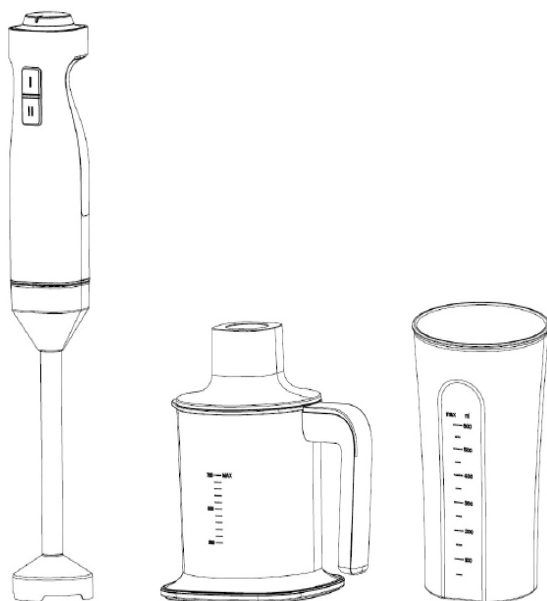


witt

HAND BLENDER



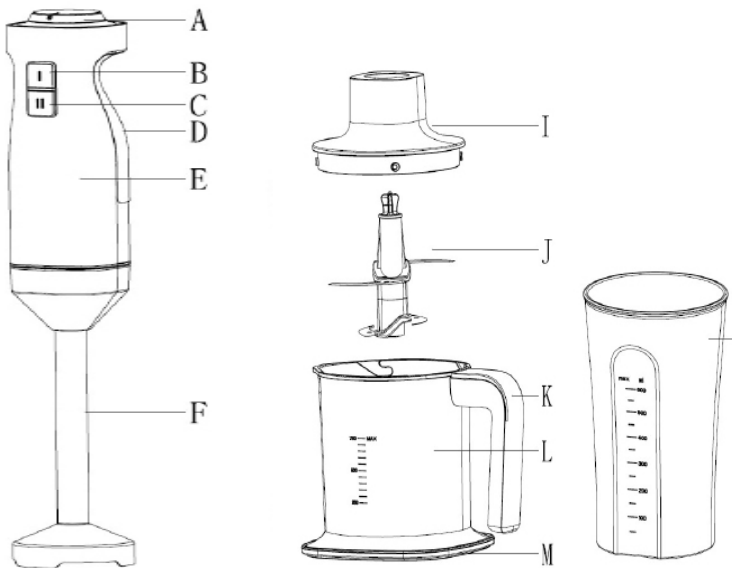
WPSB1000B
220-240V~ 50/60Hz 1000W

Gebruiksaanwijzing NL: 2-11

OVERZICHT VAN HET APPARAAT	3
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN	4
ZO GEBRUIKT U DE STAAFMIXER	6
ZO GEBRUIKT U DE MINIHAKKER	7
REINIGING EN ONDERHOUD	8
ONDERHOUDSTABEL	9
GARANTIE	10
SERVICE	11

OVERZICHT VAN HET APPARAAT:

NL



A. Afstelling

B. Knop I

C. Knop II

D. Handvat

E. Motorunit

F. Blenderstaaf

I. Adapter voor minihakker

J. Mes

K. Handvat

L. 750 ml minihakker

M. Slipvrije onderlaag

N. 800 ml blenderbeker

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Bij gebruik van elektrische apparaten, in het bijzonder wanneer er kinderen in de buurt zijn, moeten altijd basale veiligheidsvoorwaarden in acht worden genomen, waaronder de volgende:

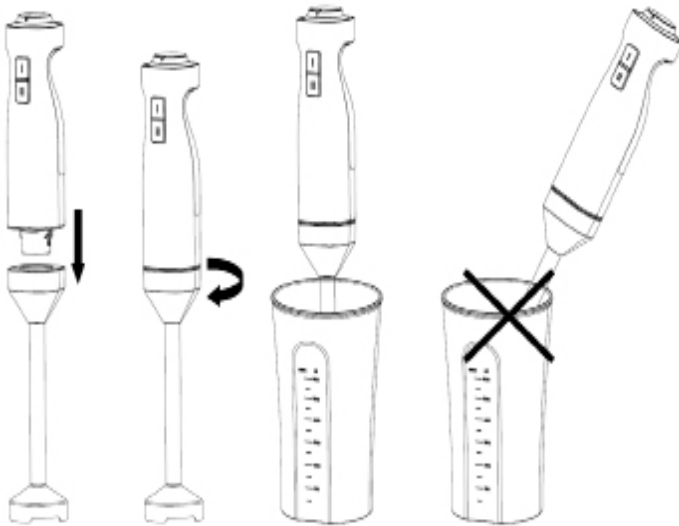
1. Lees alle instructies voordat u het apparaat in gebruik neemt.
2. Om elektrische stoten te voorkomen mag het snoer, de stekker of het apparaat niet in water (of een andere vloeistof) worden ondergedompeld.
3. Zorg er altijd voor dat het apparaat vóór het samenstellen of uit elkaar nemen van onderdelen en vóór reinigen is afgesloten van het stopcontact en dat de stekker is uitgenomen.
4. Gebruik het apparaat nooit wanneer het snoer of de stekker los zit of beschadigd is. Neem contact op met een vakman en/of lever het apparaat in bij de dichtstbijzijnde bevoegde verkoper voor onderhoud en service.
5. Niet bedoeld voor gebruik buitenshuis.
6. Laat het snoer nooit over de zijkant van een tafel hangen, en houd het uit de buurt van apparaten en oppervlakken die warmte afgeven, zoals een ingeschakelde kookplaat.
7. Zorg er altijd voor dat het apparaat als het niet wordt gebruikt, vóór het samenstellen of uit elkaar nemen van onderdelen en vóór reiniging van de stroom is gehaald.
8. Wees voorzichtig: het mes is zeer scherp.
9. Voordat u het apparaat op de stroomvoorziening aansluit, moet u ervoor zorgen dat uw stroomvoorziening gelijk is aan dat wat op het typeplaatje staat aangegeven.
10. Sluit het apparaat niet aan op de stroomvoorziening voordat het volledig is samengesteld, en maak het altijd los van de stroomvoorziening voordat u de onderdelen uit elkaar neemt of de messen aanraakt.
11. Zorg ervoor dat de motorunit, het snoer en de stekker niet nat worden.
12. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor algemeen huishoudelijk gebruik.
13. Kortdurig gebruik. Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut en meng harde ingrediënten niet langer dan 10 seconden per keer. Laat het apparaat afkoelen voordat u verder gaat.
15. Onjuist gebruik van het apparaat kan schade aan het product en/of letsel bij personen veroorzaken.
16. Wees voorzichtig bij het hanteren van de messen bij het legen van het reservoir en bij het schoonmaken van het apparaat.
17. Schakel het apparaat uit en maak het los van de stroomvoorziening voordat u accessoires vervangt of beweeglijke onderdelen hanteert.
18. Het apparaat mag niet worden bediend door kinderen. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
19. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
20. Steek geen handen of keukengerei in de beker terwijl de staafmixer is ingeschakeld. Dit kan ernstige schade aan het product en/of letsel bij personen veroorzaken. Er kan een spatel worden gebruikt, maar NOOIT terwijl de unit draait.
21. Als het netsnoer beschadigd raakt, moet het door de producent, het servicecentrum of een bevoegde professional worden vervangen om

gevaar te voorkomen.

22. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of die niet beschikken over de nodige ervaring en kennis, tenzij zij instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat of onder toezicht blijven van iemand die voor hen verantwoordelijk is.
23. Onjuist gebruik van het apparaat kan schade aan het product en/of letsel bij personen veroorzaken.
24. Knop I: De snelheid kan worden verhoogd of verlaagd. Knop II: De staafmixer draait op volledige snelheid.

ZO GEBRUIKT U DE STAAFMIXER

NL



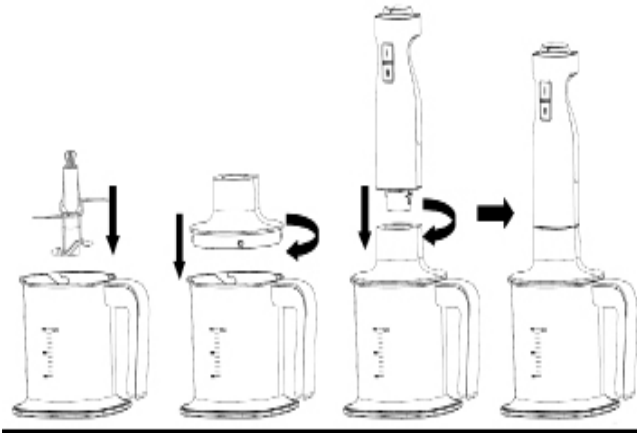
De staafmixer is ideaal voor dips, soepen, mayonaise, babyvoedsel en milkshakes. De staafmixer kan ook ijsblokjes hakken.

1. Zet de staafmixer met een draaibeweging vast op de motorunit.
2. Plaats de staafmixer **loodrecht** op de blenderbeker. Kies de gewenste snelheid.
3. Maak de staafmixer na gebruik los van de motorunit.

U kunt de staafmixer met de bijgevoegde blenderbeker of een andere beker gebruiken.

4. Gebruik de staafmixer niet langer dan 1 minuut per keer.
5. Voorzichtig! Het mes is zeer scherp.
6. Voorzichtig! Geen droge ingrediënten blenden zonder vloeistof toe te voegen.

ZO GEBRUIKT U DE MINIHAKKER



1. De minihakker is ideaal voor harde ingrediënten als vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortels, walnoten, amandelen, gedroogde pruimen enz.
2. Hak geen extreem harde ingrediënten, zoals ijsblokjes, muskaatnoten, koffiebonen en granen.

Voordat u begint met hakken...

1. Verwijder voorzichtig de plastic verpakking van het mes. Voorzichtig: Het mes is zeer scherp. Houd het accessoire altijd vast aan het bovenste plastic deel.
2. Plaats het mes in het midden van de kom. Druk de unit op zijn plek. Plaats de minihakker altijd op de slipvrije basis.
3. Leg het voedsel in de minihakker.
4. Plaats de adapter op de kom.
5. Zet de adapter vast door hem op de motorunit te draaien.
6. Kies de snelheid en druk op knop I of knop II om de minihakker te bedienen. Houd tijdens het gebruik de motorunit met de ene hand vast en de adapter met de andere.
7. Maak na gebruik altijd de motorunit en de adapter los.
8. Neem het deksel af. Neem voorzichtig het mes uit.
9. Neem ingrediënten uit de blenderbeker.
10. Hak harde ingrediënten niet langer dan 15 seconden per keer.
11. Geen droge ingrediënten hakken zonder vloeistof toe te voegen.
12. Gebruik de laagste snelheid bij het bedienen van de minihakker.



1. Neem de motorunit en de adapter van de minihakker met een vochtige doek af.
2. Alle andere onderdelen kunnen in de vaatwasser worden schoongemaakt. Als er echter sterk zoute ingrediënten zijn geblend, wordt het aangeraden om de messen onmiddellijk na gebruik schoon te maken.
3. Let erop dat er geen overdreven hoeveelheid schoonmaak- of ontkalkingsmiddelen mogen worden gebruikt.
4. Bij het gebruik van kleurrijke ingrediënten kan de kleur afgeven op de plastic onderdelen van het apparaat. Smeer deze delen in met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser stopt.
4. Wees voorzichtig! De messen zijn zeer scherp.
5. Het apparaat moet vóór het schoonmaken van de stroom worden gehaald.

ONDERHOUDSTABEL (voor minihakker)

Voedsel	Maximum	Bedrijfstijd	Omvang/ voorbereiding
Minihakker			
Vlees	400 g	10–15 sec	1–2 cm
Noten	350 g	10–15 sec	1–2 cm
Kaas	250 g	15 sec	1–2 cm
Brood	120 g	15 sec	1–2 cm
Uien	400 g	10 sec	1–2 cm
Rozijnen en honing	Rozijnen: 230 g Honing: 250 g	10 sec	Vers



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

RECLAMATIE

NL

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

De garantie geldt niet:

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

Transportschade

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

Ongegronde service

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

Bedrijfsmatige aankoop

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

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

SERVICE

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

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

Onder voorbehoud van zetfouten.

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

