

MAXIMA

SAUSAGE FILLER / CHURROS MAKER



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 Manual Sausage Filler / Churros Maker is a professional grade machine and ideally suited for making sausages or churros. No electricity is required due to the manual operating system, which allows you to use the machine anywhere you need. Due to its durable stainless steel construction the appliance is low-maintenance, safe and easy to use.

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 Handmatige Worstenvuller / Churros Maker is een professionele machine en uitermate geschikt voor het maken van worstjes of churros. Dankzij de handmatige bediening is er geen elektriciteit nodig, waardoor u de machine overal kunt gebruiken waar u maar wilt. Dankzij de duurzame constructie van roestvrij staal is het apparaat onderhoudsarm, veilig en gebruiksvriendelijk.

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.

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.

Specifications

Product	MAXIMA SAUSAGE FILLER / CHURROS MAKER					
Article Code	Model	Capacity	Cylinder Ø	Weight	Dimensions (mm)	Funnels & Attachments
09300460	Sausage Filler 3L Vertical	3 L	140*200	8 kg	300*220*540	Ø16 Ø22 Ø32 Ø38
09300461	Sausage Filler 5L Vertical	5 L	140*320	10 kg	300*260*650	
09300462	Sausage Filler 7L Vertical	7 L	140*460	11 kg	300*300*790	
09300463	Sausage Filler 10L Vertical	10 L	219*270	15 kg	370*330*610	
09300464	Sausage Filler 12L Vertical	12 L	219*320	16 kg	370*330*660	
09300465	Sausage Filler 15L Vertical	15 L	219*400	17 kg	370*330*740	
09300467	Sausage Filler 3L Horizontal	3 L	140*200	7.5 kg	420*180*210	
09300468	Sausage Filler 5L Horizontal	5 L	140*320	9 kg	540*180*210	
09300469	Sausage Filler 7L Horizontal	7 L	140*460	10.5 kg	670*180*210	
09368050	Churros Maker 3 L	3 L	140*200	8 kg	300*220*540	Ø16 Ø22 Ø32 Ø38 Small Medium Large 3-Way Split
09368051	Churros Maker 5L	5 L	140*320	10 kg	300*260*650	
09368052	Churros Maker 7L	7 L	140*460	11 kg	300*300*790	
09368053	Churros Maker 10L	10 L	219*270	15 kg	370*330*610	
09368054	Churros Maker 12L	12 L	219*320	16 kg	370*330*660	
09368055	Churros Maker 15L	15 L	219*400	17 kg	370*330*740	



General Safety Guidelines

This machine may only be used for the purpose for which it was designed and intended. The manufacturer and supplier are not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.

- 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 (without supervision) by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- This device is intended for indoor use only.
- **ATTENTION!** Do not try to repair the appliance yourself (unless instructed). This may void warranty, cause damage or hazardous situations.
- Do not use any extra devices or accessories that are not supplied along with the machine.
- Never put your hands or other body parts near the moving parts of the machine while operational.
- Always keep an eye on the machine when in use.
- Keep all packaging away from children and dispose of packaging in accordance with local, state and national regulations.
- Avoid overloading the machine.

Product Specific Safety Guidelines

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

First Time Use

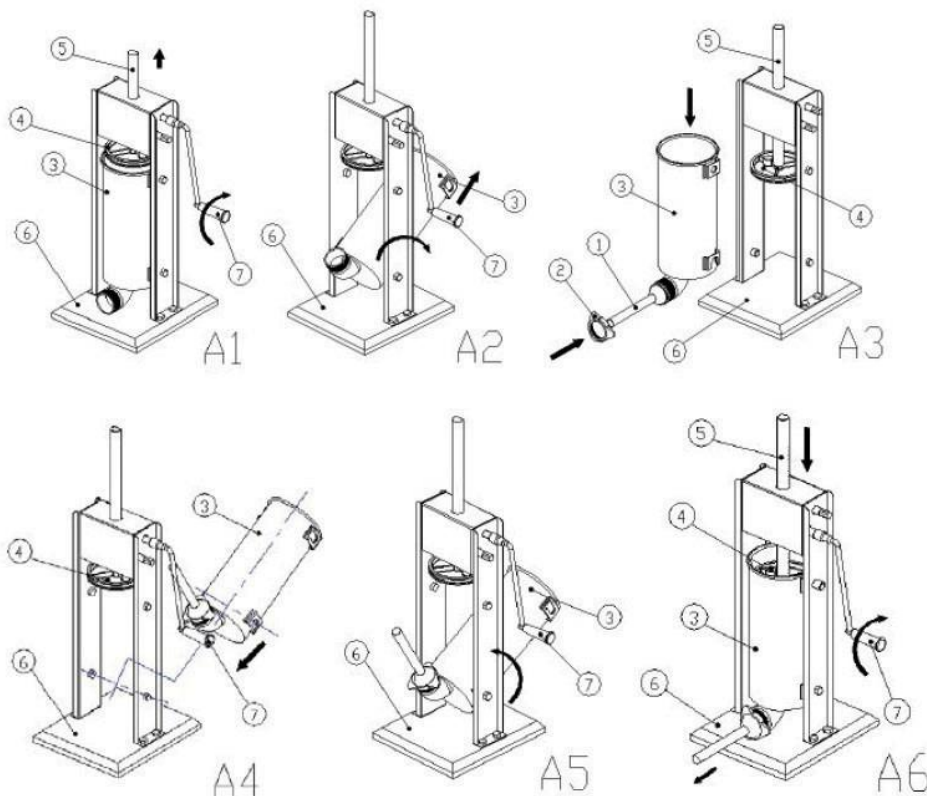
- Unpack and inspect your machine immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the machine then immediately contact your supplier. Save all packaging materials in case the machine needs to be returned or inspected by the freight carrier.
- Remove any protective film from all surfaces (if applicable).
- Read this instruction manual completely before attempting to install and operate this product. When in doubt, contact your supplier.
- Before using the appliance for the first time, it is recommended to clean the appliance according to instructions (see chapter "*Cleaning and Maintenance*").

Installation

1. The machine must be positioned on a flat and stable surface.
2. Choose a surface where the machine is not exposed to direct sunlight, or close to a direct source of heat such as a cooker, oven or radiator.
3. When positioning the appliance, maintain a distance of 10cm (4 inches) between the appliance and walls or other objects for ease of use.
4. Install the required parts & accessories (if applicable).

Operation

- Make sure the rubber piston gasket is lubricated before operation.
- Completely lift the piston from the cylinder using the hand crank [A1].
- Tilt the cylinder to add your product [A2].
- Mount the funnel / attachment. If desired, the cylinder can be removed from the housing completely [A3].
- Place the cylinder back into the housing [A4].
- Tilt the cylinder into original position [A5].
- Push the piston back into the cylinder using the hand crank [A6].
- Clean the appliance (see chapter "Cleaning and Maintenance").





Cleaning and Maintenance

- Maintenance and repairs should only be done by a certified technician.
- Regularly check and clean the appliance, its parts and accessories (if applicable).
- **ATTENTION!** Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use solvents or petrol based cleaning agents. Some cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine. Use a mild and food-safe cleaning product instead.
- **ATTENTION!** Do not use any scourer and sharp or pointed objects during cleaning, this may cause damage to the machine.
- **ATTENTION!** Never hose down the machine or immerse it in water or any other liquid, instead wipe the exterior with a damp cloth. Do not use a steamer to clean the appliance
- Clean parts and accessories using a soft brush or cloth and warm water with a mild food-safe detergent. Rinse under tap to remove soap residue. Wipe down the exterior with a damp cloth. Always dry the appliance, parts and accessories after cleaning using a soft cloth

Storage

- Make sure the appliance is cleaned properly before storage.

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

Specificaties

Product	MAXIMA WORSTENVULLER / CHURROS MAKER					
Artikel Code	Model	Capaciteit	Cilinder Ø	Gewicht	Afmetingen (mm)	Spuit- & Opzetstukken
09300460	Sausage Filler 3L Vertical	3 L	140*200	8 kg	300*220*540	Ø16 Ø22 Ø32 Ø38
09300461	Sausage Filler 5L Vertical	5 L	140*320	10 kg	300*260*650	
09300462	Sausage Filler 7L Vertical	7 L	140*460	11 kg	300*300*790	
09300463	Sausage Filler 10L Vertical	10 L	219*270	15 kg	370*330*610	
09300464	Sausage Filler 12L Vertical	12 L	219*320	16 kg	370*330*660	
09300465	Sausage Filler 15L Vertical	15 L	219*400	17 kg	370*330*740	
09300467	Sausage Filler 3L Horizontal	3 L	140*200	7.5 kg	420*180*210	
09300468	Sausage Filler 5L Horizontal	5 L	140*320	9 kg	540*180*210	
09300469	Sausage Filler 7L Horizontal	7 L	140*460	10 kg	670*180*210	
09368050	Churros Maker 3 L	3 L	140*200	8 kg	300*220*540	Ø16 Ø22 Ø32 Ø38 Klein Middel Groot Drievoudig
09368051	Churros Maker 5L	5 L	140*320	10.5 kg	300*260*650	
09368052	Churros Maker 7L	7 L	140*460	11 kg	300*300*790	
09368053	Churros Maker 10L	10 L	219*270	15 kg	370*330*610	
09368054	Churros Maker 12L	12 L	219*320	16 kg	370*330*660	
09368055	Churros Maker 15L	15 L	219*400	17 kg	370*330*740	

Algemene veiligheidsvoorschriften

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

- 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 (zonder toezicht) worden gebruikt door kinderen, of personen met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- **LET OP!** Probeer de machine niet zo maar zelf te repareren (tenzij aangegeven). Dit kan de garantie ongeldig maken, het apparaat beschadigen of gevaarlijke situaties veroorzaken.
- 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 operationeel is.
- Houd de machine altijd in de gaten tijdens gebruik.
- Houd al het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Voorkom overbelasting van de machine.

Productspecifieke veiligheidsvoorschriften

- Deze machine mag alleen worden gebruikt voor: **Verwerken van voedingsmiddelen.**

Alvorens ingebruikname

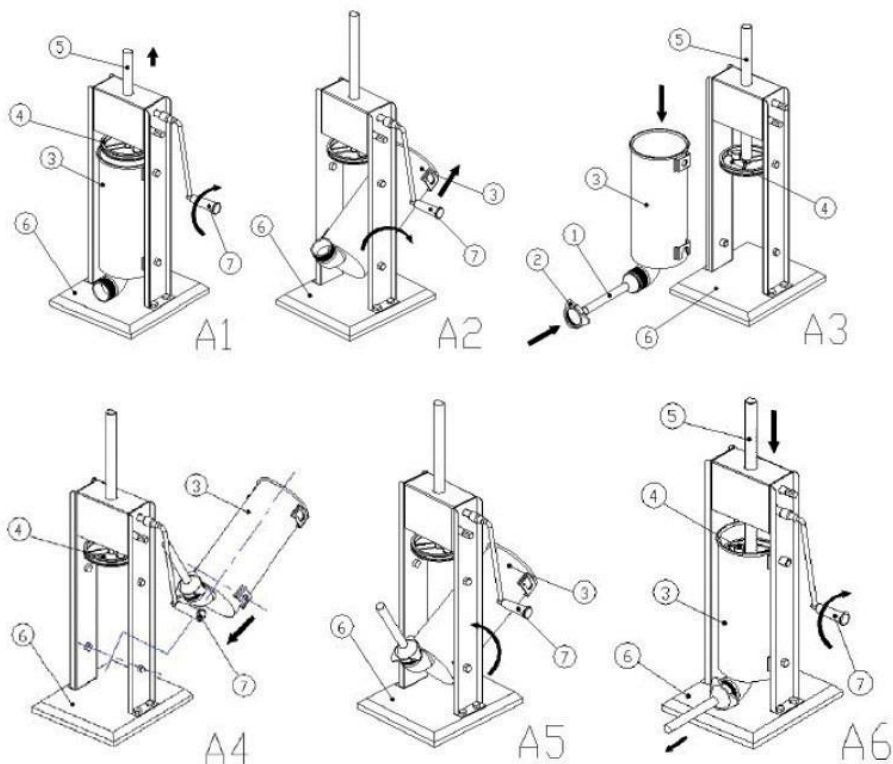
- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat niet. Bewaar al het verpakkingsmateriaal indien de machine geïnspecteerd of retour gestuurd moet worden.
- Verwijder alle beschermende folies van het apparaat (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 & Onderhoud*).

Installatie

1. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Kies een plek uit die niet in direct zonlicht staat of dichtbij een warmtebron zoals bijvoorbeeld een kookstel, oven of radiator.
3. Zorg voor genoeg ruimte (10cm) om het apparaat heen, voor gemakkelijke toegang, reiniging en ventilatie.
4. Monteer de benodigde onderdelen & accessoires (indien van toepassing).

Bediening

- Smeer de rubberen zuigerpakking in voor gebruik.
- Til de zuiger volledig uit de cilinder door de handslinger te gebruiken [A1].
- Kantel de cilinder om uw product toe te voegen [A2].
- Monteer het spuit- / opzetstuk. Desgewenst kan de hele cilinder uit de behuizing verwijderd worden [A3].
- Plaats de cilinder terug in de behuizing [A4].
- Kantel de cilinder in de oorspronkelijke positie [A5].
- Duw de zuiger terug in de cilinder door de handslinger te gebruiken [A6].
- Reinig het apparaat na gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").





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.
- **LET OP!** 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.
- **LET OP!** Gebruik geen schuurspons of scherpe objecten tijdens het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
- **LET OP!** Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik ook geen hogedrukspuit of directe waterstraal om het apparaat te reinigen. Gebruik ook geen stoomapparaat om de vriezer te reinigen.
- Reinig de onderdelen en accessoires met een zachte borstel of vochtige doek, warm water en een mild (voedselveilig) reinigingsmiddel. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de machine te reinigen. Droog het apparaat altijd na het reinigen, gebruik hiervoor een zachte doek.

Opslag

- Zorg ervoor dat het apparaat op de juiste manier is schoongemaakt voordat u het opslaat.

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, bliksemingslag, 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.