

# MAXIMA

## PLANETARY MIXERS



### USER MANUAL

### GEBRUIKSHANDLEIDING

BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY

ALVORENS U DIT PRODUCT IN GEBRUIK GAAT NEMEN DIENT U EERST AANDACHTIG DEZE  
GEBRUIKSHANDLEIDING DOOR TE LEZEN





## ENGLISH

### Introduction

Thank you for purchasing this Maxima product. To ensure optimal and safe use, please read these instructions completely before attempting to install or use this product

All Maxima products are manufactured with great care and are CE certified. As a result, our products meet the legal requirements within the European Union with regard to safety, health and the environment. In addition, our products are tested and inspected prior to shipment to ensure product quality and safety.

The Maxima mixer range can be used for mixing food products, various types of dough or product fillings. The machines are safe, stable and easy-to-use. All parts that come in contact with your product are made of stainless steel or food grade plastics. The machine is supplied with a variety of tools to meet your mixing requirements and several speeds can be selected to ensure satisfactory results.

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 trust you will enjoy using this product and Thank You for choosing Maxima Kitchen Equipment as your supplier. We hope you will consider Maxima for your future purchases.

## 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 en veilig van dit product gebruik maken.

Alle Maxima producten 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 mixer serie kunt u gebruiken voor het mengen en kneden van voedingsmiddelen, zoals verschillende soorten deeg of productvullingen. De machines zijn veilig, stabiel en gemakkelijk in gebruik. Alle delen die in contact komen met uw product voedsel zijn gemaakt van RVS of voedselveilige kunststoffen. De machine wordt geleverd met een verscheidenheid toebehoren om aan al uw eisen te voldoen, daarnaast is het mogelijk verschillende snelheden te selecteren voor elk gewenst resultaat.

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

We vertrouwen erop dat u dit product met plezier zult gebruiken en bedanken u voor uw keuze in Maxima Kitchen Equipment als uw leverancier. We hopen dat u Maxima zult overwegen voor uw toekomstige aankopen.



## ENGLISH

### Features

- **Certification:** All Maxima machines are CE certified.
- **Motors:** All Maxima mixer motors are designed specifically for heavy duty mixing applications.
- **Transmission:** All Maxima gears, bearings and shafts are made of precision machined quality steel. The transmission is lubricated with long lasting grease lubricant to ensure quiet operation and a long life span. **ATTENTION!** Regularly check the grease lubricant and re-fill if required.
- **Controls:** All Maxima mixers have a separate start and stop button so that operators can easily stop the machine in an emergency situation. Also, several speeds can be selected using the speed handle.

### Specifications

Name	Maxima Planetary Mixer				
Model	MPM 10	MPM 20	MPM 30	MPM 40	MPM 60
Product Code	09300160	09300165	09300170	09300175	09300180
Electrical Input	230 V / 50 Hz 1 Phase	230 V / 50 Hz 1 Phase	230 V / 50 Hz 1 Phase	230 V / 50 Hz 1 Phase	400 V / 50 Hz 3 Phase
Power	550 W	750 W	1100 W	1500 W	2000 W
Dimensions (mm)	H606 x W366 x D450	H790 x W440 x D520	H760 x W420 x D545	H1011 x W630 x D620	H1300 x W652 x D724
Weight	57 kg	76 kg	80 kg	150 kg	150 kg
Bowl Capacity	10 liters	20 liters	30 liters	40 liters	60 liters
Max. Flour Capacity	Regular: 2.5 kg Whole grain: 2 kg	Regular: 5 kg Whole grain: 4 kg	Regular: 7.5 kg Whole grain: 6 kg	Regular: 10 kg Whole grain: 8 kg	Regular: 15 kg Whole grain: 12 kg
Max. Dough Capacity	Pizza: 5 kg Bread: 4 kg	Pizza: 10 kg Bread: 8 kg	Pizza: 15 kg Bread: 12 kg	Pizza: 20 kg Bread: 16 kg	Pizza: 30 kg Bread: 24 kg
Mixing Speeds (RPM)	110 / 178 / 390	105 / 180 / 408	110 / 200 / 420	80 / 160 / 310	74 / 150 / 288
Included Accessories	Stainless Steel Dough Hook Stainless Steel Mixing Wing Stainless Steel Whisk			Aluminium Dough Hook Aluminium Mixing Wing Stainless Steel Whisk	

### Safety Regulations

- The machine 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.
- This machine may only be used for its intended purpose: **Mixing food products.**



- This is a commercial product and must only be used by a trained professional who has read and fully understands this manual. It must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities
- Keep the machine and electrical plug away from water and any other liquids. In the unlikely event that the machine should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the machine checked by a certified technician. **Not following these instructions may cause life-threatening situations.**
- The device is to be used indoors only.
- Do not move the appliance while operational.
- Do not cover or place objects on top of the appliance when its operating.
- Never try to open the casing of the machine yourself.
- Do not insert any objects in the casing or openings of the machine.
- Do not touch the power plug with wet or damp hands.
- Do not use the machine after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified engineer.
- Do not try to repair the machine yourself. **This may cause life-threatening situations.**
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Keep the power cable away from operating range. Do not lay over carpets or heat insulation and do not cover the cable.
- Always keep an eye on the machine when in use.
- Never put your hands near the moving parts of the machine.
- Never let children use professional machines without supervision.
- Always pull the power plug out of the socket when the machine is not being used.
- **ATTENTION!** As long as the power plug is in the socket the machine is connected to the power source.
- Keep all packaging away from children. Dispose of packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- Turn off the machine before pulling the power plug out of the socket.
- Never try to move or carry the machine by the power cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the machine.
- Avoid overloading the machine.
- Do not place the machine on its side, upside-down or tilt the appliance more than 45° from the vertical. Also not while the appliance is being transported.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.



## First Time Use

- Unpack and inspect your machine immediately after receipt. If there are any latent defects or damages to the machine then immediately contact the freight carrier as well as your dealer. Save all packaging materials for inspection by the freight carrier.
- Read this instruction manual completely before attempting to install and operate this product. All installations and set ups must be done by authorized service agents, your dealer, or Maxima representatives.
- The machine must be positioned on a flat surface with sufficient space around the machine to allow for easy access to the machine, and for cleaning and ventilation.
- If your machine is supplied with a factory fitted molded plug then you may plug the unit into a standard electrical outlet. Make sure that the voltage of the machine and the wall outlet are compatible. If your machine is not supplied with a factory fitted molded plug then a qualified electrical technician must be contracted to wire the unit to the power supply.
- Before using your machine for the first time it is recommended that the exterior of the machine is wiped down with a damp cloth, and the worksurfaces, attachments or attributes are cleaned using a food safe cleaning detergent and rinsed with warm water.
- After cleaning, wait for appliance to dry completely and then plug the appliance into the power socket.
- Level and position the machine in such a way that the plug is accessible at all times.

## Operation

- Plug the machine into the main socket.
- Before switching on the machine, select the desired mixing speed using the speed handle. It is critical to select an appropriate speed when mixing heavy dough. Only use the lowest speed when mixing heavy dough.
- **ATTENTION!** Never overload the machine. When processing heavy dough, do not fill the bowl for more than 50% of its capacity. In case of heavy operation the maximum capacity may even be less. Consult your supplier in case of doubt.
- Once the speed has been selected, press the start button to activate the mixer. The safety guard must be closed for the mixer to operate. If the safety guard is open or not closed properly then the mixer will not start.
- **ATTENTION!** In order to prolong the life span of the motor and gearbox, it is required that the mixer is turned off before switching from one speed to another. To change speeds, stop the mixer. You can change the speed once the mixing attachment has stopped rotating. Select the desired speed using the speed handle or button and press the start button to reactivate the mixer.
- When mixing light batches it is recommended that the mixer is not used continuously for more than 30 minutes. Allow the machine to cool down for approximately 15 minutes between mixing cycles.
- When mixing heavy batches it is recommended that the mixer is not used continuously for more than 20 minutes. Allow the machine to cool down for approximately 30 minutes between mixing cycles.
- Should the machine not be used for a longer period, please remove the plug from the main socket.



## Safety Features

The mixer is fitted with the following safety features designed to protect the user and machine against injury or damage:

- **Safety Guard:** The safety guard must be closed completely in order to operate. If the safety guard is not closed properly the mixer will not start. Also, if the safety guard is opened during operation the mixer will switch off automatically. To restart the mixer, the safety guard must be closed again. **Never try to put your hands through the safety guard while the mixer is operational.**
- **Bowl Lift** – The mixing bowl must be in the fully lifted position in order to operate. If the bowl is not lifted properly the mixer will not start and if the bowl is lowered during use the mixer will switch off automatically. To restart the mixer, the bowl must be lifted again. **Never try to remove the mixing bowl while the mixer is operational.**
- **Overheat Protection** – The motor is fitted with a safety shut off device which will automatically turn off the machine if the temperature of the motor exceeds the manufacturers recommended operating limits. If this happens then the machine should be left off for a minimum of 60 minutes in order to allow the motor to cool down. After the cool down period then the user can continue use of the machine.
- **Overload Protection** – The machine is fitted with an overload protection switch which will trip if the batch size being mixed is too heavy. If this happens then reduce the batch size.

## Cleaning and Maintenance

- Maintenance and repairs should only be done by certified engineers.
- Regularly check and clean the appliance, its attributes and tubes/hoses (if applicable).
- Regularly check the power plug and power cable for damage. If either is damaged do not use the appliance. Instead, have it repaired by a certified electrical engineer.
- Always switch off and disconnect the power supply before cleaning or maintenance.
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use solvents or petrol based cleaning agents. Cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine. Warm, soapy water is recommended for cleaning.
- Do not use any scourer and sharp or pointed objects during cleaning, this may cause damage to the machine.
- Always dry the appliance after cleaning using a soft cloth.
- Regularly check the grease lubricant inside the transmission and re-fill if required. This will help prolong the machines lifespan.
- **ATTENTION!** Never hose down the machine or immerse it in water or any other liquid, instead wipe the exterior with a damp cloth.
- **ATTENTION!** Never let the power cable or power plug get wet or damp.



## Storage

- Make sure the appliance is cleaned the right way before it is being stored.
- Coil the power cord and put it away.
- Store in a cool and dry place.

## Discarding

When discarding the appliance, do so in compliance with local, state and national regulations.

## 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 is not included in the free service:

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. Damage 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.

In line with our policy of continuous development, we reserve the right to alter the product, the packaging or the documentation without prior notice.

## NEDERLANDS

### Kenmerken

- **Certificering:** Alle Maxima machines zijn CE gecertificeerd.
- **Motoren:** Alle Maxima motoren zijn ontworpen voor intensief professioneel gebruik.
- **Overbrenging:** Alle Maxima tandwielen, assen en lagers zijn gemaakt van hoogwaardig staal. Om een lange levensduur en stil gebruik te waarborgen is het schakelmechanisme voorzien van beschermende vetlaag.
- **Bediening:** Alle Maxima mixers hebben een aparte start- en stopknop zodat de machine, in een noodsituatie, gemakkelijk door de gebruiker uitgeschakeld kan worden. Daarnaast, kunnen er verschillende mixsnelheden geselecteerd worden door middel van de snelheidsschakelaar.

### Specificaties

Naam	Maxima Planeetmenger				
Model	MPM 10	MPM 20	MPM 30	MPM 40	MPM 60
Product Code	09300160	09300165	09300170	09300175	09300180
Stroom Input	230 V / 50 Hz 1 Phase	230 V / 50 Hz 1 Phase	230 V / 50 Hz 1 Phase	230 V / 50 Hz 1 Phase	400 V / 50 Hz 3 Phase
Vermogen	550 W	750 W	1100 W	1500 W	2000 W
Afmetingen (mm)	H606 x B366 x D450	H790 x B440 x D520	H760 x B420 x D545	H1011 x B630 x D620	H1300 x B652 x D724
Gewicht	57 kg	76 kg	80 kg	150 kg	150 kg
Ketel Capaciteit	10 liter	20 liter	30 liter	40 liter	60 liter
Max. Bloem Capaciteit	Standaard: 2.5 kg Volkoren: 2 kg	Standaard: 5 kg Volkoren: 4 kg	Standaard: 7.5 kg Volkoren: 6 kg	Standaard: 10 kg Volkoren: 8 kg	Standaard: 15 kg Volkoren: 12 kg
Max. Deeg Capaciteit	Pizza: 5 kg Brood: 4 kg	Pizza: 10 kg Brood: 8 kg	Pizza: 15 kg Brood: 12 kg	Pizza: 20 kg Brood: 16 kg	Pizza: 30 kg Brood: 24 kg
Mix Snelheden (RPM)	110 / 178 / 390	105 / 180 / 408	110 / 200 / 420	80 / 160 / 310	74 / 150 / 288
Inbegrepen Accessoires	RVS Deeghaak RVS Mengvleugel RVS Klopgarde			Aluminium Deeghaak Aluminium Mengvleugel RVS Klopgarde	



## Veiligheidsvoorschriften

- Het apparaat 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.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor: **Het mixen van voedingsproducten.**
- Dit is een commercieel product 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
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen. Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. **Het niet navolgen van dit advies kan levensgevaar opleveren**
- Dit apparaat is enkel bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- Verplaats het apparaat niet terwijl deze in gebruik is.
- Dek het apparaat nooit af of plaats er nooit voorwerpen op terwijl deze in bedrijf is.
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- Controleer stekker en snoer regelmatig op eventuele beschadiging. Indien stekker of snoer beschadigd is, laat de reparatie bij een erkend bedrijf uitvoeren.
- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op andere wijze beschadigd is. Laat het bij een erkend reparatiebedrijf controleren en zo nodig repareren.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. **Dit kan levensgevaar opleveren.**
- Zorg dat het snoer niet met scherpe of hete voorwerpen in aanraking komt en houdt het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, pak dan altijd de stekker zelf beet en trek nooit aan het snoer.
- Zorg dat niemand het snoer (of verlengsnoer) abusievelijk kan lostrekken of erover kan struikelen.
- Houdt het apparaat tijdens gebruik steeds in de gaten.
- Houd uw handen weg van bewegende delen terwijl het apparaat in gebruik is.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het apparaat spelen of het apparaat zonder toezicht gebruiken.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en voordat het wordt schoongemaakt.
- **LET OP!** Zolang de stekker in het stopcontact zit staat het apparaat onder netspanning.
- Houd al het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en behandel het afval volgens lokale wet- en regelgeving.

- Schakel het apparaat uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag of verplaats het apparaat nooit aan het snoer.
- Gebruik geen accessoires in samenwerking met het apparaat die niet zijn meegeleverd of er niet bij horen.
- Voorkom overbelasting.
- Plaats het apparaat niet op zijn kant of ondersteboven. Het apparaat dient niet meer dan 45° te kantelen. Dit geldt ook voor tijdens transport.
- De elektrische aansluitingen moeten voldoen aan de hiervoor bestemde richtlijnen.

### Vorbereiding voor eerste ingebruikname

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier 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.
- Lees aandachtig deze gebruikshandleiding voordat u de machine in gebruik neemt. Het installeren van de machine dient door een gediplomeerd vakman, uw dealer of een Maxima vertegenwoordiger gedaan te worden.
- Plaats het apparaat “waterpas” op een vlakke en stabiele ondergrond. Zorg voor genoeg ruimte eromheen voor gemakkelijke toegang, reiniging en ventilatie.
- Plaats het apparaat zo, dat de stekker te allen tijde vrij en bereikbaar is.
- Als uw machine met een standaard stekker geleverd wordt kan u deze in het stopcontact plaatsen. Controleer alvorens of het voltage gelijkwaardig is. Als uw machine enkel met snoer en zonder stekker geleverd wordt dient u dit door een gediplomeerd vakman te laten monteren.
- Alvorens ingebruikname wordt geadviseerd het apparaat te reinigen. Gebruik voor de behuizing een vochtige doek. Reinig het werkoppervlak, accessoires en toebehoren met warm water en een reinigingsmiddel dat geschikt is voor gebruik in de voedselindustrie. Spoel het vervolgens af met warm water en wacht totdat deze compleet opgedroogd zijn.

## Bediening

- Stop de stekker in het stopcontact.
- Selecteer de juiste snelheid alvorens u de mixer activeert.
- **LET OP!** Overbelast de machine nooit. Vul de machine niet meer dan 50% van de inhoud van de kuip als u zware producten wilt verwerken. In sommige gevallen kan dit zelfs minder zijn. Consulteer uw wederverkoper in geval van twijfel. Het vochtgehalte van deeg is belangrijk voor het selecteren van de juiste snelheid. Gebruik alleen de laagste snelheid wanneer u zwaar deeg gaat verwerken.
- Zodra een snelheid is geselecteerd, druk op de startknop om de machine te activeren. Het traliewerk moet gesloten zijn om de mixer te kunnen laten werken. Als het traliewerk niet correct is gesloten zal de machine niet werken.
- **LET OP!** Om de levensduur van de motor en het schakelmechanisme te verlengen, moet de machine worden gestopt voordat alvorens van snelheid wordt gewisseld. Zodra de machine is gestopt met roteren kunt u de snelheid veranderen middels de hendel of knop. Als u de nieuwe snelheid heeft geselecteerd kunt u de startknop gebruiken om de machine te activeren.
- Als u kleine hoeveelheden verwerkt raden wij u aan om de machine niet langer dan 30 minuten achter elkaar te gebruiken en een koelingsperiode in acht te nemen van 15 – 20 minuten.
- Als u grote hoeveelheden verwerkt raden wij u aan om de machine niet langer dan 15 minuten achter elkaar te gebruiken en een koelingsperiode in acht te nemen van 20 – 30 minuten.
- Als de machine voor een langere periode niet wordt gebruikt, verwijder dan de stekker uit het contact.

## Veiligheidskenmerken

De machine is voorzien van de onderstaande veiligheidskenmerken om de gebruiker en de machine te beschermen tegen ongelukken of schade.

- **Veiligheidsralie** – Het traliewerk moet goed worden gesloten om de mixer te kunnen starten. Als het traliewerk niet goed is gesloten, dan zal de mixer niet starten. Als het traliewerk tijdens productie wordt geopend zal de machine stoppen. **Stop nooit uw handen in de ketel tijdens gebruik.**
- **Ketellift** – De ketel moet volledig gelift zijn om de mixer te kunnen starten. Als de ketel niet volledig omhoog is geplaatst, dan zal de mixer niet starten. Als de ketel tijdens gebruik naar beneden wordt gelaten, dan zal de machine stoppen. **Probeer nooit de kuip te verwijderen tijdens gebruik.**
- **Bescherming Overhitting** – De motor is voorzien van een mechanisme dat de machine zal stopzetten als de temperatuur van de motor de toegelaten temperatuur overschrijdt. Als dit gebeurt, dient de machine minimaal 60 minuten af te koelen. Na afkoeling mag de machine weer worden gebruikt.
- **Bescherming Overbelasting** – De machine is voorzien van een bescherming tegen overbelasting. Deze schakelaar zal omslaan als de productiecapaciteit van de machine wordt overschreden. Als dit gebeurt, dient men de kuip minder af te vullen.

## Reiniging en Onderhoud

- Onderhoud en reparaties dienen alleen uitgevoerd te worden door een gediplomeerd vakman.
- Controleer en reinig het apparaat, de kabels/slangen en accessoires regelmatig.
- Controleer regelmatig de stekker en voedingskabel op beschadigingen. Wanneer één hiervan beschadigd is, is het niet toegestaan het apparaat te gebruiken. De kabel en/of stekker dient door een gediplomeerd vakman gerepareerd te worden.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dan wel ter reparatie stelt, altijd eerst het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- Gebruik nooit agressieve of bijtende reinigingsmiddelen. Gebruik ook geen oplosmiddel of benzine houdende middelen. Deze reinigingsmiddelen kunnen het apparaat beschadigen of schadelijke residu's achterlaten. Warm water en een mild reinigingsmiddel worden geadviseerd.
- Gebruik geen schuurspons of scherpe objecten tijdens het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
- De beschermende vetlaag van de overbrenging dient regelmatig gecontroleerd te worden en indien nodig verversd te worden. Dit zal de levensduur van uw mixer bevorderen
- Droog het apparaat altijd na het reinigen, gebruik hiervoor een zachte doek.
- **LET OP!** Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik ook geen hogedrukspuit of directe waterstraal om het apparaat te reinigen. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek.
- **LET OP!** Laat de stekker of de voedingskabel niet nat of vochtig worden.

## Opslag

- Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier is schoongemaakt voordat u het opslaat.
- Rol het snoer op en stop deze netjes weg.
- Berg het apparaat op in een droge en koele plaats.

## Afdanken

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



## 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 de originele 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 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.

Ten behoeve van productontwikkeling en -verbetering behouden wij het recht om; het product, de verpakking of documentatie te wijzigen zonder dit vooraf bekend te maken.