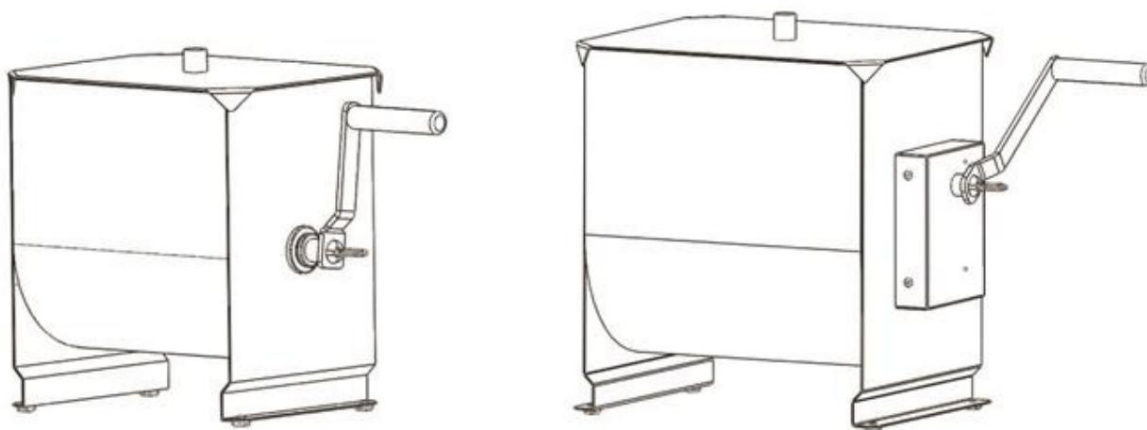


MAKSYMALNA

RĘCZNY MIESZALNIK DO MIĘSA



INSTRUKCJA OBSŁUGI

GEBRUIKSHANDLEIDING

PRZED UŻYCIEM TEGO PRODUKTU NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI

ALVORENS U DIT PRODUKT W GEBRUIK GAAT NEMEN DIENT U EERST AANDACHTIG DEZE
DRZWI GEBRUIKSHANDLEIDLE TE LEZEN





JĘZYK ANGIELSKI

Wstęp

Dziękujemy za zakup produktu Maxima. Aby zapewnić optymalne i bezpieczne użytkowanie, prosimy o dokładne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania tego produktu.

Wszystkie produkty Maxima produkowane są z dużą starannością i posiadają certyfikat CE. Dzięki temu nasze produkty spełniają wymagania prawne Unii Europejskiej w zakresie bezpieczeństwa, zdrowia i ochrony środowiska. Ponadto nasze produkty są testowane i sprawdzane przed wysyłką, aby zapewnić jakość i bezpieczeństwo produktu.

Miksery do mięsa Maxima zostały zaprojektowane specjalnie do mieszania produktów mięsnych z innymi składnikami. Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej sprawia, że są bardzo trwałe i łatwe do czyszczenia. Dzięki ręcznemu systemowi obsługi nie wymaga prądu, co pozwala na korzystanie z urządzenia w dowolnym miejscu.

W Maxima jesteśmy bardzo dumni z naszych produktów i całkowicie angażujemy się w dostarczanie możliwie najlepszych produktów i usług. Twoja satysfakcja jest naszym priorytetem numer jeden.

Mamy nadzieję, że korzystanie z tego produktu będzie dla Państwa przyjemnością i dziękujemy za wybranie Maxima Kitchen Equipment jako dostawcy. Mamy nadzieję, że rozważysz Maximą przy swoich przyszłych zakupach.

NIDERLANDY

Wprowadzenie

Bedankt voor het aanschaffen van dit produkt Maxima. Deze instructies dienen volledig gelezen te worden voordat u dit produkt gaat installeren of gebruiken. Op deze manier kunt u optimaal en veilig van dit produkt gebruik maken.

Wszystkie produkty Maxima worden met grote zorgvuldigheid gefabriceerd en zijn CE gecertificeerd. Onze producten voldoen hierdoor, onder andere op het gebied van veiligheid, gezondheid en milieu, aan de wettelijke eisen binnen de Europese Unie. Daarnaast worden onze producten voor verzending getest en geïnspecteerd om productkwaliteit en -veiligheid te kunnen waarborgen.

De Maxima Vleesmixers zijn speciaal ontworpen om vleesproducten te mengen met andere ingrediënten. De gehele constructie is uitgevoerd in roestvrij staal (RVS) hierdoor zijn ze zeer duurzaam en gemakkelijk schoon te maken. Door de handmatige aandrijving is er geen stroomvoorziening nodig en kan u de machine overal waar nodig gebruiken.

Bij Maxima zijn wij erg trots op onze producten en zijn volledig geïmmiteerd om u van de beste producten en service te voorzien. Uw tevredenheid is onze eerste prioriteit.

Możemy zobaczyć, że ten produkt jest używany, gdy jest używany i używany w Maxima Kitchen Equipment również u nas. Mamy nadzieję, że Maxima zult overwegen voor uw toekomstige aankopen.



JĘZYK ANGIELSKI

Dane techniczne

Nazwa	Ręczny mikser do mięsa Maxima		
Model	10	20	30
Kod produktu	09300440	09300441	09300442
Waga	5,4 kg	7,5 kg	14,0 kg
Wymiary (DxSxW)	320x230x 342 mm	420x250x 400 mm	440x310x 400 mm
Pojemność ł	10 litrów	20 litrów	30 litrów
Maksymalne obciążenie	7,5 kg	16,0 kg	25,0 kg
Cechy	Obsługa ręczna. Pojedyncza oś i zespół mieszający. Pełna konstrukcja ze stali nierdzewnej. Gumowe noże.		

Nazwa	Ręczny mikser do mięsa Maxima DA (podwójna oś)			
Model	30DA	40DA	50DA	60DA
Kod produktu	09368000	09368001	09368002	09368003
Waga	14,0 kg	19,0 kg	23,5 kg	28,5 kg
Wymiary (DxSxW)	520x406x 366 mm	600x400x 375 mm	650x430x 391 mm	690x480x 401 mm
Pojemność ł	30 litrów	40 litrów	50 litrów	60 litrów
Maksymalne obciążenie	25,0 kg	35,0 kg	43,0 kg	55,0 kg
Cechy	Obsługa ręczna. Podwójna oś i zespół mieszający. Pełna konstrukcja ze stali nierdzewnej. Gumowe noże.			



Ogólne przepisy bezpieczeństwa

Niniejsza maszyna może być używana wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do jakiego została zaprojektowana i przeznaczona. Producent i dostawca nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwą obsługą i niewłaściwym użytkowaniem.

- Jest to produkt komercyjny i może być używany wyłącznie przez przeszkolonego specjalistę, który dokładnie go przeczytał i rozumie tę instrukcję. Nie mogą go używać dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych.
- Nie używaj urządzenia, które upadło lub zostało uszkodzone w inny sposób. Zleć sprawdzenie i naprawę firmie A certyfikowany technik.
- Nie umieszczaj ani nie przesuwaj maszyny na boku, do góry nogami lub przechylonej (o więcej niż 45°).
- UWAGA! Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, jeśli nie otrzymałeś instrukcji. Może to spowodować utratę gwarancji lub przyczynić się do niebezpiecznych sytuacji.
- Nie próbuj otwierać obudowy urządzenia, jeśli nie zostało o to poinstruowane.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obudowy lub otworów maszyny.
- Nie używaj żadnych dodatkowych urządzeń ani akcesoriów, które nie są dostarczone wraz z maszyną.
- Nigdy nie zbliżaj rąk ani innych części ciała do ruchomych części maszyny podczas pracy.
- Zawsze miej oko na maszynę, gdy jest używana.
- Trzymaj całe opakowanie z dala od dzieci.
- Opakowanie utylizować zgodnie z przepisami lokalnymi, stanowymi i krajowymi.
- Unikaj przeciążenia maszyny.

Przepisy bezpieczeństwa dotyczące konkretnego produktu

- Urządzenie to może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem: Mieszanie mięsa lub innych produktów spożywczych.
- Zaleca się używanie urządzenia wyłącznie z załączoną pokrywą.



Pierwsze użycie

- Rozpakuj i sprawdź maszynę natychmiast po otrzymaniu. Jeżeli występują jakieś ukryte wady lub uszkodzenia maszyny, należy natychmiast skontaktować się z dostawcą. Zachowaj wszystkie materiały i opakowaniowe na wypadek konieczności zwrotu maszyny lub kontroli przez przewoźnika.
- Usuń folię ochronną ze wszystkich powierzchni (jeżeli dotyczy).
- Przeczytaj w całości niniejszą instrukcję obsługi przed przystąpieniem do instalacji i obsługi tego produktu. W razie wątpliwości skontaktuj się ze swoim dostawcą.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia zaleca się wyczyszczenie urządzenia zgodnie z instrukcją (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

Instalacja

1. Wypoziomuj i ustaw urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Jeżeli nie jest wypoziomowane, urządzenie może działać gorzej efektywnie.
2. Jeżeli to możliwe, użyj zacisków, aby zamocować urządzenie w odpowiedniej pozycji.
3. Ustawiając mikser do mięsa, upewnij się, że jest on łatwo dostępny w celu czyszczenia i użytkowania.
4. Zamocuj zespół ramienia napędowego i łopatki (jeżeli jest to wymagane).
5. Upewnij się, że możesz obsługiwać ramię napędowe bez przeszkód.

Operacja

- Zdejmij pokrywę z urządzenia.
- Dodaj swoje produkty od góry. Nie przekraczaj zalecanego maksymalnego obciążenia.
- Załóż pokrywę z powrotem na górę.
- Obróć ramię napędowe, aby wymieszać produkty. Powtarzaj ten proces, aż wszystkie składniki zostaną równomiernie rozłożone.
- Wyjmij produkt z miski.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

Rozwiązywanie problemów

Poniżej przegląd pomoże Ci zrozumieć możliwe problemy. Jednak tylko z kwalifikacjami technicy powinni spróbować utworzyć lub naprawić maszynę. W razie wątpliwości skontaktuj się ze swoim dostawcą.

Problem	Możliwa przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Maszyna nie działa prawidłowo.	Oś nieprawidłowo zamontowana. Uchwyt nieprawidłowo zamontowany.	Zmontuj oś. Zmontować uchwyt.



Czyszczenie i konserwacja

- Konserwację i naprawy powinien wykonywać wyłącznie certyfikowany technik.
- UWAGA! To urządzenie i jego części muszą być często i prawidłowo czyszczone. Niebezpieczne bakterie mogą ujawnić się, jeśli nie zostaną prawidłowo oczyszczone. Użyj detergentu przeznaczonego do sprzętu do przetwórstwa mięsnego.
- UWAGA! Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących ani materiałów ściernych. Nie używaj rozpuszczalników ani środków czyszczących na bazie benzyny. Niektóre środki czyszczące mogą pozostawiać szkodliwe pozostałości lub powodować uszkodzenie urządzenia. Zamiast tego użyj detergentu bezpiecznego dla żywności.
- UWAGA! Podczas czyszczenia nie należy używać narzędzi ani ostrych lub spiczastych przedmiotów, które mogą spowodować uszkodzenie do maszyny.
- UWAGA! Nigdy nie polewaj urządzenia wodą ani nie zanurzaj go w wodzie lub innym płynie. Nie używaj parowaru do czyszczenia urządzenia. Zamiast tego przetrzyj zewnętrzną część ściągającą szmatką.
- Przed czyszczeniem zdemontuj uchwyt, osłonę i opakowanie.
- Za pomocą drewnianej lub plastikowej szpatułki usuń z miski duże pozostałości po mieszaninie.
- Wyczyść wewnętrzne części szczoteczką lub gąbką i ciepłą wodą z mydłem (nie w zmywarce). Następnie spłucz pod kranem, aby usunąć wszelkie pozostałości. Po czyszczeniu zawsze poczekaj, aż części i akcesoria wyschną lub wytrzyj je do sucha miękką ściereczką.
- Zmontuj wszystkie części w odwrotnej kolejności.

Składowanie

- Przed przechowywaniem upewnij się, że urządzenie zostało odpowiednio wyczyszczone.
- Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Odrzucanie

- Wyrzucając urządzenie, postępuj zgodnie z przepisami lokalnymi, stanowymi i krajowymi.



Gwarancja

Dziękujemy za korzystanie z naszych produktów. Nasza firma będzie przestrzegać odpowiednich przepisów zawartych w naszym „Algemene Voorwaarden” i będzie świadczy usługi, jeśli przedstawiś nam fakturę.

Udzielamy 12-miesięcznej gwarancji od daty zakupu (data wystawienia faktury). W okresie gwarancyjnym nasza firma jest odpowiedzialna za bezpłatne części, jeśli wystąpi usterka urządzenia lub problem z jakością części zamiennych przy prawidłowej eksploatacji.

Usługa bezpłatna nie obejmuje:

1. Uszkodzenia powstałe na skutek transportu, montażu, nieprawidłowego podłączenia.
2. Uszkodzenia podzespołów powstałe na skutek niedostarczenia zasilania i napięcia zgodnie z danymi technicznymi.
3. Uszkodzeń spowodowanych demontażem produktów, regulacją lub zmianą konstrukcji mechanicznych i elektrycznych bez pozwolenia.
4. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwą obsługą, czyszczeniem i konserwacją.
5. Uszkodzenia nie spowodowane przez człowieka, takie jak uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym napięciem, pożarem, zawaleniem się budynku, piorunem, powodzią i inne klęski żywiołowe oraz szkody spowodowane przez szczury i inne szkodniki.
6. Nieprzestrzeganie instrukcji podczas obsługi.
7. Części nadające się do noszenia i zużycia.
8. Faktura zmieniona lub bez faktury.

Zgodnie z naszą polityką ciągłego rozwoju zastrzegamy sobie prawo do zmiany produktu, opakowania lub dokumentacji bez wcześniejszego powiadomienia.



NIDERLANDY

Specyfika

Nazwa	Maxima Handmatige Vleesmenger		
Model	10	20	30
Kod produktu	09300440	09300441	09300442
Gewicht	5,4 kg	7,5 kg	14,0 kg
Afmetingen (DxSxW)	320x230x 342 mm	420x250x 400 mm	440x310x 400 mm
Pojemnoś ć	10 litrów	20 litrów	30 litrów
Maks Belading	7,5 kg	16,0 kg	25,0 kg
Kenmerken	Handmatige Aandrijving. Enkele As spotkał Mengersa Kompletne konstrukcja RVS. Guma Voeten.		

Nazwa	Maxima Handmatige Vleesmenger DA (dubbele as)			
Model	30DA	40DA	50DA	60DA
Kod produktu	09368000	09368001	09368002	09368003
Gewicht	14,0 kg	19,0 kg	23,5 kg	28,5 kg
Afmetingen (DxSxW)	520x406x 366 mm	600x400x 375 mm	650x430x 391 mm	690x480x 401 mm
Pojemnoś ć	30 litrów	40 litrów	50 litrów	60 litrów
Maks Belading	25,0 kg	35,0 kg	43,0 kg	55,0 kg
Kenmerken	Handmatige Aandrijving. Dubbele Jak spotkał Mengersa. Kompletne konstrukcja RVS. Guma Voeten.			



Algemene veiligheidsvoorschriften

Deze machine mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel en waarvoor het is ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en oneigenlijk gebruik.

- To jest produkt komercyjny en mag alleen worden gebruikt door een getrainde professional, die deze handleiding heeft gelezen en volledig begrijpt. Het mag niet worden gebruikt door kinderen, of personen met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen.
- Gebruik de machine niet nadat deze is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Laat het controleren en repareren door een gediplomeerd technicus.
- Plaats of verplaats de machine niet op zijn kant, ondersteboven of gekanteld (meer dan 45°).
- ODPUSĆ! Probeer de machine niet zelf te repareren tenzij anders wordt aangegeven. Dit kan de garantie ongeldig maken en gevaarlijke situaties veroorzaken.
- Probeer de behuizing van de machine niet zo maar te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing of openingen van de machine.
- Gebruik geen extra apparaten of accessoires die niet bij de machine zijn meegeleverd.
- Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de bewegende delen van de machine terwijl deze wordt gebruikt.
- Houd de machine altijd in de gaten tijdens gebruik.
- Houd al het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
- Voer het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de lokale, provinciale en Nationale voorschriften.
- Voorkom overbelasting van de machine.

Specyfikacja produktu veiligheidsvoorschriften

- Deze machine mag alleen worden gebruikt voor: Het mengen van vlees of andere voedingsmiddelen.
- U wordt geadviseerd om de machine alleen te gebruiken met de deksel erop.



Alvorens ingebruikname

- Kontroleer het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw liberalancier en gebruik het apparaat niet. Bewaar al het verpakkingsmateriaal indien de machine geïnspecteerd of retour gestuurd moet worden.
- Verwijder alle beschermende folies van het apparaat (indien van toepassing).
- Lees aandachtig deze gebruikshandleiding voordat u de machine in gebruik neemt. Heeft u nog vragen, neem dan contact op met uw leverancier.
- U wordt geadviseerd het apparaat te reinigen volgens instructies, alvorens ingebruikname (zie hoofdstuk Reiniging en Onderhoud).

Instalacja

1. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. Het Apparaat Functioneert Miner skuteczny als deze niet vlak staat.
2. Gebruik klemmen om de machine rozległ y te zetten (indien mogelijk).
3. Zorg voor genoeg ruimte om het apparaat heen, voor gemakkelijk gebruik en reiniging.
4. Bevestig de aandrijfarm en de as met mengschoepen (indien nodig).
5. Zorg ervoor dat u de aandrijfarm ongehinderd kan bedienen.

Poś ciel

- Verwijder de deksel.
- Voeg uw produkt van boven toe aan de kom. Overschrijd niet de geadviseerde maksimum belading.
- Plaats de deksel terug.
- Roteer de aandrijfarm om uw producten te mengen. Herhaal dit proces tot alle ingrediënten gelijkmatig verdeeld zijn.
- Verwijder het produkt uit de kom.
- Reinig de machine na elk gebruik (zie hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).

Mogelijke Storingen

Het volgende overzicht geeft u beter inzicht in mogelijke Storageen. Echter, het apparaat dient alleen open gemaakt of gerepareerd te worden door een gediplomeerd vakman. Neem bij twijfel contact op met uw leverancier.

Problem	Mogelijke Oorzaak	Mogelijke Oplossing
Het apparaat werkt niet naar behoren.	De as niet omdraai geplaatst/geassembleerd. De aandrijfarm niet juist gemonteerd.	Monteer de as juist. Monteer de aandrijfarm correct.



Reiniging i Onderhoud

- Onderhoud en reparaties dienen alleen uitgevoerd te worden door een gediplomeerd vakman.
- ODPUSĆ Dit apparaat en zijn onderdelen moeten regelmatig en grondig worden gereinigd. Gevaarlijke bacteriën kunnen zich manifesteren als deze niet goed worden schoongemaakt. Gebruik een reinigingsmiddel dat geschikt is voor vleesverwerkende apparatuur.
- ODPUSĆ Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen of schuurmiddelen. Gebruik, oke, oplosmiddelen of schoonmaakmiddelen op basis van benzine. Sommige reinigingsmiddelen kunnen schadelijke resten achterlaten of de machine beschadigen. Gebruik in plaats daarvan een voedselveilig schoonmaakmiddel.
- ODPUSĆ Gebruik geen schuurspons en scherpe of puntige voorwerpen tijdens het schoonmaken, dit kan schade aan de machine veroorzaken.
- ODPUSĆ Dompel het apparaat nooit onder water. Gebruik ook geen hogedrukspuit of stoomapparaat om het apparaat te reinigen. Reinig de buitenkant met een vochtige doek.
- Verwijder voordat u de machine gaat reinigen eerst de aandrijfarm en de as met de mengschoepen.
- Gebruik een Plastic of houten spatel om grote voedselresten uit de kom te verwijderen.
- Reinig de kom en onderdelen met een borstel of spons en koud water (niet in de vaatwasser). Spoel af onder de kraan om eventuele resten te verwijderen. Laat de onderdelen en accessoires altijd opdrogen na het reinigen, gebruik hiervoor een zachte doek.
- Zet alle onderdelen in tegenovergestelde volgorde weer w elkaar

Opslag

- Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier is schoongemaakt voordat u het opslaat.
- Bewaar het apparaat op een droge en koele plaats.

Afdanken

- Wanneer u het apparaat afdankt, doe dit dan in overeenstemming met de lokale, provinciale en Nationale voorschriften.



Gwarancja

Hartelijk bedankt dat u onze produkten gebruikt. Ons bedrijf hanteert bepalingen zoals beschreven in onze "Algemene Voorwaarden", en geven u ondersteuning wanneer u een factuur kunt overleggen.

Wij verlenen 12 maanden garantie na aankoopdatum. In de garantieperiode jest ons bedrijf verantwoordelijk voor onderdelen onder garantie in geval van materiaalfouten, Fabricagefouten of kwaliteitsproblemen. Alleen bij Correct gebruik en orginele onderdelen.

De volgende zaken vallen niet onder de garantie:

1. Schade als gevolg van transport, installatie of verkeerde aansluitingen.
2. Komponent schade veroorzaakt door verkeerde elektrische- of water aansluiting.
3. Schade als gevolg van demontage of aanpassingen aan de orginele machine, zonder toestemming.
4. Schade als gevolg van verkeerd gebruik, slechte reiniging of ondeskundig onderhoud.
5. Schade als gevolg van brand, instorting, blikseminslag, wateroverlast, spanningspieken, ongedierte pl andere vergelijkbare gebeurtenissen.
6. Het niet lezen of volgen van de gebruikershandleiding.
7. Verbruiksonderdelen en aan slijtage onderhevige onderdelen.
8. Aangepaste factuur of geen factuur.

Ten behoeve van produktontwikkeling en -verbetering behouden wij het recht om; het produkt, tworzene dokumentacj te wijzigen zonder dit vooraf bekend te maken.