



TEDDY

5,4L+7L



Operating instructions EN
Mode d'emploi FR
Gebruiksaanwijzing NL
Benutzerhandbuch DE
Instrukcja obsługi PL

OVERVIEW OF THE MIXER: 5,4L 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 |

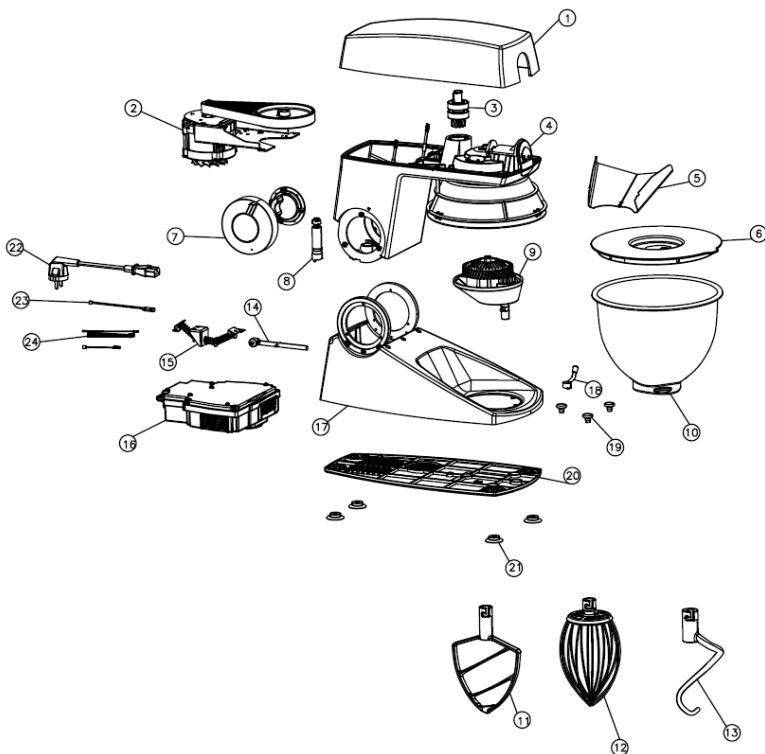


Fig. 1

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 | |

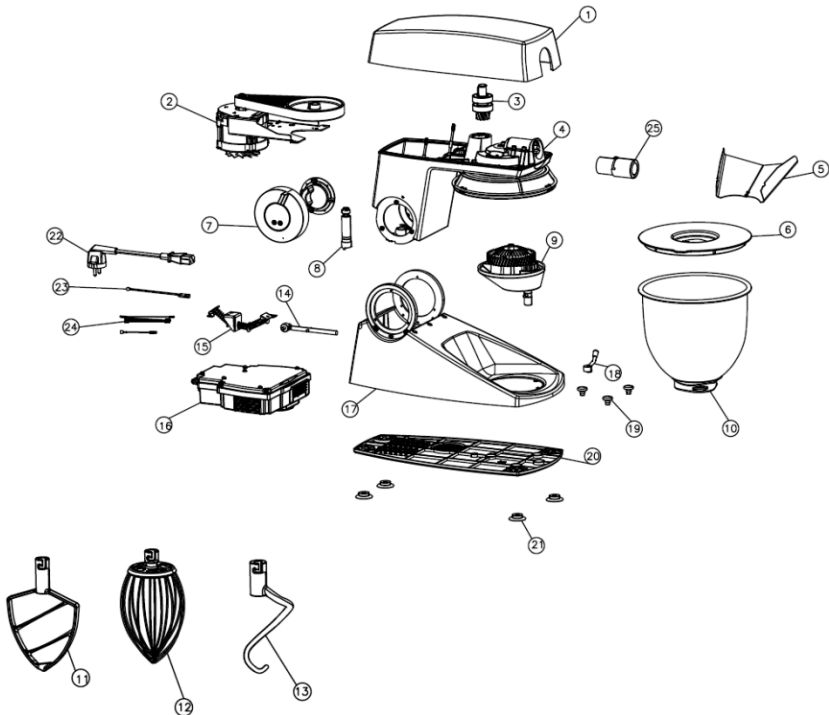


Fig. 2

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..... 19

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

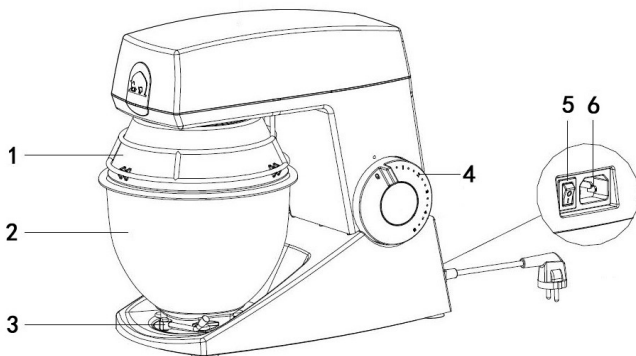


Fig. 3

- 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

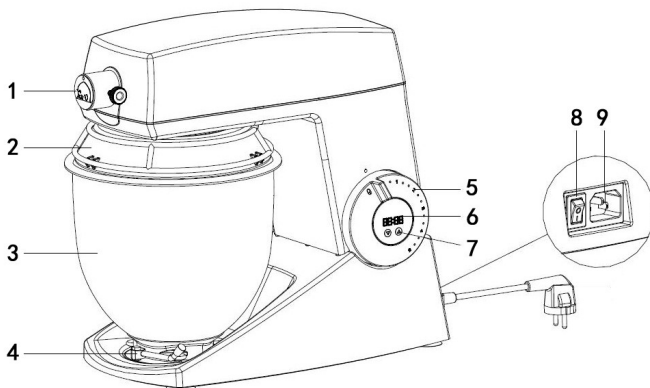


Fig. 4

- 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

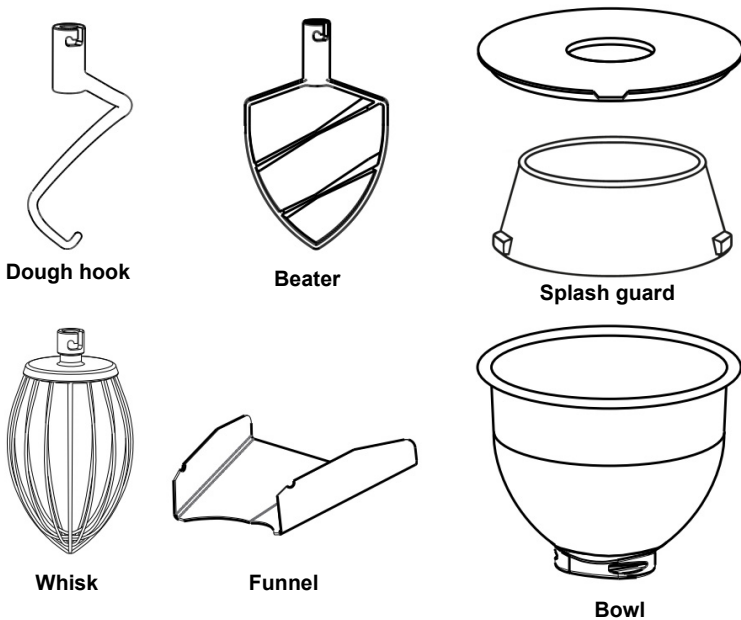


Fig. 5

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

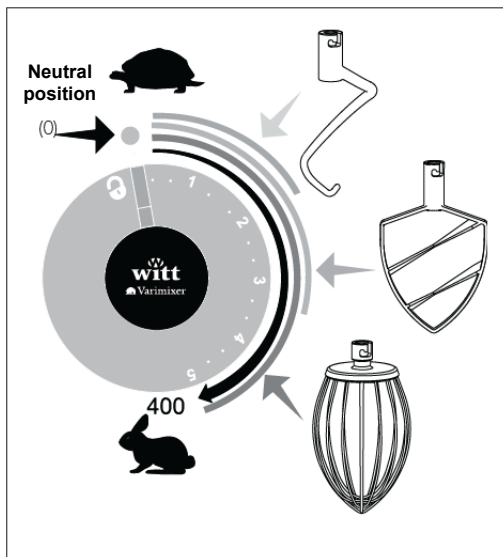


Fig. 6

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 **End**. After 5 seconds the display will show **00:00**. When the countdown is complete, the mixer will stop automatically and the display will show **End** 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).



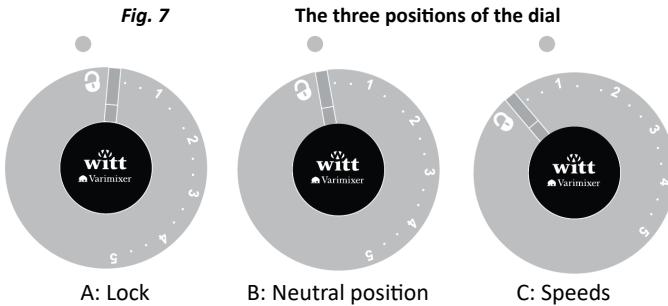
7. Turn the dial to the lock symbol , lift the top and the display will show **OPEN**.
8. If the mixer is not used for 10 minutes, the display will turn off automatically.
9. To reactivate the machine, set the control knob to the neutral position. Then switch the machine off using the ON/OFF button located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

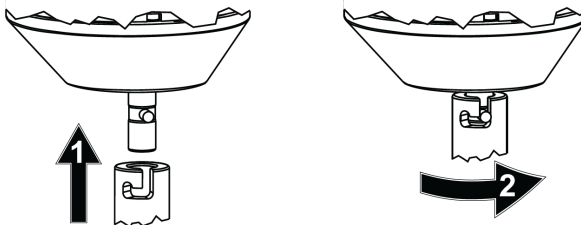


Fig. 8 Mounting of tool in the bayonet shaft

- 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.

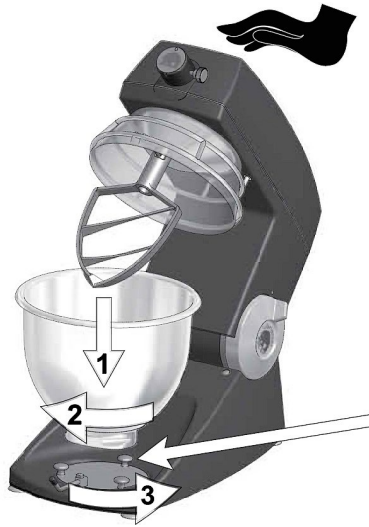


Fig. 9

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.

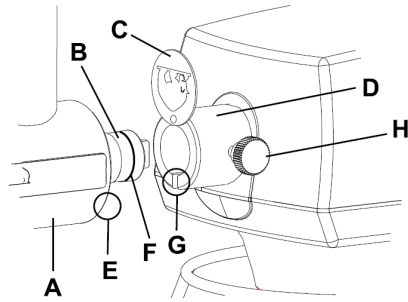
Adding attachments (fig. 10):

- 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.

Fig. 10 Adding attachments



RECOMMENDED SPEEDS FOR ATTACHMENT DRIVE

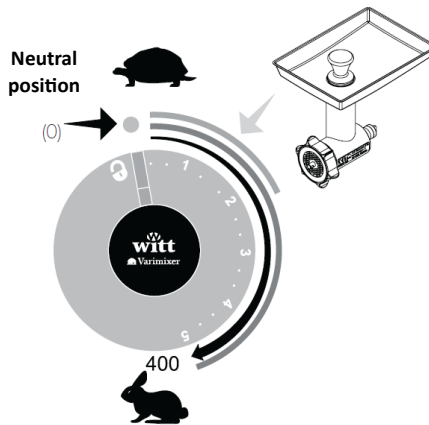


Fig. 11 Speeds for attachment drive

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

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL : MODÈLE 5,4 L

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Capot supérieur/Couvercle | 13 Crochet pétrisseur |
| 2 Bloc moteur | 14 Bras oscillant |
| 3 Axe intermédiaire | 15 Support |
| 4 Pièce centrale | 16 Plaque signalétique |
| 5 Entonnoir de remplissage 5,4 L | 17 Socle |
| 6 Couvercle 5,4 L | 18 Poignée |
| 7 Bouton de commande | 19 Clavettes (pour la fixation) |
| 8 Dispositif Nano DCM (commande moteur) | 20 Plaque de fond |
| 9 Tête de mélangeur | 21 Pieds en caoutchouc |
| 10 Bol à mélanger en acier inoxydable (SUS 304) 5,4 L | 22 Cordon d'alimentation |
| 11 Batteur plat | 23 Capteur magnétique |
| 12 Fouet | 24 Relais moteur/Électrovanne |

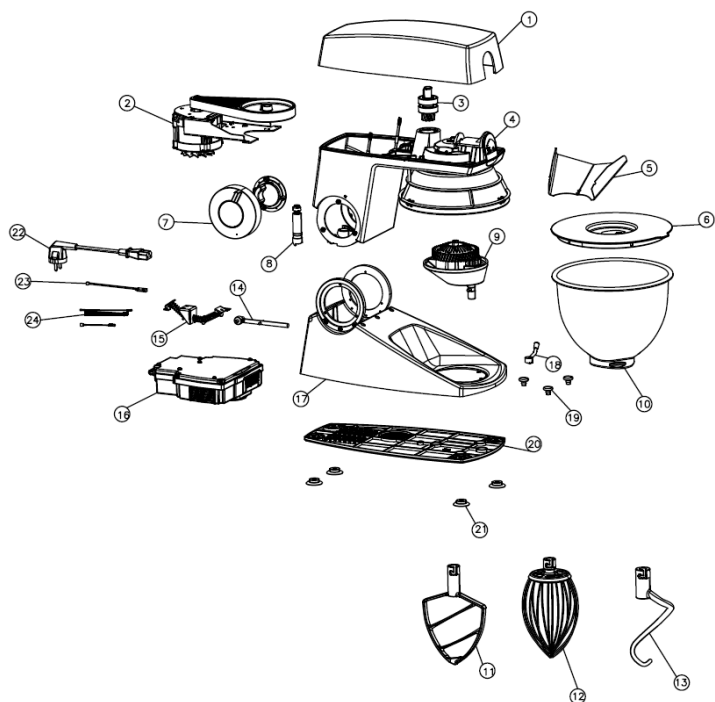


Fig. 1

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL : Modèle 7 L

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 Capot supérieur/Couvercle | 14 Bras oscillant |
| 2 Bloc moteur | 15 Support |
| 3 Axe intermédiaire | 16 Plaque signalétique |
| 4 Pièce centrale | 17 Socle |
| 5 Entonnoir de remplissage 7 L | 18 Poignée |
| 6 Couvercle 7 L | 19 Clavettes (pour la fixation) |
| 7 Bouton de commande | 20 Plaque de fond |
| 8 Dispositif Nano DCM (commande moteur) | 21 Pieds en caoutchouc |
| 9 Tête de mélangeur | 22 Cordon d'alimentation |
| 10 Bol à mélanger en acier inoxydable (SUS 304) 7 L | 23 Capteur magnétique |
| 11 Batteur plat | 24 Relais moteur/Électrovanne |
| 12 Fouet | 25 Prise à accessoire |
| 13 Crochet pétrisseur | |

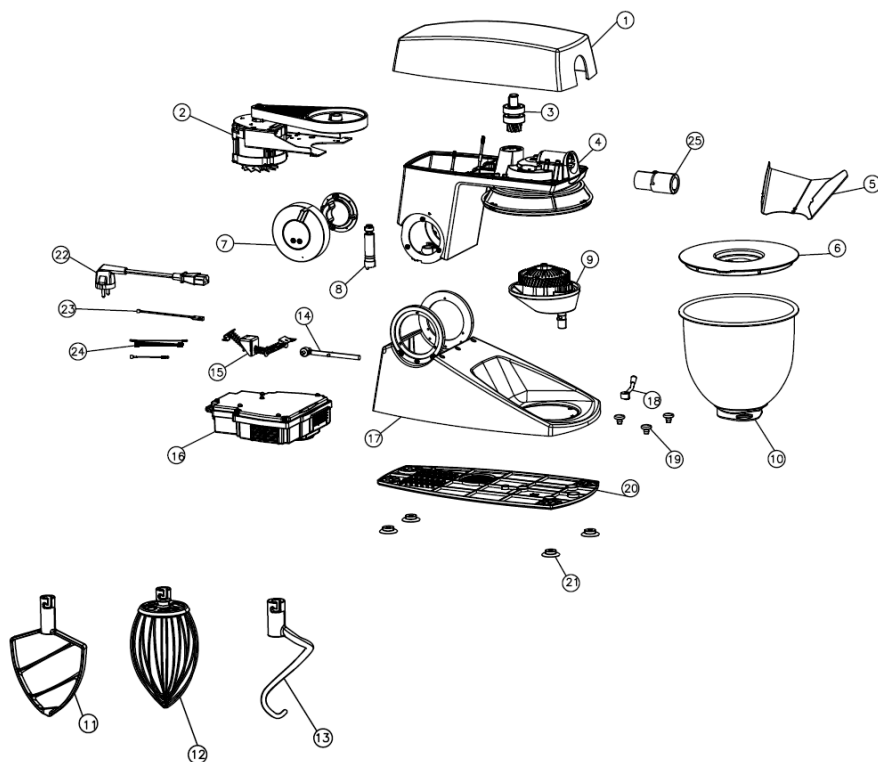


Fig. 2

FÉLICITATIONS pour l'achat de votre nouveau produit Witt

Merci d'avoir choisir Witt. Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce manuel afin de vous familiariser à l'utilisation en toute sécurité des fonctions offertes par votre nouveau produit.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SECURITE	23
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	25
UTILISATION PRÉVUE	25
PRÉSENTATION DU BATTEUR-MÉLANGEUR	25
INSTALLATION DU NOUVEAU BATTEUR-MÉLANGEUR	28
VITESSES DE TRAVAIL RECOMMANDÉES	28
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	29
CAPACITÉ MAX. DE L'APPAREIL.....	31
SURCHARGE.....	33
NETTOYAGE ET HYGIÈNE	33
ENTRETIEN	33
DÉPANNAGE ET SOLUTIONS.....	34
MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES	34
VITESSES RECOMMANDÉES POUR LA PRISE À ACCESSOIRE.....	35
GARANTIE ET SERVICE	36
ÉLIMINATION ET INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	37
DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ.....	38

CONSIGNES DE SECURITE

1. Veuillez lire attentivement l'intégralité du présent mode d'emploi avant d'utiliser votre appareil.
2. Éteignez l'appareil avant d'installer ou de retirer des accessoires.
3. Gardez vos doigts éloignés des pièces mobiles et des accessoires installés.
4. Maintenez les pièces détachées et les vêtements éloignés de l'appareil pendant son utilisation.
5. Assurez-vous que la tension nominale de l'appareil est absolument identique à celle de votre alimentation électrique.
Tout branchement défectueux entraînera une annulation immédiate de la garantie.
6. L'appareil doit être branché sur une prise mise à la terre.
7. Si vous utilisez une rallonge de câble, celle-ci doit être branchée sur une prise mise à la terre. Assurez-vous que personne ne puisse trébucher sur le cordon.
8. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise d'alimentation lorsque vous avez fini de l'utiliser et lorsque vous le nettoyez.
9. N'utilisez pas l'appareil si le cordon, la fiche ou l'appareil sont endommagés. Contactez un centre de service après-vente agréé.
10. Toute tâche d'entretien autre que l'entretien général et le nettoyage doit être effectuée par un centre de service après-vente agréé.
11. Pour éviter tout risque d'électrocution, le cordon, la fiche et l'appareil ne doivent pas être immergés dans l'eau ou tout autre liquide.
12. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de retirer ou de remplacer des pièces mobiles.
13. Ne touchez pas le batteur plat, le fouet ou le crochet pétrisseur lorsque l'appareil est en marche.
14. Utilisez uniquement un seul accessoire à la fois et veillez à utiliser la protection anti-éclaboussures pour les autres pièces rotatives.
15. L'appareil s'éteint automatiquement si la tête du moteur est relevée ou en cas de court-circuit électrique. Veuillez d'abord éteindre l'appareil, puis le rallumer. Remettez la vitesse à zéro, l'appareil est alors prêt à fonctionner.
16. L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe qui coupe automatiquement l'alimentation de l'appareil en cas de surchauffe.
17. Une mauvaise utilisation de l'appareil peut endommager le produit ou occasionner des blessures corporelles.
18. Veillez toujours à débrancher l'appareil de sa prise électrique si vous le laissez sans surveillance, pour le montage/démontage de pièces, ainsi que pour le nettoyage.
19. L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou tout autre système de commande à distance.
20. Évitez tout contact avec les pièces mobiles !
21. La durée maximale de fonctionnement de cet appareil est de 99 minutes.

REMARQUE : La consommation électrique de cet appareil à l'arrêt est inférieure à 0,3 W.

Sécurité des enfants

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui y sont associés.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés d'au moins 8 ans et qu'ils sont sous surveillance.

L'appareil, son alimentation électrique et son cordon doivent être tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil pendant son fonctionnement et durant son refroidissement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Le cordon fourni doit être utilisé ! L'appareil doit être relié à la terre !

- L'appareil ne peut être branché que sur une alimentation électrique monophasée avec mise à la terre, le cordon fourni doit être utilisé.
- La prise d'alimentation doit être dotée de deux fiches et d'une borne de mise à la terre.
- Vérifiez que la tension de votre réseau électrique correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique située au bas de l'appareil et sur l'emballage.
- L'appareil doit être protégé par un disjoncteur différentiel et un fusible de 10 A maximum.

UTILISATION PRÉVUE

- Ce batteur-mélangeur est une machine industrielle professionnelle conçue et développée pour un usage commercial dans les boulangeries, pâtisseries, restaurants, cuisines professionnelles et entreprises de restauration. L'appareil est destiné au traitement mécanique intensif des aliments, notamment au mélange, au fouettage et au pétrissage, conformément aux spécifications techniques et aux limites de capacité maximales indiquées dans le présent manuel.
- Il doit être utilisé uniquement avec les accessoires d'origine et les dispositifs de protection fournis par le fabricant.

PRÉSENTATION DE L'APPAREIL

Toutes les commandes de l'appareil sont effectuées à l'aide des boutons de commande situés sur les côtés de l'appareil. Les deux boutons peuvent être utilisés simultanément ou individuellement et peuvent être utilisés pour le démarrage/arrêt, le contrôle de la vitesse et comme fonction d'ouverture/fermeture.

La prise à accessoire A permet de raccorder un accessoire.

5,4 litres

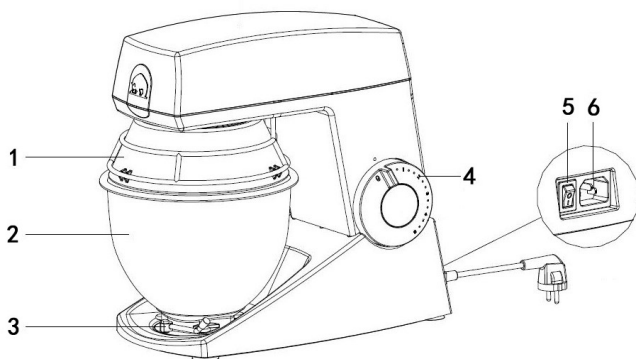


Fig. 3

- 1 Protection anti-éclaboussures
- 2 Bol à mélanger en acier inoxydable (max. 5 L)
- 3 Poignée de fixation du bol
- 4 Régulateur de vitesse (positions 1 à 5)
- 5 Bouton Marche/Arrêt
- 6 Branchement du cordon d'alimentation

7,0 Liter

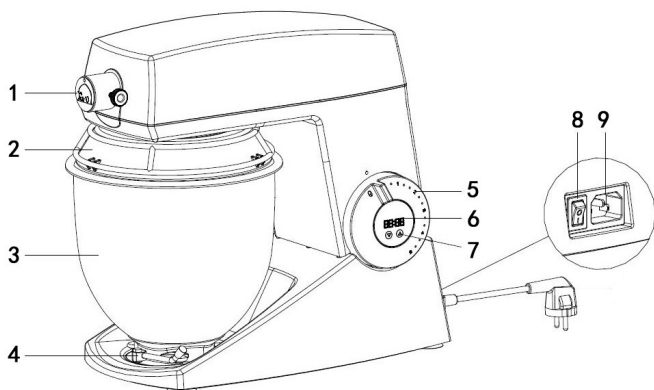


Fig. 4

- 1 Tête multifonction
- 2 Protection anti-éclaboussures
- 3 Bol à mélanger en acier inoxydable (max. 7 L)
- 4 Poignée de fixation du bol
- 5 Régulateur de vitesse (positions 1 à 5)
- 6 Affichage
- 7 Réglage de la minuterie
- 8 Bouton Marche/Arrêt
- 9 Branchement à l'alimentation électrique

Équipement :

Le Witt Varimixer TEDDY est livré avec les équipements suivants :

- Bol en acier inoxydable
- Couvercle de bol en plastique blanc
- Entonnoir de remplissage
- Crochet en acier inoxydable pour le pétrissage de la pâte
- Batteur plat en acier inoxydable pour les mélanges
- Fouets en acier inoxydable pour les émulsions
- Protection anti-éclaboussures en plastique

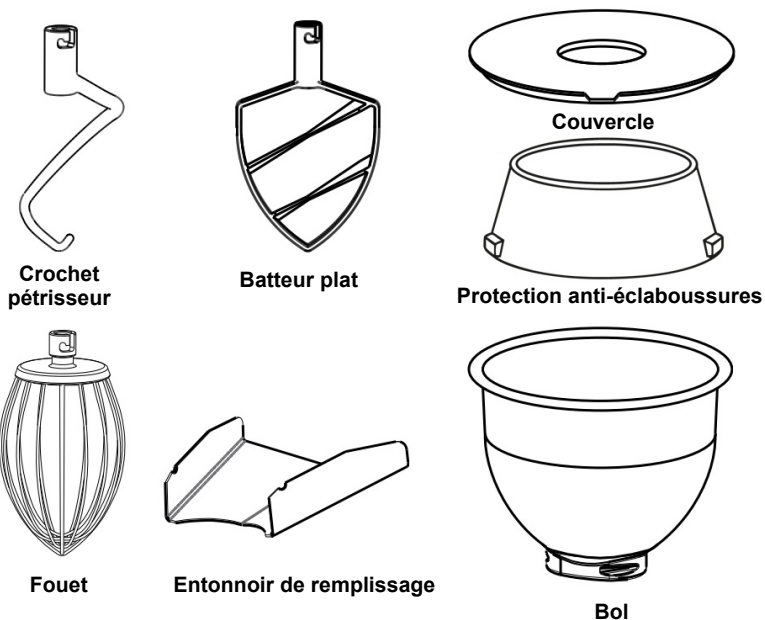


Fig. 5

Le niveau sonore continu de l'appareil pour l'opérateur est de 68 dB (A) maximum.
La sécurité de l'utilisateur est assurée par :

La mise en marche de l'appareil uniquement si le capot supérieur est abaissé.
La possibilité de relever le capot supérieur uniquement lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Les protections contre les surintensités, les surtensions et les sous-tensions.
L'écran de protection fixe fourni avec l'appareil.

	<i>L'appareil doit être surveillé pendant son fonctionnement.</i>
	<i>L'appareil est destiné à la préparation de produits qui ne déclenchent pas de réactions ou ne libèrent pas de substances qui pourraient être nocives pour l'utilisateur pendant le processus de préparation.</i>
	<i>Ne mettez jamais les mains dans le bol lorsque l'appareil est en marche, car cela pourrait occasionner des blessures corporelles.</i>

INSTALLATION DE VOTRE NOUVEL APPAREIL

L'appareil est livré avec les équipements suivants :

- | | |
|----------------------------|---------------------------------|
| ✓ Cordon | ✓ Crochet pétrisseur |
| ✓ Bol | ✓ Batteur plat |
| ✓ Couvercle de bol | ✓ Fouet |
| ✓ Entonnoir de remplissage | ✓ Protection anti-éclaboussures |

Avant la mise en service de l'appareil, vérifiez que toutes les pièces sont présentes.

Mesures et poids :

Witt Varimixer Teddy, équipements compris :

Poids net avec équipements :

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

Dimensions extérieures de l'appareil (L x l x H) :

39,6 × 25,2 × 46,8 cm

Installation :

Installez l'appareil sur un plan de travail stable et à niveau.

VITESSES DE TRAVAIL RECOMMANDÉES

Position 1-2 :

Vitesse lente

Pétrir

Position 1-3 :

Vitesse moyenne

Mélanger

Position 1-5 :

Vitesse rapide

Fouetter

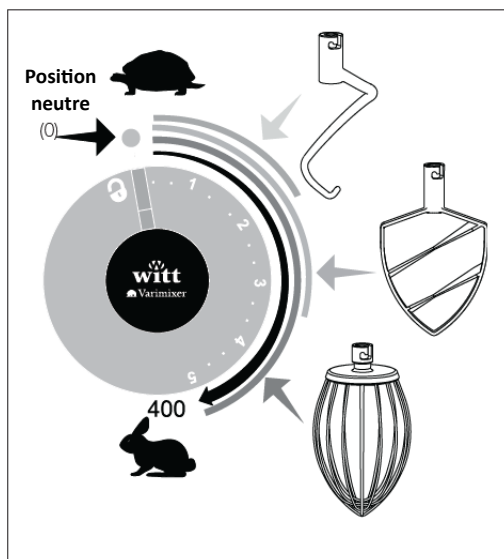
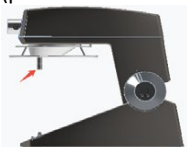


Fig. 6

Fonctionnement des boutons :

1. Le bouton Marche/Arrêt permet d'allumer l'appareil.
2. Lorsque l'appareil est sous tension, tous les voyants s'allument pendant 2 secondes et l'écran affiche **00:00**. Après 2 secondes, l'écran affiche **00:00**.
3. Le bouton de la minuterie  permet de régler la durée du travail. Il est possible de régler la minuterie par paliers de 30 secondes, et à partir de 10 minutes, la durée peut être ajustée par paliers de 1 minute. Maintenez le bouton enfoncé pendant 2 secondes pour augmenter ou diminuer la durée de manière continue (la durée de travail maximum peut être réglée sur 99 minutes).
4. Tournez le bouton sur le réglage souhaité : l'appareil démarre, ainsi que le compte à rebours. Appuyez sur le bouton de la minuterie  pour régler la durée de travail, le compte à rebours s'enclenche ensuite.
5. L'appareil s'arrête automatiquement après 99 minutes de compte à rebours et l'écran affiche **0:00**. Après 5 secondes, l'écran affiche **00:00**. Lorsque le compte à rebours est terminé, l'appareil s'arrête automatiquement et l'écran affiche **0:00** pendant 5 secondes, puis **00:00**.
6. Lorsque l'appareil a terminé sa tâche, l'outil mélangeur s'arrête dans la position préréglée (position avant de la tête multifonction, comme indiqué sur la figure ci-dessous).



7. Tournez le bouton sur le symbole de verrouillage , soulevez la tête multifonction. L'écran affiche **0:00**.
8. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant 10 minutes, l'éclairage de l'écran s'éteint automatiquement.
9. Pour réactiver la machine, placez le bouton de commande en position neutre. Éteignez ensuite la machine à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt situé à l'arrière de l'appareil, puis remettez-la en marche.

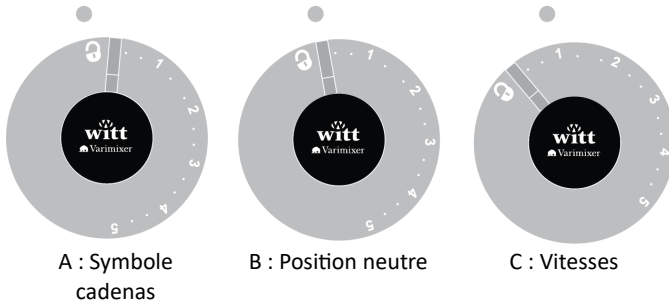
FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL



REMARQUE : Le bol doit être installé avant la mise en route de l'appareil ! L'appareil doit être surveillé pendant son fonctionnement.

- A. Tournez le bouton de commande vers le symbole représentant un cadenas

Fig. 7 Les trois positions du bouton de commande



- B. Basculez le capot supérieur de l'appareil vers l'arrière.
- C. Insérez l'outil souhaité dans la fixation et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le bloquer.

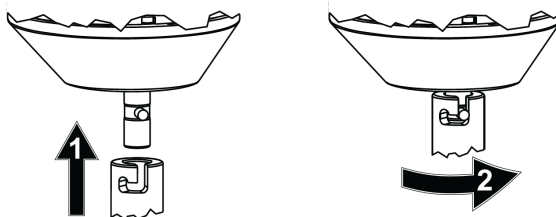


Fig. 8 Outil monté dans la fixation

- D. Placez le bol entre les trois boulons de verrouillage situés à la base de l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place. Tournez le levier de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fixer le bol.



Fig. 9

Installez le bol sur l'appareil et serrez les boulons de verrouillage.

Ensuite, tournez le levier de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- E. Versez les ingrédients dans le bol.
- F. Fermez l'appareil : un clic retentit lorsque celui-ci est correctement fermé.
- G. Pour démarrer l'appareil, tournez le bouton de commande pour l'éloigner du symbole cadenas et dépasser le repère 1. Pour éviter les éclaboussures et les nuages de farine, nous vous recommandons d'augmenter progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse souhaitée (fig. 7C), (voir fig. 6 pour les vitesses de travail recommandées).
- H. Pour arrêter l'appareil, ramenez le bouton de commande sur la position neutre. (fig. 7B).
- I. Le capot supérieur de l'appareil ne peut être basculé vers l'arrière que lorsque le bouton de commande est positionné sur le symbole cadenas (fig. 7A).

CAPACITÉ MAX. DE L'APPAREIL

- Les performances de l'appareil dépendent de :
 - L'outil utilisé.
 - La nature et la quantité d'ingrédients travaillés.
 - La vitesse optimale pour un bon résultat.
- Utilisez le bout du doigt.



L'utilisation d'une quantité excessive d'ingrédients aura une influence négative sur la qualité du travail et la durée de vie de l'appareil. Une surcharge peut également entraîner des arrêts inopinés de l'appareil.

Ingrédients	Accessoire	Matière première	Vitesse	Capacité max, env.		Durée
				5,4 L	7 L	
Pâte à pain 60 %		kg de pâte	Min. - 1	1 733 g de farine + 867 g d'eau	2 133 g de farine + 1 067 g d'eau	5 minutes
Pâte Brisée		kg de pâte	Min. - 1	1 500 g de farine + 15 œufs + 150 g d'huile végétale	1 900 g de farine + 19 œufs + 190 g d'huile végétale	5 minutes
Crème fouettée		litre de crème	5	1,5 L	2,0 L	5 minutes
Blancs d'œufs		nombre d'œufs	5	20 œufs	24 œufs	5 minutes
Génoise		nombre d'œufs	Min. - 5	750 g de farine + 750 g de beurre + 750 g de sucre blanc + 20 g de levure chimique + 15 œufs	900 g de farine + 900 g de beurre + 900 g de sucre blanc + 28 g de levure chimique + 22 œufs	5 minutes
Farce mélangée		kg	3/4/5	3 kg de bœuf désossé		3 minutes

SURCHARGE

Si l'appareil s'arrête et bouge lors du pétrissage de la pâte, par exemple, ce n'est pas le signe d'un mauvais fonctionnement ni d'une surcharge de l'appareil.

En cas de surcharge, le variateur électronique limite l'apport de courant au moteur avant de l'arrêter.



En cas de surcharge, ramenez le bouton de commande sur la position neutre afin de pouvoir remettre l'appareil en marche.

Si le moteur s'arrête après une longue période de fonctionnement et ne peut pas être démarré immédiatement, cela signifie que la sonde thermique du moteur a coupé l'alimentation et l'appareil doit refroidir avant de pouvoir être démarré à nouveau. Ce processus permet d'éviter tout endommagement de l'appareil.

L'appareil est équipé d'un fusible thermique qui se réactive automatiquement si la sonde thermique l'a fait disjoncter.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE

L'équipement dispose d'une résistance à la pénétration d'objets solides et d'eau/de liquide correspondant à la classe de protection IP42.

Après utilisation :

- Retirez le bol et les outils.
- Lavez le bol et les outils avec de l'eau chaude et un agent nettoyant/dégraissant/désinfectant. Ensuite, rincez-les à l'eau claire et séchez-les.



Ne pas asperger l'appareil avec de l'eau ! Les outils et le bol sont lavables au lave-vaisselle.

- Nettoyez le carter de l'engrenage planétaire, la prise à baïonnette et la protection. Utilisez une éponge humide et un agent nettoyant/ désinfectant. Rincez ensuite les pièces à l'eau claire à l'aide d'une éponge.
- Vérifiez que toutes les pièces sont bien propres.
- N'utilisez pas d'agents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.
- Utilisez des produits de nettoyage prévus pour les surfaces laquées et le plastique (polycarbonate).

ENTRETIEN

L'appareil ne nécessite aucun entretien. Le moteur et les paliers des pièces métalliques sont lubrifiés à vie.

Dispositif de sécurité :

Vérifiez régulièrement le bon fonctionnement du dispositif de sécurité :

Le moteur doit s'arrêter lorsque le bouton de commande est sur la position neutre (**voir fig. 7**).



Si le dispositif de sécurité ne fonctionne pas, n'utilisez pas l'appareil. Contactez votre distributeur.

DÉPANNAGE ET SOLUTIONS



Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, contactez votre distributeur.

L'appareil ne démarre pas :

Vérifiez ce qui suit :

- Si le capot supérieur de l'appareil est bien entièrement baissé.
- Si la fiche est bien branchée sur une prise d'alimentation sous tension.
- Si la prise est alimentée avec une tension adaptée.

L'appareil s'arrête en cours de travail :

- L'appareil est surchargé en raison d'une vitesse ou d'une charge excessive. Voir le chapitre « Surcharge ».



En cas de coupure de courant, ramenez le bouton de commande sur la position neutre afin de pouvoir remettre l'appareil en marche.

L'outil reste coincé dans la prise à baïonnette :

Cela est généralement dû à un nettoyage insuffisant ou à un orifice endommagé de l'outil :

- Tournez l'outil dans un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
- Contactez votre distributeur.

Bruit anormal :

Bruit métallique...

- L'outil est tordu et se cogne contre le bol.
- Le bol est endommagé, ou il n'est pas bien en place.

MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES

L'appareil peut être équipé d'une prise à accessoire à vitesse variable avec la possibilité de connecter des accessoires.



Toujours éteindre l'appareil avant de brancher ou de débrancher des accessoires.

Mise en place des accessoires (fig. 10) :

- Sélectionnez l'accessoire à mettre en place.
- Arrêtez l'appareil.

- Retirez l'opercule C de son orifice.
- Pour la mise en place de l'accessoire prémonté A, l'axe B doit être inséré dans la prise à accessoire D de l'appareil.
- Positionnez la clavette E en face de la fente G en tournant l'accessoire. Vous aurez ainsi une meilleure prise.
- Poussez l'accessoire aussi loin que possible dans la prise à accessoire D. (La clavette E doit être enfoncée dans la fente G pour que l'axe de l'accessoire soit bien enclenché dans la prise à accessoire).
- Pour serrer l'accessoire, tournez la molette H dans le sens des aiguilles d'une montre.

Démontage de l'accessoire (fig. 10) :

- Arrêtez l'appareil.
- Tournez la molette H dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la vis de verrouillage soit sortie de son orifice F.
- Retirez l'accessoire de la prise à accessoire, démontez-le et nettoyez-le.

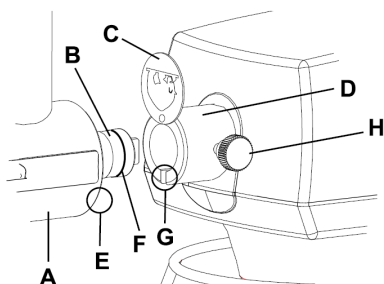


Fig. 10

VITESSES RECOMMANDÉES POUR LA PRISE À ACCESSOIRE

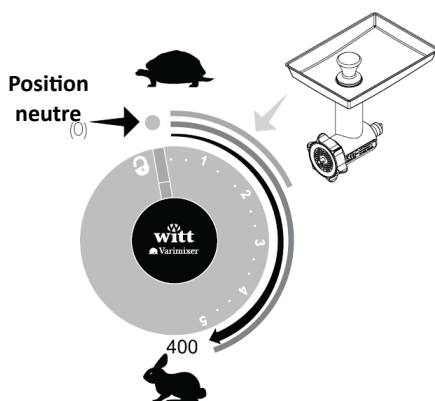


Fig. 11

GARANTIE ET SERVICE

Pour les produits achetés à des fins professionnelles ou commerciales, une garantie limitée de 1 an est accordée à compter de la date d'achat documentée. Cette garantie couvre les défauts de fabrication, de matériaux et de main-d'œuvre dans le cadre d'une utilisation normale et conforme du produit.

Lors de toute demande de service après-vente, veuillez avoir à disposition le nom du produit et son numéro de série. Ces informations figurent sur la plaque signalétique. Vous pouvez les noter dans le présent manuel pour référence ultérieure. Cela permettra au technicien de service d'identifier plus rapidement les pièces de rechange appropriées.

Ajouter le numéro de série ici : _____

Le fabricant/distributeur ne peut être tenu responsable des dommages matériels et/ou corporels résultant du non-respect des consignes de sécurité ou d'une utilisation incorrecte du produit.

La garantie devient nulle en cas de non-respect des instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Les défauts et dommages qui ne sont pas dus à des défauts de fabrication ou de matériaux
- Un entretien insuffisant ou incorrect, y compris un nettoyage inadéquat
- Les dommages causés par le feu, l'eau, l'humidité ou d'autres influences environnementales
- Les dommages liés au transport lorsque le produit a été transporté sans emballage approprié
- Les défauts ou dommages causés par l'utilisation de pièces de rechange ou d'accessoires non d'origine
- Les défauts ou dommages résultant du non-respect des instructions du manuel d'utilisation
- Les défauts ou dommages causés par une installation incorrecte ou une réparation effectuée par une personne non qualifiée
- Les batteries, consommables ou autres pièces d'usure naturelle
- Les interventions de service injustifiées

Si, après examen du produit, il est constaté que le défaut signalé aurait pu être évité en suivant les instructions du manuel d'utilisation ou qu'il résulte de circonstances non couvertes par la garantie, les frais d'inspection et d'intervention pourront être facturés conformément à la réglementation en vigueur.

Sécurité du produit

Si vous estimez que le produit présente un risque pour la sécurité, cessez immédiatement de l'utiliser.

Pour toute question liée à la sécurité, tout incident ou risque potentiel, vous pouvez contacter votre revendeur ou :

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

Lors de votre prise de contact, veuillez fournir :

- Le modèle du produit
- Le numéro de série
- Une description de l'incident
- Des photos éventuelles (si possible)

Ces informations seront utilisées pour évaluer la situation et mettre en œuvre les mesures de sécurité nécessaires.

Dommmages liés au transport

Tout dommage constaté lors de la livraison du produit par le revendeur au client relève exclusivement de la responsabilité du client et du revendeur. Lorsque le client organise lui-même le transport du produit, le fournisseur n'assume aucune responsabilité en cas de dommage lié au transport. Tout dommage de transport doit être signalé immédiatement et au plus tard dans les 24 heures suivant la livraison. À défaut, la réclamation du client pourra être rejetée.

ÉLIMINATION ET INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES



Le symbole représentant une poubelle barrée indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les déchets ménagers ordinaires. Lorsque le produit arrive en fin de vie, il doit être déposé dans un point de collecte approprié destiné au recyclage des équipements électriques et électroniques, conformément à la réglementation en vigueur et à la directive 2012/19/UE (DEEE/WEEE).

Une élimination correcte contribue à prévenir les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Si le produit contient des piles ou batteries, celles-ci doivent, lorsque cela est possible, être retirées et éliminées séparément dans des points de collecte appropriés.

Les matériaux d'emballage sont recyclables. Triez et éliminez tous les emballages conformément aux exigences locales en matière de recyclage.

DÉCLARATION UE DE CONFORMITÉ

Witt Denmark A/S déclare par la présente que ce produit est conforme à toutes les exigences applicables et essentielles de la législation européenne pertinente, notamment :

- Directive Machines 2006/42/CE
- Directive 2014/30/UE relative à la compatibilité électromagnétique (CEM)
- Directive 2011/65/UE (RoHS)
- Règlement REACH (CE) n° 1907/2006

Le produit a été testé conformément aux normes harmonisées applicables en matière de sécurité et de compatibilité électromagnétique.

La déclaration UE de conformité complète peut être obtenue auprès du fabricant.

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

OVERZICHT VAN HET APPARAAT: 5,4 L MODEL

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 bovenkant/deksel | 13 Deeghaak |
| 2 Motor | 14 Kantelarm |
| 3 Middenas | 15 Houder |
| 4 Midden | 16 Printplaat |
| 5 Vultrechter 5,4L | 17 Basis |
| 6 Deksel 5,4L | 18 Hendel |
| 7 Bedieningsknop | 19 Bouten (voor bevestiging) |
| 8 Nano DCM-eenheid (motorcontrole) | 20 Bodemplaat |
| 9 Tandwielkast | 21 Rubberpootjes |
| 10 Kom van roestvrij staal (SUS 304) 5,4L | 22 Stroomkabel |
| 11 K-haak | 23 Magnetische sensor |
| 12 Garde | 24 Motorrelais / magnetische klep |

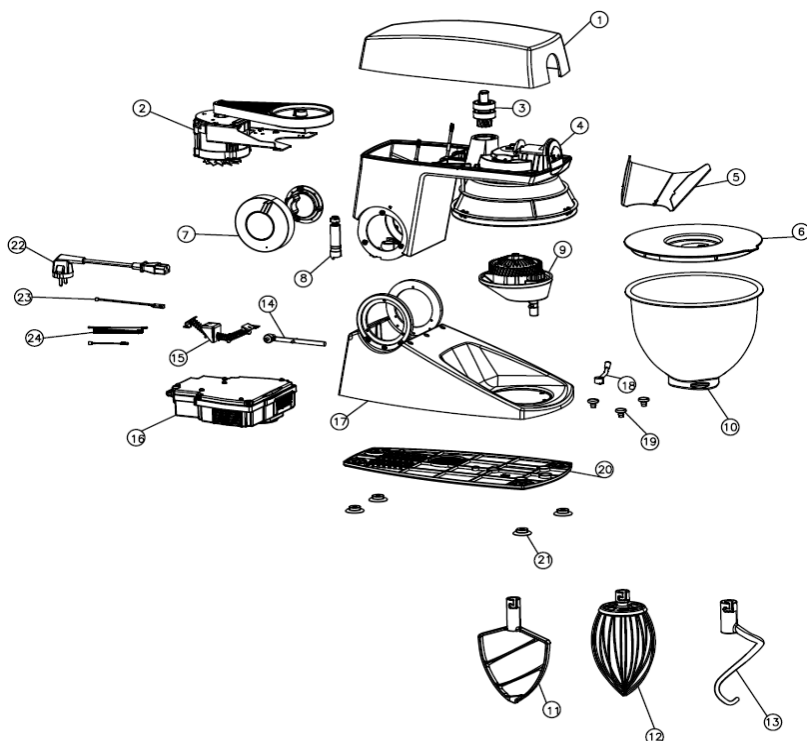


Fig. 1

OVERZICHT VAN HET APPARAT: 7 L MODEL

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 bovenkant/deksel | 14 Kantelarm |
| 2 Motor | 15 Houder |
| 3 Middenas | 16 Printplaat |
| 4 Midden | 17 Basis |
| 5 Vultrechter 7L | 18 Hendel |
| 6 Deksel 7L | 19 Bouten (voor bevestiging) |
| 7 Bedieningsknop | 20 Bodemplaat |
| 8 Nano DCM-eenheid (motorcontrole) | 21 Rubberpootjes |
| 9 Tandwielkast | 22 Stroomkabel |
| 10 Kom van roestvrij staal (SUS 304) 7L | 23 Magnetische sensor |
| 11 K-haak | 24 Motorrelais / magnetische klep |
| 12 Garde | 25 Hulpstuk |
| 13 Deeghaak | |

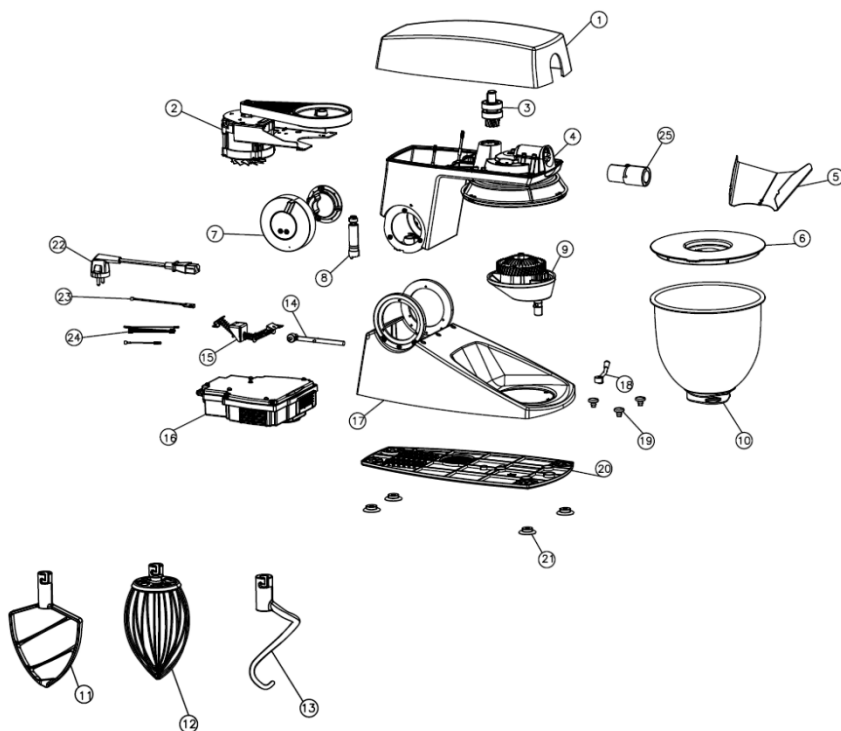


Fig. 2

GEFELICITEERD met uw nieuwe product van Witt

Bedankt dat u voor Witt gekozen heeft. Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u uw nieuwe product gaat gebruiken, zodat u weet hoe u de functies van uw nieuwe product veilig kunt bedienen.

INHOUD

VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES	42
AANSLUITEN VAN DE STROOM	43
BEOOGD GEBRUIK	43
INLEIDING TOT DE MACHINE	43
INSTALLATIE VAN UW NIEUWE MASCHINE	46
AANBEVOLEN SNELHEDEN	46
BEDIENING VAN DE MASCHINE	48
MAX CAPACITEIT VAN DE MACHINE	49
OVERBELASTING	50
REINIGING EN HYGIËNE	51
ONDERHOUD	51
PROBLEMEN VASTSTELLEN EN OPLOSSEN	51
AANSLUITING VAN DE ACCESSOIRES	52
AANBEVOLEN SNELHEDEN VOOR HET HULPSTUK	53
GARANTIE EN SERVICE	54
AFVALVERWERKING EN MILIEU-INFORMATIE	55
EU-CONFORMITEITSVERKLARING	56

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees de volledige handleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt.
2. Schakel het apparaat uit voordat u accessoires monteert of verwijderd.
3. Houd uw vingers weg van bewegende onderdelen en gemonteerde accessoires.
4. Houd losse onderdelen en kleding weg van het apparaat tijdens gebruik.
5. Zorg ervoor dat de spanning van het apparaat overeenkomt met de elektrische installatie bij u thuis. Bij een verkeerde aansluiting vervalt de garantie.
6. Het apparaat moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.
7. Als u een verlengsnoer gebruikt, moet dit ook op een geaard stopcontact worden aangesloten. Zorg ervoor dat niemand over het snoer kan struikelen.
8. Schakel het apparaat uit en haal het uit de stekker wanneer u klaar bent met het gebruik en tijdens het schoonmaken.
9. Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd is. Neem dan contact op met een erkende hersteller.
10. Alle interventies andere dan gewoon onderhoud en reiniging moeten door een erkende hersteller worden uitgevoerd.
11. Om elektrische schokken te voorkomen mag het snoer of het apparaat niet in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld.
12. Schakel het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact als u beweeglijke delen wil verwijderen of vervangen.
13. Raak de K-haak, de garde of de deeghaak niet aan terwijl het apparaat draait.
14. Gebruik niet meer dan één accessoire tegelijk en gebruik het spatscherm voor de andere roterende delen.
15. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld als de motorkop naar omhoog wordt gebracht of bij elektrische kortsluiting. Schakel het apparaat dan uit en zet het vervolgens weer aan. Stel de snelheid opnieuw in en het apparaat is weer klaar voor gebruik.
16. Het apparaat is uitgerust met een beveiliging tegen oververhitting die de stroom automatisch uitschakelt in geval van oververhitting.
17. Onjuist gebruik van het apparaat kan leiden tot product- of persoonlijk letsel.
18. Zorg er altijd voor dat u de stekker uit het stopcontact trekt als het apparaat niet wordt gebruikt, als het zonder toezicht staat, als u het wil reinigen en daarvoor delen moet losmaken en weer monteren.
19. Het apparaat mag niet gebruikt worden met een externe timer of een afstandsbediening.
20. Vermijd elk contact met de beweeglijke delen.
21. De maximale werktijd van dit apparaat is 99 minuten.

LET OP: Het stroomverbruik in uitgeschakelde toestand van dit apparaat is minder dan 0,3 W.

Kindveiligheid

Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren begrijpen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ten minste 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.

Het apparaat, de voeding en het snoer moeten buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar worden gehouden.

Toegankelijke onderdelen kunnen tijdens het gebruik heet worden. Houd kinderen uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en terwijl het afkoelt.

AANSLUITEN VAN DE STROOM



Gebruik alleen het meegeleverde snoer! De machine moet op een geaard stopcontact worden aangesloten!

- De machine altijd met het meegeleverde snoer verbinden met een geaard 1-fasestopcontact.
- Gebruik een geaard stopcontact met twee gaten.
- Controleer of de netspanning bij u thuis overeenkomt met de netspanning op het plaatje aan de onderkant van de machine en op de verpakking.
- De machine moet beveiligd zijn met een differentieelschakelaar en een zekering van maximaal 10 A.

BEOOGD GEBRUIK

Deze keukenmachine is een professionele industriële machine die is ontworpen en ontwikkeld voor commercieel gebruik in bakkerijen, banketbakkerijen, restaurants, grootkeukens en cateringbedrijven. Het apparaat is bedoeld voor intensieve mechanische verwerking van voedingsmiddelen, waaronder mengen, kloppen en kneden, overeenkomstig de technische specificaties en maximale capaciteitslimieten zoals vermeld in deze handleiding.

Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt met de originele accessoires en veiligheidsvoorzieningen die door de fabrikant worden geleverd.

INLEIDING TOT DE MACHINE

De machine wordt altijd bediend met de knoppen aan de zijkant van de machine. De twee knoppen kunnen samen of apart gebruikt worden voor start/stop, snelheidsregeling en open/sluit functie.

Hulpstuk A biedt de mogelijkheid om accessoires aan te sluiten.

5,4 liter

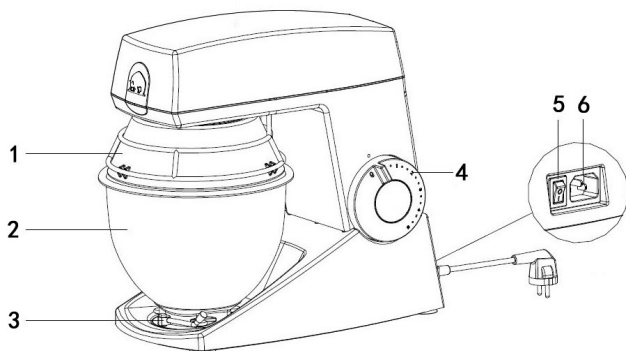


Fig. 3

- 1 Spatscher
- 2 Kom van roestvrij staal (max. 5 l)
- 3 Hendel voor het vastzetten van de kom
- 4 Snelheidsregelaar (stap 1-5)
- 5 Aan/uit-knop
- 6 Aansluiting op netstroom

7 liter

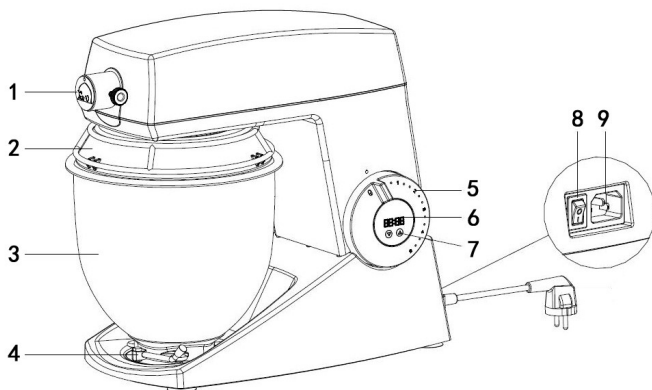


Fig. 4

- 1 Multifunctionele kop
- 2 Spatscher
- 3 Kom van roestvrij staal (max. 7 l)
- 4 Hendel voor het vastzetten van de kom
- 5 Snelheidsregelaar (stap 1-5)
- 6 Display
- 7 Timerinstelling
- 8 Aan/uit-knop
- 9 Aansluiting op netstroom

Uitrusting:

De Witt Varimixer TEDDY wordt standaard geleverd met de volgende onderdelen:

- Kom van roestvrij staal
- Wit plastic deksel voor de kom
- Vultrechter
- Deeghaak van roestvrij staal voor het kneden van deeg
- K-haak van roestvrij staal voor het mengen van ingrediënten
- Garde van roestvrij staal voor het kloppen van ingrediënten
- Spatscherf van plastic

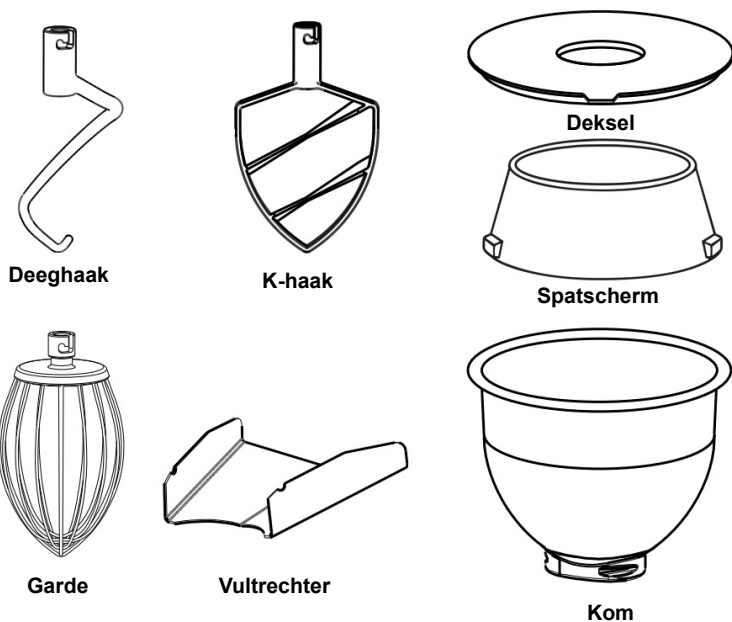


Fig. 5

Het aanhoudende geluidsniveau bij de machine is voor de operator maximaal 68 dB (A). U bedient de machine veilig dankzij de volgende maatregelen:

- De machine kan alleen starten als de mixerkop naar voren is gekanteld.
- De mixerkop kan alleen naar boven kantelen als de machine niet draait.
- De machine is beveiligd tegen overstroom en over-en onderspanning.
- De machine wordt geleverd met een veiligheidsscherm.

	<i>De machine niet uit het oog verliezen als ze draait.</i>
	<i>De machine is bedoeld om producten te bereiden die tijdens het verwerkingsproces geen reacties opwekken noch stoffen vrijgeven, die schadelijk zijn voor de bediener.</i>
	<i>Als u de handen in de kom steekt terwijl de machine draait, kunt u verwondingen oplopen.</i>

INSTALLATIE VAN UW NIEUWE MASCHINE

De machine wordt met de volgende toebehoren geleverd:

- | | |
|----------------------|--------------|
| ✓ Snoer | ✓ Deeghaak |
| ✓ Kom | ✓ K-haak |
| ✓ Deksel voor de kom | ✓ Garde |
| ✓ Vultrechter | ✓ Spatscherm |

Controleer of alle toebehoren erbij zijn.

Afmetingen en gewicht:

Witt Varimixer Teddy inclusief apparatuur:

Netto gewicht met apparatuur:

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

Externe afmetingen van de machine (LxBxH):

39,6 × 25,2 × 46,8 cm

AANBEVOLEN SNELHEDEN

Opstelling:

Plaats de machine op een stabiel en vlak werkblad.

Aanbevolen snelheden

- | | | |
|--------------|---------------------|---------|
| Positie 1-2: | Lage snelheid | Kneden |
| Positie 1-3: | Gemiddelde snelheid | Mengen |
| Positie 1-5: | Hoge snelheid | Kloppen |

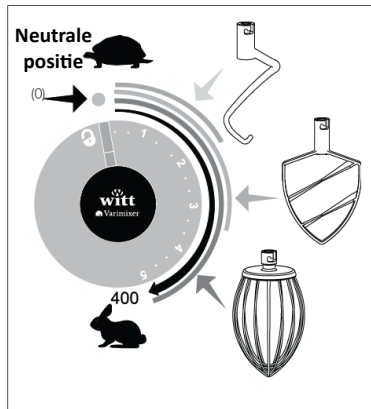
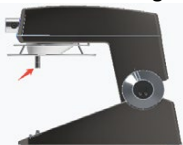


Fig. 6 Aanbevolen werksnelheden

Bediening van de knoppen:

1. Gebruik de aan-/uitschakelknop om de machine aan te zetten.
2. Wanneer de machine is ingeschakeld, gaan alle lampjes gedurende 2 seconden branden en verschijnt **00:00** op het display. Na 2 seconden verschijnt **|||||** op het display.
3. Met de timer  kan de werktijd worden ingesteld. De tijd wordt aangepast met 30 seconden per keer en vanaf 10 minuten of meer wordt de tijd aangepast met 1 minuut per keer. Houd de knop 2 seconden ingedrukt voor continu verhogen of verminderen (maximaal werktijd kan worden ingesteld op 99 minuten).
4. Draai de knop naar de gewenste instelling - de machine start en de tijd op het display begint te tellen. Druk op de timer-knop  om de werktijd in te stellen, waarna wordt afgeteld.
5. De machine stopt automatisch na 99 minuten en het display toont **99:00**. Na 5 seconden verschijnt op het display **00:00**.
Wanneer de aftelling is voltooid, stopt de machine automatisch en wordt op het display **99:00** gedurende 5 seconden weergegeven, daarna verschijnt **|||||**.
6. Wanneer de machine het werk heeft voltooid, stopt het menggereedschap in de vooraf ingestelde positie (voorste positie op de multifunctionele kop, zoals weergegeven in de onderstaande figuur).



7. Draai de knop naar het vergrendelsymbool , lift de multifunctionele kop en op het display verschijnt **OPEN**.
8. Als de machine gedurende 10 minuten niet wordt bediend, wordt het display automatisch uitgeschakeld.

9. Om de machine opnieuw te activeren, zet u de bedieningsknop in de neutrale stand. Schakel vervolgens de machine uit met de AAN/UIT-knop aan de achterzijde van de machine en schakel deze daarna weer in.

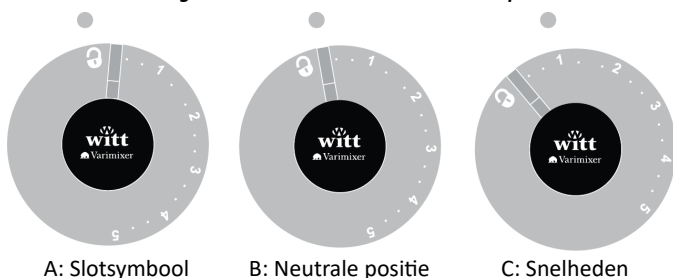
BEDIENING VAN DE MASCHINE



LET OP: De kom moet gemonteerd zijn wanneer de machine wordt gestart! Verlies de machine niet uit het oog als ze draait.

- A. Draai de bedieningsknop naar het vergrendelingssymbool

Fig. 7 De drie standen van de draaiknop



- B. Kantel de mixerkop omhoog
C. Plaats het gewenste accessoire in de bajonetkoppeling en draai tegen de wijzers van de klok in om vast te zetten (fig. 4)

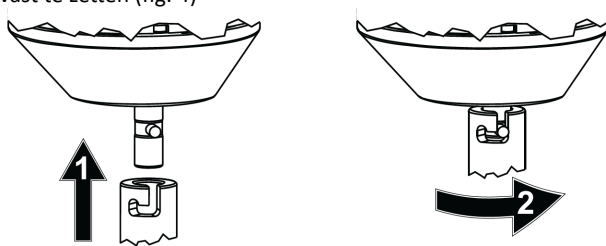


Fig. 8 Accessoires in de bajonetkoppeling bevestigen

- D. Plaats de kom tussen de drie bouten op de bodem van de machine en draai ze met de klok mee tot ze vast staat (fig. 5). De hendel tegen de wijzers van de klok in draaien om de kom te vergrendelen.

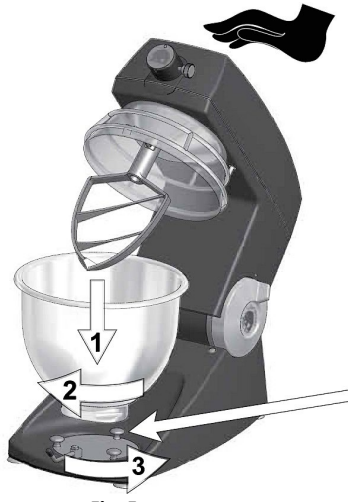


Fig. 5

***Plaats de kom in de machine en zet ze vast op de bouten.
De hendel tegen de wijzers van de klok draaien.***

- E. Doe de gewenste ingrediënten in de kom.
- F. Sluit de machine - als u een klik hoort is ze correct gesloten
- G. Start de machine door de bedieningsknop weg te draaien van het slot en voorbij de 1. Om te vermijden dat er gemorst wordt of bloem uit de kom stuift, verhoogt u de snelheid geleidelijk aan tot de gewenste snelheid (fig. 7C), (zie fig. 6 voor aanbevolen snelheden).
- H. Stop de machine door de bedieningsknop terug te draaien naar de neutrale positie (Figuur 7B).
- I. De mixerkop kan pas naar achter gekanteld worden als de bedieningsknop op slot staat (fig. 7A).

MAX CAPACITEIT VAN DE MACHINE

De werkkapaciteit van de machine is afhankelijk van:

- Het gebruikte accessoire
- Soort en hoeveelheid van het ingrediënt dat u verwerkt
- De optimale snelheid voor een goed resultaat.

Gebruik uw vingertoppen.



Te grote hoeveelheden verminderen altijd de kwaliteit van het resultaat en de levensduur van de machine. Overbelasting kan er bovendien toe leiden dat de machine plots stopt.

Ingrediënten	Toebehoren	Grondstof	Positie van de haak	Ca., max. capaciteit		Duur
				5.4 L	7 L	
Brooddeeg 60%		kg deeg	Min.-1	1733 g bloem + 867 g water	2133 g bloem + 1067 g water	5 minuten
Zandkorstdeeg		kg deeg	Min.-1	1500 g bloem + 15 eieren + 150 g plantaardige olie	1900 g bloem + 19 eieren + 190 g plantaardige olie	5 minuten
Slagroom		liter room	5.	1.5 L	2.0 L	5 minuten
Eiwitten		aantal eieren	5.	20 eieren	24 eieren	5 minuten
Sponscake		aantal eieren	Min.-5	750 g bloem + 750 g boter + 750 g witte suiker + 20 g bakpoeder + 15 eieren	900 g bloem + 900 g boter + 900 g witte suiker + 28 g bakpoeder + 20 eieren	5 minuten
Gemengd gehakt		Kg	3/4/5.	3 kg rundvlees zonder been		3 minuten

OVERBELASTING

Als de machine beweegt bij het kneden van deeg bijvoorbeeld, is er geen sprake van een defect of overbelasting.

Bij overbelasting beperkt de elektronische variator de stroom naar de motor en zal deze stilvallen.



Bij uitval door overbelasting de bedieningsknop naar de neutrale positie draaien om de machine daarna weer te kunnen starten

Als de motor na lang draaien opeens stopt en niet meteen opnieuw gestart kan worden, ligt dit aan de thermovoeler van de motor die de stroom heeft uitgeschakeld. De machine moet eerst afkoelen alvorens u ze opnieuw kunt gebruiken. Dit voorkomt dat de machine stuk gaat.

De machine heeft een thermische zekering, die automatisch weer ingeschakeld wordt nadat de thermovoeler ze heeft doen springen.

REINIGING EN HYGIËNE

Het apparaat is bestand tegen de indringing van vaste en vloeibare stoffen overeenkomstig IP42.

Na gebruik:

- Verwijder de kom en het gebruikte accessoire
- Was de kom en de haak of klopper af met warm water en afwasmiddel / ontvetter / desinfecterend middel. Spoel ze na in schoon water en droog ze af.



Spuit nooit water op de machine! Haken en klopper en kom mogen ook in de vaatwasser worden gewassen.

- Maak de tandwielkast, de bajonetkoppeling en het scherm schoon. Gebruik een vochtige spons en een schoonmaak- of desinfecterend middel. Droog vervolgens de delen af met een spons en proper water.
- Controleer of de verschillende onderdelen grondig zijn gereinigd.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, die de oppervlakte kunnen krassen.
- Gebruik een schoonmaakmiddel dat geschikt is voor gelakte oppervlakken en plastic (polycarbonaat).

ONDERHOUD

De machine vereist geen onderhoud. De motor en kogellagers zijn levenslang gesmeerd.

Beveiliging:

- Controleer regelmatig de goede werking van de beveiliging:
- De motor moet stoppen wanneer de draaiknop in neutrale positie staat (**zie figuur 7**)



Als de beveiliging niet werkt, dan mag u de machine niet gebruiken. Neem dan contact op met de verkoper.

PROBLEMEN VASTSTELLEN EN OPLOSSEN



Als u het probleem niet kunt verhelpen, neem dan contact op met de verkoper.

De machine start niet:

Controleer of...

- De mixerkop volledig naar beneden gekanteld is
- De stekker in het stopcontact zit en de stroom is ingeschakeld
- Het stopcontact wel degelijk stroom krijgt

De machine stopt midden in het proces:

- De machine is overbelast door te hoge snelheid of teveel gewicht. Zie hoofdstuk "Overbelasting".



Bij stroomuitval moet u de bedieningsknop naar de neutrale positie draaien om de machine daarna weer te kunnen starten.

De haak of de klopper zit vast in de bajonetkoppeling:

Dit kan te wijten zijn het feit dat het gereedschap niet voldoende gereinigd is of beschadigd is:

- Draai de haak of klopper heen en weer tot hij loskomt
- Neem contact op met de verkoper

Abnormaal geluid:

Een metaalachtig lawaai...

- De haak of klopper zit scheef en botst tegen de kom
- De kom is beschadigd of zit niet goed op haar plaats

AANSLUITING VAN DE ACCESSOIRES

De machine heeft een extra hulpstuk met variabele snelheid en de mogelijkheid om een vleesmolen aan te sluiten.



De machine altijd uitschakelen als u accessoires monteert of afneemt.

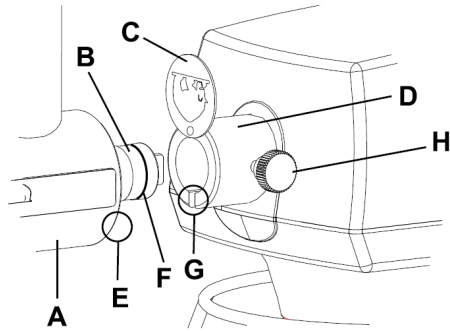
Accessoires monteren (figuur 10):

- Leg de accessoires die u wil monteren, bij elkaar
- Stop de machine
- Draai de dekplaat C weg van de opening
- Voor de bevestiging van het vooraf gemonteerde accessoire A moet u de as B in het hulpstuk D van de machine steken
- Het accessoire draaien totdat de pin E zich in de opening G bevindt voor een correcte montage.
- Duw het accessoire zo ver mogelijk in het hulpstuk D. (De pin E moet in de opening G zitten, zodat de as van het accessoire correct in het hulpstuk zit)
- Het accessoire vastzetten door de stervormige knop H met de wijzers van de klok mee te draaien.

Accessoires losmaken (figuur 10):

- Stop de machine
- De stervormige knop H tegen de wijzers van de klok in draaien tot de bout loskomt uit de opening F
- Neem het accessoire uit het hulpstuk, demonteer het om te reinigen.

Fig. 10 Accessoires monteren



AANBEVOLEN SNELHEDEN VOOR HET HULPSTUK

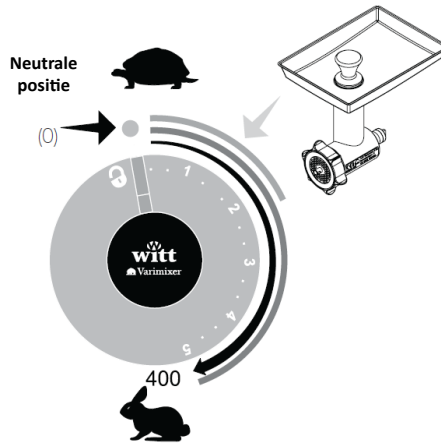


Fig. 11

GARANTIE EN SERVICE

Voor producten die voor professioneel of commercieel gebruik zijn aangeschaft, geldt een beperkte garantie van 1 jaar vanaf de gedocumenteerde aankoopdatum. De garantie dekt fabricage- en materiaalfouten bij normaal en correct gebruik van het product.

Wanneer u contact opneemt met de servicedienst, verzoeken wij u de productnaam en het serienummer bij de hand te hebben. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje. U kunt deze informatie in deze handleiding noteren voor toekomstig gebruik. Dit helpt de servicetechnicus om sneller de juiste reserveonderdelen te identificeren.

Vul hier het serienummer in: _____

De fabrikant/distributeur kan niet aansprakelijk worden gesteld voor product- en/of persoonlijk letsel als gevolg van het niet naleven van de veiligheidsinstructies of van onjuist gebruik van het product.

De garantie vervalt indien de instructies niet worden opgevolgd.

De garantie dekt niet:

- Defecten en schade die niet het gevolg zijn van fabricage- of materiaalfouten
- Onvoldoende of onjuist onderhoud, inclusief onvoldoende reiniging
- Schade veroorzaakt door brand, water, vocht of andere omgevingsinvloeden
- Transportschade indien het product zonder de juiste verpakking is vervoerd
- Defecten of schade veroorzaakt door het gebruik van niet-originele reserveonderdelen of accessoires
- Defecten of schade als gevolg van het niet naleven van de gebruiksaanwijzing
- Defecten of schade veroorzaakt door een onjuiste installatie of door reparaties uitgevoerd door niet-gekwalificeerde personen
- Batterijen, verbruiksartikelen of andere onderdelen die onderhevig zijn aan normale slijtage
- Ongerechtvaardigde serviceverzoeken

Indien bij onderzoek van het product wordt vastgesteld dat het gemelde defect voorkomen had kunnen worden door de gebruiksaanwijzing te volgen, of dat het defect het gevolg is van omstandigheden die niet onder de garantie vallen, kunnen de kosten voor onderzoek en service aan de klant in rekening worden gebracht overeenkomstig de geldende regelgeving.

Productveiligheid

Indien u van mening bent dat het product een veiligheidsrisico vormt, dient u het gebruik ervan onmiddellijk te staken.

Voor vragen met betrekking tot veiligheid, incidenten of mogelijke risico's kunt u contact opnemen met uw dealer of met:

Witt Denmark A/S

Gødstrup Søvej 9

7400 Herning

Denemarken

E-mail: safety@witt.dk

Gelieve bij uw melding de volgende informatie te verstrekken:

- Productmodel
- Serienummer
- Beschrijving van het incident
- Eventuele foto's (indien mogelijk)

Deze informatie wordt gebruikt om de situatie te beoordelen en de nodige veiligheidsmaatregelen te treffen.

Transportschade

Transportschade die wordt vastgesteld bij levering door de dealer aan de klant, is uitsluitend een zaak tussen de klant en de dealer. Indien de klant zelf het transport van het product heeft verzorgd, aanvaardt de leverancier geen enkele aansprakelijkheid voor eventuele transportschade. Eventuele transportschade dient onmiddellijk en uiterlijk binnen 24 uur na levering te worden gemeld. Indien dit niet gebeurt, kan de claim van de klant worden afgewezen.

AFVALVERWERKING EN MILIEU-INFORMATIE



Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op wielen geeft aan dat het product niet samen met het huishoudelijk afval mag worden weggegooid.

Wanneer het product het einde van zijn levensduur heeft bereikt, moet het worden afgegeven bij een geschikt inzamelpunt voor de recycling van

elektrische en elektronische apparatuur, overeenkomstig de geldende regelgeving en Richtlijn 2012/19/EU (WEEE).

Een correcte afvalverwerking helpt negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen.

Indien het product batterijen bevat, dienen deze (indien mogelijk) te worden verwijderd en afzonderlijk te worden afgevoerd via daarvoor bestemde inzamelpunten.

Verpakkingsmaterialen zijn recyclebaar. Sorteer en voer alle verpakkingsmaterialen af volgens de lokale voorschriften voor recycling.

EU-CONFORMITEITSVERKLARING

Witt Denmark A/S verklaart hierbij dat dit product voldoet aan alle toepasselijke en essentiële eisen van de relevante EU-wetgeving, waaronder:

- Machinerichtlijn 2006/42/EG
- Richtlijn 2014/30/EU – EMC-richtlijn (elektromagnetische compatibiliteit)
- Richtlijn 2011/65/EU – RoHS
- REACH-verordening (EG) nr. 1907/2006

Het product is getest volgens de relevante geharmoniseerde normen voor veiligheid en elektromagnetische compatibiliteit.

De volledige EU-conformiteitsverklaring is op aanvraag verkrijgbaar bij de fabrikant.

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

ÜBERSICHT ÜBER DAS GERÄT: 5,4 L MODELL

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Oberteil/Deckel | 13 Knethaken |
| 2 Motoreinheit | 14 Kipphebel |
| 3 Mittelwelle | 15 Halter |
| 4. Mittelteil | 16 Typenschild |
| 5 Einfülltrichter 5,4 l | 17 Sockel |
| 6 Deckel 5,4 l | 18 Griff |
| 7. Bedienknopf | 19 Stifte (zur Befestigung) |
| 8 Nano DCM-Einheit (Motorsteuerung) | 20 Bodenplatte |
| 9 Rührkopf | 21 Gummifüße |
| 10 Rührschüssel aus Edelstahl (SUS 304) | 22 Netzkabel |
| 5,4 l | 23 Magnetsensor |
| 11 K-Spatel | 24 Motorrelais / Magnetventil |
| 12 Schneebesen | |

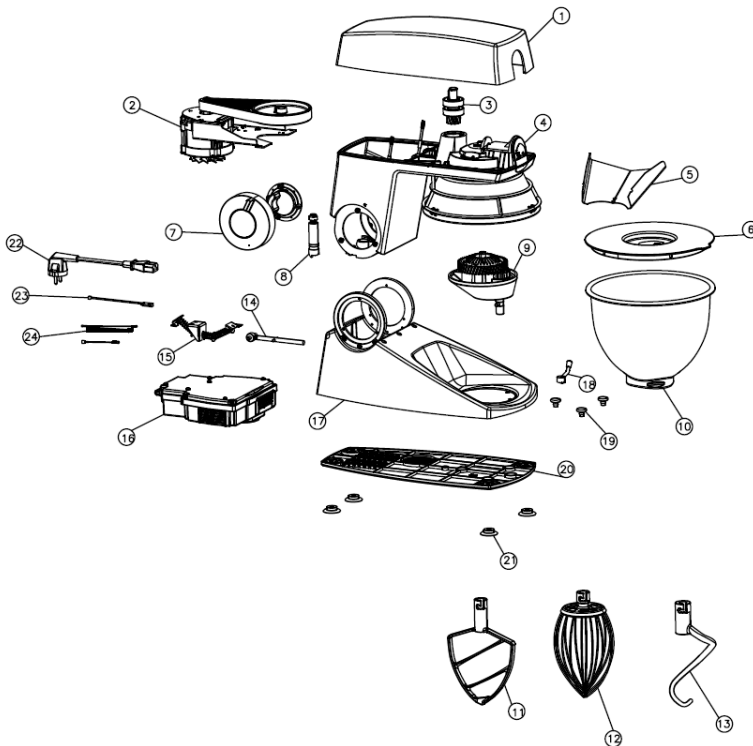


Fig. 1

ÜBERSICHT ÜBER DAS GERÄT: 7 L MODELL

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1 Oberteil/Deckel | 14 Kipphebel |
| 2 Motoreinheit | 15 Halter |
| 3 Mittelwelle | 16 Typenschild |
| 4. Mittelteil | 17 Sockel |
| 5 Einfülltrichter 7 l | 18 Griff |
| 6 Deckel 7 l | 19 Stifte (zur Befestigung) |
| 7. Bedienknopf | 20 Bodenplatte |
| 8 Nano DCM-Einheit (Motorsteuerung) | 21 Gummifüße |
| 9 Rührkopf | 22 Netzkabel |
| 10 Rührschüssel aus Edelstahl (SUS 304) 7 l | 23 Magnetsensor |
| 11 K-Spatel | 24 Motorrelais / Magnetventil |
| 12 Schneebesen | 25 Anschlussgetriebe |
| 13 Knethaken | |

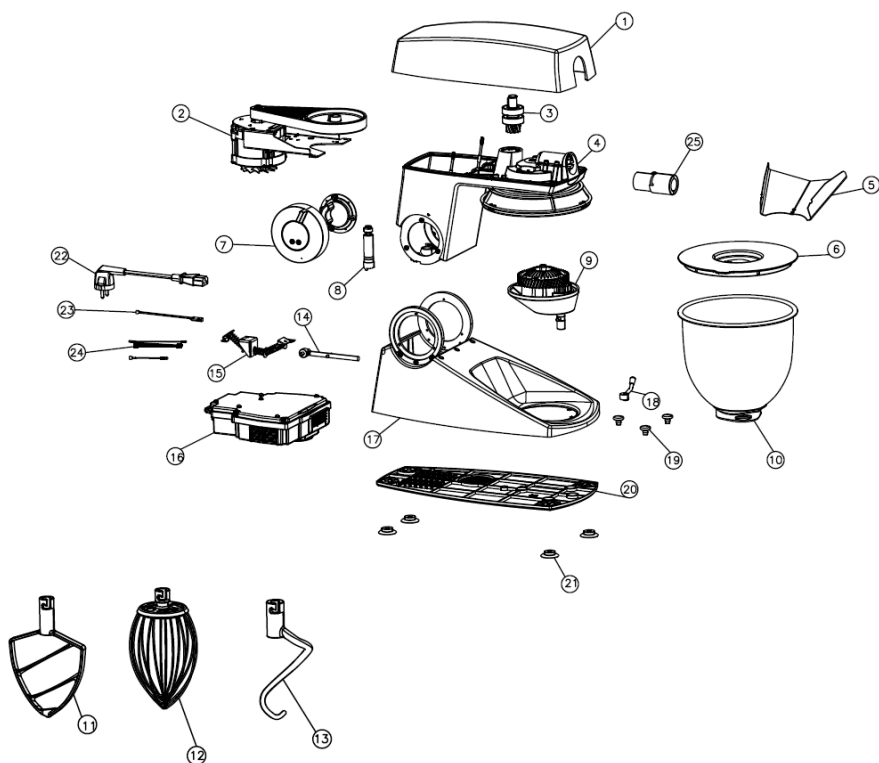


Fig. 2

GLÜCKWUNSCH zu Ihrem neuen Witt-Produkt

Danke, dass Sie sich für ein Produkt von Witt entschieden haben. Bevor Sie Ihr neues Produkt in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, damit Sie wissen, wie Sie die Funktionen Ihres neuen Produkts sicher bedienen können.

INHALT

SICHERHEITSHINWEISE	60
STROMANSCHLUSS	61
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	61
VORSTELLUNG DER MASCHINE.....	62
INSTALLATION DER NEUEN MASCHINE	64
EMPFOHLENE ARBEITSGESCHWINDIGKEITEN	64
MASCHINENBEDIENUNG	66
MAXIMALE MASCHINENKAPAZITÄT	67
ÜBERLASTUNG	68
REINIGUNG UND HYGIENE.....	69
WARTUNG.....	69
FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG.....	69
ANSCHLUSS VON ZUBEHÖR	70
EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN FÜR DAS	
ANSCHLUSSGETRIEBE	71
GARANTIE UND SERVICE	72
ENTSORGUNG UND UMWELTINFORMATIONEN.....	73
EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	74

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
2. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen.
3. Halten Sie Ihre Finger von beweglichen Teilen und montiertem Zubehör fern.
4. Halten Sie während des Gebrauchs lose Teile und Kleidung vom Gerät fern.
5. Stellen Sie sicher, dass die Nennspannung des Geräts mit Ihrer Stromversorgung übereinstimmt. Ein fehlerhafter Anschluss führt zum sofortigen Erlöschen der Garantie.
6. Das Gerät muss geerdet sein.
7. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses geerdet sein. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine Stolpergefahr darstellt.
8. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht mehr benutzen oder reinigen.
9. Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn das Kabel, der Stecker oder das Gerät beschädigt ist. Wenden Sie sich an ein autorisiertes Servicecenter.
10. Alle Wartungsarbeiten außer der normalen Wartung und Reinigung müssen von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden.
11. Um einen Stromschlag zu vermeiden, dürfen weder das Kabel, der Stecker noch das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
12. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie bewegliche Teile entfernen oder austauschen.
13. Berühren Sie den K-Spatel, den Schneebesen oder den Knethaken nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist.
14. Verwenden Sie jeweils nur einen Aufsatz und achten Sie darauf, die Spritzschutzabdeckung für die anderen rotierenden Teile zu verwenden.
15. Beim Anheben des Motorkopfes oder bei einem elektrischen Kurzschluss schaltet sich das Gerät automatisch ab. Bitte schalten Sie das Gerät zuerst aus und dann wieder ein. Setzen Sie die Geschwindigkeit zurück und das Gerät ist betriebsbereit.
16. Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet, der bei Überhitzung automatisch die Stromversorgung des Geräts unterbricht.
17. Eine unsachgemäße Verwendung des Geräts kann zu Produkt- oder Personenschäden führen.
18. Stellen Sie immer sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird, bevor Sie Teile montieren/demontieren und bevor Sie es reinigen.
19. Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem betrieben werden.
20. Vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit beweglichen Teilen!
21. Die maximale Betriebszeit dieses Geräts beträgt 99 Minuten.

ACHTUNG: Der Stromverbrauch dieses Geräts im ausgeschalteten Zustand beträgt weniger als 0,3 W.

Kindersicherheit

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt.

Das Gerät, die Stromversorgung und das Netzkabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufzubewahren.

Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden. Halten Sie Kinder während des Betriebs und während des Abkühlens vom Gerät fern.

STROMANSCHLUSS



Das mitgelieferte Kabel muss verwendet werden! Die Maschine muss geerdet sein!

- Die Maschine darf nur an eine einphasige, geerdete Stromversorgung angeschlossen werden. Das mitgelieferte Kabel muss verwendet werden.
- Eine zweipolige, geerdete Steckdose ist erforderlich.
- Überprüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild am Boden der Maschine angegebenen Netzspannung übereinstimmt. Die Netzspannung ist auch auf der Verpackung angegeben.
- Die Maschine muss durch einen Differentialschutzschalter und eine Sicherung mit max. 10 A geschützt werden.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Diese Küchenmaschine ist eine professionelle Industriemaschine, die für den gewerblichen Einsatz in Bäckereien, Konditoreien, Restaurants, Großküchen und Cateringbetrieben konzipiert und entwickelt wurde. Das Gerät ist für die intensive mechanische Verarbeitung von Lebensmitteln, einschließlich Mischen, Schlagen und Kneten, gemäß den in diesem Handbuch angegebenen technischen Spezifikationen und maximalen Kapazitätsgrenzen vorgesehen.

Das Gerät darf ausschließlich mit dem vom Hersteller gelieferten Originalzubehör sowie den entsprechenden Schutzeinrichtungen verwendet werden.

VORSTELLUNG DER MASCHINE

Die gesamte Bedienung der Maschine erfolgt über die Bedienknöpfe an den Seiten der Maschine. Die beiden Bedienknöpfe können gleichzeitig oder separat betätigt werden, sie werden sowohl für den Start/Stopp, die Geschwindigkeitsregulierung als auch zum Öffnen/Schließen benutzt.

Das Anschlussgetriebe A ermöglicht den Anschluss von Zubehör.

5,4 Liter

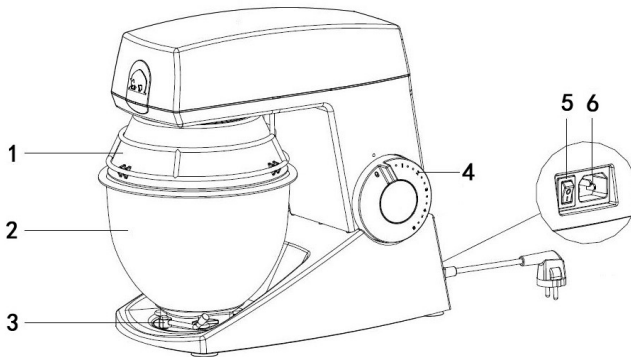


Abb. 3

- 1 Spritzschutz
- 2 Rührschüssel aus Edelstahl (max. 5 l)
- 3 Griff zur Befestigung der Schüssel
- 4 Geschwindigkeitsregler (Schritte 1–5)
- 5 Ein-/Aus-Schalter
- 6 Stromanschluss

7 Liter

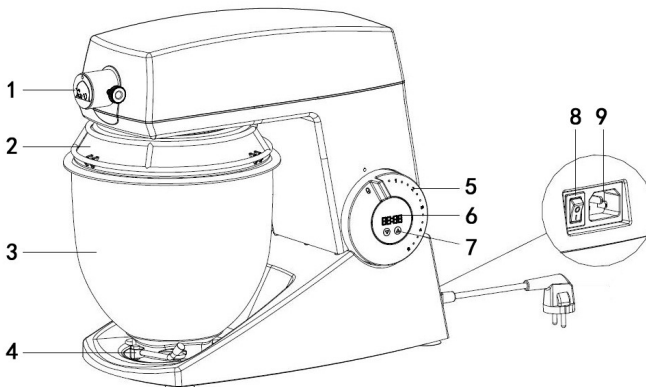


Abb. 4

- 1 Multifunktionskopf
- 2 Spritzschutz
- 3 Rührschüssel aus Edelstahl (max. 7 l)
- 4 Griff zur Befestigung der Schüssel
- 5 Geschwindigkeitsregler (Schritte 1–5)
- 6 Display
- 7 Timer-Einstellung
- 8 Ein-/Aus-Schalter
- 9 Stromanschluss

Ausrüstung:

Der Witt Varimixer TEDDY wird standardmäßig mit folgender Ausrüstung geliefert:

- Schüssel aus Edelstahl
- Weißer Kunststoffdeckel für die Schüssel
- Einfülltrichter
- Knethaken aus Edelstahl zum Kneten von Teig
- K-Spatel aus Edelstahl zum Vermischen
- Schneebesen aus Edelstahl zum Schlagen
- Spritzschutz aus Kunststoff

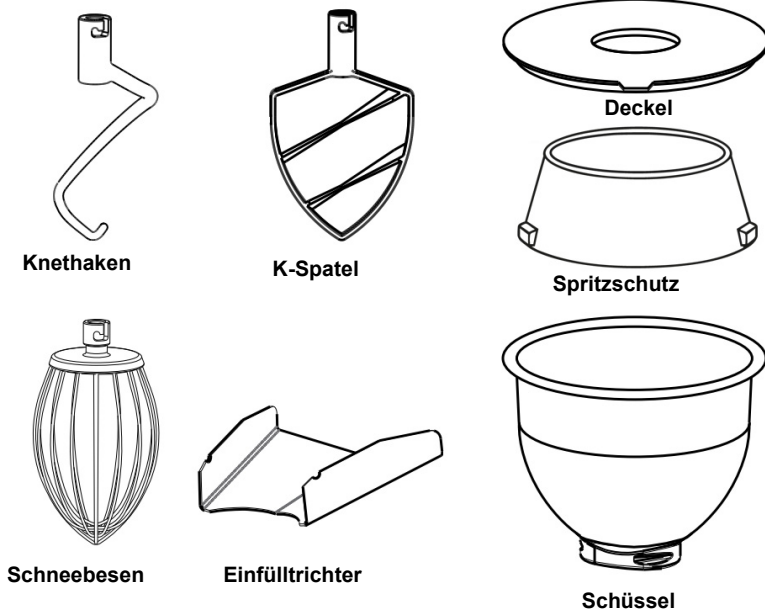


Abb. 5

Der Dauerschallpegel der Maschine beträgt für den Bediener maximal 68 dB (A).
Die Sicherheit des Benutzers wird wie folgt gewährleistet:

- Die Maschine kann nur gestartet werden, wenn das Oberteil abgesenkt wurde.
- Das Oberteil kann nur hochgeklappt werden, wenn die Maschine angehalten wurde.
- Sicherung gegen Überstrom, Überspannung und Unterspannung.
- Die Maschine wird mit einem festen Schutzschild geliefert.

	<i>Die Maschine muss während des Betriebs beaufsichtigt werden.</i>
	<i>Die Maschine ist für die Herstellung von Erzeugnissen vorgesehen, die während des Verarbeitungsprozesses keine Reaktionen auslösen oder für den Benutzer schädliche Stoffe freisetzen.</i>
	<i>Es kann zu Verletzungen kommen, wenn die Hände bei laufender Maschine in der Schüssel stecken bleiben.</i>

INSTALLATION DER NEUEN MASCHINE

Die Maschine wird mit folgender Ausrüstung geliefert:

✓ Kabel	✓ Knethaken
✓ Schüssel	✓ K-Spatel
✓ Deckel für Schüssel	✓ Schneebesen
✓ Einfülltrichter	✓ Spritzschutz

Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts, ob alle Teile vorhanden sind.

Maße und Gewicht:

Witt Varimixer Teddy inkl. Ausrüstung:

Nettogewicht mit Ausrüstung: 5,4 L: 19,5 kg / 7L: 20,1 kg

Außenmaße der Maschine (LxBxH): 39,6 × 25,2 × 46,8 cm

Aufstellung:

Stellen Sie die Maschine auf eine stabile und waagerechte Arbeitsplatte.

EMPFOHLENE ARBEITSGESCHWINDIGKEITEN

Position 1–2:	Geringe Geschwindigkeit	Kneten
Position 1–3:	Mittlere Geschwindigkeit	Vermischen
Position 1–5:	Hohe Geschwindigkeit	Schlagen

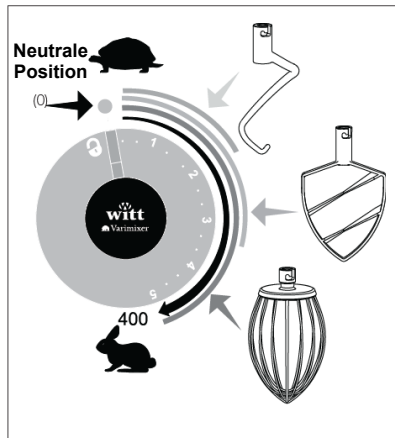


Abb. 6 Empfohlene Arbeitsgeschwindigkeiten

Tastenbedienung:

1. Betätigen Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.
2. Wenn die Maschine eingeschaltet wird, leuchten alle Lampen 2 Sekunden lang und das Display zeigt **00:00** an. Nach 2 Sekunden zeigt das Display **00:00** an.
3. Mit der Timer-Taste  kann die Arbeitszeit eingestellt werden. Die Zeit wird in 30-Sekunden-Schritten eingestellt, ab 10 Minuten oder mehr wird die Zeit in Minuten-Schritten eingestellt. Halten Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt, um die Arbeitszeit kontinuierlich zu erhöhen oder zu verringern (die maximale Arbeitszeit kann auf 99 Minuten eingestellt werden).
4. Drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Einstellung – die Maschine startet und die Zeitanzeige zählt vorwärts. Drücken Sie die Timer-Taste , um die Arbeitszeit einzustellen. Anschließend startet der Countdown.
5. Die Maschine stoppt nach 99 Minuten automatisch und das Display zeigt **99:00** an. Nach 5 Sekunden zeigt das Display **00:00** an.
Wenn der Countdown abgelaufen ist, stoppt die Maschine automatisch und das Display zeigt 5 Sekunden lang **5:00** und danach **00:00** an.
6. Wenn die Maschine ihre Arbeit beendet hat, stoppt das Rührwerkzeug in der voreingestellten Position (vordere Position des Multifunktionskopfes, wie in der Abbildung unten dargestellt).



7. Drehen Sie den Knopf auf das Verriegelungssymbol . Heben Sie den Multifunktionskopf an, und das Display zeigt **00:00** an.
8. Wird das Gerät 10 Minuten lang nicht bedient, schaltet sich die Displaybeleuchtung automatisch aus.

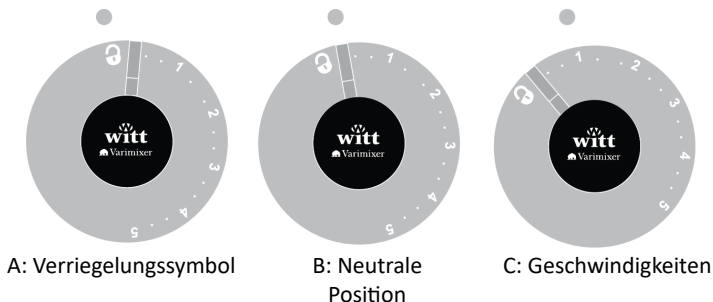
9. Um die Maschine wieder zu aktivieren, stellen Sie den Bedienknopf in die Neutralstellung. Schalten Sie die Maschine anschließend über den EIN-/AUS-Schalter auf der Rückseite der Maschine aus und danach wieder ein.

MASCHINENBEDIENUNG



ACHTUNG: Die Schüssel muss montiert sein, wenn die Maschine gestartet wird! Die Maschine muss während des Betriebs beaufsichtigt werden.

Abb. 7 Die drei Positionen des Drehknopfs



- B. Kippen Sie das Oberteil der Maschine zurück
- C. Setzen Sie das gewünschte Werkzeug ein und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet

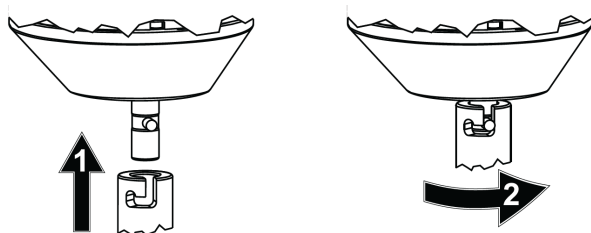


Abb. 8 Das Werkzeug ist montiert.

- D. Bringen Sie die Schüssel zwischen den drei Verriegelungsbolzen am Maschinenfuß an und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Schüssel einrastet. Drehen Sie den Verriegelungsarm gegen den Uhrzeigersinn, damit dieser die Schüssel verriegelt.



Abb. 9

Die Schüssel wird in die Maschine eingesetzt und mit den Verriegelungsbolzen festgedreht. Der Verriegelungsarm wird gegen den Uhrzeigersinn gedreht.

- E. Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Schüssel.
- F. Schließen Sie die Maschine – wenn sie richtig geschlossen ist, ist ein Klicken zu hören.
- G. Starten Sie die Maschine, indem Sie den Bedienknopf vom Verriegelungssymbol und von der 1 wegdrehen. Um Spritzer und Mehlstaub zu vermeiden, wird empfohlen, die Geschwindigkeit schrittweise auf die gewünschte Geschwindigkeit zu erhöhen (Abb. 7C) (empfohlene Arbeitsgeschwindigkeiten siehe Abb. 6).
- H. Stoppen Sie die Maschine, indem Sie den Bedienknopf zurück in die neutrale Position drehen (Abb. 7B).
- I. Der obere Teil der Maschine kann nur nach hinten gekippt werden, wenn der Bedienknopf auf das Verriegelungssymbol gedreht wird (Abb. 7A).

MAXIMALE MASCHINENKAPAZITÄT

Die Arbeitsleistung der Maschine hängt von folgenden Faktoren ab:

- Dem verwendeten Werkzeug
 - Der Art und Menge des zu verarbeitenden Produkts
 - Die optimale Geschwindigkeit für ein gutes Ergebnis.
- Verwenden Sie Ihre Fingerspitze.



Zu große Mengen wirken sich negativ auf die Leistung und Lebensdauer der Maschine aus. Überlastung kann ebenfalls zu einem plötzlichen Stopp der Maschine führen.

Zutaten	Zubehör	Rohware	Gang	Ungef., maximale Kapazität		Dauer
				5,4 L	7 L	
Brotteig 60%		kg Teig	Min.-1	1733 g Mehl + 867 g Wasser	213 g Mehl + 1067 g Wasser	5 Minuten
Mürbeteig		kg Teig	Min.-1	1500 g Mehl + 15 Eier + 150 g Pflanzenöl	1900 g Mehl + 19 Eier + 190 g Pflanzenöl	5 Minuten
Schlagsahne		Liter Sahne	5	1,5 L	2,0 L	5 Minuten
Eiweiß		Anzahl Eier	5	20 Eier	24 Eier	5 Minuten
Sandkuchen		Anzahl Eier	Min.-5	750 g Mehl+750 g Butter + 750 g weißer Zucker+20 g Backpulver + 15 Eier	900 g Mehl+900 g Butter + 900 g weißer Zucker+28 g Backpulver + 20 Eier	5 Minuten
Gemischtes Hackfleisch		Kilogramm	3/4/5.	3 kg Rindfleisch ohne Knochen		3 Minuten

ÜBERLASTUNG

Steht und bewegt sich die Maschine z. B. um Teig zu kneten, liegt kein Fehler und keine Überlastung vor.

Im Fall einer Überlastung reduziert der elektronische Drehzahlregler die Stromversorgung zum Motor und stoppt ihn.



Bei einem Stopp durch Überlastung den Drehknopf zurück in die neutrale Position drehen, und die Maschine kann wieder gestartet werden.

Wenn der Motor nach längerem Betrieb stoppt und sich danach nicht sofort starten lässt, liegt es daran, dass der Thermosensor des Motors den Strom abgeschaltet hat und die Maschine daher abkühlen muss, bevor sie wieder gestartet werden kann. Dadurch wird sichergestellt, dass die Maschine nicht beschädigt wird.

Die Maschine enthält eine Thermo­sicherung, die sich automatisch wieder einschaltet, wenn der Thermo­sensor sie ausgeschaltet hat.

REINIGUNG UND HYGIENE

Die Eigenschaft der Maschine, dem Eindringen von Fremdkörpern und Wasser/Flüssigkeiten zu widerstehen, entspricht IP42.

Nach dem Gebrauch:

- Schüssel und Werkzeuge abnehmen
- Schüssel und Werkzeuge mit warmem Wasser und Reinigungs-/Entfettungs-/Desinfektionsmittel abwaschen. Anschließend mit klarem Wasser abspülen und abtrocknen.



Das Wasser darf nicht auf die Maschine gespritzt werden! Werkzeuge und Schüssel sind spülmaschinenfest.

- Wischen Sie das Gehäuse des Planetengetriebes, die Bajonettwelle und den Schutzschirm ab. Verwenden Sie einen feuchten Schwamm und ein Reinigungs-/Desinfektionsmittel. Wischen Sie die Teile anschließend mit einem Schwamm und klarem Wasser ab.
- Überprüfen Sie, ob die verschiedenen Teile gründlich gereinigt wurden.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die Oberfläche zerkratzen.
- Verwenden Sie Reinigungsmittel, die für lackierte Oberflächen und Kunststoff (Polycarbonat) geeignet sind.

WARTUNG

Die Maschine ist wartungsfrei. Motor und Lager für die mechanischen Teile sind auf Lebenszeit geschmiert.

Sicherheitsvorrichtung:

Kontrollieren Sie regelmäßig die Funktion der Sicherheitsvorrichtung:

- Der Motor muss stoppen, wenn der Drehknopf in der neutralen Position steht (**siehe Abb. 7**)



Wenn die Sicherheitsvorrichtung nicht funktioniert, darf die Maschine nicht verwendet werden. Bitte wenden Sie sich an den Händler.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG



Wenn das Problem nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Die Maschine startet nicht:

Überprüfen Sie, ob...

- Der obere Teil der Maschine ganz nach unten gekippt ist
- Die Maschine richtig angeschlossen ist
- Die Spannungsversorgung am Netzstecker richtig ist

Die Maschine stoppt während des Betriebs:

- Die Maschine ist wegen zu hoher Geschwindigkeit oder zu großer Belastung überlastet. Siehe Abschnitt „Überlastung“.



Bei Stromausfall den Drehknopf zurück in die neutrale Position drehen, und die Maschine kann wieder gestartet werden.

Das Werkzeug steckt in der Bajonettwelle fest:

Dies ist normalerweise auf eine unzureichende Reinigung oder ein beschädigtes Werkzeug zurückzuführen:

- Drehen Sie das Werkzeug vor und zurück, bis es abgenommen werden kann.
- Kontaktieren Sie Ihren Händler

Ungewöhnliche Geräusche:

Metallische Geräusche...

- Das Werkzeug ist verformt und schleift gegen die Schüssel
- Die Schüssel ist beschädigt oder nicht richtig angebracht.

ANSCHLUSS VON ZUBEHÖR

Die Maschine kann mit einem Anschlussgetriebe mit variabler Geschwindigkeit und der Möglichkeit zum Anschluss von Zubehör ausgestattet werden.



Vor dem Anschließen oder Entfernen des Zubehörs muss die Maschine immer ausgeschaltet sein.

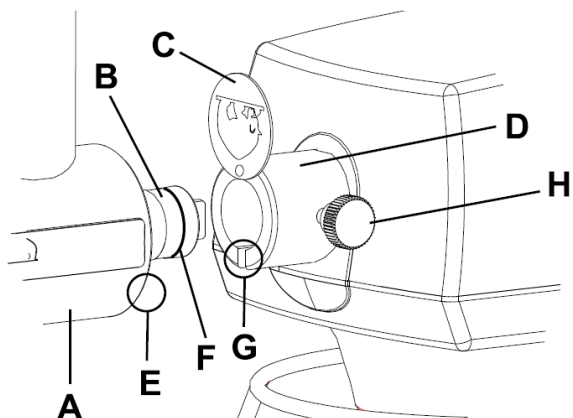
Anschluss von Zubehör (Abb. 10):

- Legen Sie das Zubehör bereit, das Sie anschließen möchten
- Maschine stoppen
- Drehen Sie die Deckplatte C von der Öffnung weg
- Beim Anschluss des Zubehörteils A wird die Welle B in das Anschlussgetriebe D der Maschine eingeführt
- Das Zubehörteil drehen, bis sich der Stift E außerhalb des Schlitzes G befindet.
- Das Zubehörteil wird so weit wie möglich in das Antriebsgetriebe D hineingeschoben. (Der Stift E muss sich im Schlitz G befinden, damit die Welle des Zubehörteils korrekt im Anschlussgetriebe eingesetzt ist.)
- Das Zubehör wird durch Drehen des Sterngriffs H im Uhrzeigersinn befestigt.

Abnehmen von Zubehör (Abb. 10):

- Maschine stoppen
- Den Sterngriff H gegen den Uhrzeigersinn drehen bis sich die Verriegelungsschraube aus der Öffnung F löst
- Zubehör aus dem Anschlussgetriebe nehmen, auseinandernehmen und reinigen

Abb. 10 Anschluss von Zubehör



EMPFOHLENE GESCHWINDIGKEITEN FÜR DAS ANSCHLUSSGETRIEBE

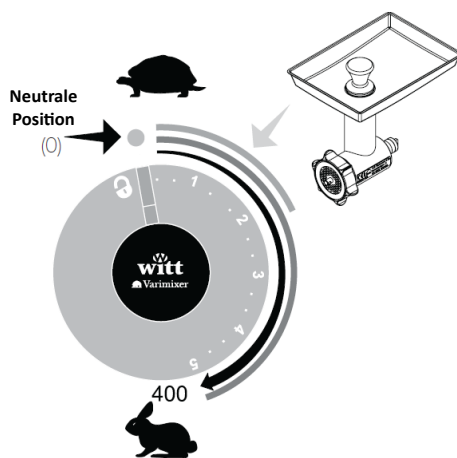


Fig. 11

GARANTIE UND SERVICE

Für Produkte, die für den gewerblichen oder kommerziellen Einsatz erworben wurden, wird ab dem nachgewiesenen Kaufdatum eine eingeschränkte Garantie von 1 Jahr gewährt. Die Garantie deckt Herstellungs- und Materialfehler bei normaler und sachgemäßer Verwendung des Produkts ab.

Bei einer Serviceanfrage halten Sie bitte den Produktnamen und die Seriennummer bereit. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild. Sie können die Informationen in diesem Handbuch für eine spätere Verwendung notieren. Dadurch kann der Servicetechniker die richtigen Ersatzteile schneller identifizieren.

Seriennummer hier eintragen: _____

Der Hersteller/Vertreiber übernimmt keine Haftung für Produkt- und/oder Personenschäden, die durch die Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise oder durch eine unsachgemäße Verwendung des Produkts entstehen.

Die Garantie erlischt, wenn die Anweisungen nicht befolgt werden.

Die Garantie deckt nicht ab:

- Fehler und Schäden, die nicht auf Herstellungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind
- Unzureichende oder unsachgemäße Wartung, einschließlich unzureichender Reinigung
- Schäden durch Feuer, Wasser, Feuchtigkeit oder andere Umwelteinflüsse
- Transportschäden, wenn das Produkt ohne geeignete Verpackung transportiert wurde
- Fehler oder Schäden, die durch die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen oder Zubehör verursacht wurden
- Fehler oder Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung verursacht wurden
- Fehler oder Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation oder Reparatur durch nicht qualifizierte Personen verursacht wurden
- Batterien, Verbrauchsmaterialien oder andere natürliche Verschleißteile
- Unbegründete Serviceeinsätze

Wird bei der Untersuchung des Produkts festgestellt, dass der gemeldete Fehler durch die Beachtung der Bedienungsanleitung hätte vermieden werden können oder auf Umstände zurückzuführen ist, die nicht von der Garantie abgedeckt werden, können die Kosten für Untersuchung und Service gemäß den geltenden Bestimmungen dem Kunden in Rechnung gestellt werden.

Produktsicherheit

Wenn Sie der Ansicht sind, dass das Produkt ein Sicherheitsrisiko darstellt, stellen Sie die Verwendung sofort ein.

Bei sicherheitsrelevanten Fragen, Vorfällen oder potenziellen Risiken können Sie sich an Ihren Händler oder an folgende Adresse wenden:

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

Bitte geben Sie bei Ihrer Anfrage folgende Informationen an:

- Produktmodell
- Seriennummer
- Beschreibung des Vorfalls
- Gegebenenfalls Fotos (wenn möglich)

Diese Informationen werden verwendet, um die Situation zu bewerten und die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen einzuleiten.

Transportschäden

Transportschäden, die bei der Lieferung durch den Händler an den Kunden festgestellt werden, sind ausschließlich eine Angelegenheit zwischen Kunde und Händler. Hat der Kunde den Transport des Produkts selbst organisiert, übernimmt der Lieferant keine Verantwortung für eventuelle Transportschäden. Transportschäden müssen unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 24 Stunden nach Lieferung gemeldet werden. Andernfalls kann der Anspruch des Kunden abgelehnt werden.

ENTSORGUNG UND UMWELTINFORMATIONEN



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern bedeutet, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Am Ende seiner Lebensdauer muss das Produkt an einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gemäß den geltenden Vorschriften und der Richtlinie 2012/19/EU (WEEE) abgegeben werden.

Eine ordnungsgemäße Entsorgung trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.

Falls das Produkt Batterien enthält, sind diese – soweit möglich – zu entfernen und getrennt über geeignete Sammelstellen zu entsorgen.

Verpackungsmaterialien sind recycelbar. Sortieren und entsorgen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Recyclingvorschriften.

EU-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Witt Denmark A/S erklärt hiermit, dass dieses Produkt alle geltenden und wesentlichen

Anforderungen der einschlägigen EU-Gesetzgebung erfüllt, einschließlich:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Richtlinie 2014/30/EU – EMV-Richtlinie (elektromagnetische Verträglichkeit)
- Richtlinie 2011/65/EU – RoHS
- REACH-Verordnung (EG) Nr. 1907/2006

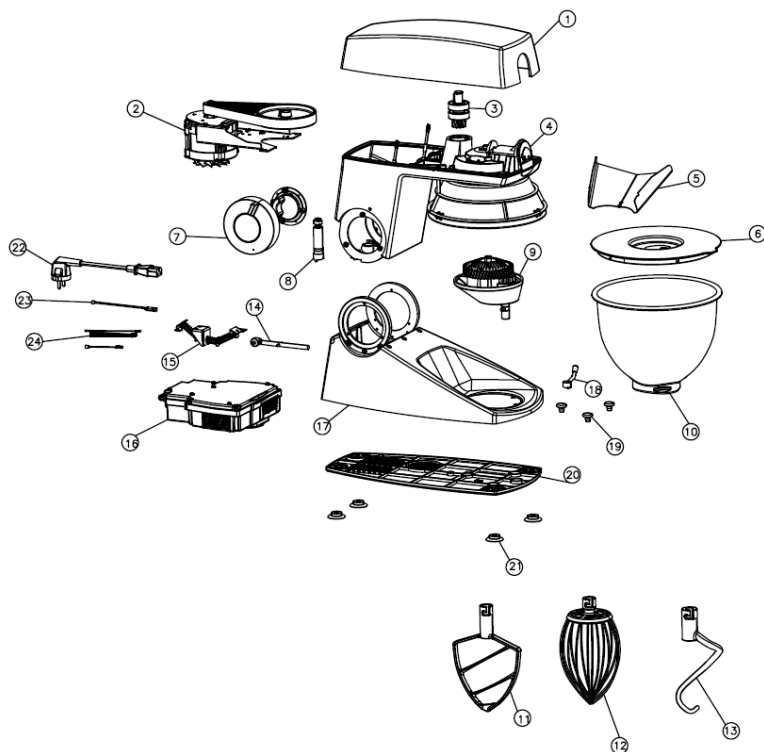
Das Produkt wurde gemäß den relevanten harmonisierten Normen für Sicherheit und elektromagnetische Verträglichkeit geprüft.

Die vollständige EU-Konformitätserklärung kann beim Hersteller angefordert werden.

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

PRZEGLĄD URZĄDZENIA: MODEL 5,4 L

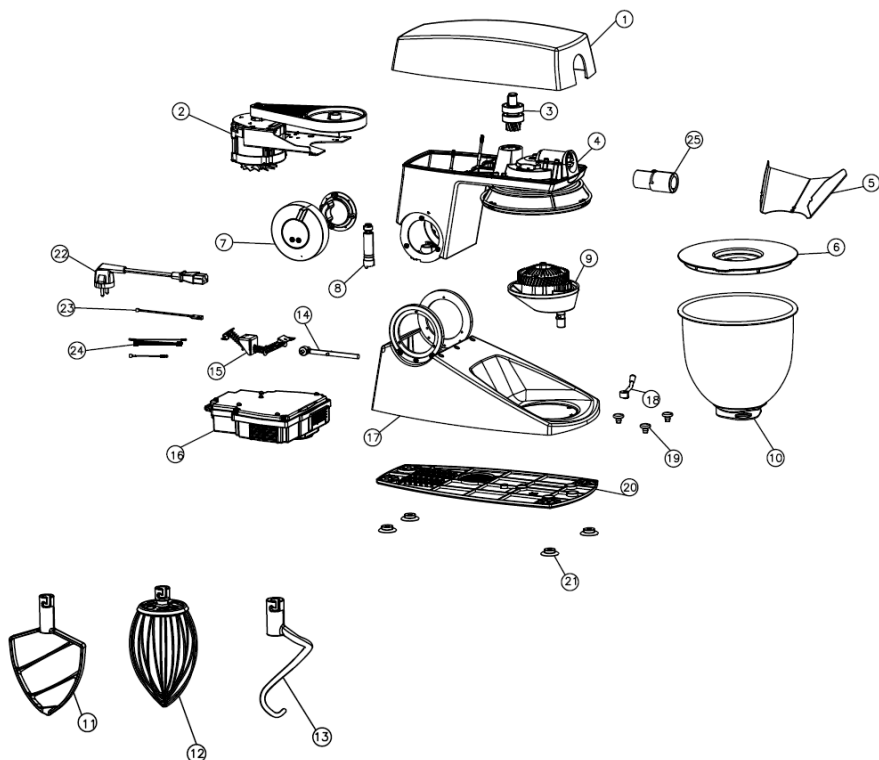
- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1 Górna obudowa / pokrywa | 13 Hak do ciasta |
| 2 Jednostka napędowa | 14 Ramię uchylnne |
| 3 Wał pośredni | 15 Uchwyt |
| 4 Część środkowa | 16 Płyta sterująca |
| 5 Lejek do napełniania 5,4 L | 17 Podstawa |
| 6 Pokrywa 5,4 L | 18 Uchwyt |
| 7 Pokrętło sterowania | 19 Kołki mocujące |
| 8 Moduł Nano DCM (sterowanie silnikiem) | 20 Płyta dolna |
| 9 Głowica mieszająca | 21 Gumowe nóżki |
| 10 Miska do mieszania ze stali nierdzewnej (SUS 304) 5,4 L | 22 Przewód zasilający |
| 11 Mieszadło typu K | 23 Czujnik magnetyczny |
| 12 Trzepaczka | 24 Przełącznik silnika / elektrozawór |



Rys. 1

RZEGŁĄD URZĄDZENIA: MODEL 7 L

- | | |
|--|--------------------------------------|
| 1 Górna obudowa / pokrywa | 14 Ramię uchylne |
| 2 Jednostka napędowa | 15 Uchwyt |
| 3 Wał pośredni | 16 Płyta sterująca |
| 4 Część środkowa | 17 Podstawa |
| 5 Lejek do napełniania 7 L | 18 Uchwyt |
| 6 Pokrywa 7 L | 19 Kołki mocujące |
| 7 Pokrętło sterowania | 20 Płyta dolna |
| 8 Moduł Nano DCM (sterowanie silnikiem) | 21 Gumowe nóżki |
| 9 Głowica mieszająca | 22 Przewód zasilający |
| 10 Miska do mieszania ze stali nierdzewnej (SUS 304) 7 L | 23 Czujnik magnetyczny |
| 11 Mieszadło typu K | 24 Przekątnik silnika / elektrozawór |
| 12 Trzepaczka | 25 Napęd pomocniczy |
| 13 Hak do ciasta | |



Rys.2

GRATULUJEMY zakupu nowego produktu marki Witt

Dziękujemy za wybór marki Witt. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi, aby zapewnić bezpieczne i prawidłowe korzystanie ze wszystkich funkcji urządzenia.

SPIS TREŚCI

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA	78
PODŁĄCZENIE ZASILANIA	79
PRZEZNACZENIE	79
WPROWADZENIE DO URZĄDZENIA	80
INSTALACJA NOWEGO URZĄDZENIA	82
ZAŁECANE PRĘDKOŚCI ROBOCZE	82
OBSŁUGA URZĄDZENIA	84
MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ URZĄDZENIA	85
PRZECIĄŻENIE	86
CZYSZCZENIE I HIGIENA	87
KONSERWACJA	87
DIAGNOSTYKA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	87
PODŁĄCZANIE AKCESORIÓW	88
ZAŁECANE PRĘDKOŚCI NAPĘDU POMOCNICZEGO	89
GWARANCJA I SERWIS	90
UTYLIZACJA I INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA	91
DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE	92

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

1. Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z całą instrukcją obsługi.
2. Przed montażem lub demontażem akcesoriów należy wyłączyć urządzenie.
3. Nie wolno zbliżać palców do ruchomych części ani zamontowanych akcesoriów.
4. Podczas użytkowania urządzenia nie wolno zbliżać do niego luźnych elementów ani odzieży.
5. Należy upewnić się, że napięcie znamionowe urządzenia jest zgodne z napięciem sieciowym. Nieprawidłowe podłączenie powoduje natychmiastową utratę gwarancji.
6. Urządzenie musi być podłączone do uziemienia.
7. W przypadku stosowania przedłużacza należy upewnić się, że jest on uziemiony oraz że przewód nie stwarza ryzyka potknięcia.
8. Po zakończeniu użytkowania urządzenia oraz przed czyszczeniem należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania.
9. Nie należy użytkować urządzenia, jeśli przewód zasilający, wtyczka lub samo urządzenie są uszkodzone. W takim przypadku należy skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
10. Wszelkie czynności konserwacyjne inne niż zwykła konserwacja i czyszczenie muszą być wykonywane wyłącznie przez autoryzowany serwis.
11. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani w innych cieczach.
12. Przed wyjęciem lub wymianą ruchomych części należy wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
13. Nie wolno dotykać mieszađła typu K, trzepaczki ani haka do ciasta podczas pracy urządzenia.
14. Należy używać wyłącznie jednego akcesorium jednocześnie oraz stosować osłonę przeciwozbryzgową w celu zabezpieczenia pozostałych obracających się części.
15. Urządzenie wyłącza się automatycznie po podniesieniu głowicy silnika lub w przypadku zwarcia elektrycznego. W takim przypadku należy najpierw wyłączyć urządzenie, a następnie włączyć je ponownie. Po ponownym ustawieniu prędkości urządzenie jest gotowe do użytkowania.
16. Urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem, które automatycznie odcina zasilanie w przypadku przegrzania.
17. Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może prowadzić do uszkodzenia produktu lub obrażeń ciała.
18. Należy zawsze upewnić się, że urządzenie jest odłączone od zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru, a także przed montażem, demontażem części oraz przed czyszczeniem.
19. Urządzenia nie wolno obsługiwać za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
20. Należy unikać jakiegokolwiek kontaktu z ruchomymi częściami.
21. Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia wynosi 99 minut.

UWAGA: Pobór mocy wyłączonego urządzenia wynosi poniżej 0,3 W.

Bezpieczeństwo dzieci

To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i pozostają pod nadzorem.

Urządzenie, zasilacz oraz przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku życia.

Dostępne części urządzenia mogą nagrzewać się podczas użytkowania. Należy trzymać dzieci z dala od urządzenia podczas jego pracy oraz w czasie stygnięcia.

PODŁĄCZENIE ZASILANIA



Należy używać wyłącznie dołączonego przewodu zasilającego. Urządzenie musi być podłączone do uziemienia.

- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do jednofazowego źródła zasilania z uziemieniem.
- Należy stosować gniazdo zasilające z dwoma bolcami oraz stykiem ochronnym (uziemieniem).
- Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej umieszczonej na spodzie urządzenia oraz wskazanemu na opakowaniu.
- Urządzenie musi być zabezpieczone wyłącznikiem różnicowoprądowym oraz bezpiecznikiem o maksymalnym prądzie znamionowym 10 A.

PRZEZNACZENIE

Ten mikser planetarny jest profesjonalnym urządzeniem przemysłowym zaprojektowanym i przeznaczonym do zastosowań komercyjnych w piekarniach, cukierniach, restauracjach, kuchniach zbiorowego żywienia oraz firmach cateringowych. Urządzenie jest przeznaczone do intensywnego mechanicznego przetwarzania żywności, w tym mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta, zgodnie ze specyfikacją techniczną oraz maksymalnymi limitami wydajności określonymi w niniejszej instrukcji.

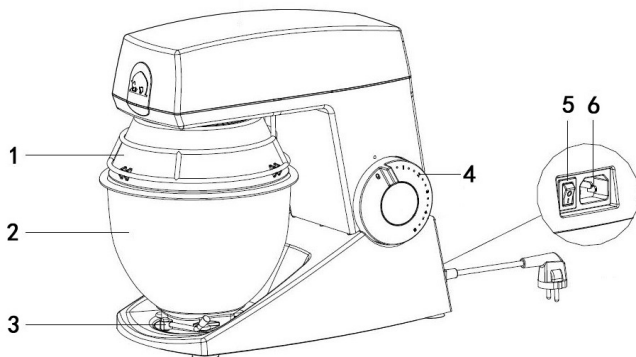
Urządzenie może być używane wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami oraz osłonami bezpieczeństwa dostarczonymi przez producenta.

WPROWADZENIE DO URZĄDZENIA

Wszystkie funkcje urządzenia obsługiwane są za pomocą przycisków sterujących umieszczonych po bokach urządzenia. Oba przyciski mogą być używane jednocześnie lub niezależnie i służą do uruchamiania oraz zatrzymywania urządzenia, regulacji prędkości, a także do funkcji otwierania i zamykania.

Napęd pomocniczy A umożliwia podłączenie dodatkowych akcesoriów.

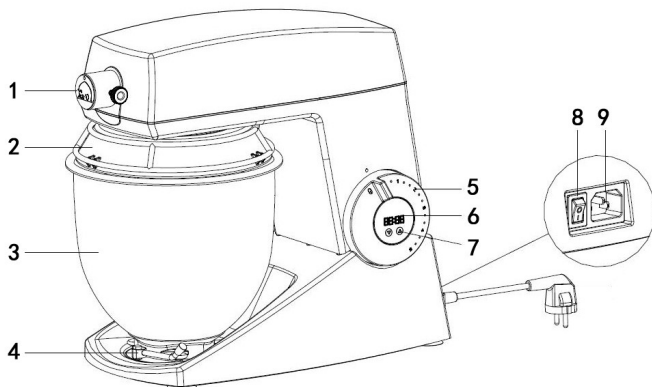
5,4 litrów



Rys.3

- 1 Osłona przeciwozbryzgowa
- 2 10 Misa mieszająca ze stali nierdzewnej (maks. 5 L)
- 3 Uchwyt do mocowania misy
- 4 Regulator prędkości (poziomy 1–5)
- 5 Przycisk włączania/wyłączania
- 6 Przyłącze przewodu zasilającego

7 litrów



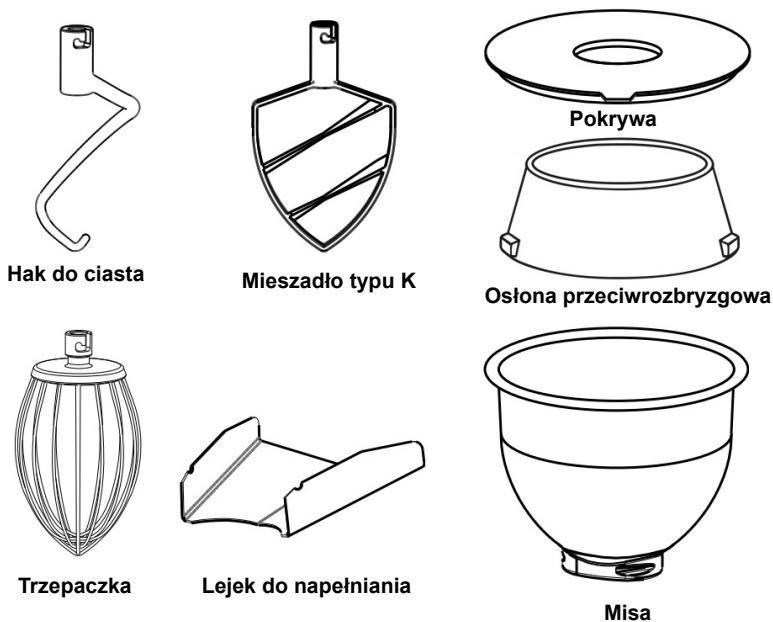
Rys. 4

- 1 Głowica wielofunkcyjna
- 2 Osłona przeciwozbryzgowa
- 3 Misa mieszająca ze stali nierdzewnej (maks. 7 L)
- 4 Uchwyt do mocowania misy
- 5 Regulator prędkości (poziomy 1–5)
- 6 Wyświetlacz
- 7 Ustawienie timera
- 8 Przycisk włączania/wyłączania
- 9 Przyłącze zasilania

Wypożyczenie:

Urządzenie Witt Varimixer TEDDY jest standardowo dostarczane

- z następującym wyposażeniem:
- Misa ze stali nierdzewnej
- Biała pokrywa z tworzywa sztucznego do misy
- Lejek do napełniania
- Hak do ciasta ze stali nierdzewnej do wyrabiania ciasta
- Mieszadło typu K ze stali nierdzewnej do mieszania
- Trzepaczka ze stali nierdzewnej do ubijania
- Osłona przeciwozbryzgowa z tworzywa sztucznego



Rys. 5

Maksymalny ciągły poziom hałasu na stanowisku operatora wynosi 68 dB (A).

Bezpieczeństwo użytkownika jest zapewnione poprzez następujące rozwiązania:

- możliwość uruchomienia urządzenia wyłącznie przy opuszczonej głowicy.
- możliwość podniesienia głowicy wyłącznie po zatrzymaniu urządzenia.
- zastosowanie zabezpieczenia przed przeciążeniem oraz przed zbyt wysokim i zbyt niskim napięciem.
- wyposażenie urządzenia w trwale zamontowaną osłonę bezpieczeństwa.

	<i>Urządzenie musi być nadzorowane podczas pracy.</i>
	<i>Urządzenie jest przeznaczone do wytwarzania produktów, które podczas procesu obróbki nie wywołują reakcji ani nie uwalniają substancji mogących stanowić zagrożenie dla użytkownika.</i>
	<i>Wkładanie rąk do miski podczas pracy urządzenia może prowadzić do obrażeń ciała.</i>

INSTALACJA NOWEGO URZĄDZENIA

Urządzenie jest dostarczane z następującym wyposażeniem:

- | | |
|------------------------|-----------------------------|
| ✓ Przewód zasilający | ✓ Hak do ciasta |
| ✓ Misa | ✓ Mieszadło typu K |
| ✓ Pokrywa do miski | ✓ Trzepaczka |
| ✓ Lejek do napełniania | ✓ Osłona przeciwrzobryzgowa |

Przed pierwszym uruchomieniem urządzenia należy upewnić się, że wszystkie elementy znajdują się w komplecie.

Wymiary i masa:

Witt Varimixer Teddy wraz z wyposażeniem:

Masa netto z wyposażeniem: 5,4 L: 19,5 kg / 7L: 20,1 kg

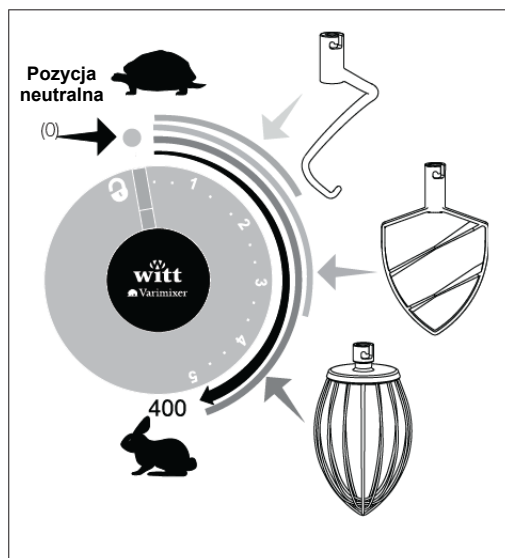
Wymiary zewnętrzne urządzenia (dł. × szer. × wys.): 39,6 × 25,2 × 46,8 cm

Posadowienie:

Urządzenie należy ustawić na stabilnym i wypoziomowanym blacie roboczym.

ZALECANE PRĘDKOŚCI ROBOCZE

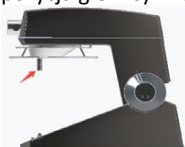
- | | | |
|--------------|------------------|--------------------------|
| Pozycja 1-2: | Niska prędkość | Wyrabianie (zagniatanie) |
| Pozycja 1-3: | Średnia prędkość | Mieszanie |
| Pozycja 1-5: | Wysoka prędkość | Ubijanie |



Rys. 6 Zalecane prędkości robocze

Obsługa przycisków:

1. Aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk włączania/ wyłączania.
2. Po włączeniu urządzenia wszystkie kontrolki zapalają się na 2 sekundy, a na wyświetlaczu pojawia się **00:00**. Po upływie 2 sekund wyświetlacz pokazuje **00:00**.
3. Za pomocą przycisku timera  można ustawić czas pracy. Czas regulowany jest skokowo co 30 sekund, a przy czasie 10 minut lub dłuższym – co 1 minutę. Przytrzymanie przycisku przez 2 sekundy powoduje ciągłe zwiększanie lub zmniejszanie ustawienia (maksymalny czas pracy można ustawić na 99 minut).
4. Należy obrócić pokrętkę dożądanego ustawienia — urządzenie uruchamia się, a wyświetlacz czasu rozpoczyna odliczanie w górę. Naciśnięcie przycisku timera  umożliwia ustawienie czasu pracy, po czym rozpoczyna się odliczanie w dół.
5. Urządzenie zatrzymuje się automatycznie po 99 minutach odliczania w górę, a na wyświetlaczu pojawia się **99:00**. Po 5 sekundach wyświetlacz pokazuje **00:00**. Po zakończeniu odliczania w dół urządzenie zatrzymuje się automatycznie, a na wyświetlaczu pojawia się **99:00** przez 5 sekund, po czym wyświetlany jest **00:00**.
6. Gdy urządzenie zakończy pracę, mieszadło zatrzyma się w ustawionej pozycji (przednia pozycja głowicy wielofunkcyjnej, jak pokazano na poniższym rysunku).



7. Należy obrócić pokrętkę do symbolu blokady , następnie podnieść głowicę wielofunkcyjną — na wyświetlaczu pojawi się **OFF**.
8. Jeżeli urządzenie nie jest obsługiwane przez 10 minut, podświetlenie wyświetlacza wyłącza się automatycznie.
9. Aby ponownie aktywować urządzenie, należy ustawić pokrętkę sterującą w położeniu neutralnym. Następnie wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku Wł./WYł. znajdującego się z tyłu urządzenia, a następnie włączyć je ponownie.

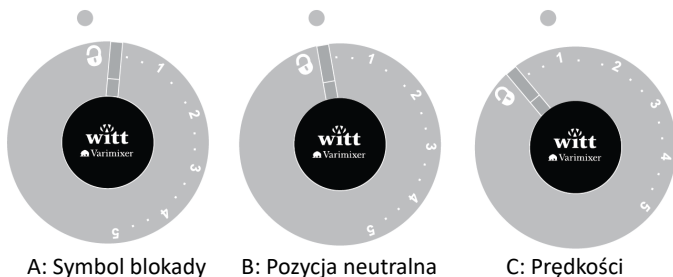
OBŚŁUGA URZĄDZENIA



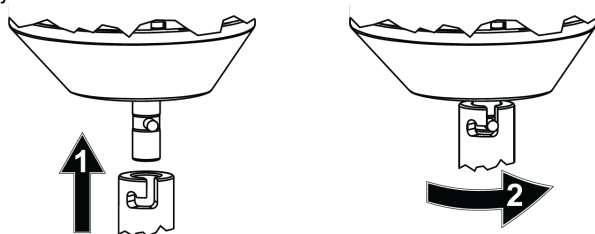
UWAGA: Misa musi być zamontowana przed uruchomieniem urządzenia. Urządzenie musi być monitorowane podczas pracy.

- A. Ustaw pokrętkę sterującą na symbol blokady.

Rys. 7 Trzy pozycje pokrętki sterującego



- B. Odchyl głowicę urządzenia do tyłu.
- C. Zamontuj wybrane narzędzie w gnieździe i obróć je przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby je zablokować.



Rys. 8 Montaż narzędzia w gnieździe

- D. Umieść misę pomiędzy trzema trzpieniami blokującymi w podstawie urządzenia i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie zablokowana. Następnie obróć dźwignię blokującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara w celu zabezpieczenia misy.



Rys. 9

Misę umieszcza się w urządzeniu i obraca do oporu w trzpieniach blokujących, a następnie obraca dźwignię blokującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

- E. Napełnij misę wybranymi składnikami.
- F. Zamknij urządzenie. Prawidłowe zamknięcie potwierdzone jest słyszalnym kliknięciem.
- G. Uruchom urządzenie, obracając pokrętkę sterującą w kierunku od symbolu blokady poza pozycję 1. Aby uniknąć rozprysków oraz unoszenia się mąki, zaleca się stopniowe zwiększanie prędkości do żądanej wartości (rys. 7C) (zob. też rys. 6 – Zalecane prędkości robocze).
- H. Zatrzymaj urządzenie, obracając pokrętkę sterującą z powrotem do pozycji neutralnej (rys. 7B).
- I. Górną część urządzenia można odchylić do tyłu dopiero po ustawieniu pokrętki sterującego w pozycję symbolu blokady (rys. 7A).

MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ URZĄDZENIA

Wydajność robocza urządzenia zależy od:

- zastosowanego narzędzia,
- rodzaju i ilości przetwarzanego produktu,
- optymalnej prędkości zapewniającej najlepszy rezultat (regulowanej powoli palcem).



Nadmierne ilości zawsze pogarszają jakość pracy oraz skracają żywotność urządzenia. Przeciążenie może ponadto spowodować nagłe zatrzymanie urządzenia.

Składniki	Akcesoria	Surowiec	Stopień prędkości	Przybliżona maksymalna pojemność		Czas trwania
				5,4 L	7 L	
Ciasto chlebowe 60%		kg ciasta	Min.-1	1733 g mąki + 867 g wody	2133 g mąki + 1067 g wody	5 minut
Ciasto kruche		kg ciasta	Min.-1	1500 g mąki + 15 jajek + 150 g oleju roślinnego	1900 g mąki + 19 jajek + 190 g oleju roślinnego	5 minut
Bitą śmietana		litr śmietany	5	1,5 L	2,0 L	5 minut
Białka jajek		liczba jajek	5	20 szt. jajek	24 szt. jajek	5 minut
Biszkopt		liczba jajek	Min.-5	750 g mąki + 750 g masła + 750 g białego cukru + 20 g proszku do pieczenia + 15 szt. jajek	900 g mąki + 900 g masła + 900 g białego cukru + 28 g proszku do pieczenia + 20 sztuk jajek	5 minut
Mięso mielone mieszane		kg	3/4/5	3 kg wołowiny bez kości		3 minuty

PRZECIĄŻENIE

Poruszanie się urządzenia podczas pracy, np. podczas wyrabiania ciasta, nie jest usterką ani oznaką przeciążenia.

W przypadku przeciążenia elektroniczny regulator ogranicza dopływ prądu do silnika i zatrzymuje jego pracę.



W przypadku zatrzymania urządzenia z powodu przeciążenia obróć pokrętkę sterującą do pozycji neutralnej. Urządzenie można następnie ponownie uruchomić.

Jeżeli silnik zatrzyma się po długim czasie pracy i nie można go natychmiast ponownie uruchomić, oznacza to, że czujnik termiczny odłączył zasilanie. Urządzenie musi wówczas ostygnąć przed ponownym uruchomieniem. Zapobiega to jego uszkodzeniu.

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne, które automatycznie ponownie załącza się po schłodzeniu, jeśli czujnik termiczny wcześniej odciął zasilanie.

CZYSZCZENIE I HIGIENA

Stopień ochrony urządzenia przed wnikaniem ciał stałych oraz wody i innych cieczy odpowiada klasie IP42.

Po zakończeniu użytkowania:

- Wyjmij misę oraz narzędzia robocze.
- Umyj misę i narzędzia w ciepłej wodzie z użyciem detergentu, środka odtłuszczającego lub dezynfekującego. Spłucz je czystą wodą i dokładnie osusz.



Nie spryskuj urządzenia wodą! Narzędzia i misę można myć w zmywarce.

- Przetrzyj obudowę przekładni planetarnej, wał bagnetowy oraz osłonę bezpieczeństwa. Użyj wilgotnej gąbki oraz odpowiedniego środka czyszczącego lub dezynfekującego. Następnie przetrzyj elementy gąbką zwilżoną czystą wodą.
- Sprawdź, czy wszystkie elementy zostały dokładnie oczyszczone.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, które mogą zarysować powierzchnię.
- Stosuj środki przeznaczone do powierzchni lakierowanych oraz tworzyw sztucznych (polikarbonat).

KONSERWACJA

Urządzenie nie wymaga konserwacji. Silnik oraz łożyska elementów mechanicznych są nasmarowane na cały okres eksploatacji.

Układ zabezpieczający:

Regularnie sprawdzaj działanie układu zabezpieczającego:

- Upewnij się, że silnik zatrzymuje się, gdy pokrętko sterujące znajduje się w pozycji neutralnej (**rys. 7**).



Nie używaj urządzenia, jeżeli zabezpieczenia nie działają prawidłowo. W takim przypadku zwróć się do sprzedawcy lub autoryzowanego serwisu.

DIAGNOSTYKA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Jeżeli problemu nie można rozwiązać na podstawie poniższych wskazówek, należy skontaktować się ze sprzedawcą.

Urządzenie nie uruchamia się:

Sprawdź, czy...

- Górna część urządzenia jest całkowicie opuszczona
- Wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka
- Gniazdko sieciowe jest zasilane

Urządzenie zatrzymuje się podczas pracy:

- Urządzenie może być przeciążone z powodu zbyt wysokiej prędkości lub zbyt dużego obciążenia. Zobacz rozdział „Przeciążanie”.



W przypadku zaniku zasilania należy obrócić pokrętko sterujące do pozycji neutralnej. Po przywróceniu zasilania urządzenie można ponownie uruchomić.

Narzędzie utknęło na osi bagnetowej:

Najczęściej jest to spowodowane niewystarczającym czyszczeniem lub uszkodzeniem otworu w narzędziu.

- Poruszaj narzędziem delikatnie w przód i w tył, aż będzie można je zdjąć.
- Jeżeli problem nie ustąpi, skontaktuj się ze sprzedawcą.

Nietypowe dźwięki:

Metaliczne dźwięki mogą wskazywać, że...

- Narzędzie jest nieprawidłowo zamocowane i uderza o misę
- Misa jest uszkodzona lub nie została prawidłowo zamocowana

PODŁĄCZANIE AKCESORIÓW

Urządzenie może być wyposażone w napęd pomocniczy o zmiennej prędkości, umożliwiającą podłączanie dodatkowych akcesoriów.



Przed podłączeniem lub odłączeniem akcesoriów należy zawsze wyłączyć urządzenie.

Podłączanie akcesoriów (rys. 10):

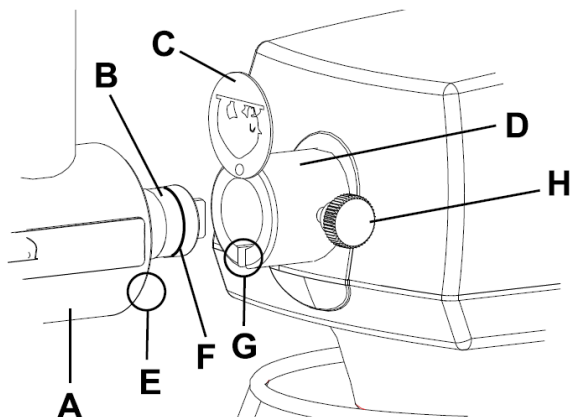
- Zmontuj akcesorium przeznaczone do podłączenia.
- Zatrzymanie urządzenia
- Obróć osłonę C, odsłaniając otwór.
- W przypadku podłączania fabrycznie zmontowanego akcesorium A wsuń wał B do napędu pomocniczego D.
- Obracaj akcesorium, aż trzpień E ustawi się naprzeciw szczeliny G, co zapewni prawidłowe ząbienie.
- Wsuń akcesorium możliwie najgłębiej do napędu pomocniczego D (trzpień E musi znajdować się w szczelinie G – wtedy wał akcesorium jest prawidłowo sprzęgnięty z napędem pomocniczym).
- Zamocuj akcesorium, obracając pokrętko gwiazdkowe H zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara.

Demontaż akcesoriów (rys. 7):

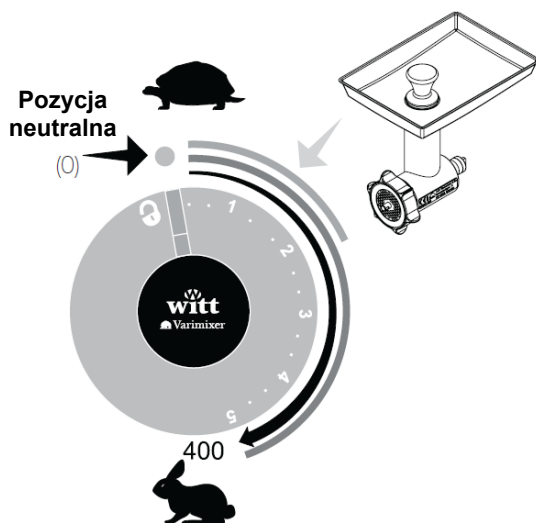
- Zatrzymanie urządzenia
- Obróć pokrętko gwiazdkowe H przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aż śruba blokująca zostanie zwolniona z otworu F.

- Wyjmij akcesorium z napędu pomocniczego, zdemontuj je i wyczyść.

Rys. 10 Podłączanie akcesoriów



ZAŁECANE PRĘDKOŚCI NAPĘDU POMOCNICZEGO



Rys. 11

GWARANCJA I SERWIS

Dla produktów zakupionych do zastosowań profesjonalnych lub komercyjnych udzielana jest ograniczona gwarancja na okres 1 roku od udokumentowanej daty zakupu. Gwarancja obejmuje wady materiałowe i produkcyjne ujawnione podczas normalnego i prawidłowego użytkowania produktu.

W przypadku kontaktu z serwisem należy przygotować nazwę produktu oraz numer seryjny. Informacje te znajdują się na tabliczce znamionowej. Można je zapisać w niniejszej instrukcji obsługi do późniejszego wykorzystania. Ułatwi to technikowi serwisowemu szybszą identyfikację właściwych części zamiennych.

Wpisz numer seryjny tutaj: _____

Producent/dystrybutor nie ponosi odpowiedzialności za szkody dotyczące produktu i/lub obrażenia ciała spowodowane nieprzestrzeganiem instrukcji bezpieczeństwa lub niewłaściwym użytkowaniem produktu.

Nieprzestrzeganie instrukcji powoduje utratę gwarancji.

Gwarancja nie obejmuje:

- Usterki i uszkodzeń niezwiązanych z wadami materiałowymi lub produkcyjnymi
- Niewystarczającej lub niewłaściwej konserwacji, w tym niedostatecznego czyszczenia
- Szkód spowodowanych przez ogień, wodę, wilgoć lub inne czynniki środowiskowe
- Uszkodzeń transportowych, jeśli produkt był przewożony bez odpowiedniego opakowania
- Usterki lub uszkodzeń spowodowanych stosowaniem nieoryginalnych części zamiennych lub akcesoriów
- Usterki lub uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania instrukcji zawartych w instrukcji obsługi
- Usterki lub uszkodzeń spowodowanych nieprawidłową instalacją lub naprawami wykonanymi przez osoby nieposiadające odpowiednich kwalifikacji
- Baterii, części eksploatacyjnych oraz innych elementów podlegających naturalnemu zużyciu
- Nieuzasadnionych zgłoszeń serwisowych

Jeżeli podczas kontroli produktu zostanie stwierdzone, że zgłoszona usterka mogła zostać uniknięta poprzez przestrzeganie instrukcji obsługi lub że problem wynika z okoliczności nieobjętych gwarancją, klient może zostać obciążony kosztami kontroli i serwisu zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Bezpieczeństwo produktu

Jeżeli uznasz, że produkt stwarza zagrożenie dla bezpieczeństwa, natychmiast zaprzestań jego użytkowania.

W przypadku pytań dotyczących bezpieczeństwa, incydentów lub potencjalnych zagrożeń można skontaktować się ze sprzedawcą lub z:

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

Podczas kontaktu prosimy o podanie:

- Modelu produktu
- Numeru seryjnego
- Opisu zdarzenia
- Zdjęć (jeśli to możliwe)

Informacje te zostaną wykorzystane do oceny sytuacji oraz wdrożenia niezbędnych środków bezpieczeństwa.

Uszkodzenia transportowe

Uszkodzenia transportowe stwierdzone przy dostawie produktu przez sprzedawcę do klienta są wyłącznie sprawą pomiędzy klientem a sprzedawcą. W przypadku gdy klient sam organizował transport produktu, dostawca nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia transportowe. Wszelkie uszkodzenia transportowe należy zgłosić niezwłocznie, nie później niż w ciągu 24 godzin od dostawy. W przeciwnym razie roszczenie klienta może zostać odrzucone.

UTYLIZACJA I INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA



Symbol przekreślonego pojemnika na odpady oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać razem z odpadami komunalnymi. Po zakończeniu okresu eksploatacji produkt należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego zgodnie z obowiązującymi przepisami oraz Dyrektywą 2012/19/UE (WEEE).

Prawidłowa utylizacja pomaga zapobiegać negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzi. Jeżeli produkt zawiera baterie, należy je (jeśli to możliwe) usunąć i przekazać oddzielnie do wyznaczonych punktów zbiórki.

Materiały opakowaniowe nadają się do recyklingu. Wszystkie elementy opakowania należy segregować i usuwać zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi recyklingu.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE

Witt Denmark A/S niniejszym oświadcza, że produkt spełnia wszystkie mające zastosowanie i istotne wymagania odpowiednich przepisów Unii Europejskiej, w tym:

Typ produktu: Elektryczny mikser planetarny przeznaczony do zastosowań profesjonalnych i komercyjnych

Obowiązujące przepisy UE:

- Dyrektywa Maszynowa 2006/42/WE
- Dyrektywa 2014/30/UE – kompatybilność elektromagnetyczna (EMC)
- Dyrektywa 2011/65/UE – RoHS
- Rozporządzenie REACH (WE) nr 1907/2006

Produkt został przetestowany zgodnie z odpowiednimi normami zharmonizowanymi dotyczącymi bezpieczeństwa i kompatybilności elektromagnetycznej.

Pełna Deklaracja Zgodności UE jest dostępna u producenta.

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