

maxima®

MAXIMA

Hakklihamasinad



KASUTUS-OHUTUS-HOOLDUSJUHEND

*Bake Projekt OÜ
Töökoja 8, 11313 Tallinn
Tel. 6 489089
Mob. 50 26164*

Tutvustus

Ohutusjuhised

- Mittesihipärane seadme kasutamine võib tõsiselt kahjustada seadet ja töötavat personali.
- Seadet tohib kasutada üksnes selleks ettenähtud toiminguteks. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis on põhjustatud mittesihipärasest kasutamisest.
- Seadet tohib kasutada üksnes liha või köögivilja töötlemiseks.
- Vältige seadme ja pistiku kokkupuudet vee või muude vedelikega. Ebatõenäolisel juhtumil, kus seade kukub vette, eemaldage viivitamata pistik vooluvõrgust ja viige seade hooldusfirmasse kontrollimiseks. **Nende nõuete eiramine võib viia eluohtlike olukordadeni.**
- Ärge avage seadme korpust iseseisvalt.
- Ärge pange seadme sisse võõrkehi.
- Ärge asetage seadet küljele või tagurpidi, ka mitte transportimisel. Seadme kallutusnurk võib olla max. 45°.
- Ärge puutuge pistikut märgade või niiskete kätega.
- Regulaarselt kontrollige toitekaabli ja pistiku seisukorda. Vigastuste korral kontakteeruge hooldusfirmaga ja asendage detailid.
- Ärge kasutage seadet, mis on kukkunud või saanud vigastada. Kontakteeruge hooldusfirmaga seadme kontrolliks.
- Ärge üritage seadet ise remontida. **See võib viia eluohtlike olukordadeni.**
- Veenduge, et toitekaabel ei puutuks kokku teravate või kuumade esemetega. Pistiku eemaldamisel tõmmake alati pistikust ja mitte kaablist.
- Veenduge, et keegi ei vigastaks kaablit ja ei komistaks kaabli otsa.
- Kasutamisel jälgige pidevalt seadet.

- Ärge lubage lastel seadet kasutada ilma järelvalveta.
- Eemaldage alati pistik pesast enne puhastamist või seadme mittekasutamisel.
- **HOIATUS!** Kui pisti on pesas, on seade ühendatud vooluvõrguga.
- Seadme väljalülitamisel oodake mootori seiskumiseni enne pistiku eemaldamist pesast.
- Ärge tõstke seadet kaablist. Seadme tõstmisel hoidke kahe käega korpusest.
- Vältige seadme ülekoormamist ja ärge kasutage liigset jõudu toiduainete surumisel hakklihamasinasse.
- Ärge kasutage seadme juures muid tööriistu, kui neid, mis on seadme komplektis.
- Elektriühendus peab olema vastavuses riiklike ja kohalike nõudmistega.

Ettevalmistus enne esmakasutamist

- Veenduge, et seade ei ole kahjustatud. Vigastuste korral kontakteeruge koheselt müügiettevõttega ja **ÄRGE** kasutage seadet.
- eemaldage kogu pakkematerjal k.a. kiled.
- **HOIATUS!** Võib esineda teravaid osi, mis võivad ettevaatamatuse korral põhjustada vigastusi.
- **TÄHELEPANU!** Kui soetasite hakklihamasina Maxima MM12, eemaldage seadme ülaosas paiknev fiksaator kruvi. Äärmiselt oluline!
- Asetage seade stabiilse pinna keskele ja loodige.
- Veenduge, et seade ei paikne soojust kiirgavate objektide (ahjud, pliivid) läheduses.
- Jätke seadme ümber vaba ruumi 10 cm.
- Asetage seade selliselt, et pistik on kergesti kättesaadav.
- Puhastage seadet ja selle osi leige vee ning pehme lapiga.
- Paigaldage tigutoru seadme külge sobitades see pesasse. Fikseerige kruviga. Paigaldage sõel ja nuga ning fikseerige kinnitusmutriga.
- Paigaldage söötekandik.
- **TÄHELEPANU!** Kui seade kuumeneb üle, lülitage seade välaj ning laske jahtuda enne taaskäivitamist.
- Seejärel järgige peatükki "Kasutamine".

KASUTAMINE

- Veenduge, et seade on komplekteeritud õigesti.
- Kontrollige liha kvaliteeti; veenduge, et konte pole ja liha on pehme. Liha tuleb sulatada ja vajadusel lõigata väiksemateks tükkideks.
- Ühendage pistik vooluvõrku.

- Seame käivitamiseks vajutage küljel paiknevat 'On /Off' lülitit.
- **TÄHELEPANU!** Ärge sisestage toiduaineid mittetöötavasse seadmesse.
- Lükake rahulikult toiduaine seadmesse kasutades lihanuia.
- **TÄHELEPANU!** Liigne jõu kasutamine võib kahjustada seadet.
- **TÄHELEPANU!** Ärge kunagi lükake liha masinasse käsitsi.
- Kui hakklihamasin ummistub, lülitage seade välja, oodake mootori seskumiseni ja eemaldage pistik pesast. Seejärel võta seade lahti ja eemalda liha.
- **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage teisi abivahendeid nagu lusikas või spaatel. See võib lõhkuda seadme.
- Seadme pikemaajalisel mittekasutamisel eemaldage pistik pesast.
- Kui lõpetasite seadme kasutamise, puhastage see vastavalt peatükis "Puhastamine ja hooldus" toodud juhistele.

Puhastamine ja hooldus

- Alati eemaldage pistik pesast enne seadme puhastamist või hooldust.
- **TÄHELEPANU!** Ärge kasutage agressivseid pesuvahendeid ning kraabitsaid, mis võivad tekitada kriime. Ärge kasutage bensiini või lahusteid. Vältige vee sattumist seadmesse.
- **TÄHELEPANU!** Ärge uputage seadet vette või mõnda muusse vedelikku!
- Puhastage seadet pehme lapiga (vee ja lahja pesuainega). Pärast pesemist kuivatage seade täielikult.
- Lisavarustust võib pesta pesumasinas.
- Kuivatage lisavarustus täielikult ja määrige toiduõliga.

Spetsifikatsioon

Toode	Hakklhamasin		
Mudel:	MMM 12	MMM 22	MMM 33
El.ühendus:	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Võimsus:	750 Watt	850 Watt	1500 Watt
Tootlikkus:	Max. 120 Kg/H	Max. 250 Kg/H	Max. 350 Kg/H
Mõõdud(KxLxS):	K370 x L220 x S380 mm	K450 x L240 x S410 mm	K500 x L270 x S530 mm
Kaal:	Ca. 29 Kg	Ca. 31 Kg	Ca. 56 Kg
Korpus:	RST	RST	RST
Lisavarustus:	- 2 lõikenuga - 2 sõela - Vorstitoru - Kinnitusmutter - Tigu - Tigutoru - Söötekandik	- 2 lõikenuga - 2 sõela - Vorstitoru - Kinnitusmutter - Tigu - Tigutoru - Söötekandik	- 2 lõikenuga - 2 sõela - Kinnitusmutter - Tigu - Tigutoru - Söötekandik

Säilitamine

- Puhastage seade täielikult enne ladustamist.
- Kerige kaabel kokku.
- Ladustage jahedasse kuiva kohta.

Garantii

Tootja annab seadmele garantii 12-kuud alates üleandmishetkest (kuupäev arvel või üleandmisaktil).
Garantiiperioodil tagab tootja tasuta varuosad seadme kvaliteediprobleemide korral ja korrektse kasutamise eeldusel vastavalt juhendile.

Garantii alla ei kuulu:

1. Vigastused, mis on põhjustatud transpordist, valest paigaldusest, valest ühendamisest.
2. Tehnilistest andmetest erinevatest elektrikarakteristikutest tulenevad komponentide vead.
3. Vead, mis tulenevad seadme lahtivõtmisest, mehhaaniliste või elektriosade muutmisest ilma vastava volitusega.
4. Vead, mis tulenevad mittepädevast kasutamisest, puhastamisest ja hooldamisest.
5. Vead, mis tulenevad vältimatutest asjaoludest nagu pingekoikumine, tulekahju, välg, üleujutused samuti parasiitidest põhjustatud probleemid.
6. Juhendi nõuete eiramisest tulenevad vead.
7. Loomulikult kuluvad osad.
8. Vead ostu tõendavate dokumentide puudumisel.

Utiliseerimine

Bake Projekt OÜ

• Utiliseerimine toimub seadme eluea lõppemisel vastavalt kehtivatele normidele.

Tel. 6 489089

Mob. 50 26164