENS MAX. KAPACITET

Maskinens arbejdskapacitet afhænger af:

- Det anvendte tilbehør.
- Art og mængde af det produkt, der bearbejdes.
- Den optimale hastighed for et godt resultat.



*For store mængder forringer altid arbejdets kvalitet og levetiden for maskinen.
Overbelastning kan desuden medføre pludselige maskinstop.*

Ingredienser	Tilbehør	Råvare	Indstilling	Maks. kapacitet, ca.		Varighed
				5,4L	7L	
Brøddej 60 %		kg dej	Min.-1	1733 g mel + 867 g vand	2133 g mel + 1067 g vand	5 minutter
Mørdej		kg dej	Min.-1	1500 g mel + 15 æg + 150 g vegetabilsk olie	1900 g mel + 19 æg + 190 g vegetabilsk olie	5 minutter
Flødeskum		liter fløde	5	1,5 l	2,0 l	5 minutter
Æggehvider		antal æg	5	20 æg	24 æg	5 minutter
Kagedej		antal æg	Min.-5	750 g mel + 750 g smør + 750 g sukker + 20 g bagepulver + 15 æg	900 g mel + 900 g smør + 900 g sukker + 28 g bagepulver + 20 æg	5 minutter
Blandet hakket kød		Kg	3/4/5	3 kg oksekød		3 minutter

OVERBELASTNING

Hvis maskinen står og bevæger sig ved f.eks. æltning af dej, er der ikke tale om en fejl eller overbelastning.

Ved overbelastning reduceres strømmen til motoren og standser den.



Ved stop pga. overbelastning drejes drejeknappen tilbage til neutral position, og maskinen kan atter startes.

Hvis motoren stopper efter lang tids kørsel og ikke kan startes straks efter, er det motorens termoføler, som har slået strømmen fra, og maskinen skal derfor køle af, inden den atter kan startes. Dette sikrer, at maskinen ikke ødelægges.

RENGØRING OG HYGIEJNE

Udstyrets evne til at modstå indtrængning af faste genstande og vand/væske tilsvarende IP42. Efter brug:

- Fjern skål og tilbehør.
- Vask skål og tilbehør af med varmt vand og rengøringsmiddel / affedter / desinficerende middel. Skyl dem derefter af i rent vand og tør dem af.



Maskinen må ikke nedsænkes i vand!

Tilbehør og skål må gerne vaskes i opvaskemaskine.

- Rengør maskinen med en fugtig klud. Maskinen må ikke spules eller oversprøjtes med vand.
- Kontroller, at de forskellige dele er gjort grundigt rene.
- Brug ikke slibende rengøringsmidler, der ridser overfladen.
- Brug rengøringsmidler, der egner sig til brug på lakerede flader og plast (polycarbonat).

VEDLIGEHOLDELSE

Maskinen kræver ingen vedligeholdelse. Motor og lejer til mekaniske dele er livstidssmurte.

Sikkerhedsanordning:

Kontroller sikkerhedsanordningens funktion regelmæssigt:

Motoren skal stoppe, når drejeknappen står i neutral position (**se fig. 7**)



*Hvis sikkerhedsanordningen ikke fungerer, må maskinen ikke bruges.
Kontakt venligst forhandleren.*

FEJLFINDING OG LØSNINGSMULIGHED



Hvis problemet ikke kan afhjælpes, kontakt da venligst forhandler.

Maskinen starter ikke:

Kontroller at...

- Maskinens overdel er vippet helt ned.
- Stikket er sat i stikkontakten, og strømmen er tilsluttet.
- Stikkontakten tilføres korrekt strømforsyning.
- Sikringen i kabelstikket ikke er brændt af. Hvis sikringen er defekt, kan den skiftes ud med den ekstra sikring, som også findes i kabelstikket.

Maskinen standser midt i arbejdet:

- Maskinen overbelastes pga. for høj hastighed eller for stor belastning. Se afsnittet "Overbelastning".



Ved strømudfald drejes drejeknappen tilbage til neutral position, og maskinen genstartes på tænd-/sluk-knappen, hvorefter maskinen atter kan startes.

Tilbehøret sidder fast i bajonetakslen:

Dette skyldes normalt utilstrækkelig rengøring eller beskadiget hul i tilbehøret:

- Drej tilbehøret frem og tilbage, til det kan afmonteres
- Kontakt venligst din forhandler, hvis ovenstående ikke løser problemet.

Unormal støj:

Metallisk støj...

- Tilbehøret er skævt og støder på skålen.
- Skålen er beskadiget eller ikke på plads.

MONTERING AF TILBEHØR

Maskinen kan være udstyret med et hjælpeetræk med variabel hastighed, og med mulighed for at montere tilbehør.



Maskinen skal altid slukkes, før tilbehøret monteres eller tages af.

Montering af tilbehør (fig. 10):

- Stop maskinen.
- Saml det tilbehør, der skal monteres.
- Drej dækladen C væk fra hullet.
- Ved montering af tilbehør: A føres akslen B ind i maskinens hjælpeetræk D.
- Ved at dreje tilbehøret, indtil stiften E er ud for slidsen G, sikres korrekt montering.
- Tilbehøret skubbes så langt ind i hjælpeetrækket D som muligt. (Stiften E skal være inde i slidsen G, så er tilbehørets aksel i korrekt position med hjælpeetrækket).

- Tilbehøret fastspændes ved at dreje stilleskruen H med uret.

Demontering af tilbehør

- Stop maskinen.
- Drej stjernegrebet H mod uret til låseskruen er fri af hullet F.
- Tag tilbehøret ud af hjælpetrækket, demonter og rengør det.
- Stilleskruen H fastspændes ved at dreje mod uret.

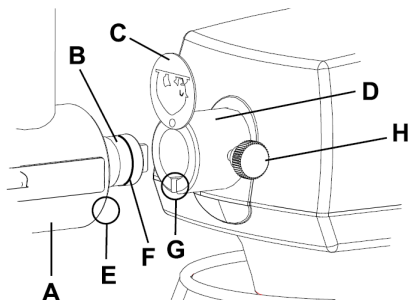


Fig. 10

ANBEFALEDE HASTIGHEDER FOR HJÆLPETRÆK

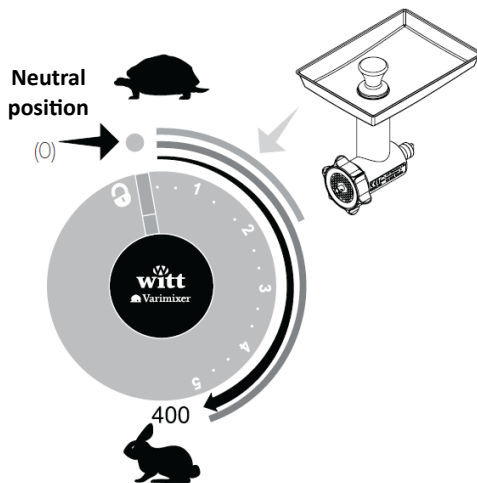


Fig. 11

GARANTI OG SERVICE

For produkter købt til erhvervsmæssig brug ydes der en begrænset garanti på 1 år fra den dokumenterede købsdato. Garantien dækker fabrikationsfejl i materialer og arbejdsløn ved normal og korrekt anvendelse af produktet.

Ved henvendelse om service bedes du have produktets navn og serienummer klar. Disse oplysninger findes på typeskiltet. Du kan notere oplysningerne i denne manual til senere brug. Dette gør det lettere for serviceteknikeren hurtigere at identificere de korrekte reservedele.

Tilføj serienummer her: _____

Producenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader, der skyldes manglende overholdelse af sikkerhedsanvisningerne eller forkert anvendelse af produktet.

Garantien bortfalder hvis anvisningerne ikke overholdes.

Garantien dækker ikke:

- Fejl og skader, der ikke skyldes fabrikations- og materialefejl
- Mangelfuld eller forkert vedligeholdelse, herunder utilstrækkelig rengøring
- Brand-, vand-, fugt- eller andre miljømæssige påvirkninger
- Transportskader, hvor produktet er transporteret uden korrekt emballage
- Fejl eller skader forårsaget af brug af uoriginale reservedele eller tilbehør er ikke omfattet af reklamationsretten
- Fejl eller skader, der skyldes manglende overholdelse af brugsanvisningen
- Fejl eller skader som skyldes forkert installation eller reparation udført af ikke-faglærte personer er ikke omfattet af reklamationsretten
- Batterier, forbrugsdele eller andre naturlige sliddele
- Ubegrundet service

Hvis det ved undersøgelse af produktet konstateres, at den anmeldte fejl kunne have været afhjulpet ved at følge brugsanvisningen eller skyldes forhold, som ikke er omfattet af reklamationsretten, kan omkostninger til undersøgelse og service opkræves i henhold til gældende regler.

Produktsikkerhed

Hvis du vurderer, at produktet udgør en sikkerhedsrisiko, skal du straks stoppe med at anvende det.

Ved sikkerhedsrelaterede spørgsmål, hændelser eller potentielle risici kan du kontakte forhandleren eller:

Witt Denmark A/S, Gødstrup Søvej 9, 7400 Herning, Danmark

E-mail: safety@witt.dk

Ved henvendelse bedes du oplyse:

- Produktmodel
- Serienummer
- Beskrivelse af hændelsen
- Eventuelle billeder (hvis muligt)

Oplysningerne anvendes til at vurdere situationen og iværksætte nødvendige sikkerhedsmæssige tiltag.

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.

BORTSKAFFELSE OG MILJØINFORMATION



Symbolet med den overkrydsede affaldsbeholder på hjul betyder, at produktet ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald. Når produktet er udtjent, skal det afleveres på et egnet indsamlingssted for genanvendelse af elektrisk og elektronisk udstyr i overensstemmelse med gældende regler og direktivet 2012/19/EU (WEEE).

Korrekt bortskaffelse er med til at forebygge negative konsekvenser for miljø og sundhed.

Hvis produktet indeholder batterier, skal disse (hvor det er muligt) fjernes og bortskaffes separat på dertil indrettede indsamlingssteder.

Emballagematerialer kan genanvendes. Sortér og bortskaf al emballage i henhold til lokale genanvendelseskrav.

EU-OVERENSSTEMMELSESESKLÆRING

Witt Denmark A/S bekræfter hermed, at dette produkt overholder alle gældende og væsentlige krav i henhold til relevant EU-lovgivning, herunder:

Maskindirektivet 2006/42/EF

Direktiv 2014/30/EU – EMC-direktivet (elektromagnetisk kompatibilitet)

Direktiv 2011/65/EU – RoHS

REACH-forordning (EF) nr. 1907/2006

Produktet er testet i henhold til relevante harmoniserede standarder for sikkerhed og elektromagnetisk kompatibilitet.

Den fulde EU-overensstemmelseserklæring kan rekvireres hos producenten.

Witt Denmark A/S

Gødstrup Søvej 9

DK-7400 Herning, Danmark

www.witt.dk

OVERSIKT OVER APPARATET: 5,4 L MODELL

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 Overdel/lokk | 13 Deigkrok |
| 2 Motorenhet | 14 Vippearmer |
| 3 Mellomaksel | 15 Holder |
| 4 Mellomdel | 16 Printerplate |
| 5 Påfyllingstrakt 5,4 l | 17 Base |
| 6 Lokk 5,4 l | 18 Håndtak |
| 7 Betjeningsknapp | 19 Stifter (for festing) |
| 8 Nano DCM-enhet (motorstyring) | 20 Bunnplate |
| 9 Rørehode | 21 Gummiføtter |
| 10 Rørebolle i rustfritt stål (SUS 304) 5,4 l | 22 Strømledning |
| 11 K-spade | 23 Magnetsensor |
| 12 Visp | 24 Motorrelé/magnetventil |

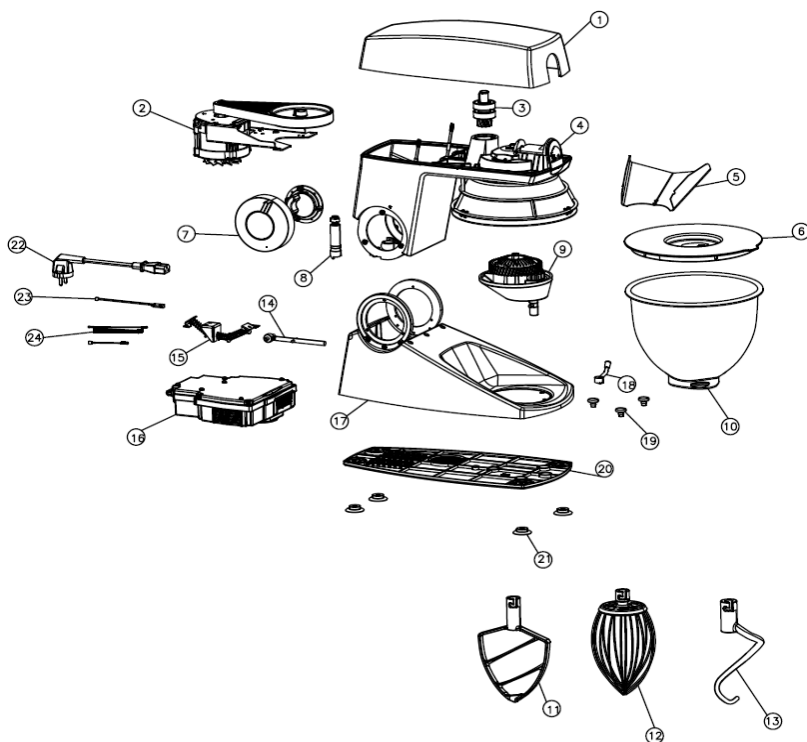


Fig. 1

OVERSIKT OVER APPARATET: 7 L MODELL

- | | |
|---|---------------------------|
| 1 Overdel/lokk | 14 Vippearmer |
| 2 Motorenhet | 15 Holder |
| 3 Mellomaksel | 16 Printerplate |
| 4 Mellomdel | 17 Base |
| 5 Påfyllingstrakt 7 l | 18 Håndtak |
| 6 Løkk 7 l | 19 Stifter (for festing) |
| 7 Betjeningsknapp | 20 Bunnplate |
| 8 Nano DCM-enhet (motorstyring) | 21 Gummiføtter |
| 9 Rørehode | 22 Strømledning |
| 10 Rørebolle i rustfritt stål (SUS 304) 7 l | 23 Magnetsensor |
| 11 K-spade | 24 Motorrelé/magnetventil |
| 12 Visp | 25 Hjelpetrekk |
| 13 Deigkrok | |

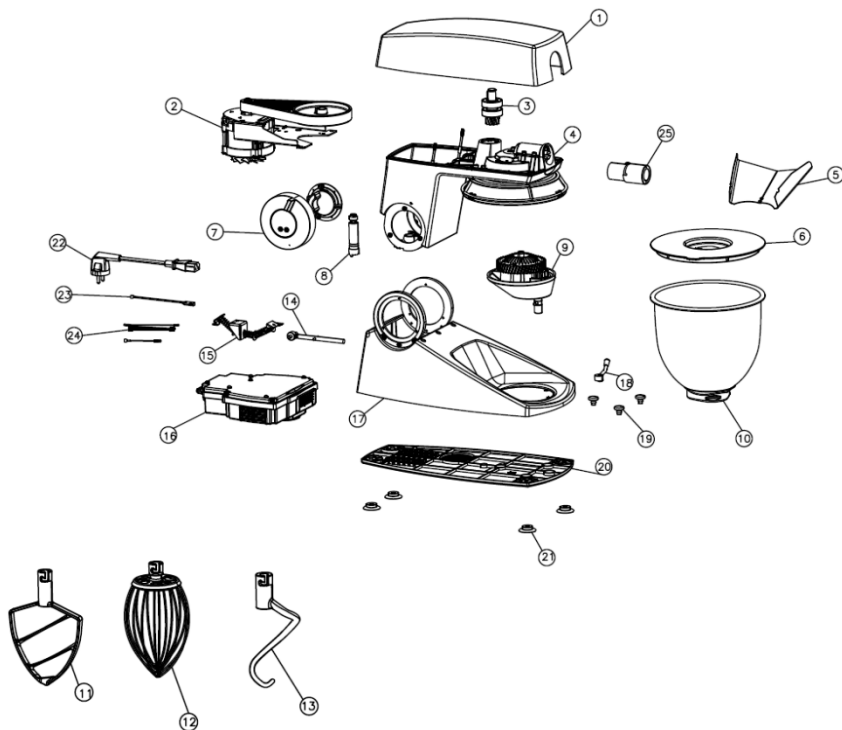


Fig. 2

GRATULERER med ditt nye produkt fra Witt

Takk for at du valgte Witt. Før du tar i bruk det nye produktet ditt, ber vi deg lese denne bruksanvisning grundig for å sikre at du vet hvordan du betjener funksjonene til det nye produktet på en sikker måte.

INNHold

SIKKERHETSINSTRUKSJONER	41
STRØMTILKOBLING	42
TILSIKTET BRUK.....	42
INTRODUKSJON TIL APPARATET	42
MONTERING AV NYTT APPARAT	45
ANBEFALTE DRIFTSHASTIGHETER	45
BETJENING AV APPARATET	47
APPARATETS MAKS KAPASITET	49
OVERBELASTNING.....	50
RENGJØRING OG HYGIENE.....	50
VEDLIKEHOLD	50
FEILSØKING OG LØSNINGER	51
MONTERING AV TILBEHØR	51
ANBEFALTE HASTIGHETER FOR HJELPETREKK.....	52
GARANTI OG SERVICE	53
AVHENDING OG MILJØINFORMASJON	54
EU-SAMSVARSERKLÆRING	55

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

1. Les gjennom hele bruksanvisningen før apparatet tas i bruk.
2. Slå av apparatet før tilbehør monteres eller demonteres.
3. Hold fingrene unna bevegelige deler og montert tilbehør.
4. Hold løse deler og klær unna apparatet under bruk.
5. Sørg for at apparatets nominelle spenning ubetinget samsvarer med din strømforsyning. Feiltilkobling vil øyeblikkelig oppheve garantien.
6. Apparatet skal forbindes til jord.
7. Hvis du benytter en skjøteledning, skal denne forbindes til jord. Sørg for at ingen kan snuble i ledningen.
8. Slå av apparatet og ta ut støpselet av stikkontakten når du er ferdig med å bruke apparatet samt ved rengjøring.
9. Apparatet må ikke betjenes hvis ledningen, støpselet eller apparatet er skadet. Kontakt et autorisert servicesenter.
10. Alt annet vedlikehold enn alminnelig vedlikehold og rengjøring skal utføres av et autorisert servicesenter.
11. For å unngå elektrisk støt må hverken ledningen, støpselet eller apparatet nedsenkes i vann eller annen væske.
12. Slå av apparatet og ta ut støpselet før du fjerner eller bytter ut bevegelige deler.
13. Ikke rør K-spaden, vispen eller deigkroken mens apparatet er i gang.
14. Bruk kun ett tilbehør av gangen, og sørg for å bruke sprutbeskyttelseslokket til de andre roterende delene.
15. Apparatet vil automatisk slå seg av hvis motorhodet løftes eller ved elektrisk kortslutning. Slå av apparatet først, og slå det deretter på igjen. Still inn hastigheten på nytt og apparatet er klar til bruk.
16. Apparatet er utstyrt med en overopphetingssikring som automatisk avbryter strømmen til apparatet i tilfelle overoppheting.
17. Feil bruk av apparatet kan medføre produkt- eller personskade.
18. Sørg alltid for at apparatet er frakoblet strøm hvis det etterlates uten tilsyn og før montering/demontering av deler og før rengjøring.
19. Apparatet må ikke betjenes via en ekstern timer eller separat fjernkontroll.
20. Unngå enhver form for kontakt med bevegelige deler.
21. Maksimal arbeidstid for dette apparatet er 99 minutter.

OBS: Strømforbruket i av-modus på dette apparatet er under 0,3 W.

Barnesikkerhet

Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, samt av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, forutsatt at de er under tilsyn eller har fått opplæring i sikker bruk av apparatet og forstår farene som kan være forbundet med bruken.

Barn må ikke leke med apparatet.

Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn med mindre de er minst 8 år gamle og er under tilsyn.

Apparatet, strømforsyningen og ledningen skal oppbevares utilgjengelig for barn under 8 år.

Tilgjengelige deler kan bli varme under bruk. Hold barn borte fra apparatet under drift og mens det kjøles ned.

STRØMTILKOBLING



Den medfølgende ledningen må benyttes! Apparatet må jordes!

- Apparatet skal kun tilkobles en 1-faset og jordet strømforsyning. Benytt ledningens om følger med.
- Stikkontakten skal være jordnet og med to hull.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den spenningen som står oppført på typeskiltet plassert under apparatet og på emballasjen.
- Apparatet skal beskyttes med en effektbryter og en sikring på maks. 10 A.

TILSIKTET BRUK

Denne kjøkkenmaskinen er en profesjonell industrimaskin som er designet og utviklet for kommersiell bruk i bakerier, konditorier, restauranter, storkjøkken og cateringvirksomheter. Apparatet er beregnet for intensiv mekanisk bearbeiding av matvarer, herunder blanding, visping og elting, i samsvar med de tekniske spesifikasjonene og maksimale kapasitetsgrensene som er angitt i denne håndboken.

Apparatet må kun brukes med originalt tilbehør og de sikkerhetsvernene som leveres av produsenten.

INTRODUKSJON TIL APPARATET

All betjening av apparatet foregår ved hjelp av betjeningsknappene på sidene av apparatet. De to knappene kan benyttes samtidig eller enkeltvis og brukes til både start/stopp, regulering av hastighet og som åpne-/lukke-funksjon.

Hjelpetrekket A gir mulighet for tilkobling av tilbehør.

5,4 liter

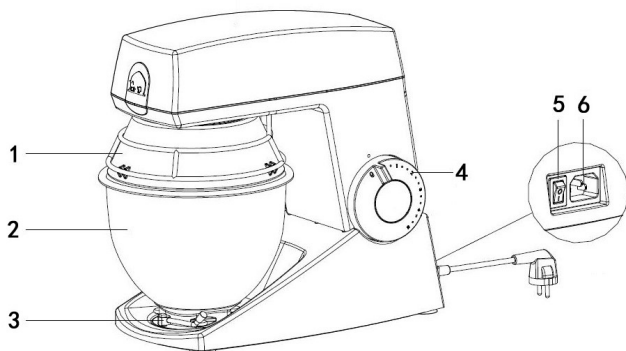


Fig. 3

- 1 Sprutskjerm
- 2 Rørebolle i rustfritt stål (maks 5 l)
- 3 Håndtak for å feste bollen
- 4 Hastighetsregulator (Trinn 1-5)
- 5 Start/stopp-knapp
- 6 Koble til strømledning

7 liter

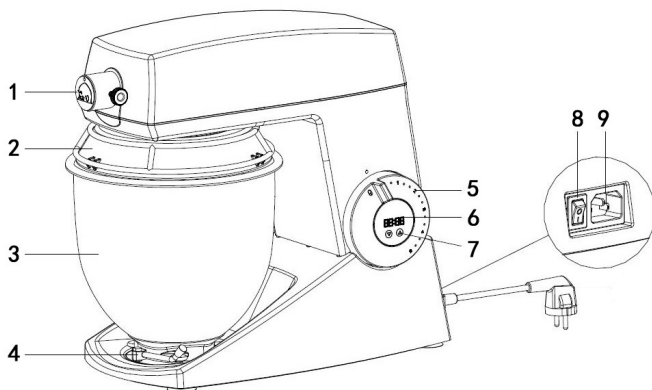


Fig. 4

- 1 Multifunksjonelt hode
- 2 Sprutskjerm
- 3 Rørebolle i rustfritt stål (maks 7 l)
- 4 Håndtak for å feste bollen
- 5 Hastighetsregulator (Trinn 1-5)
- 6 Display
- 7 Timerinnstilling
- 8 Start/stopp-knapp
- 9 Tilkobling til strøm

Utstyr:

Witt Varimixer TEDDY leveres som standard med følgende utstyr:

- Bolle i rustfritt stål
- Hvitt plastlokk til bolle
- Påfyllingstrakt
- Deigkrok i rustfritt stål til elting av deig
- K-spade i rustfritt stål til blandeoppgaver
- Ballongvisp i rustfritt stål til pisking
- Sprutskjerm i plast

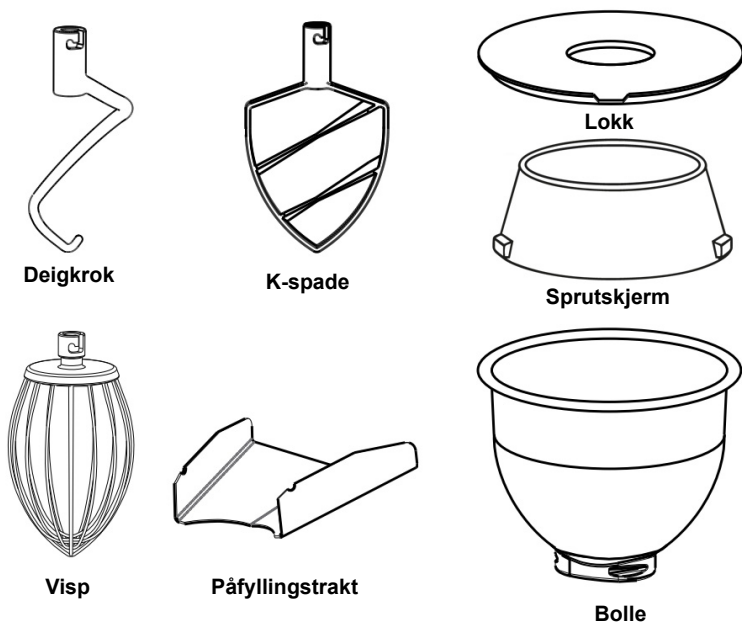


Fig. 5

Det konstante lydnivået fra apparatet er for brukeren maksimalt 68 dB (A).

Brukerens sikkerhet ivaretas ved følgende:

- Apparatet kan kun startes når overdelen er senket.
- Overdelen kan først vippe opp når apparatet har stoppet.
- Sikring mot overstrøm samt over- og underspenning.
- Apparatet leveres med fastmontert sikkerhetsskjerm.

	<i>Apparatet skal være under oppsikt mens det er i drift.</i>
	<i>Apparatet er beregnet til fremstilling av produkter som under bearbeidingsprosessen ikke utløser reaksjoner eller frigjør stoffer som kan være skadelig for brukeren.</i>
	<i>Det kan medføre personskade hvis man stikker hendene ned i bollen mens apparatet går.</i>

MONTERING AV NYTT APPARAT

Apparatet leveres med følgende utstyr:

- | | |
|-------------------|---------------|
| ✓ Kabel | ✓ Deigkrok |
| ✓ Bolle | ✓ K-spade |
| ✓ Løkk til bolle | ✓ Visp |
| ✓ Påfyllingstrakt | ✓ Sprutskjerm |

Kontroller at alle deler er med før apparatet tas i bruk.

Mål og vekt:

Witt Varimixer Teddy inkl. utstyr:

Nettovekt med utstyr:

5,4 L: 19,5 kg / 7L: 20,1 kg

Apparatets utvendige mål (LxBxH):

39,6 × 25,2 × 46,8 cm

Plassering:

Apparatet plasseres på en stabil og vannrett arbeidsbenk.

ANBEFALTE DRIFTSHASTIGHETER

- | | | |
|---------------|-----------------|----------|
| Posisjon 1-2: | Lav hastighet | Elting |
| Posisjon 1-3: | Mellomhastighet | Blanding |
| Posisjon 1-5: | Høy hastighet | Pisking |

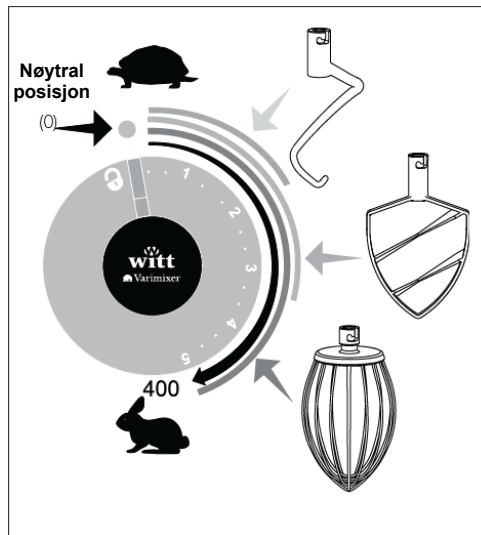
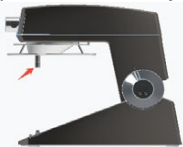


Fig. 6 Anbefalte driftshastigheter

Betjening av knapper:

1. Bruk av/på-knappen for å slå på apparatet.
2. Når apparatet slås på, lyser alle lampene i 2 sekunder, og displayet viser **88:88**. Etter 2 sekunder viser displayet **00:00**.
3. Med timer-knappen  kan du stille inn driftstiden. Tiden justeres med 30 sekunder av gangen, og ved 10 minutter eller mer justeres tiden med 1 minutt av gangen. Hold inne knappen i 2 sekunder for kontinuerlig økning eller reduksjon (maksimal driftstid kan settes til 99 minutter).
4. Vri knotten til ønsket innstilling – apparatet starter, og tidsdisplayet teller fremover. Trykk på timer-knappen  for å stille inn driftstiden og starte nedtellingen.
5. Apparatet stopper automatisk etter 99 minutters telling fremover, og displayet viser **End**. Etter 5 sekunder viser displayet **88:88**.
Når nedtellingen er fullført, stopper apparatet automatisk, og displayet viser **End** i 5 sekunder, og deretter **88:88**.
6. Når apparatet er ferdig, stopper røreverktøyet i forhåndsinnstilt posisjon (fremste posisjon på det multifunksjonelle hodet, som vist i figuren nedenfor).



7. Drei knotten til låseikonet , løft multifunksjonshodet, og displayet viser **Open**.
8. Hvis apparatet ikke brukes på 10 minutter, slår displaylyset seg automatisk av.

9. For å reaktivere maskinen skal betjeningsknappen settes i nøytral posisjon. Slå deretter av maskinen med PÅ/AV-knappen på baksiden av maskinen, og slå den på igjen.

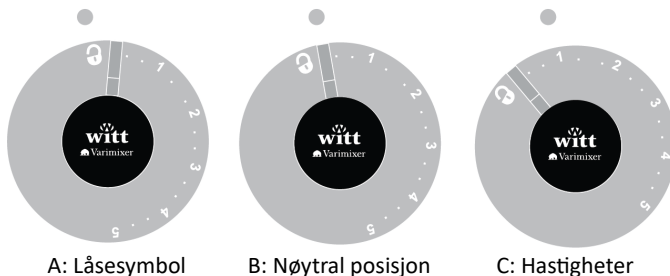
BETJENING AV APPARATET



OBS: Bollen må være montert når apparatet startes! Apparatet må være under oppsikt mens det er i drift.

- A. Vri betjeningsknappen til låsesymbolet.

Fig. 7 Betjeningsknappens tre posisjoner



- B. Vipp apparatets overdel bakover
C. Sett inn ønsket verktøy, og vri mot klokken for å låse på plass.

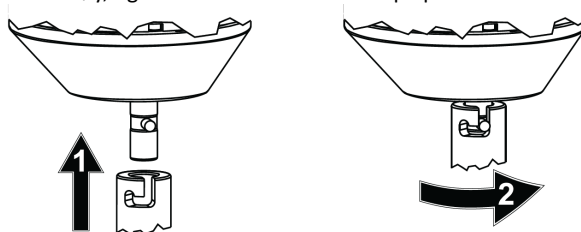


Fig. 8 Verktøy monteres i festet

- D. Plasser bollen mellom de tre låseboltene i foten av apparatet og vri den med klokken til den er låst fast. Låsearmen vris mot klokken for å feste bollen.



Fig. 9

***Bollen settes i apparatet og vris fast i låseboltene.
Låsearmen vris mot klokken.***

- E. Fyll ønskede ingredienser i bollen.
- F. Lukk apparatet – det høres et klikk når det er korrekt lukket
- G. Start apparatet ved å vri betjeningsknappen bort fra låsesymbolet og forbi 1. For å unngå sprut og skyer av mel anbefales det å øke hastigheten gradvis til ønsket hastighet (fig. 7C), (se fig. 6 for anbefalte driftshastigheter).
- H. Stopp apparatet ved å vri betjeningsknappen tilbake til nøytral posisjon (fig. 7B).
- I. Overdelen på apparatet kan først vippe bakover når betjeningsknappen vris over på låsesymbolet (fig. 7A).

APPARATETS MAKS KAPASITET

Apparatets arbeidskapasitet avhenger av:

- Redskapene som benyttes
- Type og mengde produkt som bearbeides
- Den optimale hastigheten for et godt resultat.
Bruk fingerspissen.



For store mengder reduserer alltid kvaliteten på arbeidet og levetiden for apparatet. Overbelastning kan i tillegg medføre at apparatet plutselig stopper.

Ingredienser	Tilbehør	Råmateriale	Nivå	Ca. maks kapasitet		Varighet
				5,4 l	7 l	
Brøddeig 60 %		kg deig	Min.-1	1733 g mel + 867 g vann	2133 g mel + 1067 g vann	5 minutter
Mørdeig		kg deig	Min.-1	1500 g mel + 15 stk. egg + 150 g vegetabilsk olje	1900 g mel + 19 stk. egg + 190 g vegetabilsk olje	5 minutter
Pisket krem		liter krem	5	1,5 l	2,0 l	5 minutter
Eggehvite		antall egg	5	20 stk. egg	24 stk. egg	5 minutter
Sukkerbrødkake		antall egg	Min.-5	750 g mel + 750 g smør + 750 g hvitt sukker + 20 g bakepulver + 15 stk. egg	900 g mel + 900 g smør + 900 g hvitt sukker + 28 g bakepulver + 20 stk. egg	5 minutter
Blandet kjøttdeig		Kg	3/4/5.	3 kg utbeinet storfe kjøtt		3 minutter

OVERBELASTNING

Hvis apparatet beveger seg ved f.eks. elting av deig, er dette ikke et tegn på feil eller overbelastning.

Ved overbelastning reduserer den elektroniske variatoren strømmen til motoren, slik at den stopper.



Ved stopp pga. overbelastning vrir betjeningsknappen tilbake til nøytral posisjon. Apparatet kan deretter startes på nytt.

Hvis motoren stopper etter at den har vært i bruk i lengre tid og ikke kan startes igjen med det samme, er det motorens termoføler som har koplet ut strømmen. Apparatet må i så fall kjøle seg ned før det startes igjen. Dette sikrer at apparatet ikke blir ødelagt.

Apparatet har en termosikring som automatisk slår seg på igjen hvis termoføleren har koplet dem ut.

RENGJØRING OG HYGIENE

Utstyrets evne til å tåle påvirkning av faste gjenstander og vann/væske samsvarer med IP42.

Etter bruk:

- Fjern bolle og redskaper
- Vask bolle og redskaper med varmt vann og rengjøringsmiddel/fettfjerner/desinfiserende middel. Skyll deretter i rent vann og tørk.



Selve apparatet skal ikke komme i kontakt med vann! Redskap og bolle kan vaskes i oppvaskmaskin.

- Tørk av dekselet til rørehodet, bajonettakselen og skjermen. Bruk en fuktig klut og et rengjørings-/desinfiserende middel. Tørk deretter av delene med en ren fuktig klut.
- Kontroller at de forskjellige delene er grundig rengjort.
- Bruk aldri slipende rengjøringsmidler som kan ripe opp overflaten.
- Bruk rengjøringsmidler som egner seg til bruk på lakkerte overflater og plast (polycarbonat).

VEDLIKEHOLD

Apparatet er vedlikeholdsfritt. Motoren og lagrene til de mekaniske delene er livstidssmurte.

Sikkerhetsfunksjon:

Kontroller sikkerhetsfunksjonen regelmessig:

Motoren skal stoppe når betjeningsknappen står i nøytral posisjon (**se fig. 7**)



Hvis sikkerhetsfunksjonen ikke fungerer, må ikke apparatet brukes. Kontakt forhandleren.

FEILSØKING OG LØSNINGER



Hvis problemet vedvarer, kontakt forhandleren.

Apparatet starter ikke:

Kontroller at ...

- apparatets overdel er vippt helt ned
- støpselet er satt i stikkontakten og strømmen er tilkoblet
- stikkontakten får korrekt strømtilførsel

Apparatet stopper midt i arbeidet:

Apparatet er overbelastet pga. for høy hastighet eller for stor belastning. Se avsnittet «Overbelastning».



Ved strømbrudd vris betjeningsknappen tilbake til nøytral posisjon. Apparatet kan deretter startes på nytt.

Redskap sitter fast i bajonettakselen:

Dette skyldes vanligvis utilstrekkelig rengjøring eller skadet hull i redskapet:

- Vri redskapet frem og tilbake til det løsner
- Kontakt forhandleren

Unormal støy:

Metallisk støy ...

- Redskapet sitter skjevt og støter borti bollen
- Bollen er skadet eller sitter ikke på plass

MONTERING AV TILBEHØR

Apparatet kan være utstyrt med et hjelpetrekk med variabel hastighet og med mulighet for å koble til tilbehør.



Apparatet skal alltid slås av før til tilbehøret kobles til eller tas av.

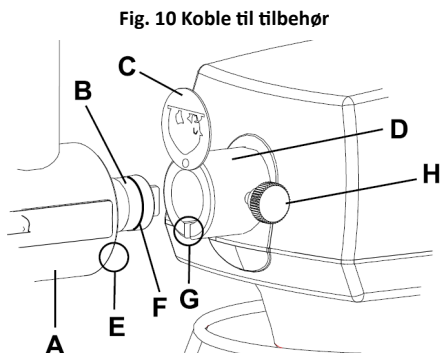
Tilkobling av tilbehør (fig. 10):

- Sett sammen det tilbehøret som skal tilkobles.
- Stopp apparatet
- Vri dekkplaten C bort fra hullet
- Ved tilkobling av det ferdig monterte tilbehøret A føres akselen B inn i hjelpetrekket på apparatet D
- Tilbehøret kommer i riktig stilling ved å vri tilbehøret slik at stiftene E befinner seg ved siden av sporet G.
- Tilbehøret skyves så langt inn i hjelpetrekket D som mulig. (Stiftene E skal være inne i sporet G, slik at tilbehørets aksel har riktig stilling i hjelpetrekket)

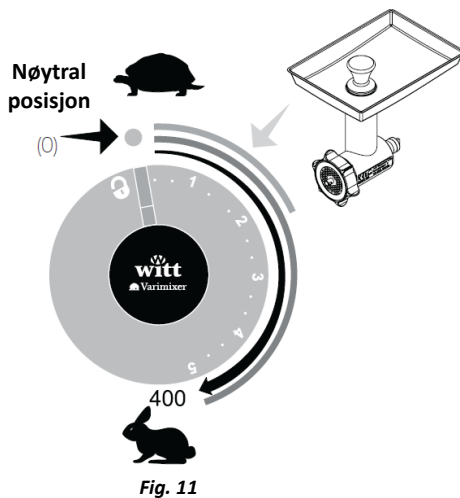
- Fest tilbehøret ved å vri stjernegrepet H med klokken.

Demontering av tilbehør (fig. 10):

- Stopp apparatet
- Vri stjernegrepet H mot klokken til låseskruen er fri fra hullet F
- Ta tilbehøret ut av hjelpetrekket, demonter og rengjør det



ANBEFALTE HASTIGHETER FOR HJELPETREKK



GARANTI OG SERVICE

For produkter kjøpt til profesjonell eller kommersiell bruk gis det en begrenset garanti på 1 år fra dokumentert kjøpsdato. Garantien dekker fabrikasjons- og materialfeil ved normal og korrekt bruk av produktet.

Ved henvendelse om service ber vi deg ha produktets navn og serienummer tilgjengelig. Disse opplysningene finnes på typeskiltet. Du kan notere informasjonen i denne håndboken for senere bruk. Dette gjør det enklere for serviceteknikeren å identifisere riktige reservedeler raskere.

Legg til serienummer her: _____

Produsenten/distributøren kan ikke holdes ansvarlig for produkt- og/eller personskader som skyldes manglende overholdelse av sikkerhetsanvisningene eller feil bruk av produktet. Garantien bortfaller dersom anvisningene ikke følges.

Garantien dekker ikke:

- Feil og skader som ikke skyldes fabrikasjons- eller materialfeil
- Mangelfullt eller feilaktig vedlikehold, inkludert utilstrekkelig rengjøring
- Brann-, vann-, fukt- eller andre miljøpåvirkninger
- Transportskader der produktet er transportert uten korrekt emballasje
- Feil eller skader forårsaket av bruk av uoriginale reservedeler eller tilbehør omfattes ikke av garantien
- Feil eller skader som skyldes manglende overholdelse av bruksanvisningen
- Feil eller skader som skyldes feil installasjon eller reparasjon utført av ikke-faglærte personer omfattes ikke av garantien
- Batterier, forbruksdeler eller andre naturlige slitedeler
- Ubegrunnede servicehenvendelser

Dersom det ved undersøkelse av produktet konstateres at den meldte feilen kunne vært unngått ved å følge bruksanvisningen, eller skyldes forhold som ikke omfattes av garantien, kan kostnader til undersøkelse og service belastes kunden i henhold til gjeldende regler.

Produktsikkerhet

Hvis du vurderer at produktet utgjør en sikkerhetsrisiko, skal du umiddelbart slutte å bruke det. Ved sikkerhetsrelaterte spørsmål, hendelser eller potensielle risikoer kan du kontakte forhandleren eller:

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
7400 Herning
Danmark
E-post: safety@witt.dk

Ved henvendelse ber vi deg opplyse:

- Produktmodell
- Serienummer
- Beskrivelse av hendelsen
- Eventuelle bilder (hvis mulig)

Opplysningene brukes til å vurdere situasjonen og iverksette nødvendige sikkerhetstiltak.

Transportskader

Transportskader som oppdages ved forhandlerens levering til kunden, er utelukkende et forhold mellom kunden og forhandleren. Dersom kunden selv har stått for transporten av produktet, påtar leverandøren seg ikke ansvar for eventuelle transportskader. Eventuelle transportskader må meldes umiddelbart og senest 24 timer etter at varen er levert. Hvis dette ikke gjøres, kan kundens krav bli avvist.

AVHENDING OG MILJØINFORMASJON



Symbolet med den overkryssede avfallsbeholderen på hjul betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Når produktet er uttjent, skal det leveres til et egnet innsamlingssted for gjenvinning av elektrisk og elektronisk utstyr i samsvar med gjeldende regelverk og direktiv 2012/19/EU (WEEE).

Korrekt avhending bidrar til å forebygge negative konsekvenser for miljø og helse.

Hvis produktet inneholder batterier, skal disse (der det er mulig) fjernes og leveres separat til godkjente innsamlingssteder.

Emballasjematerialer kan gjenvinnes. Sorter og kast all emballasje i henhold til lokale krav for gjenvinning.

EU-SAMSVARSEKLÆRING

Witt Denmark A/S erklærer herved at dette produktet oppfyller alle gjeldende og vesentlige krav i relevant EU-lovgivning, inkludert:

- Maskindirektivet 2006/42/EF
- Direktiv 2014/30/EU – EMC-direktivet (elektromagnetisk kompatibilitet)
- Direktiv 2011/65/EU – RoHS
- REACH-forordning (EF) nr. 1907/2006

Produktet er testet i henhold til relevante harmoniserte standarder for sikkerhet og elektromagnetisk kompatibilitet.

Den fullstendige EU-samsvarserklæringen kan rekvireres fra produsenten.

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
DK-7400 Herning
Danmark
www.witt.dk

ÖVERSIKT ÖVER APPARATEN: 5,4 L-MODELL

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 Överdel/lock | 13 Degkrok |
| 2 Motorenhet | 14 Vipparm |
| 3 Mellanaxel | 15 Hållare |
| 4 Mellandel | 16 Kretskort |
| 5 Påfyllningsträtt 5,4L | 17 Bas |
| 6 Lock 5,4L | 18 Handtag |
| 7 Kontrollvred | 19 Tappar (för fastgöring) |
| 8 Nano DCM-enhet (motorstyrning) | 20 Bottenplatta |
| 9 Blandningshuvud | 21 Gummifötter |
| 10 Blandningsskål i rostfritt stål (SUS 304) 5,4L | 22 Strömkabel |
| 11 K-spatel | 23 Magnetsensor |
| 12 Visp | 24 Motorrelä/magnetventil |

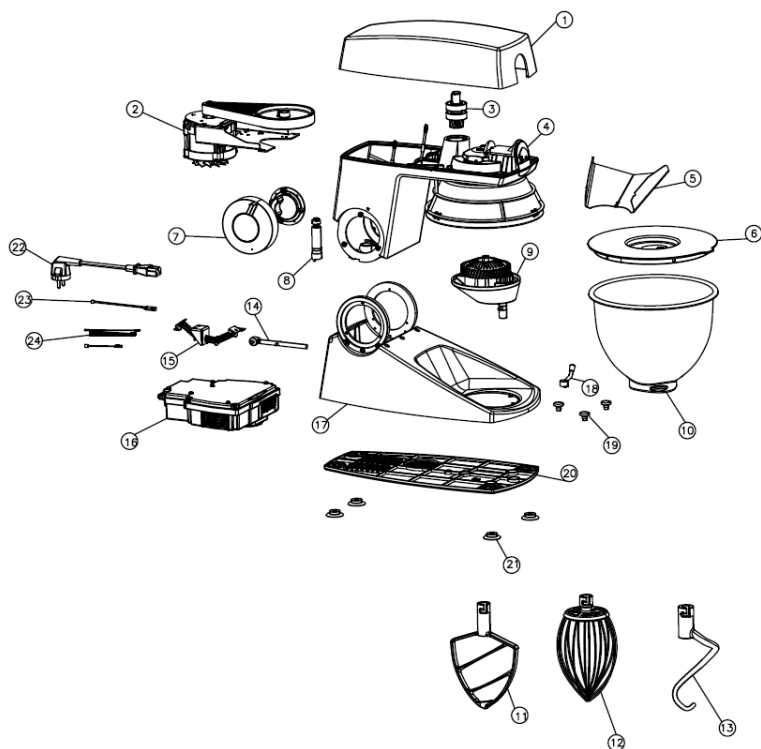


Fig. 1

ÖVERSIKT ÖVER APPARATEN 7 L-MODELL

- | | |
|---|----------------------------|
| 1 Överdel/lock | 14 Vipparm |
| 2 Motorenhet | 15 Hållare |
| 3 Mellanaxel | 16 Kretskort |
| 4 Mellandel | 17 Bas |
| 5 Påfyllningstratt 7L | 18 Handtag |
| 6 Lock 7L | 19 Tappar (för fastgöring) |
| 7 Kontrollvred | 20 Bottenplatta |
| 8 Nano DCM-enhet (motorstyrning) | 21 Gummifötter |
| 9 Blandningshuvud | 22 Strömkabel |
| 10 Blandningsskål i rostfritt stål (SUS 304) 7L | 23 Magnetsensor |
| 11 K-spatel | 24 Motorrelä/magnetventil |
| 12 Visp | 25 Hjälputtag |
| 13 Degkrok | |

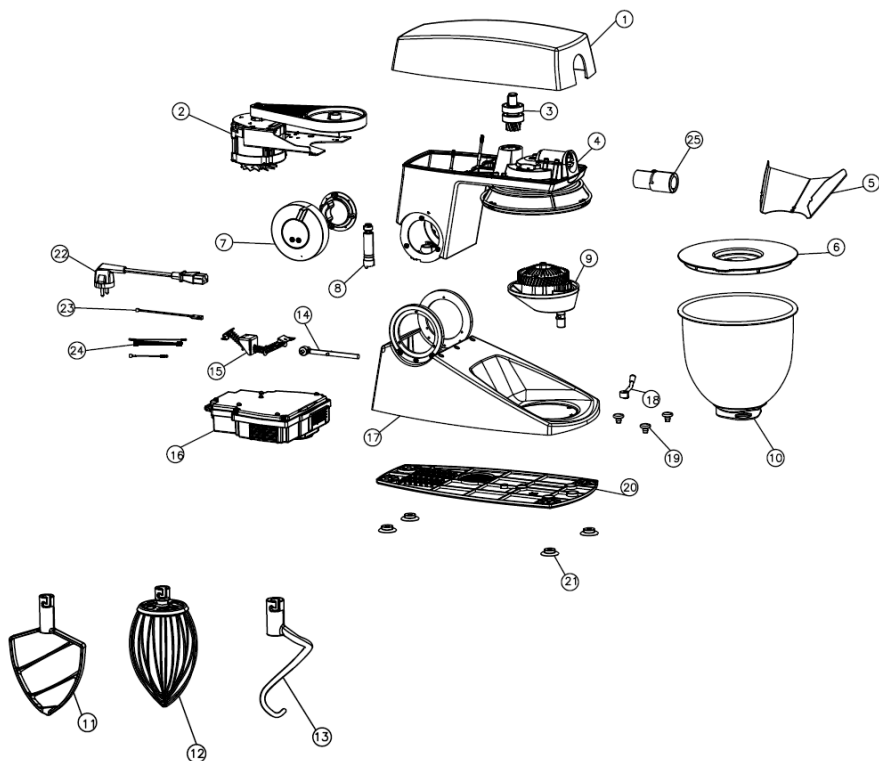


Fig. 2

GRATTIS till din nya produkt från Witt

Tack för att du har valt Witt. Innan du börjar använda din nya produkt ombeds du att läsa den här bruksanvisningen noggrant så att du vet hur man på ett säkert sätt använder de funktioner som din nya produkt erbjuder.

INNEHÅLL

SÄKERHETSANVISNINGAR.....	59
ANSLUTNING TILL STRÖM.....	60
AVSEDD ANVÄNDNING	60
INTRODUKTION TILL MASKINEN	60
INSTALLATION AV NY MASKIN.....	63
REKOMMENDERADE ARBETSHASTIGHETER	63
ANVÄNDNING AV MASKINEN	65
MASKINENS MAXIMALA KAPACITET	66
ÖVERBELASTNING.....	67
RENGÖRING OCH HYGIEN.....	68
UNDERHÅLL	68
FELSÖKNING OCH ÅTGÄRDER	68
MONTERING AV TILLBEHÖR	69
REKOMMENDERADE HASTIGHETER FÖR HJÄLPUTTAR.....	70
GARANTI OCH SERVICE	71
AVFALLSHANTERING OCH MILJÖINFORMATION.....	72
EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE	73

SÄKERHETSANVISNINGAR

1. Läs igenom hela bruksanvisningen innan apparaten tas i bruk.
2. Stäng av apparaten före montering eller avmontering av tillbehör.
3. Håll fingrarna borta från rörliga delar och monterade tillbehör.
4. Håll lösa delar och kläder borta från apparaten vid användning.
5. Säkerställ att apparatens nominella spänning överensstämmer ovillkorligen med din elförsörjning. En felaktig anslutning kommer att göra att garantin omedelbart upphör.
6. Apparaten måste jordanslutas.
7. Om du använder en förlängningskabel måste denna jordanslutas. Se till att ingen kan snubbla över strömkabeln.
8. Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur eluttaget när du slutat använda den samt vid rengöring.
9. Använd inte apparaten om strömkabeln, stickkontakten eller apparaten är skadad. Kontakta ett auktoriserat servicecenter.
10. Allt annat underhåll än vanligt underhåll och rengöring ska utföras på ett auktoriserat servicecenter.
11. För att undvika elektriska stötar får vare sig strömkabeln, stickkontakten eller apparaten sänkas ned i vatten eller annan vätska.
12. Stäng av apparaten och dra ut stickkontakten ur eluttaget innan du avlägsnar eller byter ut de rörliga delarna.
13. Vidrör inte K-spateln, vispen eller degkroken när apparaten är igång.
14. Använd bara ett tillbehör i taget och se till att använda stänkskyddet till de andra roterande delar.
15. Apparaten kommer att stängas av automatiskt om motorhuvudet lyfts eller vid elektrisk kortslutning. Stäng först av apparaten och slå därefter på den igen. Ställ in hastigheten igen så är apparaten klar att användas.
16. Apparaten är utrustad med en överhettningssäkring som automatiskt bryter strömmen till apparaten i händelse av överhettning.
17. Felaktig användning av apparaten kan leda till personskada eller skada på produkten.
18. Säkerställ alltid att apparaten har kopplats från strömmen om den lämnas utan uppsikt och före montering/avmontering av delar och före rengöring.
19. Apparaten får inte användas via en extern timer eller separat fjärrstyrningssystem.
20. Undvik varje form av kontakt med rörliga delar!
21. Den maximala körtiden för den här apparaten är 99 minuter.

OBS! Apparats strömförbrukning i avstängt läge är mindre än 0,3 W.

Barnsäkerhet

Denna apparat får användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, förutsatt att de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning av apparaten och förstår de risker som användningen kan medföra.

Barn får inte leka med apparaten.

Rengöring och underhåll får inte utföras av barn om de inte är minst 8 år gamla och står under uppsikt.

Apparaten, strömförsörjningen och sladden ska hållas utom räckhåll för barn under 8 år.

Åtkomliga delar kan bli varma under användning. Håll barn borta från apparaten under drift och medan den svalnar.

ANSLUTNING TILL STRÖM



Den medföljande strömkabeln måste användas! Maskinen måste vara ansluten till jord!

- Maskinen får endast anslutas till en enfas strömförsörjning med jord, medföljande strömkabel måste användas.
- En stickkontakt med två stift och jord måste användas.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar den spänning som anges på typskylten placerad på undersidan av maskinen och som anges på förpackningen.
- Maskinen ska skyddas av en jordfelsbrytare och en säkring på max. 10 A.

AVSEDD ANVÄNDNING

Denna köksmaskin är en professionell industrimaskin som är konstruerad och utvecklad för kommersiell användning i bagerier, konditorier, restauranger, storkök och cateringverksamheter. Apparaten är avsedd för intensiv mekanisk bearbetning av livsmedel, inklusive blandning, vispning och knådning, i enlighet med de tekniska specifikationerna och maximala kapacitetsgränserna som anges i denna bruksanvisning.

Apparaten får endast användas med originaltillbehör och de skyddsanordningar som tillhandahålls av tillverkaren.

INTRODUKTION TILL MASKINEN

All drift av maskinen utförs med hjälp av vreden på sidorna av maskinen. De två vreden kan användas samtidigt eller var för sig och används både till start/stopp, hastighetsreglering och som öppna/stäng-funktion.

Hjälputtaget A ger möjlighet till anslutning av tillbehör.

5,4 liter

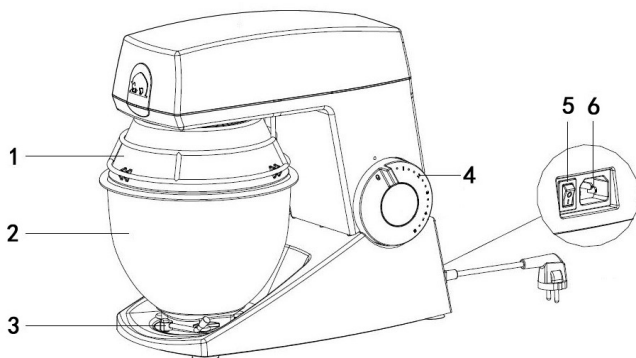


Fig. 3

- 1 Stänkskärm
- 2 Blandningsskål i rostfritt stål (max. 5 liter)
- 3 Handtag för fastsättning av skål
- 4 Hastighetsregulator (steg 1–5)
- 5 På/av-knapp
- 6 Anslutning av strömkabel

7 liter

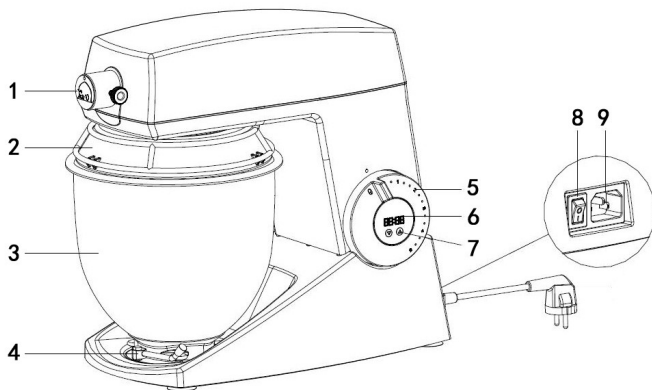


Fig. 4

- 1 Multifunktionellt huvud
- 2 Stänkskärm
- 3 Blandningsskål i rostfritt stål (max. 7 liter)
- 4 Handtag för fastsättning av skål
- 5 Hastighetsregulator (steg 1–5)
- 6 Display
- 7 Timerinställning
- 8 På/av-knapp
- 9 Anslutning till strömförsörjning

Utrustning:

Witt Varimixer TEDDY levereras som standard med följande utrustning:

- Skål i rostfritt stål
- Vitt plastlock till skål
- Påfyllningstratt
- Degkrok i rostfritt stål för knådning av deg
- K-spatel i rostfritt stål för blandning
- Visp i rostfritt stål för vispning
- Stänkskydd i plast.

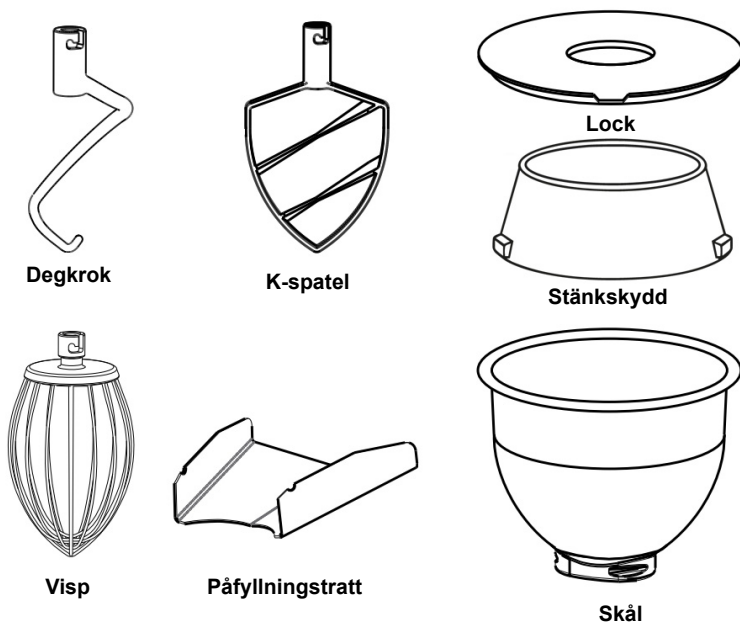


Fig. 5

Den kontinuerliga ljudnivån vid maskinen är för operatören högst 68 dB(A).

Användarens säkerhet uppnås genom följande:

- Maskinen kan endast startas när överdelen är nedsänkt.
- Överdelen kan endast tippas upp när maskinen är avstängd.
- Säkra mot överström samt över- och underspänning.
- Maskinen levereras med fastmonterat säkerhetsskydd.

	<i>Maskinen måste övervakas medan den är i drift.</i>
	<i>Maskinen är avsedd för tillredning av produkter som under bearbetningen inte utlöser reaktioner eller frigör ämnen som kan vara skadliga för användaren.</i>
	<i>Det kan medföra kroppsskada om händerna sticks ned i skålen medan maskinen är igång.</i>

INSTALLATION AV NY MASKIN

Maskinen levereras med följande utrustning:

- | | |
|--------------------|--------------|
| ✓ Strömkabel | ✓ Degkrok |
| ✓ Skål | ✓ K-spatel |
| ✓ Lock till skål | ✓ Visp |
| ✓ Påfyllningstratt | ✓ Stänkskydd |

Kontrollera att alla delar är med innan maskinen tas i bruk.

Mått och vikt:

Witt Varimixer Teddy inklusive utrustning:

Nettovikt med utrustning: 5,4 L: 19,5 kg / 7L: 20,1 kg

Maskinens utvändiga mått: 39,6 × 25,2 × 46,8 cm

Uppställning:

Placera maskinen på ett stabilt och vågrätt arbetsbord.

REKOMMENDERADE ARBETSHASTIGHETER

Position 1–2:	Låg hastighet	Knådning
Position 1–3:	Medelhastighet	Blandning
Position 1–5:	Hög hastighet	Vispning

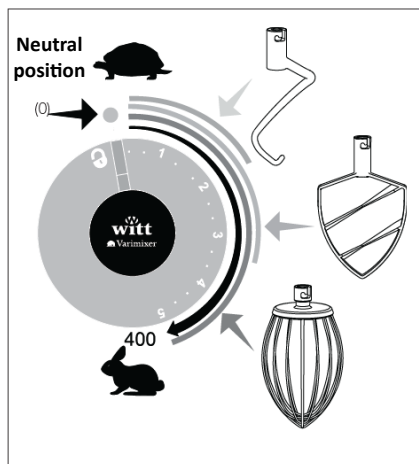
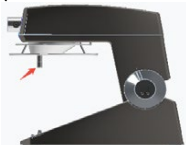


Fig. 6 Rekommenderade arbetshastigheter

Manövrering av knappar:

1. Slå på maskinen med på/av-knappen.
2. När maskinen slås på tänds alla lampor i 2 sekunder och på displayen visas **00:00**. Efter 2 sekunder visas **00:00** på displayen.
3. Med timerknappen  kan körtiden ställas in. Tiden justeras med 30 sekunder i taget och vid 10 minuter eller mer justeras tiden med 1 minut i taget. Håll knappen intryckt i 2 sekunder för kontinuerlig ökning eller minskning (maximal körtid som kan ställas in är 99 minuter).
4. Vrid vredet till önskad inställning – maskinen startar och tidsdisplayen räknar framåt. Tryck på timerknappen  för att ställa in körtiden, därefter börjar den att räknas ned.
5. Maskinen stannar automatiskt efter 99 minuters löpande nedräkning och på displayen visas **00:00**. Efter 5 sekunder visas **00:00** på displayen. När nedräkningen är avslutad stannar maskinen automatiskt och displayen visar **00:00** i 5 sekunder och därefter **00:00**.
6. När maskinen har arbetat färdigt stannar omröraren i det förinställda läget (multifunktionshuvudets främre läge, enligt bilden nedan).



7. Vrid ratten till låssymbolen , lyft multifunktionshuvudet och displayen visar **00:00**.
8. Om maskinen inte används inom 10 minuter släcks displayljuset automatiskt.
9. För att återaktivera maskinen ska reglaget ställas i neutralläge. Stäng därefter av maskinen med PÅ/AV-knappen på maskinens baksida och slå sedan på den igen.

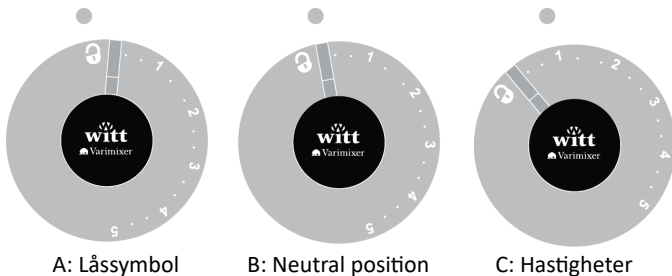
ANVÄNDNING AV MASKINEN



OBS! Skålen måste vara monterad när maskinen startas! Maskinen måste övervakas medan den är i drift.

- A. Vrid kontrollvredet till låssymbolen.

Fig. 7 Kontrollvredets tre positioner



- B. Tippa maskinens överdel bakåt.
C. Sätt in önskat verktyg i fattningen och vrid det moturs för att låsa det på plats.

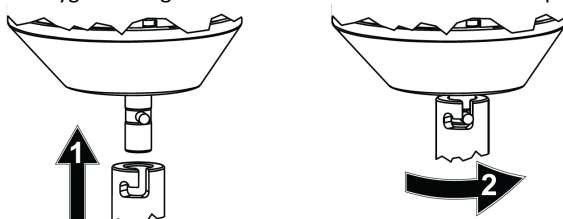


Fig. 8 Montera verktyget i fattningen

- D. Placera skålen mellan de tre låsbultarna i maskinens fot och vrid den medurs tills den låses fast. Vrid låsarmen moturs för att fästa skålen.



Fig. 9

Placera skålen i maskinen och fäst den genom att vrida fast den i låsbultarna och sedan vrida låsarmen moturs.

- E. Lägg de önskade ingredienserna i skålen.
- F. Stäng maskinen – ett klick hörs när den är ordentligt stängd.
- G. Starta maskinen genom att vrida kontrollvredet bort från låssymbolen och förbi 1. För att undvika att mjölet stänker och dammar rekommenderar vi att man gradvis ökar hastigheten till önskad hastighet (fig. 7C), (se fig. 6 för rekommenderade arbetshastigheter).
- H. Stäng av maskinen genom att vrida kontrollvredet tillbaka till neutral position (fig. 7B).
- I. Maskinens överdel kan inte tippas bakåt förrän kontrollvredet vridits över till låssymbolen (fig. 7A).

MASKINENS MAXIMALA KAPACITET

Maskinens arbetskapacitet beror på:

- Vilket verktyg som används
- Typ och mängd av den produkt som bearbetas
- Den optimala hastigheten för ett bra resultat. Använd fingertoppen.



För stora mängder försämrar alltid kvaliteten på arbetet och maskinens livslängd. Överbelastning kan dessutom medföra plötsliga maskinstopp.

Ingredienser	Tillbehör	Råmaterial	Växelläge	Ungefärlig maxkapacitet		Varaktighet
				5,4 L	7 L	
Brödeg 60 %.		kg deg	Min.–1	1 733 g mjöl + 867 g vatten	2 133 g mjöl + 1 067 g vatten	5 minuter
Mördeg		kg deg	Min.–1	1 500 g mjöl + 15 st. ägg + 150 g vegetabilisk olja	1 900 g mjöl + 19 st. ägg + 190 g vegetabilisk olja	5 minuter
Vispad grädde		liter grädde	5	1,5 L	2,0 L	5 minuter
Äggvita		antal ägg	5	20 st. ägg	24 st. ägg	5 minuter
Sockerkaka		antal ägg	Min.–5	750 g mjöl + 750 g smör + 750 g vitt socker + 20 g bakpulver + 15 st. ägg	900 g mjöl + 900 g smör + 900 g vitt socker + 28 g bakpulver + 20 st. ägg	5 minuter
Blandad köttfärs		kg	3/4/5	3 kg benfritt nötkött		3 minuter

ÖVERBELASTNING

Om maskinen står och rör sig vid till exempel knådning av deg är det inte tal om ett fel eller överbelastning.

Vid överbelastning reducerar den elektroniska variatorn strömmen till motorn och stänger av den.



Vid stopp p.g.a. överbelastning vrids kontrollvredet tillbaka till neutral position. Därefter kan maskinen startas på nytt.

Om motorn stannar efter en längre tids användning och inte kan startas direkt efteråt är det motorns termogivare som har slagit ifrån strömmen och maskinen måste därför få svalna innan den åter kan startas. Detta säkerställer att maskinen inte blir förstörd.

Maskinen innehåller en termosäkring som automatiskt slår till igen om termogivaren har slagit ifrån den.

RENGÖRING OCH HYGIEN

Utrustningens förmåga att stå emot inträngande fasta föremål och vatten/vätskor motsvarar IP42.

Efter användning:

- Ta bort skål och verktyg.
- Diska skål och verktyg med varmt vatten och rengöringsmedel/avfettningsmedel/desinfektionsmedel. Skölj sedan av delarna med rent vatten och torka dem torra.



Vatten får inte sprutas på maskinen! Verktyg och skål kan diskas i diskmaskin.

- Torka av planetväxels hus, bajonettfattningen och skyddet. Använd en fuktig svamp och ett rengörings- eller desinfektionsmedel. Torka sedan av delarna med en svamp och rent vatten.
- Kontrollera att de olika delarna har rengjorts noggrant.
- Använd inte slipande rengöringsmedel som repar ytan.
- Använd rengöringsmedel som är lämpliga för användning på pulverlackerade ytor och plast (polykarbonat).

UNDERHÅLL

Maskinen kräver inget underhåll. Motor och lager till mekaniska delar är livstidssmorda.

Säkerhetsanordning:

Kontrollera regelbundet säkerhetsanordningens funktion:

- Motorn måste stanna när kontrollvredet står i neutral position (**se fig. 7**).



Maskinen får inte användas om säkerhetsanordningen inte fungerar. Kontakta återförsäljaren.

FELSÖKNING OCH ÅTGÄRDER



Kontakta återförsäljaren om problemet inte kan avhjälpas.

Maskinen startar inte:

Kontrollera följande:

- Maskinens överdel är helt nedsänkt.
- Stickkontakten sitter i eluttaget och strömmen är tillslagen.
- Stickkontakten är ansluten till rätt strömförsörjning.

Maskinen stannar mitt i arbetet:

- Maskinen överbelastas på grund av för hög hastighet eller för stor belastning. Se avsnittet "Överbelastning".



Vid strömavbrott vrids kontrollvredet tillbaka till neutral position. Därefter kan maskinen startas på nytt.

Verktyget sitter fast i bajonettfattningen:

Detta beror vanligtvis på otillräcklig rengöring eller skadat hål i verktyget:

- Vrid verktyget fram och tillbaka tills det kan tas bort.
- Kontakta din återförsäljare.

Onormalt buller:

Metalliskt buller ...

- Verktyget sitter snett och stöter emot skålen.
- Skålen är skadad eller sitter inte ordentligt på plats.

MONTERING AV TILLBEHÖR

Maskinen kan vara utrustad med ett hjälputtag med variabel hastighet och med möjlighet att montera tillbehör.



Maskinen ska alltid stängas av innan tillbehöret monteras eller tas av.

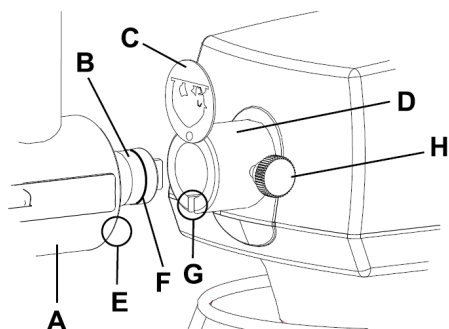
Montering av tillbehör (fig. 10):

- Sätt ihop det tillbehör som ska monteras.
- Stäng av maskinen.
- Vrid undan täckplåten C från hålet.
- Vid montering av det förmonterade tillbehöret A förs axeln B in i maskinens hjälputtag D.
- Genom att vrida på tillbehöret tills tappen E är mitt för skåran G säkras en korrekt infästning.
- Skjut in tillbehöret så långt in i hjälputtaget D som möjligt. (Tappen E ska vara inne i skåran G, då är tillbehörets axel i korrekt ingrepp med hjälputtaget).
- Tillbehöret spänns fast genom att vrida stjärnhandtaget H medurs.

Demontering av tillbehör (fig. 10):

- Stäng av maskinen.
- Vrid stjärnhandtaget H moturs tills låsskruven är ute ur hålet F.
- Ta ut tillbehöret ur hjälputtaget, montera isär och diska det.

Fig. 10 Montering av tillbehör



REKOMMENDERADE HASTIGHETER FÖR HJÄLPUTTAR

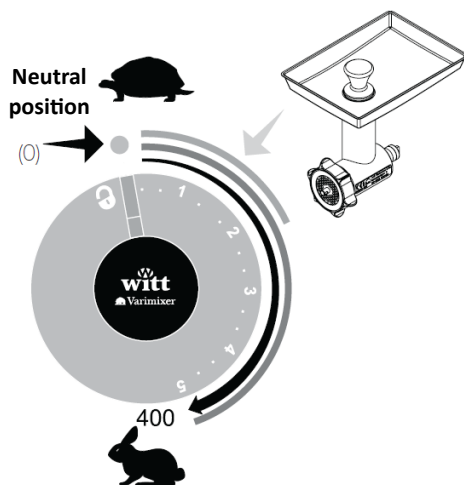


Fig. 11

GARANTI OCH SERVICE

För produkter som köpts för yrkesmässig användning lämnas en begränsad garanti på 1 år från det dokumenterade inköpsdatumet. Garantin omfattar fabrikations- och materialfel vid normal och korrekt användning av produkten.

Vid kontakt med service ber vi dig ha produktens namn och serienummer tillgängliga. Dessa uppgifter finns på typskylten. Du kan anteckna informationen i denna bruksanvisning för framtida bruk. Detta gör det enklare för serviceteknikern att snabbare identifiera rätt reservdelar.

Ange serienummer här: _____

Tillverkaren/distributören kan inte hållas ansvarig för produkt- och/eller personsador som orsakas av att säkerhetsanvisningarna inte följs eller av felaktig användning av produkten. Garantin upphör att gälla om anvisningarna inte följs.

Garantin omfattar inte:

- Fel och skador som inte beror på fabrikations- eller materialfel
- Bristfälligt eller felaktigt underhåll, inklusive otillräcklig rengöring
- Brand-, vatten-, fukt- eller annan miljöpåverkan
- Transportskador där produkten transporterats utan korrekt emballage
- Fel eller skador som orsakas av användning av icke-originalreservdelar eller tillbehör omfattas inte av garantin
- Fel eller skador som orsakas av att bruksanvisningen inte följs
- Fel eller skador som orsakas av felaktig installation eller reparation utförd av obehörig person omfattas inte av garantin
- Batterier, förbrukningsdelar eller andra naturliga slitdelar
- Ogrundade serviceärenden

Om det vid undersökning av produkten konstateras att det anmälda felet hade kunnat undvikas genom att följa bruksanvisningen, eller beror på omständigheter som inte omfattas av garantin, kan kostnader för undersökning och service debiteras enligt gällande bestämmelser.

Produktsäkerhet

Om du bedömer att produkten utgör en säkerhetsrisk ska du omedelbart sluta använda den. Vid säkerhetsrelaterade frågor, incidenter eller potentiella risker kan du kontakta återförsäljaren eller:

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
7400 Herning
Danmark
E-post: safety@witt.dk

Vid kontakt ber vi dig ange:

- Produktmodell
- Serienummer
- Beskrivning av händelsen
- Eventuella bilder (om möjligt)

Informationen används för att bedöma situationen och vidta nödvändiga säkerhetsåtgärder.

Transportskador

Transportskador som upptäcks vid återförsäljarens leverans till kunden är uteslutande en angelägenhet mellan kunden och återförsäljaren. Om kunden själv har ansvarat för transporten av produkten tar leverantören inget ansvar för eventuella transportskador. Eventuella transportskador ska anmälas omedelbart och senast 24 timmar efter att varan levererats. I annat fall kan kundens krav avslås.

AVFALLSHANTERING OCH MILJÖINFORMATION



Symbolen med den överkorsade soptunnan på hjul innebär att produkten inte får kasseras tillsammans med vanligt hushållsavfall. När produkten har nått slutet av sin livslängd ska den lämnas till en lämplig samlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning i enlighet med gällande bestämmelser och direktiv 2012/19/EU (WEEE).

Korrekt avfallshantering bidrar till att förebygga negativa konsekvenser för miljö och hälsa. Om produkten innehåller batterier ska dessa (om möjligt) avlägsnas och lämnas separat till avsedda samlingsplatser.

Förpackningsmaterial kan återvinnas. Sortera och kassera allt förpackningsmaterial i enlighet med lokala återvinningsbestämmelser.

EU-FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Witt Denmark A/S intygar härmed att denna produkt uppfyller alla tillämpliga och väsentliga krav enligt relevant EU-lagstiftning, inklusive:

- Maskindirektivet 2006/42/EG
- Direktiv 2014/30/EU – EMC-direktivet (elektromagnetisk kompatibilitet)
- Direktiv 2011/65/EU – RoHS
- REACH-förordningen (EG) nr 1907/2006

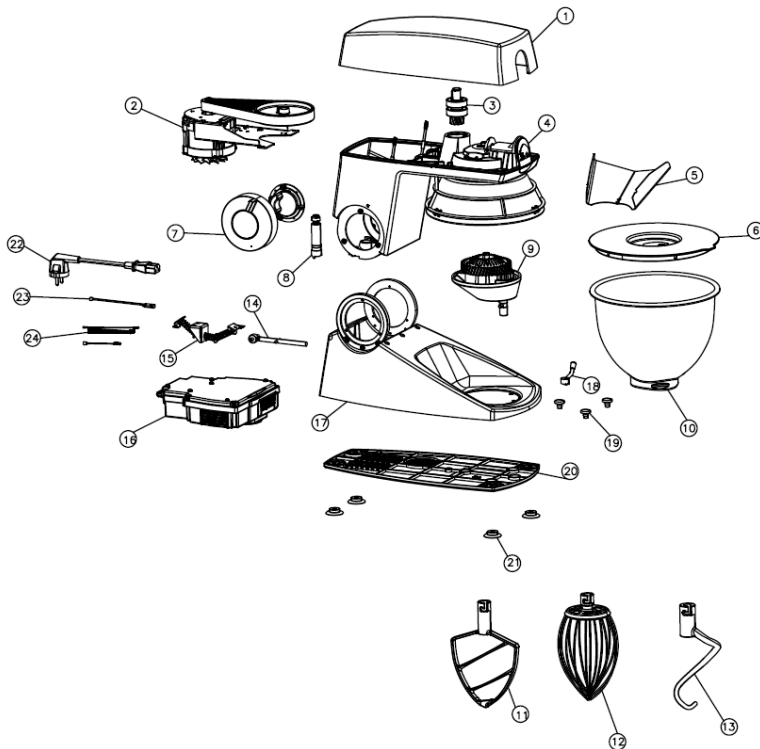
Produkten har testats i enlighet med relevanta harmoniserade standarder för säkerhet och elektromagnetisk kompatibilitet.

Den fullständiga EU-försäkran om överensstämmelse kan erhållas från tillverkaren.

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
DK-7400 Herning
Danmark
www.witt.dk

LAITTEEN OSAT: 5,4 L -MALLI

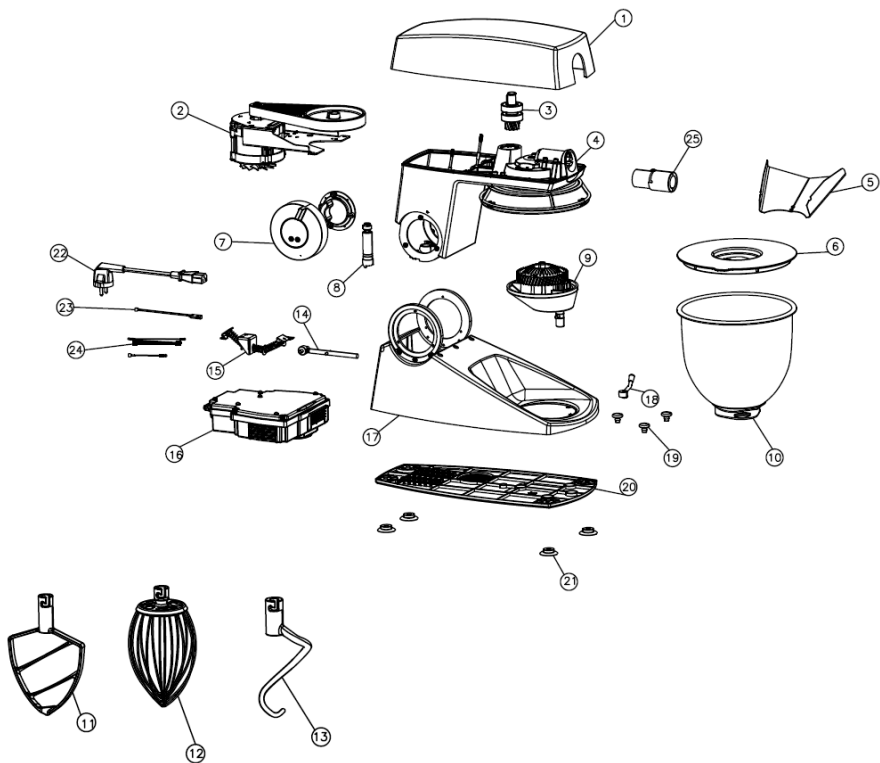
- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Yläosa/kansi | 13 Taikinakoukku |
| 2 Moottoriyksikkö | 14 Kääntövarsi |
| 3 Väliakseli | 15 Pidike |
| 4 Keskiosa | 16 Piirilevy |
| 5 Täyttösuppilo 5,4L | 17 Perusyksikkö |
| 6 Kansi 5,4L | 18 Kahva |
| 7 Käyttöpainike | 19 Tapit (kiinnitystä varten) |
| 8 Nano DCM -yksikkö | 20 Pohjalevy |
| 9 Sekoituspää | 21 Kumijalat |
| 10 Ruostumattomasta teräksestä valmistettu
sekoituskuho (SUS 304) 5,4L | 22 Virtajohto |
| 11 K-vatkain | 23 Magneettianturi |
| 12 Vispilä | 24 Moottorirele / magneettiventtiili |



Kuva 1

LAITTEEN OSAT: 7 L MALLI

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Yläosa/kansi | 14 Kääntövarsi |
| 2 Moottoriyksikkö | 15 Pidike |
| 3 Väliakseli | 16 Piirilevy |
| 4 Keskiosa | 17 Perusyksikkö |
| 5 Täyttösuppilo 7L | 18 Kahva |
| 6 Kansi 7L | 19 Tapit (kiinnitystä varten) |
| 7 Käyttöpainike | 20 Pohjalevy |
| 8 Nano DCM -yksikkö | 21 Kumijalat |
| 9 Sekoituspää | 22 Virtajohto |
| 10 Ruostumattomasta teräksestä valmistettu
sekoituskulho (SUS 304) 7L | 23 Magneettianturi |
| 11 K-vatkain | 24 Moottorirele / magneettiventtiili |
| 12 Vispilä | 25 Lisälaiteliitin |
| 13 Taikinakoukku | |



Kuva 2

Onneksi olkoon uuden Witt-tuotteen hankkimisesta!

Kiitos, että valitsit Witt-tuotteen. Ennen kuin otat uuden tuotteesi käyttöön, lue tämä käyttöohje huolellisesti, jotta tiedät, miten voit turvallisesti käyttää uuden tuotteesi tarjoamia ominaisuuksia.

SISÄLLYS

TURVAOHJEET	77
VIRTALIITÄNTÄ	78
KÄYTTÖTARKOITUS.....	78
KONEEN ESITTELY.....	78
UUDEN KONEEN KÄYTTÖÖNOTTO	81
SUOSITELLUT TYÖNOPEUDET	81
KONEEN KÄYTTÖ	83
KONEEN MAKS. KAPASITEETTI	84
YLIKUORMITUS	85
PUHDISTUS JA HYGIENIA	85
KUNNOSSAPITO	86
VIANETSINTÄ JA RATKAISUT.....	87
LISÄVARUSTEIDEN LIITTÄMINEN	87
LISÄLAITELIITTIMEN SUOSITUSNOPEUDET	88
TAKUU JA HUOLTO	89
HÄVITTÄMINEN JA YMPÄRISTÖTIEDOT	90
EU-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS	90

TURVAOHJEET

1. Lue koko käyttöohje ennen laitteen käyttöä.
2. Sammuta laite ennen lisävarusteiden asentamista tai poistamista.
3. Pidä sormet poissa liikkuvista osista ja asennetuista lisävarusteista käytön aikana.
4. Pidä irtoesineet ja vaatteet poissa laitteen läheltä käytön aikana.
5. Varmista, että laitteen nimellisjännite vastaa virtalähdettäsi.
6. Viallinen liitäntä mitätöi välittömästi takuun. Laite on maadoitettava.
7. Jos käytät jatkojohtoa, maadoita se. Varmista, ettei kukaan kompastu johtoon.
8. Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta ennen puhdistusta sekä silloin, kun olet lopettanut laitteen käytön.
9. Älä käytä laitetta, jos johto, pistoke tai laite on vahingoittunut. Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen.
10. Kaikki muut huollot säännöllistä huoltoa ja puhdistusta lukuun ottamatta on suoritettava valtuutetussa huoltoliikkeessä.
11. Älä jätä virtajohtoa lasten tai tulen lähelle, äläkä kosketa laitteen kuumia osia tai muita lämmönlähteitä. Älä kolhi laitetta teräviin pöydänkulmiin.
12. Katkaise laitteesta virta ja irrota pistoke pistorasiasta, ennen kuin irrotat tai vaihdat liikkuvia osia.
13. Älä koske K-vatkaimeen, vispilään tai taikinakoukkuun laitteen ollessa käynnissä.
14. Käytä vain yhtä lisävarustetta kerrallaan ja varmista, että käytät roiskesuojaa pyörivien lisävarusteiden kanssa.
15. Laite sammuu automaattisesti, kun moottoriosia nostetaan ylös tai jos tapahtuu oikosulku. Katkaise ensin laitteesta virta ja kytke se sitten uudelleen päälle. Aseta nopeus uudelleen, jolloin laite on jälleen käyttövalmis.
16. Laitteessa on ylikuumenemissulake, joka sammuttaa virran laitteen ylikuumentuessa.
17. Laitteen vääränlainen käyttö voi johtaa laite- tai henkilövahinkoihin.
18. Varmista, että laite on irrotettu virtalähteestä aina ennen osien kokoamista / purkamista ja puhdistamista tai jos laite jätetään ilman valvontaa.
19. Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kautta.
20. Vältä koskettamasta laitteen liikkuvia osia!
21. Laitteen enimmäistyöaika on 99 minuuttia.

HUOM.: Laitteen virrankulutus sammutettuna on alle 0,3 W.

Lasten turvallisuus

Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole riittävästi kokemusta ja tietoa laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeet laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat.

Lapset eivät saa leikkiä laitteella.

Lapset eivät saa suorittaa laitteen puhdistusta tai huoltoa, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja heidän toimintaansa valvota.

Laitte, virtalähde ja virtajohto on pidettävä alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Laitteen kosketeltavat osat voivat kuumentua käytön aikana. Pidä lapset poissa laitteen läheisyydestä käytön aikana ja laitteen jäähtyessä.

VIRTALIITÄNTÄ



Koneessa saa käyttää vain sen mukana tulevaa johtoa! Kone on maadoitettava!

- Koneen saa yhdistää vain maadoitettuun yksivaihevirtaan, ja koneessa on käytettävä sen mukana tulevaan virtajohtoa.
- Käytettävän pistorasian on oltava maadoitettu.
- Tarkista, että verkkovirran jännite vastaa koneen pohjassa olevassa tyyppikilvessä ja pakkauksessa ilmoitettua jännitettä.
- Koneen suojana on oltava vikavirtasuojaja enintään 10 A:n sulake.

KÄYTTÖTARKOITUS

Tämä yleiskone on ammattikäyttöön tarkoitettu teollisuuslaite, joka on suunniteltu ja kehitetty kaupalliseen käyttöön leipomoissa, konditorioissa, ravintoloissa, suurtalouskeittiöissä ja catering-toiminnassa. Laite on tarkoitettu elintarvikkeiden vaatimaan mekaaniseen käsittelyyn, kuten sekoittamiseen, vatkaamiseen ja taikinan vaivaamiseen, tässä käyttöohjeessa ilmoitettujen teknisten tietojen ja enimmäiskapasiteettien mukaisesti.

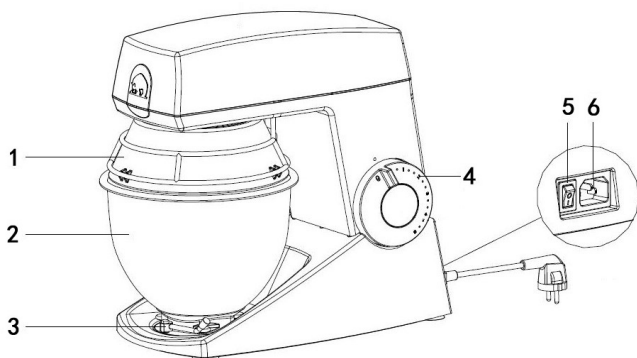
Laitetta saa käyttää vain valmistajan toimittamien alkuperäisten lisävarusteiden ja suojalaitteiden kanssa.

KONEEN ESITTELY

Konetta ohjataan sen sivuissa olevilla käyttöpainikkeilla. Kahta painiketta voidaan käyttää yhtä aikaa tai yksittäin, ja niillä voidaan sekä käynnistää ja sammuttaa kone, säätää nopeutta ja avata ja sulkea kone.

Lisälaiteliittimeen A voidaan kiinnittää lisävarusteita.

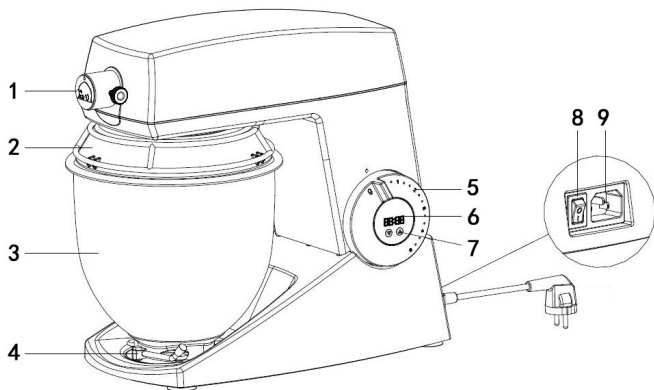
5,4 litraa



Kuva 3

- 1 Roiskesuoja
- 2 Ruostumaton teräskulho (maks. 5 litraa)
- 3 Kahva kulhon kiinnittämistä varten
- 4 Nopeudensäädin (tasot 1–5)
- 5 Virtapainike
- 6 Virtajohdon liitäntä

7 litraa



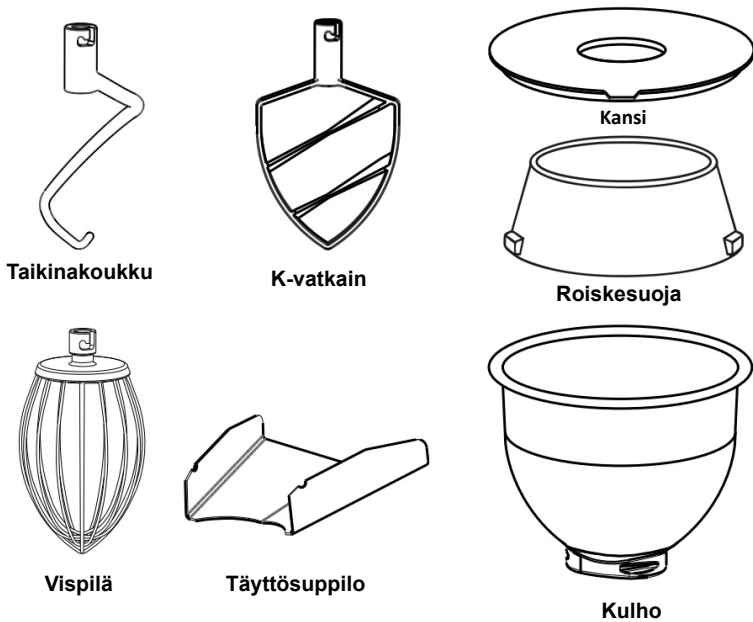
Kuva 4

- 1 Monitoimipää
- 2 Roiskesuoja
- 3 Ruostumaton teräskulho (maks. 7 litraa)
- 4 Kahva kulhon kiinnittämistä varten
- 5 Nopeudensäädin (tasot 1–5)
- 6 Näyttö
- 7 Ajustimen asetus
- 8 Virtapainike
- 9 Liitäntä virtalähteeseen

Varusteet:

Witt Varimixer TEDDY:ssä on vakiona seuraavat varusteet:

- Kulho ruostumattomasta teräksestä
- Valkoinen muovikansi kulhoon
- Täyttösuppilo
- Taikinakoukku ruostumattomasta teräksestä taikinan vaivaukseen
- K-vatkain sekoitukseen, ruostumatonta terästä
- Vispilä ruostumattomasta teräksestä vispaukseen
- Muovinen roiskesuoja



Kuva 5

Jatkuva melutaso koneen luona on enintään 68 dB (A).

Käyttäjän turvallisuuden varmistamiseksi:

- Kone voidaan käynnistää vain, kun yläosa on laskettu alas.
- Yläosaa voi kallistaa vain, kun kone on pysäytetty.
- Koneessa on ylivirta- sekä yli- ja alijännitesuojat.
- Koneen mukana toimitetaan kiinteä turvasuojus.

	<i>Konetta on valvottava sen ollessa käynnissä.</i>
	<i>Kone on suunniteltu sellaisten tuotteiden valmistukseen, joissa ei käsittelyn aikana tapahdu reaktioita ja joista ei vapaudu käyttäjälle haitallisia aineita.</i>
	<i>Käden laittaminen kulhoon koneen ollessa käynnissä voi aiheuttaa ruumiinvamman.</i>

UUDEN KONEEN KÄYTTÖÖNOTTO

Koneen mukana toimitetaan seuraavat varusteet:

- | | |
|-----------------|-----------------|
| ✓ Johto | ✓ Taikinakoukku |
| ✓ Kulho | ✓ K-vatkain |
| ✓ Kulhon kansi | ✓ Vispilä |
| ✓ Täyttösuppilo | ✓ Roiskesuoja |

Tarkista ennen koneen käyttöönottoa, että toimitus sisältää kaikki osat.

Mitat ja paino:

Witt Varimixer Teddy sis. varusteet:

Nettopaino varusteiden kanssa: 5,4 L: 19,5 kg / 7L: 20,1 kg

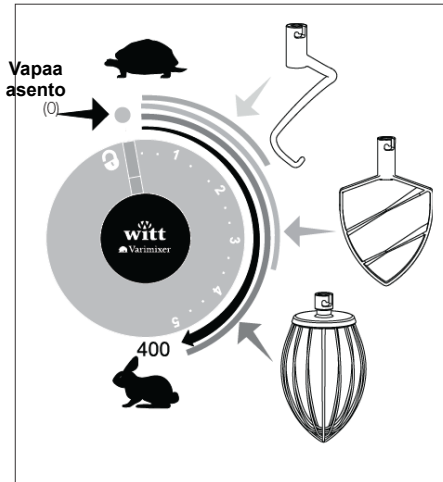
Koneen ulkomitat (P x L x K): 39,6 x 25,2 x 46,8 cm.

Koneen sijoitus:

Kone on sijoitettava vakaalle ja vaakasuoralle työtasolle.

SUOSITELLUT TYÖNOPEUDET

- | | | |
|---------------|------------|------------------|
| Nopeudet 1–2: | Hidas | Taikinan vaivaus |
| Nopeudet 1–3: | Keskinopea | Sekoitus |
| Nopeudet 1–5: | Nopea | Vispaus |



Kuva 6 Suositellut työnopeudet

Painikkeiden käyttö:

1. Kytke kone päälle virtapainikkeella.
2. Kun kone kytketään päälle, kaikki merkkivalot syttyvät kahden sekunnin ajaksi ja näytössä näkyy **00:00**. Kahden sekunnin jälkeen näytössä näkyy **11:11**.
3. Työaika asetetaan ajastinpainikkeella . Aikaa säädetään 30 sekuntia kerrallaan, ja 10 minuuttia pidemmät ajat säädetään 1 minuutti kerrallaan. Kun haluat lisätä tai vähentää aikaa paljon kerrallaan, pidä painiketta painettuna kahden sekunnin ajan (maksimityöaika on 99 minuuttia).
4. Käännä painike haluttuun asentoon, jolloin kone käynnistyy ja ajastin alkaa laskea aikaa. Aseta työaika painamalla ajastinpainiketta , minkä jälkeen ajastimen aika alkaa kulua.
5. Kone pysähtyy automaattisesti, kun aikaa on laskettu 99 minuuttiin saakka, ja näytöllä näkyy **99:00**. Viiden sekunnin jälkeen näytössä näkyy **00:00**.
Kun asetettu aika on kulunut, kone pysähtyy automaattisesti ja näytössä näkyy **99:00** viiden (5) sekunnin ajan ja sen jälkeen **11:11**.
6. Kun kone on lopettanut työn, sekoitin pysähtyy esiasetettuun asentoon (monitoimipään etuasento alla olevan kuvan mukaisesti).



7. Käännä painike lukitusmerkin kohdalle ja nosta monitoimipäätä, jolloin näytössä näkyy **11:11**.
8. Jos laitetta ei käytetä 10 minuuttiin, näytön valo sammuu automaattisesti.
9. Laitteen aktivoimiseksi uudelleen aseta säätönuppi neutraaliasentoon. Kytke sitten laite pois päältä laitteen takana olevalla virtakytkimellä (ON/OFF) ja käynnistä laite uudelleen.

KONEEN KÄYTTÖ



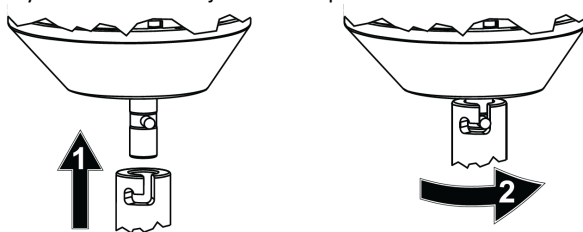
HUOM.: Kulho on kiinnitettävä ennen koneen käynnistämistä! Koneita on valvottava sen ollessa käynnissä.

- A. Käännä käyttöpainike lukitusmerkin kohdalle

Kuva7 Kääntöpainikkeen kolme asentoa

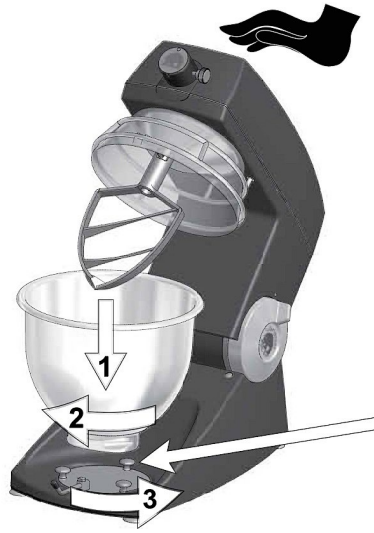


- B. Kallista koneen yläosa taakse
C. Aseta haluttu työväline istukkaan ja lukitse se paikalleen kiertämällä vastapäivään.



Kuva 8 Työvälineen kiinnitys istukkaan

- D. Aseta kulho koneen jalustassa olevien kolmen lukitustapin väliin ja kierrä kulhoa myötäpäivään, kunnes se lukittuu paikalleen. Kulho lukitaan paikalleen kiertämällä lukitusvartta vastapäivään.



Kuva 9

Kulho asetetaan koneeseen ja kiinnitetään lukitustappeihin kiertämällä sitä. Lukitusvartta kierretään vastapäivään.

- E. Laita ainekset kulhoon.
- F. Sulje kone. Mekanismista kuuluu naksaus, kun se on kunnolla suljettu.
- G. Käynnistä kone kääntämällä käyttöpainiketta pois päin lukitusmerkistä ja ohi 1:n. Roiskeiden ja jauhon pölyämisen estämiseksi nopeus kannattaa nostaa vähitellen halutulle tasolle (kuva 7C) (katso suositellut työnopeudet kuvasta 6).
- H. Pysäytä kone kääntämällä käyttöpainike takaisin vapaa-asentoon (kuva 7B).
- I. Koneen yläosa voidaan kallistaa taakse vasta, kun käyttöpainike on käännetty lukitusmerkin kohdalle (kuva 7A).

KONEEN MAKS. KAPASITEETTI

Koneen kapasiteetti riippuu seuraavista seikoista:

- Käytettävästä työvälineestä
- Työstettävän tuotteen tyypistä ja määrästä
- Optimaalinen nopeus hyvän tuloksen saavuttamiseksi. Käytän sormenpäättä.



Liian suuret määrät huonontavat aina työn laatua ja lyhentävät koneen käyttöikää. Lisäksi kone voi pysähtyä yhtäkkiä ylikuormituksen vuoksi.

Ainesosat	Työkalu	Raaka- aine	Vaihde	Arvioitu maks. kapasiteetti		Kesto
				5,4 l	7 l	
Leipätaikina 60 %		kg taikinaa	Min.–1	1 733 g jauhoja + 867 g vettä	2 133 g jauhoja + 1 067 g vettä	5 min
Muro- taikina		kg taikinaa	Min.– 1	1 500 g jauhoja + 15 kpl munia + 150 g kasviöljyä	1 900 g jauhoja + 19 kpl munia + 190 g kasviöljyä	5 min
Kerma- vaahto		litraa kermaa	5	1,5 l	2,0 l	5 min
Munan- valkuaiset		kananmunaa	5	20 kpl munia	24 kpl munia	5 min
Sokeri- kakku		kananmunaa	Min.– 5	750 g jauhoja + 750 g voita + 750 g sokeria + 20 g leivinjauhetta + 15 kpl munia	900 g jauhoja + 900 g voita + 900 g sokeria + 28 g leivinjauhetta + 20 kpl munia	5 min
Jauheliha		kg	3/4/5	3 kg luutonta naudanlihaa		3 min

YLIKUORMITUS

Jos kone heiluu paikallaan esim. taikinan vaivauksen aikana, kyse ei ole viasta tai ylikuormituksesta.

Ylikuormituksessa elektroninen variaattori rajoittaa moottoriin menevää virtaa ja pysäyttää sen.



Ylikuormituksen aiheuttaman pysähdysten jälkeen käyttöpainike käännetään takaisin vapaa-asentoon, minkä jälkeen kone voidaan käynnistää uudelleen.

Jos moottori pysähtyy pitkän käytön jälkeen eikä käynnisty heti uudelleen, moottorin lämpöanturi on kytkenyt virran pois. Tällöin koneen on annettava jäähtyä ennen uudelleen käynnistämistä. Tämä estää koneen vaurioitumisen.

Koneessa on lämpökatkaisin, joka kytkeytyy automaattisesti takaisin päälle, jos lämpöanturi on kytkenyt sen pois päältä.

PUHDISTUS JA HYGIENIA

Laite kestää kiinteitä aineita ja vettä/nesteitä IP42-luokituksen mukaisesti.

Käytön jälkeen:

- Irrota ja kulho ja työvälineet
- Pese kulho ja työvälineet lämpimällä vedellä ja pesuaineella / rasvanpoistoaineella / desinfiointiaineella. Huuhtelee välineet pesun jälkeen puhtaalla vedellä ja kuivaa ne.



Koneen päälle ei saa roiskua vettä! Työvälineet ja kulho voidaan myös pestä astianpesukoneessa.

- Kuivaa planeettapyörästön kotelo, pikaliitinakseli ja turvasuojus. Käytä kosteaa sientä ja puhdistus-/desinfiointiainetta. Pyyhi osat puhdistuksen jälkeen puhtaaseen veteen kastetulla sienellä.
- Tarkista, että osat on puhdistettu huolellisesti.
- Älä käytä hankaavia pesuaineita, jotka voivat naarmuttaa pintaa.
- Käytä puhdistusaineita, jotka sopivat lakatuille pinnoille ja muoville (polykarbonaatille).

KUNNOSSAPITO

Kone ei vaadi kunnossapitoa. Moottorin ja laakerien rasvaus kestää niiden koko käyttöiän.

Turvatoiminto:

Tarkista turvatoiminnon toiminta säännöllisesti:

- Moottorin on pysähdyttävä, kun käyttöpainike on vapaa-asennossa (**katso kuva 7**).



Konetta ei saa käyttää, jos turvatoiminto ei toimi. Ota yhteys jälleenmyyjään.

VIANETSINTÄ JA RATKAISUT



Jos ongelma ei ratkea, ota yhteys jälleenmyyjään.

Kone ei käynnisty:

Tarkista, että

- Koneen yläosa on käännetty täysin alas
- Pistoke on liitetty pistorasiaan ja virta on päällä
- Verkkojännite on oikea

Kone pysähtyy kesken työn:

- Kone on ylikuormittunut liian suuren nopeuden tai kuormituksen vuoksi. Katso käyttöohjeen kohta ”Ylikuormitus”.



Sähkökatkoksen jälkeen käyttöpainike käännetään takaisin vapaa-asentoon, minkä jälkeen kone voidaan käynnistää uudelleen.

Työväline on tarttunut kiinni pikaliitinakseliin:

Tämä johtuu tavallisesti puutteellisesta puhdistuksesta tai työvälineen aukon vaurioitumisesta:

- Kierrä työvälinettä edestakaisin, kunnes se voidaan irrottaa
- Ota yhteyttä jälleenmyyjään

Epänormaali ääni:

Metallinen ääni:

- Työväline on vinossa ja osuu kulhoon
- Kulho on vaurioitunut tai se ei ole kunnolla paikallaan

LISÄVARUSTEIDEN LIITTÄMINEN

Koneessa voi olla lisälaiteliitin, jonka nopeutta voidaan säätää ja johon voidaan kiinnittää lisävarusteita.



Kone on aina sammutettava ennen lisävarusteiden kiinnittämistä ja irrottamista.

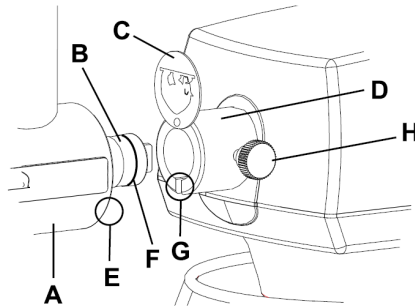
Lisävarusteiden kiinnittäminen (kuva 7):

- Kokoa kiinnitettävä lisävaruste
- Pysäytä kone
- Käännä kansilevy C pois aukon päältä
- Koottua lisävarustetta A kiinnitettäessä akseli B ohjataan koneen lisälaiteliittimeen D.
- Käännä lisävarustetta, kunnes tappi E on loven G kohdalla, jolloin varuste kiinnittyy oikein.
- Lisävaruste työnnetään niin pitkälle lisälaiteliittimeen D kuin mahdollista. (Tapin E on oltava lovessa G, jolloin lisävarusteen akseli on kiinnitetty oikein lisälaiteliittimeen).
- Lisävaruste kiinnitetään kiertämällä tähtinuppia H myötäpäivään.

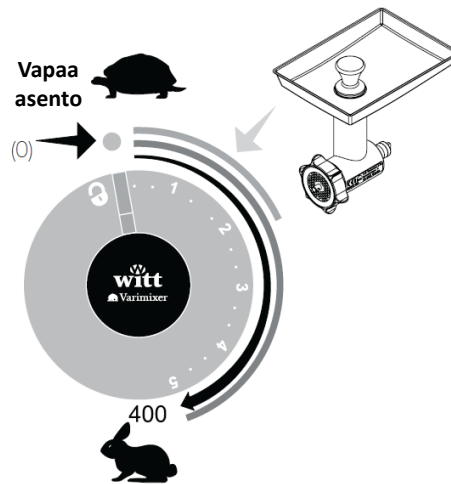
Varusteiden irrotus (kuva 10):

- Pysäytä kone
- Kierrä tähtinuppia H vastapäivään, kunnes lukitusruuvi nousee kolosta F.
- Irrota lisävaruste lisälaiteliittimestä ja pura ja puhdista se.

Kuva 10 Lisävarusteiden kiinnittäminen



LISÄLAITELIIHTTIMEN SUOSITUSNOPEUDET



Kuva 11

TAKUU JA HUOLTO

Ammatti- tai kaupalliseen käyttöön ostetuille tuotteille myönnetään rajoitettu 1 vuoden takuu dokumentoidusta ostopäivästä alkaen. Takuu kattaa materiaali- ja valmistusvirheet tuotteen normaalissa ja asianmukaisessa käytössä.

Huoltoon liittyvissä yhteydenotoissa pidä tuotteen nimi ja sarjanumero valmiina. Tiedot löytyvät laitteen tyyppikilvestä. Voit merkitä tiedot tähän käyttöohjeeseen myöhempää käyttöä varten. Tämä helpottaa huoltoteknikkoa tunnistamaan oikeat varaosat.

Lisää sarjanumero tähän: _____

Valmistajaa/jakelijaa ei voida pitää vastuullisena tuote- ja/tai henkilövahingoista, jotka johtuvat turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä tai tuotteen virheellisestä käytöstä. Takuu raukeaa, jos ohjeita ei noudateta.

Takuu ei kata:

- Vikoja ja vaurioita, jotka eivät johdu materiaali- tai valmistusvirheistä
- Puutteellista tai virheellistä huoltoa, mukaan lukien riittämätön puhdistus
- Palo-, vesi-, kosteus- tai muita ympäristövaurioita
- Kuljetusvaurioita, jos tuotetta on kuljetettu ilman asianmukaista pakkausta
- Muiden kuin alkuperäisten varaosien tai lisävarusteiden käytöstä aiheutuneita vikoja tai vaurioita
- Käyttöohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuneita vikoja tai vaurioita
- Virheellisestä asennuksesta tai ammattitaidottoman henkilön suorittamasta korjauksesta aiheutuneita vikoja tai vaurioita
- Paristoja, kuluvia osia tai muita luonnollisesti kuluvia komponentteja
- Perusteettomia huoltokäyntejä

Jos tuotteen tarkastuksessa todetaan, että ilmoitettu vika olisi voitu välttää käyttöohjeita noudattamalla tai että vika johtuu seikoista, joita takuu ei kata, asiakkaalta voidaan veloittaa tarkastus- ja huoltokustannukset voimassa olevien määräysten mukaisesti.

Tuoteturvallisuus

Jos arvioit tuotteen aiheuttavan turvallisuusriskin, lopeta sen käyttö välittömästi. Turvallisuuteen liittyvissä kysymyksissä, tapahtumissa tai mahdollisissa riskeissä voit ottaa yhteyttä jälleenmyyjään tai:

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
7400 Herning
Tanska

Sähköposti: safety@witt.dk
Yhteydenoton yhteydessä ilmoita:

- Tuotemalli
- Sarjanumero
- Tapahtuman kuvaus
- Mahdolliset valokuvat (jos mahdollista)

Tietoja käytetään tilanteen arviointiin ja tarvittavien turvallisuustoimenpiteiden toteuttamiseen.

Kuljetusvauriot

Jälleenmyyjän toimituksen yhteydessä havaitut kuljetusvauriot ovat yksinomaan asiakkaan ja jälleenmyyjän välinen asia. Jos asiakas on itse järjestänyt tuotteen kuljetuksen, toimittaja ei vastaa mahdollisista kuljetusvaurioista. Kuljetusvaurioista on ilmoitettava välittömästi ja viimeistään 24 tunnin kuluessa toimituksesta. Muussa tapauksessa asiakkaan vaatimus voidaan hylätä.

HÄVITTÄMINEN JA YMPÄRISTÖTIEDOT

Ylivivutun jäteastian symboli tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana. Kun tuotteen käyttöikä päättyy, se on toimitettava asianmukaiseen sähkö- ja elektroniikkalaiteromun keräyspisteeseen voimassa olevien määräysten ja direktiivin 2012/19/EU (WEEE) mukaisesti.

Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja terveydelle haitallisia vaikutuksia.

Jos tuotteessa on paristoja, ne on mahdollisuuksien mukaan poistettava ja toimitettava erilliseen keräykseen.

Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä. Lajittele ja hävitä kaikki pakkausmateriaalit paikallisten kierrätysmääräysten mukaisesti.

EU-VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Witt Denmark A/S vakuuttaa täten, että tämä tuote täyttää kaikki sovellettavat ja olennaiset EU-lainsäädännön vaatimukset, mukaan lukien:

- Konedirektiivi 2006/42/EY
- Direktiivi 2014/30/EU – EMC-direktiivi (sähkömagneettinen yhteensopivuus)
- Direktiivi 2011/65/EU – RoHS
- REACH-asetus (EY) N:o 1907/2006

Tuote on testattu turvallisuutta ja sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevien asiaankuuluvien yhdenmukaistettujen standardien mukaisesti.

Täydellinen EU-vaatimustenmukaisuusvakuutus on saatavissa valmistajalta.

Witt Denmark A/S
Gødstrup Søvej 9
DK-7400 Herning
Tanska
www.witt.dk