

# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

## Maxima kézi húskeverő-húsmixerek Egytengelyes, dupla tengelyes, billenőtálas modellek

### BEVEZETÉS

Az optimális és biztonságos használat érdekében kérjük, olvassa el figyelmesen ezt az útmutatót a termék üzembe helyezése vagy használata előtt.

Minden Maxima termék nagy gondossággal készül, CE tanúsítvánnyal rendelkezik. Megfelelnek az Európai Unió jogszabályi előírásainak a biztonság, az egészség és a környezetvédelem szempontjából. A gyártó a termékeket teszteli és ellenőrzi a minőség és a biztonság garantálása érdekében.

A Maxima Húskeverők kifejezetten darált hús fűszerekkel, egyéb összetevőkkel való keverésére készültek. A szerkezet rozsdamentes acélból készül, rendkívül tartós és könnyen tisztítható. A kézi meghajtásnak köszönhetően a gépek bárhol használhatóak.

### MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Terméknév	Maxima kézi húskeverő - egytengelyes modellek		
Modell	10	20	30
Cikkszám	09300440	09300441	09300442
Súly	5,4 kg	7,5 kg	14 kg
Méret	320x230x342mm	420x250x400mm	440x310x400mm
Úrtartalom	10 liter	20 liter	30 liter
Max. terhelhetőség	7.5 kg	16 kg	25 kg
Jellemzők	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kézi meghajtás</li> <li>- Teljes rozsdamentes acél kivitel</li> <li>- Gumitalpakkal ellátva</li> </ul>		

Terméknév	Maxima kézi húskeverő - dupla tengelyes modellek			
Modell	30 DA	40 DA	50 DA	60 DA
Cikkszám	09368000	09368001	09368002	09368003
Súly	14 kg	19 kg	23,5 kg	28,5 kg
Méret	520x406x366mm	600x400x375mm	650x430x391mm	690x480x401mm
Úrtartalom	30 liter	40 liter	50 liter	60 liter
Max. terhelhetőség	25 kg	35 kg	43 kg	55 kg
Jellemzők	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kézi meghajtás</li> <li>- Dupla tengelyes keverőegység</li> </ul>			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Teljes rozsdamentes acél kivitel</li> <li>- Gumitalpakkal ellátva</li> </ul>
--	---

Terméknév	Maxima kézi húskeverő billenőtállal					
Modell	10	20	30	40	50	60
Cikkszám	09368010	09368011	09368012	09368013	09368014	09368015
Súly	6,5 kg	9 kg	10 kg	14 kg	16 kg	19 kg
Méreték	468x230x40 7mm	548x250x3 94mm	586x310x4 14mm	627x350x4 29mm	698x350x4 54mm	698x380x47 5mm
Úrtartalom	10 liter	20 liter	30 liter	40 liter	50 liter	60 liter
Max. terhelhető ég	7,5 kg	16 kg	25 kg	35 kg	43 kg	55 kg
Jellemzők	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kézi meghajtás</li> <li>- Teljes rozsdamentes acél kivitel</li> <li>- Gumitalpakkal ellátva</li> </ul>					

### BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Ez a gép kizárólag arra használható, amire tervezték és gyártották: darált hús fűszerekkel és egyéb összetevőkkel való összekeverésére.

A gyártó és a forgalmazó nem vállal felelősséget a helytelen működtetésből vagy nem rendeltetésszerű használatból eredő esetleges károkért.

- Ez egy professzionális termék, amelyet kizárólag olyan képzett személy használhat, aki előzetesen alaposan elolvasta és megértette a jelen használati útmutatót.

Nem szabad a készüléket (felügyelet nélkül) gyermekeknek vagy csökkent fizikai, érzékszervi, illetve mentális képességekkel rendelkező személyeknek használniuk.

- Ne használja a gépet, ha az leesett, vagy bármilyen módon megsérült.

Ilyen esetben ellenőriztesse és javíttassa szakképzett technikussal.

- Ne tárolja, illetve ne mozgassa a gépet oldalára fektetve, fejjel lefelé vagy megdőntött állapotban.

**FIGYELEM!** Ne próbálja saját maga megjavítani a gépet, kivéve, ha az utasítás erre vonatkozik. A helytelen javítás, szerelés a garancia érvénytelenítéséhez vezethet, vagy veszélyes helyzeteket okozhat.

- Ne próbálja meg kinyitni a gép burkolatát, kivéve, ha az utasítás szerint szükséges.

- Ne helyezzen semmilyen idegen tárgyat a gép burkolatába vagy nyílásaiba.

- Ne használjon semmilyen extra eszközt vagy tartozékot, amelyet nem a géppel együtt szállítottak.

- Soha ne tegye kezét vagy más testrészét a mozgó alkatrészek közelébe, miközben a gép használatban van.

- Kísérje figyelemmel a készüléket, amikor az használatban van.

- Tartsa távol a csomagolást gyermekektől, semmisítse azokat meg az előírásoknak megfelelően.

- Kerülje a gép túlterhelését.

- Ajánlott a készüléket csak a fedéllel együtt használni.

### ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Csomagolja ki és ellenőrizze a gépet azonnal a kézhezvétel után.  
Ha bármilyen rejtett hiba vagy sérülés található a gépen, azonnal vegye fel a kapcsolatot a

forgalmazóval.

Őrizze meg az összes csomagolóanyagot, arra az esetre, ha a gépet vissza kellene küldeni vagy a szállítmányozó cég azt ellenőrizni szeretné.

- Távolítsa el minden védőfóliát a felületekről (ha van ilyen).
- Olvassa el teljes egészében az útmutatót, mielőtt a termék telepítéséhez vagy használatához kezdene. Ha kérdése van, lépjen kapcsolatba a forgalmazóval.
- A készülék első használata előtt javasolt annak alapos megtisztítása az útmutatóban lévő "Tisztítás és karbantartás" fejezetben leírtak szerint.

## ÜZEMBE HELYEZÉS

- Helyezze a készüléket sík és stabil felületre, vízszintes helyzetben. Ha nem vízszintes, a készülék csökkent hatékonysággal lesz működtethető.
- Ha lehetséges, rögzítse a készüléket bilincsekkel.
- A húskeverőt úgy helyezze el, hogy az könnyen hozzáférhető legyen az akadálymentes használathoz és szükséges tisztításhoz.
- Csatlakoztassa a hajtókart és a keverőlapátot (ha szükséges).
- Ellenőrizze, hogy a hajtókart akadálymentesen tudja mozgatni.

## HASZNÁLAT

1. Távolítsa el a fedelet a gépről.
2. Töltse be az összetevőket a felső nyíláson keresztül. Ne lépje túl az ajánlott maximális mennyiséget!
3. Helyezze vissza a fedelet.
4. Forgassa a hajtókart, hogy összekeverje az összetevőket. Ismétlje ezt a folyamatot, amíg az összetevők egyenletesen összekeveredtek.
5. Távolítsa el a keveréket a tálból.
6. Minden használat után tisztítsa meg a készüléket (lásd: "Tisztítás és karbantartás" fejezet).

## HIBAELHÁRÍTÁS

Az alábbi táblázat segítséget nyújt az esetleges problémák megértésében. Csak szakképzett technikus próbálkozhat a gép szétszerelésével vagy javításával. Ha bizonytalan, lépjen kapcsolatba a forgalmazójával.

Hiba	Lehetséges ok	Megoldási javaslat
A gép nem működik megfelelően	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; A tengely nincs megfelelően összeszerelve.</li> <li>&gt; A hajtókar nincs megfelelően felszerelve.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Szerelje össze újra a tengelyt.</li> <li>✓ Szerelje fel újra a hajtókart.</li> </ul>

## TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

- A karbantartást és javításokat csak szakképzett technikus végezheti.

- **FIGYELEM!** A készüléket és annak alkatrészeit rendszeresen és alaposan tisztítani kell. Nem megfelelő tisztítás esetén veszélyes baktériumok alakulhatnak ki. Használjon húsfeldolgozáshoz alkalmas tisztítószert.

- **FIGYELEM!** Soha ne használjon erős tisztítószereket vagy dörzsölő hatású anyagokat. Ne használjon oldószer vagy benzin alapú tisztítószereket. Egyes tisztítószerek káros maradványokat hagyhatnak vagy kárt tehetnek a gépben. Csak élelmiszer-biztonságos tisztítószert használjon.

- **FIGYELEM!** Ne használjon dörzsölő szivacsot, éles vagy hegyes tárgyakat a tisztítás során, mert ezek kárt tehetnek a készülék felületeiben.

- **FIGYELEM!** Soha ne locsolja le a gépet vízzel, és ne merítse bele semmilyen folyadékba. Ne használjon gőztisztítót a készülék tisztítására. Ehelyett törölje le a külső felületeket egy nedves ruhával.

- Távolítsa el a hajtókart, a tengelyt és a keverőlapátot a tisztításhoz.
- Egy fa- vagy műanyag spatulával távolítsa el a tálból a nagyobb maradványokat.
- Tisztítsa meg a belső részeket és az alkatrészeket szivaccsal vagy kefével, meleg szappanos vízben (ne mosogatógépben). Ezután folyóvíz alatt öblítse le, hogy eltávolítsa a maradványokat. Mindig hagyja megszáradni az alkatrészeket, vagy törölje őket szárazra puha ruhával.
- Az alkatrészeket a szétszerelési sorrend fordítottjában szerelje össze.

### **TÁROLÁS**

- Győződjön meg róla, hogy a készülék használat után megfelelően tisztított.
- Tárolja száraz helyen.

### **HASZNÁLATBÓL KIVONT ESZKÖZ MEGSEMMISÍTÉSE**

A leselejtezett gépeket környezetbarát módon kell megsemmisíteni. Javasolt a készülék hulladék újrahasznosító telepre való kiszállítása.

### **JÓTÁLLÁS**

A készülék alapból 12 hónap jótállásban részesül a vásárlás dátumától számítva. A jótállási feltételeket a jótállási jegyen találja.

Alábbi esetekben nem érvényesíthető a jótállás:

1. Nem szabványos szállítás, telepítésből adódó károk esetén
2. Engedély nélküli szétszerelés, hangolás, mechanikus elemek cseréjekor keletkezett károk esetén
3. Nem megfelelő használat, takarítás vagy karbantartás alatt keletkezett károk esetén
4. Nem emberi okokból adódó meghibásodás, mint túlfeszültség, tűz, földrengés, villám, egyéb természeti katasztrófák, vagy rágcsálók és egyéb kártevők okozta hibák esetén
5. A használati útmutatókban előírtak nem betartása esetén
6. Fogyó és kopó alkatrészek esetén.
7. Elveszett Jótállási jegy esetén.