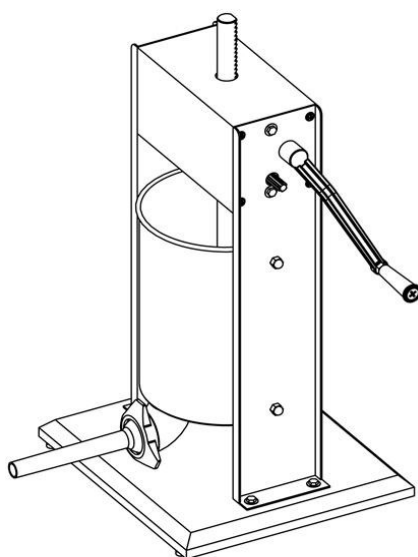




MAXIMA

Automatická plnička klobás 15L / 20L / 25L Automatic sausage filler 15L/20L/25L



UŽIVATELSKÁ PŘÍRUČKA USER MANUAL



**PŘED POUŽITÍM TOHOTO VÝROBKU BYSTE SI MĚLI ŘÁDNĚ PŘEČÍST TUTO UŽIVATELSKOU PŘÍRUČKU.
YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY BEFORE USING THIS PRODUCT.**



ÚVOD

Děkujeme, že jste si zakoupili tento produkt Maxima. Před instalací nebo používáním tohoto výrobku si pečlivě přečtěte tyto pokyny. Tímto způsobem budete moci z tohoto produktu vytěžit maximum.

Váš nový výrobek Maxima byl vyroben pomocí pokročilých výrobních postupů. Každý výrobek je před odesláním zkontrolován a otestován, aby byla zajištěna jeho bezpečnost a spolehlivost. Všechny parametry odpovídají národním normám.

Plničku klobás Maxima můžete použít k lisování směsi mletého masa na výrobu klobás. Výběrem množství můžete určit tloušťku a velikost klobásy. Přístroj se velmi snadno používá a získáte z něj dokonalé klobásy.

Ve společnosti Maxima jsme na své výrobky velmi hrdí a jsme plně odhodláni poskytovat vám ty nejlepší produkty a služby. Vaše spokojenost je pro nás prioritou číslo jedna.

Víme, že tento produkt budete rádi používat, a děkujeme vám za vaši volbu. Doufáme, že budete mít Maximu na paměti při budoucích nákupech vybavení.

Bezpečnostní pokyny

- Spotřebič se smí používat pouze k účelu, ke kterému byl navržen. Výrobce nenesе žádnou odpovědnost za škody vzniklé nesprávnou obsluhou a nesprávným používáním.
- Nesprávná obsluha a nesprávné používání spotřebiče může způsobit vážné poškození spotřebiče a zranění osob.
- Do rámu nekládejte žádné předměty.
- Nikdy se nepokoušejte upravovat rám sami.
- Tento přístroj je určen k lisování mletého masa a výrobě klobás.
- Během používání spotřebič vždy sledujte.
- Nikdy nedovolte dětem, aby si kolem stroje hrály bez dozoru.
- Zabraňte přetížení.



Příprava na první použití

- Zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. V případě poškození okamžitě kontaktujte svého dodavatele a spotřebič **NEPOUŽÍVEJTE**.
- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Umístěte spotřebič na stabilní povrch, abyste zabránili jeho pádu.
- Zařízení umístěte tak, aby mezi ním a stěnami nebo jinými předměty byla mezera alespoň 20 cm.
- Přístroj neumísťujte přímo vedle zdrojů, které vyzařují teplo (např. plynový sporák nebo topení).
- **UPOZORNĚNÍ:** Stroj vždy držte za základnu.
- Před prvním použitím stroje očistěte vnitřek a vnějšek stroje a volné části měkkým, vlhkým hadříkem (voda s jemným čisticím prostředkem). Po vyčištění jednotku vysušte.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte abrazivní nebo korozivní čisticí prostředky. Nepoužívejte ani výrobky obsahující benzín nebo rozpouštědla.
- Pevně přišroubujte dodanou rukojeť k rámu.
- Postupujte podle pokynů uvedených v následující části "Obsluha a čištění".

Provoz a čištění

Před použitím přístroj důkladně vyčistěte, abyste zajistili hygienu. Důkladně vyčistěte všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, např. válec a násypku. Nejlépe se to dělá kartáčem a vhodným čisticím prostředkem, který je schválen pro použití s masnými spotřebiči.

Čištění

- Otočte rukojeť směrem od sebe a výsledkem bude, že lis půjde nahoru.
- Na válci je umístěna nálevka, kterou je třeba pro důkladné vyčištění vyjmout.
- Pak můžete válec naklonit dozadu a pod úhlem jej vyjmout z rámu.
- Po vyčištění nasadte nálevku zpět na válec a vložte ji zpět do rámu.



Operace

Krok 1: Umístěte pedál na suché místo.

Krok 2: připojte automatickou plničku klobás k napájení a přepněte vypínač (červené tlačítko "on - off") do polohy zapnuto.

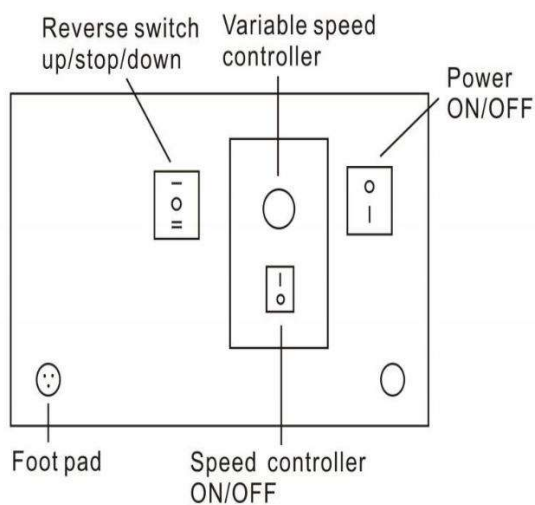
Krok 3: přepněte přepínač zpětného chodu (černé tlačítko) do polohy "nahoru", nyní se posouvač rozjede nahoru a poté stiskněte "stop" (černé tlačítko), abyste posouvač zastavili.

Krok 4: Vyklopte válec, naplňte jej a vraťte zpět.

Krok 5: přepněte přepínač zpětného chodu (černé tlačítko) do polohy "dolů" a zatlačte na boční stranu stupáčky dolů, posouvač se začne spouštět dolů.

Krok 6: Doporučujeme nejprve nastavit rychlost, aby se tlačný lis nepohyboval dolů příliš rychle nebo příliš pomalu.

Krok 7: Stroj se automaticky zastaví, jakmile tlačný lis dosáhne dna válce.





Řešení problémů.

- Těsnicí kroužek ztuhne, pokud okolní teplota klesne pod 15 stupňů Celsia. V takovém případě vložte těsnicí kroužek do horké vody, aby byl opět pružný

Specifikace

Maxima No.	Model	Produkt	(L)	Válec	Hmotnost	Rozměry (mm)	Trychtýře
09300460	MSF3	Stroj na plnění klobás z nerezové oceli 3L Vertikální	3 L	140*200	11 kg	300*340*570	16 22 32 38
09300461	MSF5	Plnicí stroj na klobásy z nerezové oceli 5L Vertikální	5 L	140*320	12 kg	300*340*690	
09300462	MSF7	Stroj na plnění klobás z nerezové oceli 7L Vertikální	7 L	140*460	13 kg	300*340*830	
09300463	MSF10	Stroj na plnění klobás z nerezové oceli 10L Vertikální	10 L	219*270	14 kg	300*330*580	
09300464	MSF12	Stroj na plnění klobás z nerezové oceli 12L Vertikální	12 L	219*320	15 kg	370*300*630	
09300465	MSF15	Stroj na plnění klobás z nerezové oceli 15L Vertikální	15 L	219*400	17 kg	370*330*710	
09300467	MSFH3	Stroj na plnění klobás z nerezové oceli 3L Horizontální	3 L	140*200	11 kg	300*340*570	
09300468	MSFH5	Stroj na plnění klobás z nerezové oceli 5L Horizontální	5 L	140*320	12 kg	300*340*690	
09300469	MSFH7	Stroj na plnění klobás z nerezové oceli 7L Horizontální	7 L	140*460	13 kg	300*340*830	
09300457	MSFA15	Automatický stroj na plnění klobás z nerezové oceli 15L Vertikální 230V/50Hz/40W	15 L	220*410	29 kg	420*330*750	
09300458	MSFA20	Automatický stroj na plnění klobás 20l Vertikální 230V/50Hz/120W	20 L	275*410	43 kg	430*330*810	
09300459	MSFA25	Automatický stroj na plnění klobásu Vertikální 230V/50Hz/120W	25 L	275*500	45 kg	430*330*910	



Skladování

- Před uskladněním se ujistěte, že je přístroj řádně vyčištěn.
- Přístroj skladujte na suchém a chladném místě.

Záruka

Děkujeme, že používáte naše produkty. Naše společnost uplatňuje ustanovení popsaná v našich "Všeobecných obchodních podmínkách" a podpoří vás, pokud můžete předložit fakturu.

Poskytujeme 12měsíční záruku od data nákupu. Během záruční doby odpovídá naše společnost za díly v záruce v případě vad materiálu, výrobních vad nebo problémů s kvalitou. Pouze v případě správného použití a originálních dílů.

Záruka se nevztahuje na následující položky:

1. Poškození v důsledku přepravy, instalace nebo nesprávného připojení.
2. Poškození komponentů způsobené nesprávným elektrickým nebo vodovodním připojením.
3. Poškození způsobené neoprávněnou demontáží nebo úpravou původního zařízení.
4. Poškození způsobené nesprávným používáním, špatným čištěním nebo nesprávnou údržbou.
5. Škody způsobené požárem, zřícením, úderem blesku, povodní, přepětím, škůdci a dalšími podobnými událostmi.
6. Nepřečtení nebo nedodržení uživatelské příručky.
7. Spotřební díly a díly podléhající opotřebení.
8. Faktura na míru nebo bez faktury.

Likvidace

- Po skončení životnosti zařízení jej zlikvidujte v souladu s předpisy a pokyny platnými v dané době.



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 sausage filler can be used to press minced meat into sausages. By choosing the amount of food, it is possible to define the thickness of the sausage. 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 sausage filler 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 sausage filler 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 sausage filler when in use.
- Never let children near the sausage filler without supervision.
- Avoid overloading the sausage filler.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the sausage filler.



Preparations before using for the first time

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

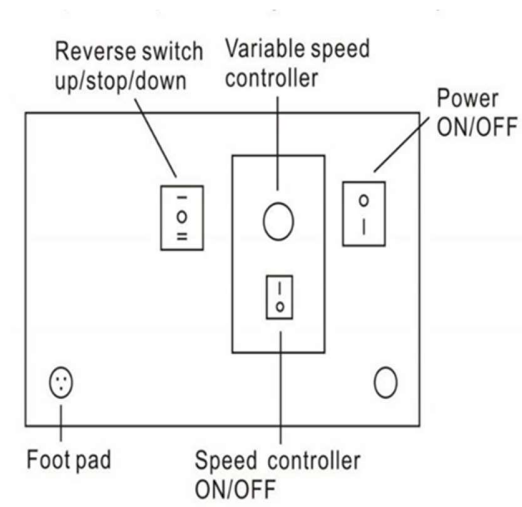
Operation and cleaning

Before use you need to clean the device thoroughly for the hygiene. Clean all parts that come into contact with food very thoroughly. For example the cylinder and the funnel.



Operation

- Place the foot pedal in a dry position
- Connect right electrical power, and then turn on power switch (red button) "ON-OFF"
- Turn on REVERSE switch (black button) "UP", the pusher starts to move to the top then press "STOP" (black button), pusher stop running
- Tilt the cylinder and fill minced meat in the cylinder, and put it back
- Turn REVERSE switch (black button) to "down" and press down side of the foot pad, the piston start to come down
- It is suggested to adjust running speed first, or the piston is coming down too fast or too slow. Turn on speed controller, and turn round one (variable speed controller) adjust appropriate speed
- The machine stop running automatically when piston/plunger reach the bottom of cylinder





Service

- Turn the hand crank towards you and the device will push the meat through the cylinder and out of the funnel.
- **WARNING!** There are variable speed controller on the device, the above gear is for a high speed and the below gear is for a slower speed.

Cleaning and maintenance

- Clean the accessories and the sausage filler with a damp cloth (water with mild detergent). Dry the sausage filler 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.

Solve problems:

- The gasket could become stiff when the environment temperature goes below 15 use degrees, **DO NOT** the equipment. If it happens you need to take the gasket and hold it into hot water.
- If the minced meat is stuck and does not come out of the funnel you, remove it from the cylinder and remove the meat that is causing the jam-up.

Please consider that the size of minced meat is too big for the funnel.



Specifications

Maxima No.	Model	Product	(L)	Cylinder	Weight	Size (mm)	Funnels
09300460	MSF3	RVS Sausage Filler 3L Vertical	3 L	140*200	11 kg	300*340*570	19 22 32 42
09300461	MSF5	RVS Sausage Filler 5L Vertical	5 L	140*320	12 kg	300*340*690	
09300462	MSF7	RVS Sausage Filler 7L Vertical	7 L	140*460	13 kg	300*340*830	
09300463	MSF10	RVS Sausage Filler 10L Vertical	10 L	219*270	14 kg	300*330*580	
09300464	MSF12	RVS Sausage Filler 12L Vertical	12 L	219*320	15 kg	370*300*630	
09300465	MSF15	RVS Sausage Filler 15L Vertical	15 L	219*400	17 kg	370*330*710	
09300467	MSFH3	RVS Sausage Filler 3L Horizontal	3 L	140*200	11 kg	300*340*570	
09300468	MSFH5	RVS Sausage Filler 5L Horizontal	5 L	140*320	12 kg	300*340*690	
09300469	MSFH7	RVS Sausage Filler 7L Horizontal	7 L	140*460	13 kg	300*340*830	
09300457	MSFA15	RVS Automatic Sausage Filler 15L Vertical 230V/50Hz/40W	15 L	220*410	29 kg	420*330*750	
09300458	MSFA20	RVS Automatic Sausage Filler 20L Vertical 230V/50Hz/120W	20 L	275-410	43 kg	430*330*810	
09300459	MSFA25	RVS Automatic Sausage Filler 25L Horizontal 230V/50Hz/120W	25 L	270*500	45 kg	430*330*910	



Storage

- Make sure the sausage filler 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 "general terms and conditions", 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 sausage filler at the end of its useful life, please observe the regulations and guidelines in force at that time.