



MAXIMA

Hamburger Press



USER MANUAL

GEBRUIKERSHANDLEIDING



**BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY
VOOR GEBRUIK DIENT U DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING UITVOERIG TE LEZEN**



Nederlands

Introductie

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

Uw nieuwe Maxima product is geproduceerd met geavanceerde productietechnieken. Elk product wordt voor verzending geïnspecteerd en getest om veiligheid en betrouwbaarheid te kunnen waarborgen. Alle parameters voldoen volgens de nationale standaarden.

De Maxima hamburger pers kunt u gebruiken voor persen van hamburgers of visburgers. Door een hoeveelheid te kiezen, kunt u zelf de dikte van een burger bepalen. De machine is heel eenvoudig te gebruiken en zal u perfecte burgers leveren.

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 nummer 1 prioriteit.

Wij weten dat u met plezier dit product zal gaan gebruiken en bedanken u voor uw keuze. Wij hopen dat u Maxima in gedachten houdt bij toekomstige aanschaf van apparatuur.

Veiligheidsvoorschriften

- Het toestel mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het toestel kan ernstige schade aan het toestel en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Steek geen voorwerpen in het frame.
- Probeer zelf nooit het frame aan te passen.
- Dit toestel is bedoeld voor het persen van burgers.
- Houdt het toestel tijdens gebruik steeds in de gaten.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het toestel spelen.
- Voorkom overbelasting.

Vorbereiding voor eerste ingebruikname

- Controleer of het toestel niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het toestel **NIET**.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Plaats het toestel waterpas op een stabiele ondergrond om te voorkomen dat deze valt.
- Plaats het toestel zo, dat er een ruimte tussen de machine en muren of andere objecten een ruimte van minimaal 20 cm is.
- Plaats het toestel niet direct naast bronnen die warmte uitstralen (bijvoorbeeld gasfornuis of verwarming).



- **LET OP!** Houd de machine nooit aan het persgedeelte vast, maar altijd aan de voet.
- Maak voor het eerste gebruik het toestel en losse onderdelen van binnen en buiten schoon met een zacht, vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel. Droog het toestel na het schoonmaken.
- **LET OP!** Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen. Gebruik ook geen benzine houdende producten of oplosmiddelen.
- Draai het bijgeleverde handvat stevig aan de hendel.
- Volg de stappen die aangegeven worden in het volgende hoofdstuk 'Bediening'.

Bediening

- Duw de hendel geheel naar achteren, u ziet de pers nu loskomen van het ondergedeelte.
- Druk het knopje aan de rechterkant van de voet in om de schijf naar beneden te laten zakken.
- Plaats vervolgens een papieren velletje op de schijf voor de hygiëne.
- Plaats de gewenste hoeveelheid product als een balletje op de schijf. U kunt een burger van maximaal 35 mm dik maken. Door minder product in de pers te plaatsen, zult u minder dikke burgers krijgen.
- Plaats vervolgens een papieren velletje over het product voor de hygiëne.
- Trek de hendel geheel naar voren en pers het product in een burger.
- Duw vervolgens de hendel geheel naar achteren om de burger uit de machine te halen.
- **LET OP!** Duw voor uw eigen veiligheid de hendel geheel naar achteren en houdt deze niet met de hand vast.

Reiniging en onderhoud

- De binnen- en buitenkant van het toestel maakt u schoon met een zacht, vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel). Droog het toestel na het schoonmaken.
- **LET OP!** Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen. Gebruik ook geen benzine houdende producten of oplosmiddelen.
- **TIP!** Wij raden u aan dagelijks de machine schoon te maken met het oog op de hygiëne. Daarnaast ook wanneer u een ander product gaat gebruiken, bijvoorbeeld vis in plaats van vlees.

Specificaties

Naam:	Maxima Hamburgerpers	
Model:	Hamburgerpers 100	Hamburgerpers 130



Portioneerplaat:	Ø 100 mm	Ø 130 mm
Afmetingen:	H275 x B235 x D230 mm	H310 x B280 x D230 mm
Gewicht:	5,84 Kg	6,22 Kg
Behuizing:	Geanodiseerd aluminium	

Opslag

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

Garantie

Hartelijk bedankt dat u onze producten 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 is ons bedrijf verantwoordelijk voor onderdelen onder garantie in geval van materiaalfouten, fabricagefouten of kwaliteitsproblemen. Alleen bij correct gebruik en originele onderdelen.

De volgende zaken vallen niet onder de garantie:

1. Schade als gevolg van transport, installatie of verkeerde aansluitingen.
2. Component schade veroorzaakt door verkeerde elektrische- of water aansluiting.
3. Schade als gevolg van demontage of aanpassingen aan het originele toestel, 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 en 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.

Afdanken

- Aan het einde van de levensduur, het toestel afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.



English

Introduction

Thank you for purchasing this Maxima product. In order to obtain the maximum benefit and use of this product, please read these instructions completely before attempting to install or use this product.

Your new Maxima product is manufactured with advanced production techniques. Every product is inspected before shipment and tested to ensure operator safety and product quality. All parameters have reached or exceeded the national standard.

The Maxima hamburger press can be used to press hamburgers or fishburgers. By choosing the amount of food, it is possible to define the thickness of the burger. All parts in contact with food are made of stainless steel or food grade plastics.

At Maxima we are very proud of our products and are completely committed to providing you with the best products and service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We know you will enjoy using this product and Thank You for choosing our product. We hope you consider Maxima for your future equipment purchases.

Safety regulations

- The hamburger press may only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Do not insert objects in the frame.
- Do not use the hamburger press after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified repair company.
- Always keep an eye on the hamburger press when in use.
- Never let children near the hamburger press without supervision.
- Avoid overloading the hamburger press.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the hamburger press.

Preparations before using for the first time

- Check to make certain the hamburger press is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do **NOT** use the hamburger press.
- Remove all the packing material.
- Place the hamburger press on a stable underground.
- **Warning!** Never hold the appliance at the pressing part, but always at the feet.
- Make sure the hamburger press is not placed next to any sources that radiate heat (for example a heater, stove or oven).
- Make sure the hamburger press is placed 20 cm from every other object or walls.
- Clean the accessories and the hamburger press with luke-warm water and a soft cloth.



- **Warning!** Do not use any aggressive detergents or scourers, which may cause scratches. Do not use gasoline containing or solvents while cleaning.
- Tighten the handle that was provided beside the appliance to the knob and make certain it cannot be removed easily.
- Follow the steps in chapter 'Operation'.

Operation

- Press the handle completely backward, you can see the coming out.
- Press the button on the right side of the feet to let the disc down again.
- Place a paper sheet on the disk for hygienic reasons.
- Place the desired amount of food product in the shape of a ball on the disk.
- Place another paper sheet on the food product for hygienic reasons.
- You are able to make a burger of maximum 35mm. By placing less product in the press, you will get less thick burgers.
- Pull the handle completely forward and press the product into a burger.
- **Warning!** Press the handle either completely forward or backward, do not hold the handle half way with your hand.
- When you are finished with the hamburger press, make sure it is cleaned according to the steps in chapter 'Cleaning and maintenance'.

Cleaning and maintenance

- Clean the accessories and the hamburger press with a damp cloth (water with mild detergent). Dry the hamburger press totally by making use of a dry towel.
- **Warning!** Do not use any aggressive detergents or scourers, which may cause scratches. Do not use gasoline containing or solvents while cleaning.
- **Advise!** We advise you to clean the appliance daily for hygienic reasons. Clean it also when you are using another product (from minced meat to fish).

Specifications

Name:	Maxima Hamburger press	
Model:	Hamburger press 100	Hamburger press 130
Portioning plate:	Ø 100 mm	Ø 130 mm
Dimensions:	H275 x W235 x D230 mm	H310 x W280 x D230 mm



Weight:	5,84 Kg	6,22 Kg
Casing:	Geanodiseerd aluminium	

Storage

- Make sure the hamburger press is cleaned the right way before it is being stored.
- Store in a cool and dry place.

Guarantee

Thank you for using our products, our company will follow related provisions from our "Algemene Voorwaarden", and provide you services when you can show us the invoice.

We provide 12-month warranty from the date of purchase (invoice date). In the warranty period, our company is responsible for free parts if there is a device fault or quality problem of spare parts under correct operation.

The following does not belong to free services:

1. Damages result from transportation, installation, improper connections.
2. Component damages caused by failing to provide power and voltage as required in technical data.
3. Damages caused by disassembling products, adjust or change the mechanical and electrical structures without permission.
4. Damages caused by improper operation, cleaning and maintenance.
5. Non-man-made damage, such as damages from abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods and other natural disasters, and damages from rats and other pests.
6. Failure in following the manual when operating.
7. Wearable and expendable parts.
8. Altered invoice or without invoice.

Discarding

- When discarding the hamburger press at the end of its useful life, please observe the regulations and guidelines in force at that time.