



MAXIMA

Hamburgeripress



KASUTUSJUHEND

Verkoop



ENNE SEADME KASUTAMIST TUTVUGE TÄHELEPANELIKULT SELLE JUHENDIGA



Sissejuhatus

Täname Maxima toote soetamise eest. Selleks, et sellest seadmest maksimaalset kasu saada, lugege juhend täielikult läbi enne, kui asute seadet paigaldama või kasutama.

See seade on toodetud tänapäevaste tootmistehnoloogiate abil. Igat toodet on kontrollitud ja testitud, et tagada ohutus ja toote kvaliteet.

Hamburgeripressi saab kasutada lihast või kalast hamburgerite valmistamiseks. Vastavalt Teie soovile on võimalik määrata burgeri paksus. Kõik seadme osad, mis puutuvad kokku toiduga, on valmistatud roostevabast terasest või toiduainetetööstuses lubatud plastikust.

Ohutus

- Hamburgeripressi võib kasutada ainult eesmärgil, milleks ta on tehtud. Tootja / edasimüüja ei vastuta vigastuste ja kahjustuste eest, mis on põhjustatud toote ebasihhipärasest kasutamisest.
- Ärge asetage pressi kõrvalisi esemeid.
- Ärge kasutage hamburgeripressi, kui see on kukkunud või mõnel muul viisil kahjustunud. Laske seadet kontrollida ja remontida kvalifitseeritud ettevõttel.
- Hamburgeripressi kasutades hoidke seadet pidevalt silmas.
- Ärge kunagi laske lapsi hamburgeripressi lähedusse ilma järelevalveta.
- Vältige hamburgeripressi ülekoormamist.
- Ärge kasutage abivahendeid, mis ei ole tarnitud koos hamburgeripressiga.

Ettevalmistused enne esmakordset kasutamist

- Veenduge, et hamburgeripress ei ole kahjustatud. Mistahes kahjustuse puhul ärge kasutage seadet ning võtke ühendust edasimüüjaga.
- Eemaldage kogu pakkematerjal.
- Asetage hamburgeripress stabiilsele horisontaalsele pinnale.
- **Hoiatus!** Seadme tõstmisel ärge kunagi hoidke kinni selle pressiosast, vaid ainult alumisest osast, kus asuvad jalad.
- Ärge paigaldage hamburgeripressi soojusallika (näit. radiaator, soojapuhur, ahi) lähedusse.
- Paigaldage hamburgeripress vähemalt 20 cm kaugusele mistahes teistest esemetest ja seintest.
- Puhastage hamburgeripress ja selle osad leige vee ja pehme lapiga.
- **Hoiatus!** Ärge kasutage agressiivseid puhastusvahendeid või lappe, mis võivad põhjustada kriimustusi. Ärge kasutage lahusteid.
- Kinnitage käepide hoovale nii, et seda ei saaks liigsalt eemaldada.
- Järgige peatükis "Kasutamine" toodud juhiseid.

Kasutamine

- Suruge hoob täielikult taha. Näete, et press tõuseb üles.
- Suruge paremal pool asuvat nuppu, et alusplaat laskuks uuesti alla.
- Asetage alusplaadile ümmargune paberileht.
- Asetage alusplaadile kerakujuliseks vormitud tooraine (hakklihamassi) tükk.
- Asetage tooraine peale teine ümmargune paberileht.
- Teil on võimalik teha kuni 35 mm paksusega burgereid. Asetades alusplaadile vähem toorainet, saate valmistada õhemaid burgereid.
- Tõmmake hoob täielikult ette, press vormib tooraine burgeriks.
- **Hoiatus!** Liigutage hooba nii ette- kui tahapoole täies ulatuses kuni lõpuni, ärge jätke seda poole peale.
- Kui olete töö lõpetanud, puhastage seade vastavalt peatükis "Puhastamine ja hooldus" toodud juhistele.

Puhastamine ja hooldus

- Puhastage hamburgeripressi ja abivahendeid lapiga, mida on niisutatud vee ja



puhastusvahendi nõrga lahusega.

- **Hoiatus!** Ärge kasutage agressiivseid puhastusvahendeid või abrasiivseid lappe, mis võivad põhjustada kriimustusi. Ärge kasutage lahusteid.
- **Nõuanne!** Hügieeni eesmärkidel puhastage seadet iga päev. Puhastage seda ka siis, kui asute kasutama teistsugust toorainet.

Spetsifikatsioonid

Nimi:	Maxima Hamburger press	
Mudel:	Hamburger press 100	Hamburger press 130
Alusplaadi läbimõõt:	Ø 100 mm	Ø 130 mm
Seadme mõõtmed:	K275 x L235 x P230 mm	K310 x L280 x P230 mm
Kaal:	5,84 kg	6,22 kg
Korpuse materjal:	Anodiseeritud alumiinium	

Hoiustamine

- Puhastage seade enne hoiustamist.
- Hoiustage jahedas ja kuivas kohas.

Garantii

Tootja annab seadmele 12-kuulise garantii alates selle soetamise kuupäevast. Garantiiperioodil vastutab tootja tasuta varuosade eest, kui ilmnes seadme viga või osa kvaliteediprobleem.

Järgnev ei kuulu tasuta teenuste alla:

1. Kahjustused, mis on põhjustatud transpordist või valest paigaldusest.
2. Kahjustused, mis on põhjustatud seadme lahtimonteerimisest või mehaanilisest ümberehitamisest.
3. Kahjustused, mis on põhjustatud seadme valest kasutamisest või puhastamisest ja hooldamisest.
4. Kahjustused, mis on põhjustatud tulest, hoone kokkuvarisemisest, välgust, üleujutusest ja teistest loodusõnnetustest, samuti kahjustused, mis on põhjustatud rottide või teiste kahjurite poolt.
5. Kahjustused, mis on põhjustatud juhendi mittejärgimisest.
6. Seadme ja selle osade normaalne kulumine.
7. Ostutšeki muutmise või selle puudumise korral.

Utiliseerimine

Seadme utiliseerimisel pärast selle kasutusaja lõppu järgige vastavat seadusandlust ja kohalikke regulatsioone.

SEADMETE HOOLDUS, REMONT JA VARUOSAD

Veikand Service Center

Koidula 19, 72213 Türi, Järvamaa
Tel.: +372 38 53 732; +372 38 53 008
Gsm: +372 53 014 980
E-post: service@veikand.ee
Koduleht: <http://www.foodtech.ee>