



MAXIMA

MEAT MINCERS



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. In order to obtain the maximum benefit and safe 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 Meat Mincer range are powerful professional meat mincers. The stainless steel & hardened steel construction makes them very durable and easy to clean. Each machine comes with multiple accessories to get you started immediately!

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.

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.

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 Vleesmolen serie bestaat uit krachtige professionele vleesmolens die door het gebruik van RVS en gehard staal zeer duurzaam en gemakkelijk schoon te maken zijn. Elke machine wordt geleverd met meerdere accessoires zodat u meteen kan beginnen!

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.



ENGLISH

Specifications

Name	Maxima Meat Mincer		
Model	MMM 12	MMM 22	MMM 32
Product Code	09300445	09300450	09300455
Power Input	230V / 50Hz / 1 Phase	230V / 50Hz / 1 Phase	230V / 50Hz / 1 Phase
Connected Load	650W	1100W	1500W
Max. Production	120 Kg/Hour	220 Kg/Hour	320 Kg/Hour
Speeds	2: Forward & Backward	2: Forward & Backward	2: Forward & Backward
Machine Dimensions	H410 x W240 x D410 mm	H460 x W240 x D440 mm	H610 x W390 x D740 mm
Tray Dimensions	H45 x W85 x D370 mm	H40 x W270 x D400 mm	H45 x W85 x D370 mm
Weight	23 Kg	28 Kg	50 Kg
Material	<ul style="list-style-type: none">▪ Casing: Stainless Steel▪ Tray: Stainless Steel▪ Worm Gear: Stainless Steel▪ Ring Bolt: Stainless Steel▪ Knives: Hardened Steel▪ Plates: Hardened Steel	<ul style="list-style-type: none">▪ Casing: Stainless Steel▪ Tray: Stainless Steel▪ Worm Gear: Stainless Steel▪ Ring Bolt: Stainless Steel▪ Knives: Hardened Steel▪ Plates: Hardened Steel	<ul style="list-style-type: none">▪ Casing: Stainless Steel▪ Tray: Stainless Steel▪ Worm Gear: Stainless Steel▪ Ring Bolt: Stainless Steel▪ Knives: Hardened Steel▪ Plates: Hardened Steel
Accessories	<ul style="list-style-type: none">▪ 1 Pusher▪ 1 Sausage Filler Ø20 mm▪ 2 Cross Knives▪ Grinding Plate 6 mm▪ Grinding Plate 8 mm	<ul style="list-style-type: none">▪ 1 Pusher▪ 1 Sausage Filler Ø20 mm▪ 2 Cross Knives▪ Grinding Plate 6 mm▪ Grinding Plate 8 mm	<ul style="list-style-type: none">▪ 1 Pusher▪ 1 Sausage Filler Ø20 mm▪ 2 Cross Knives▪ Grinding Plate 6 mm▪ Grinding Plate 8 mm

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: Mincing meat.
- 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.
- **WARNING!** 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. The machine switches off when overloaded. The machine should shut down and rest after running continuously for two hours at most.
- Do not place the machine on its side, upside-down or tilt the appliance more than 45° from the vertical. Also while the appliance is being transported.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.

First Time Use

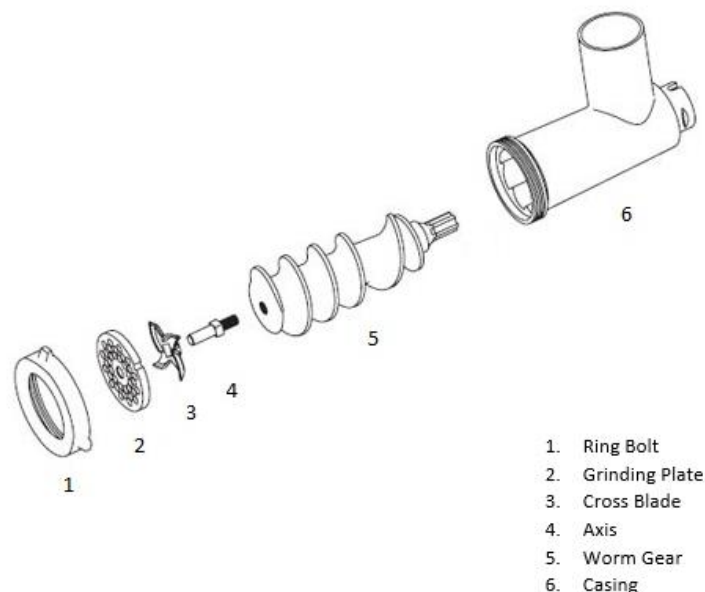
- Unpack and inspect your machine immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the machine then immediately contact your dealer. Save all packaging materials in case the machine needs to be returned or for inspection by the freight carrier.
- Remove any protective film from all surfaces.



- 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.
- 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 appliance for the first time it is recommended to clean the appliance according to instructions mentioned in 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 ventilation and ease of use.
4. Level and position the machine in such a way that the plug is accessible at all times.
5. Assemble the grinding mechanics (see image below). Make sure they are positioned correctly to avoid damage and ensure proper use. **ATTENTION!** Some parts are sharp, handle with care.
 - 5.1. Attach the Axis (4) to the Worm Gear (5).
 - 5.2. Place the Worm Gear inside the Casing (6).
 - 5.3. Slide the Cross Blade (3) over the Axis, flat side facing towards the exit.
 - 5.4. Slide the Grinding Plate (2) over the Axis.
 - 5.5. Fix the mechanics in place by screwing on the Ring Bolt (1). **ATTENTION!** Do not tighten the Ring Bolt excessively. Doing so will cause the grinding plate to press against the cross blade, which in turn will damage the blade or grinding plate when operational.
6. Attach the hopper tray to the top pipe.
7. Plug the power plug into the main socket.





Operation

- Check if the machine is assembled correctly (see chapter "*Installation*").
- Switch on the appliance by using the "ON/OFF" switch located on the side of the appliance.
- **ATTENTION!** Make sure the meat is free of bone and tough tendon.
- **ATTENTION!** Do not process frozen products.
- Cut the product into pieces that fit through the shaft easily.
- **ATTENTION!** Do not push product through the shaft while it is switched off.
- **ATTENTION!** Only use the supplied pusher to push product through the shaft. Other objects may cause damage to the appliance.
- **WARNING!** Never push product through the shaft by hand. This may cause serious injuries.
- Gently push your product through the shaft. Applying too much pressure may damage the appliance.
- Collect the minced product at the exit.
- When the appliance is not being used, turn off the machine by using the "ON/OFF" switch.
- If the appliance will not be used for a longer period, please remove the plug from the main socket. Clean the appliance according to instructions (see chapter "*Cleaning and Maintenance*").

Cleaning and Maintenance

- Maintenance and repairs should only be done by certified engineers.
- Regularly check and clean the appliance, its parts and accessories (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.
- Regularly change the oil in the appliance: once a year for regular usage (frequent but not intensive) or every 2 years if used less frequently. Use oil type 80W-90.
- Always switch off and disconnect the power supply before cleaning or maintenance.
- Disassemble the grinding mechanism and hopper tray.
- **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.
- Clean the accessories using warm, soapy water and a mild food safe detergent. Wipe down the exterior with a damp cloth. Always dry the appliance and accessories after cleaning using a soft cloth.
- **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.
- **ATTENTION!** Never let the power cable or power plug get wet or damp.



Storage

- Make sure the appliance is cleaned properly before storage.
- Coil up the power cord and put it away.
- Store in a cool and dry place.

Discarding

When discarding the appliance, do so in compliance with the rules and regulations of local authorities.

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

Naam	Maxima Vleesmolen		
Model	MMM 12	MMM 22	MMM 32
Product Code	09300445	09300450	09300455
Stroom Input	230V / 50Hz / 1 Phase	230V / 50Hz / 1 Phase	230V / 50Hz / 1 Phase
Vermogen	650W	1100W	1500W
Max. Productie	120 Kg/Uur	220 Kg/Uur	320 Kg/Uur
Snelheden	2: Vooruit & Achteruit	2: Vooruit & Achteruit	2: Vooruit & Achteruit
Afmetingen Machine	H410 x B240 x D410 mm	H460 x B240 x D440 mm	H610 x B390 x D740 mm
Afmetingen Schaal	H45 x B85 x D370 mm	H40 x B270 x D400 mm	H45 x B85 x D370 mm
Gewicht	23 Kg	28 Kg	50 Kg
Materiaal	<ul style="list-style-type: none">Behuizing: RVSSchaal: RVSWormwiel: RVSDopmoer: RVSMessen: Gehard StaalGatenschijven: Gehard Staal	<ul style="list-style-type: none">Behuizing: RVSSchaal: RVSWormwiel: RVSDopmoer: RVSMessen: Gehard StaalGatenschijven: Gehard Staal	<ul style="list-style-type: none">Behuizing: RVSSchaal: RVSWormwiel: RVSDopmoer: RVSMessen: Gehard StaalGatenschijven: Gehard Staal
Accessoires	<ul style="list-style-type: none">1 Stopper1 Worstenvuller Ø20 mm2 KruismessenGatenschijf 6 mmGatenschijf 8 mm	<ul style="list-style-type: none">1 Stopper1 Worstenvuller Ø20 mm2 KruismessenGatenschijf 6 mmGatenschijf 8 mm	<ul style="list-style-type: none">1 Stopper1 Worstenvuller Ø20 mm2 KruismessenGatenschijf 6 mmGatenschijf 8 mm



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: Malen van vlees.
- 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 de 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.
- **WAARSCHUWING!** 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.
- 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.



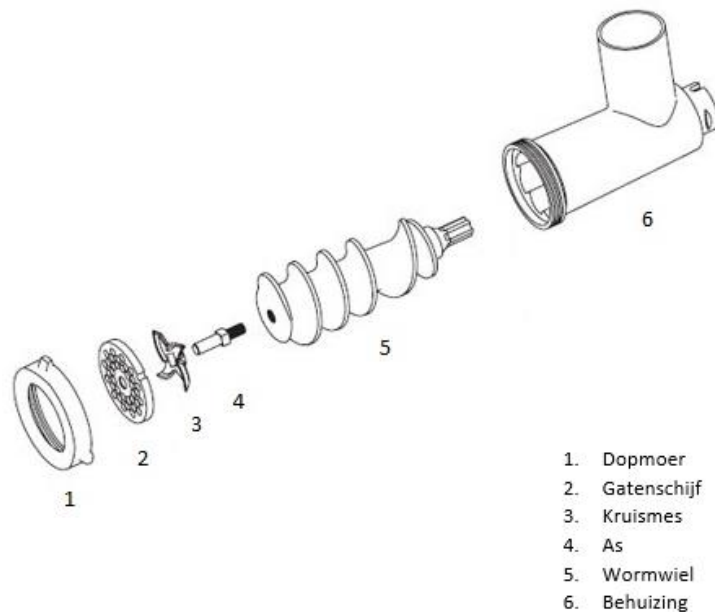
- Vermijd overbelasting van de machine. De machine schakelt uit bij overbelasting. De machine moet worden uitgeschakeld en rusten na maximaal twee uur continu te hebben gedraaid.
- Plaats het apparaat niet op zijn kant of ondersteboven. Het apparaat dient niet meer dan 45° te kantelen. Dit geldt ook 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.
- 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 volgens de instructies genoemd in het 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. Plaats het apparaat zodanig dat de stekker te allen tijde bereikbaar is.
5. Monteer het maalmecanisme (zie afbeelding volgende pagina). Zorg ervoor dat de onderdelen correct gemonteerd worden om schade te voorkomen en de functionaliteit te waarborgen. **LET OP!** Sommige onderdelen zijn scherp.
 - 5.1. Bevestig de As (4) aan het Wormwiel (5).
 - 5.2. Plaats het Wormwiel in de behuizing (6).
 - 5.3. Schuif het Kruismes (3), met de platte zijde richting de uitgang, over de As.
 - 5.4. Schuif de Gatenschijf (2) over de As.
 - 5.5. Houd het maalmecanisme op zijn plaats door de Dopmoer (1) vast te schroeven. **LET OP!** Draai deze niet te vast. Hierdoor wordt de Gatenschijf tegen het Kruismes gedrukt, dit kan schade aan het mes of de schijf veroorzaken.
6. Bevestig de schaal aan de buis op de bovenzijde.
7. Steek de stekker in het stopcontact.



Bediening

- Controleer of de onderdelen juist geassembleerd zijn (zie hoofdstuk “Installatie”).
- Schakel het apparaat in d.m.v. de “AAN/UIT” schakelaar aan de zijkant van de machine.
- **LET OP!** Verwijder voor het vermalen van vlees eerst beenderen, kraakbeen en pezen.
- **LET OP!** Verwerk geen bevroren producten.
- Snij het product in stukken zodat deze gemakkelijk in de buis passen.
- **LET OP!** Duw geen producten door de buis als de machine niet aan staat.
- **LET OP!** Gebruik alleen de meegeleverde stopper om producten door de buis te duwen. Andere voorwerpen kunnen de machine beschadigen.
- **WAARSCHUWING!** Gebruik nooit uw handen om producten in de buis te duwen. Dit kan ernstig letsel veroorzaken.
- Duw voorzichtig en geleidelijk het product in de buis. Duw niet te hard, dit kan de machine beschadigen.
- Vang het gemalen product op bij de uitgang van de buis.
- Als het apparaat niet in gebruik is, schakelt u het apparaat uit door de “AAN/UIT” knop in de “0” positie te zetten.
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact. Reinig het apparaat en maak het apparaat en de accessoires goed droog.



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.
- Ververs regelmatig de olie in het apparaat: eenmaal per jaar bij regelmatig gebruik (frequent maar niet intensief) of om de 2 jaar bij minder frequent gebruik. Gebruik olie van het type 80W-90.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dan wel ter reparatie stelt, altijd eerst het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- Demonteer het maalmechanisme en de schaal.
- **LET OPI** 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.
- Reinig de onderdelen en accessoires met warm water en een mild reinigingsmiddel dat geschikt is voor gebruik in de voedselindustrie. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de machine te reinigen. Droog het apparaat altijd na het reinigen, gebruik hiervoor een zachte doek.
- **LET OPI** Gebruik geen schuurspons of scherpe objecten tijdens het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
- **LET OPI** Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik ook geen hogedrukspuit of directe waterstraal om het apparaat te reinigen.
- **LET OPI** 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.
- Bewaar het apparaat op een droge en koele plaats.

Afdanken

Volg aan het einde van de levensduur van uw apparaat, de geldende locale wet- en regelgeving wanneer u het apparaat afdankt.



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.