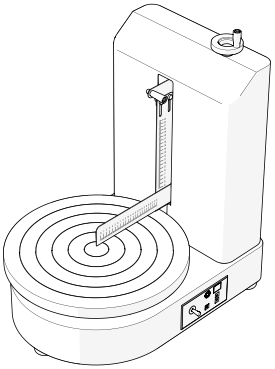
USER MANUAL



CAKE DECORATING MACHINE

MODEL: 09381200
09381201
09381202
09381203

EN - ORIGINAL INSTRUCTIONS
READ THE MANUAL CAREFULLY BEFORE USE. KEEP THE MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

DE – ÜBERSETZT AUS DEM BRITISCHEN ENGLISCH
LESEN SIE DIE ANLEITUNG VOR VERWENDUNG SORGFÄLTIG DURCH. BEWAHREN SIE DIE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF.

ES – TRADUCCIÓN DEL INGLÉS BRITÁNICO
LEA ATENTAMENTE EL MANUAL ANTES DEL USO. CONSERVE EL MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS.

FR - TRADUIT DE L'ANGLAIS BRITANNIQUE
LISEZ ATTENTIVEMENT LE MANUEL AVANT UTILISATION. CONSERVEZ CE MANUEL POUR POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

IT – TRADOTTO DALL'INGLESE BRITANNICO
LEGGERE ATTENTAMENTE IL MANUALE PRIMA DELL'USO. CONSERVARE IL MANUALE PER CONSULTAZIONI FUTURE.

NL – VERTAALD UIT HET BRITS ENGELS
LEES DE HANDLEIDING VOOR GEBRUIK. BEWAAR DE HANDLEIDING OM DEZE LATER TE KUNNEN RAADPLEGEN.

PL – PRZETŁUMACZONE Z BRYTYJSKIEGO ANGIELSKIEGO
PRZED UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ SZCZEGÓŁOWO Z INSTRUKCJĄ. ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ DO WGLĄDU.

PT – TRADUZIDO DO INGLÊS BRITÂNICO
ANTES DA UTILIZAÇÃO, LEIA ATENTAMENTE O MANUAL. GUARDE O MANUAL PARA REFERÊNCIA FUTURA.

RO – TRADUCERE DIN LIMBA ENGLEZĂ (UK)
CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL ÎNAINTE DE UTILIZARE. PĂSTRAȚI MANUALUL PENTRU A-L PUTEA CONSULTA ÎN VIITOR.

EL – ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΑΠΟ ΤΑ ΒΡΕΤΑΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ
ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ. ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

RU – ПЕРЕВОД С БРИТАНСКОГО АНГЛИЙСКОГО
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ. СОХРАНИТЕ РУКОВОДСТВО ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

SCAN FOR MANUAL

ENGLISH	3
DEUTSCH	15
ESPAÑOL	27
FRANÇAIS	39
ITALIANO	51
NEDERLANDS	63
POLSKI	75
PORTUGUÊS	87
ROMÂNĂ	99
ΕΛΛΗΝΙΚΗ	111
РУССКИЙ	124

INTRODUCTION

Thank you for purchasing this appliance from Maxima. To ensure your own safety and to get the best out of your purchase, please read the instructions carefully before attempting to install or use this appliance. This manual should be available at all times and stored near the appliance.

CE	All Maxima appliances are CE certified. As a result, our appliances meet the legal requirements regarding health, safety and the environment, as set out by the European Commission. In addition, all appliances are thoroughly tested prior to shipment to ensure appliance quality and safety.

General information

For after sales support, please visit our Customer Service page at: www.maxima.com/service. User manuals are available online and can be downloaded electronically from the appliance's page on our website. If the manual for your appliance is not available, please contact Customer Service. For more information, visit our website: www.maxima.com

Warranty

We offer a 24-month warranty. Under the warranty, we will deliver additional spare parts in case of: material defects, manufacturing defects or other quality issues.

The following is not covered by the warranty:

- Damage relating to the incorrect use of the appliance
- Damage relating to use of parts that were not part of the original machine
- Damage due to transport to another location after delivery or incorrect installation and connection
- Component damage caused by incorrect electrical or water connection
- Damage as a result of disassembly and/or modification to the original machine without permission
- Damage as a result of misuse, poor cleaning or improper maintenance
- Damage as a result of fire, building collapse, lightning, flooding, power surges or vermin
- Failure to read or follow the user manual
- Consumables and parts prone to wear and tear
- An altered invoice or no invoice

EN

TABLE OF CONTENTS

1. Appliance information 5
1.1 Intended use 5
1.2 General specifications 5
1.3 Spare parts 5

2. Description and operation 6
2.1 Main parts 6

3. Safety instructions 7
3.1 Safety warnings and regulations 7
3.2 Safety symbols 8
3.3 Safety shoes 8
3.4 Type plate 8

4. Transport 9
4.1 Transport & handling 9
4.2 Handling procedure 10
4.3 Packaging 10

5. Installation 11
5.1 Electrical installation 11
5.2 Before first use 11

6. Use 12

7. Cleaning and maintenance 12
7.1 Cleaning the appliance 13
7.2 Maintaining the appliance 13
7.3 Storing the appliance 13

8. Troubleshooting 13

9. Disposal 14

Attachments can be found at the end of this manual

Attachment 1. Electrical schematic
Attachment 2. Exploded view
Attachment 3. Declaration of Conformity

1. APPLIANCE INFORMATION

1.1 Intended use

This appliance is intended to evenly smooth, shape and finish cakes by rotating the cake on a platform and removing excess icing or buttercream using adjustable vertical and horizontal blades to achieve a smooth and uniform finish on the sides and top surface.

This appliance is only intended for commercial use in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., unless stated otherwise and must only be used by a trained professional who has read and understands this manual.

This appliance is intended for indoor use only.

This appliance is not intended for continuous mass production of food.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.

Any modification of the product may have consequences for safety, warranty and proper functioning. The manufacturer and supplier are not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.

1.2 General specifications

Maxima Cake Decorating Machine							
Article number	Colour	Dimension, W×D×H (cm)	Packaging dimension, W×D×H (cm)	Weight (kg)	Power input	Power (W)	Speed (RPM)
09381200	White	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Hz / 1 Phase	150	40 to 225
09381201	Green						
09381202	Blue						
09381203	Pink						

* The actual product weight/dimensions may vary based on the selected add-ons. Please refer to the website for exact specifications.

Maxima Cake Decorating Machine						
Article number	Colour	Cake dimensions (cm)	Cake height (cm)	Water-proof rating	Power consumption in standby-mode (W)	Power consumption in off-mode (W)
09381200	White	Ø 12 to 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Green					
09381202	Blue					
09381203	Pink					

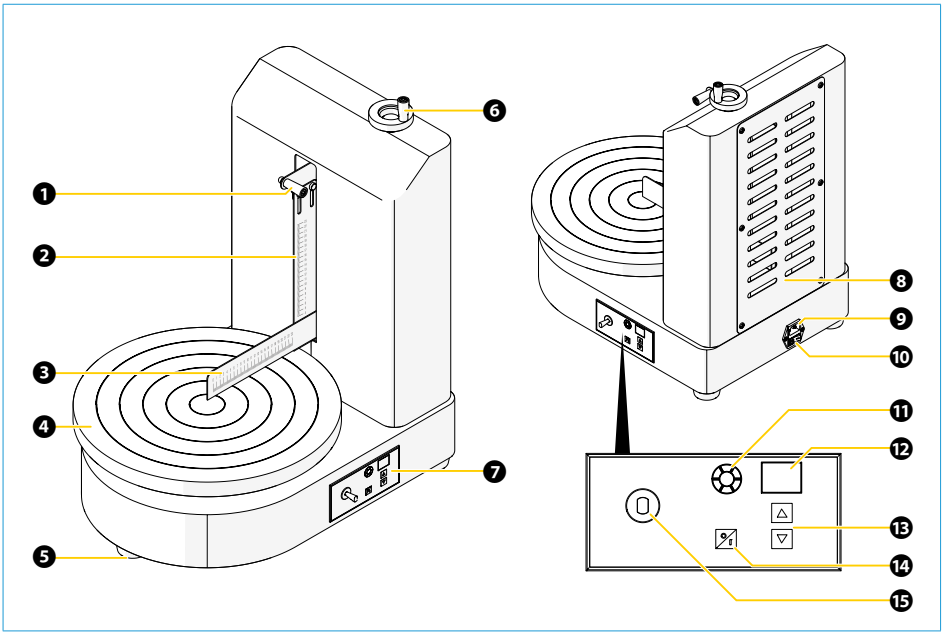
1.3 Spare parts

An exploded view and list of spare parts is available in attachment 2.

2. DESCRIPTION AND OPERATION

This appliance is intended to create an even and consistent cream or frosting layer on the sides and top of cakes.

2.1 Main parts



1. Vertical spatula handle
2. Vertical spatula
3. Horizontal spatula
4. Turntable
5. Rubber anti-slip feet
6. Handwheel horizontal spatula
7. Control panel
8. Air vents
9. Power plug input
10. Power switch
11. Rotation indication LED
12. Display (speed indicator)
13. Speed adjustment buttons
14. Power button
15. Rotation direction switch

3. SAFETY INSTRUCTIONS

3.1 Safety warnings and regulations

⚠ DANGER

- Keep the appliance and electrical plug away from water and other liquids. If either is exposed to a liquid, immediately disconnect the power supply and have the appliance checked by a certified technician. Not following these instructions may result in electric shock or even death.

⚠ WARNING

- Do not use the appliance after it has fallen or if it is damaged in any way. Have it checked and repaired by a certified technician.
- Do not move the appliance while in operation.
- Never lift or move the appliance by the power cable.
- Always place the appliance on its feet. Do not place the appliance on its side or upside down.
- Do not open the casing or try to repair the appliance yourself, unless instructed to by a Maxima technician. Opening without explicit permission by Maxima may void the warranty, cause damage to the machine or result in a hazardous situation.
- Do not use any devices or accessories that are not supplied with the appliance or designed to work with it.
- Never put your hands or other body parts near the moving parts of the appliance while operational and always keep an eye on the appliance when in use.
- Do not insert objects in the casing or openings of the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of packaging in accordance with local and national regulations.
- Avoid overloading the appliance. Do not use cakes exceeding Ø 12–32 cm in diameter and/or 18 cm in height.
- The electrical installation must comply with local regulations.
- Switch off the appliance before removing the power plug.
- Always disconnect the power supply when the appliance is not in use. To remove the plug from the socket, always pull the plug itself and not the cable.
- Always unplug the appliance before carrying out cleaning and maintenance work and when replacing parts.
- Do not touch the power plug with damp or wet hands.
- Keep the power cable away from the range of operation and do not cover the cable. Make sure the power cable does not come in contact with hot or sharp objects and keep it away from open flames.
- Note that while the plug is in the electrical socket, the appliance is connected to the electric grid.
- Never place the appliance close to heat sources, such as ovens, cookers or radiators. Always avoid placing the appliance in direct sunlight.

- Always unplug the power cable from the power outlet in case of emergency or malfunction. Make sure the power plug is always accessible during operation.
- Do not immerse the product, the power cable or plug in water or other liquids.
- Do not clean the appliance using a water jet or high-pressure cleaner.
- The power cable is not replaceable. If the power cable is damaged, the appliance must be replaced.

3.2 Safety symbols

Symbol	Meaning
	Store the appliance between 10°C and 30°C.
	Do not place or store the appliance in direct sunlight.
	The appliance is intended for indoor use only.
	Indicates protection class I. The appliance requires a grounded connection.
	Indicates protection class II. Double electrical insulation: the appliance does not require a grounded connection.
	Indicates protection class III. Indicates Safety Extra-Low Voltage (SELV) supply.

3.3 Safety shoes

Symbol	Meaning
	Wear protective shoes at all times.

3.4 Type plate

The type plate is located at the side of the appliance.

4. TRANSPORT

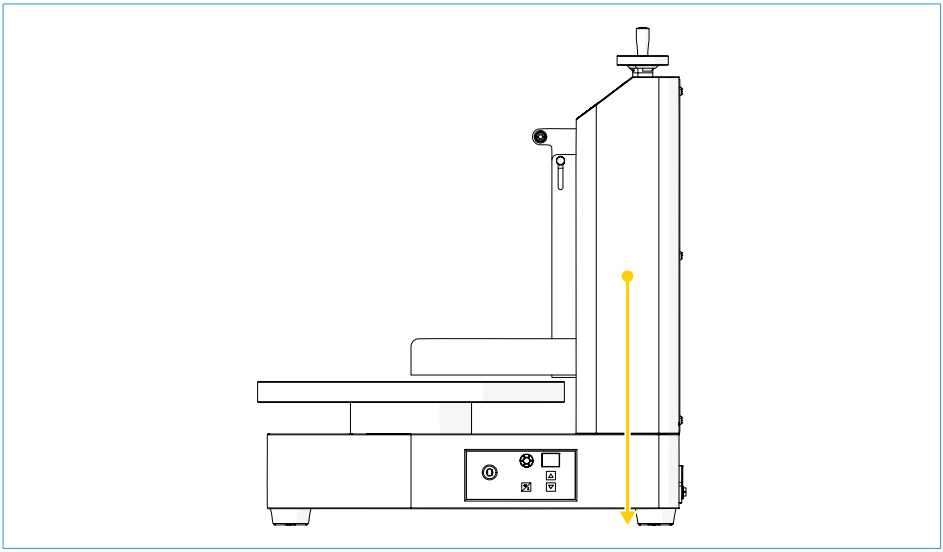
4.1 Transport & handling

⚠ WARNING

- Risk of injury due to excessive weight. Appliances under 23 kg may be lifted and carried by one person. Appliances above 23 kg must be lifted by two or more people. The packaged unit weighs approximately 39 kg. Due to its weight, this appliance must be lifted by at least two people.

Always assess the weight of the appliance before lifting. Never attempt to lift or move equipment beyond your physical capability. Use appropriate lifting aids or mechanical equipment if required.

When lifting or transporting the appliance, take into account that the centre of gravity may not be centrally positioned. Uneven weight distribution can cause the unit to tilt unexpectedly. Ensure the appliance is properly supported and balanced at all times.



Always lift using your legs and keep your back straight. Avoid twisting movements while carrying the appliance.

Before moving the appliance:

1. Unplug the power plug.
2. Remove all add-ons and loose parts.
3. Secure moving parts to prevent shifting during transport.
4. Lift the appliance carefully and move it to the desired location.
5. Place the appliance on a flat, stable surface.

4.2 Handling procedure

⚠ WARNING

- Crush and impact hazard due to loss of control during lifting. Lift the appliance by supporting its main body or frame.

Do not lift, carry or pull the appliance by:

- Loose components
- Removable parts
- Moving parts
- Hinged parts
- Covers, lids, doors or panels
- Protruding elements such as shafts, discs, handles or fittings

Failure to follow these instructions can result in serious injury.

⚠ WARNING

- Pinching and crushing hazard when positioning the appliance. Lower the appliance slowly and in a controlled manner. Keep hands, fingers and feet clear when lowering the appliance.

4.3 Packaging

The appliance is delivered in protective packaging to prevent damage during transport. Depending on the product type and shipping method, the appliance may be supplied in different types of packaging, such as:

- A cardboard box
- A cardboard box on a pallet
- A wooden crate or enclosure
- A pallet with cardboard packaging and wooden corner protection

Before unpacking, ensure there is sufficient space to safely remove the packaging. In some cases, the outer box must be lifted vertically from the pallet, which requires sufficient overhead clearance.

Unpack and inspect your purchase immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the item, contact your supplier immediately. Do not operate the appliance if damage is suspected. Save all packaging materials in case the appliance needs to be returned or inspected by the courier. Dispose of packaging materials in accordance with local regulations.

Proceed with unpacking according to the type of packaging:

Cardboard box

Remove the outer cardboard box and any protective materials.

Cardboard box on a pallet

Remove all straps and protective materials. Lift the cardboard box vertically from the pallet if required.

Wooden crate or enclosure
Remove the screws, metal brackets or nails securing the wooden crate using appropriate tools. Carefully remove the wooden panels.

Pallet with cardboard packaging and wooden corner protection
Remove the straps, wooden corner protection and cardboard packaging. If the appliance is mounted on a pallet, move the pallet as close as possible to the final installation location before removing the appliance from the pallet. Carefully lift the appliance from the pallet using appropriate lifting equipment or multiple persons if required. Appliances equipped with wheels can be moved to the desired location after removal from the pallet.

Please note: avoid damaging the floor with sharp, protruding objects.

5. INSTALLATION

5.1 Electrical installation

The appliance can be equipped with a factory-fitted moulded power plug or without a power plug:

- If your machine is equipped with a factory-fitted molded power plug. Plug the power plug into a standard power outlet. Make sure that the voltage of the machine and the wall outlet are compatible.
- If your machine is not equipped with a factory-fitted molded power plug, contact a certified electrician to wire the appliance to the power supply.

See attachment 1 Electrical schematic for more information.

5.2 Before first use

1. Remove the appliance from the packaging.
2. Remove all protective plastic film from the appliance.
3. Place the appliance on a flat, stable surface.
4. Clean the vertical spatula ❷, horizontal spatula ❸ and the turntable ❹ with a damp cloth and mild detergent before first use.
5. Plug the power plug into an earthed power outlet.

Always keep a distance of at least 10 cm between the appliance and walls or other objects for ventilation and ease of use.

6. USE

⚠ WARNING

- Never put your hands or other body parts near the moving parts of the appliance while operational and always keep an eye on the appliance when in use.
- Do not move the appliance while in operation.

To use the appliance:

1. Use the handwheel horizontal spatula ❻ to move the horizontal spatula ❸ up.
2. Use the vertical spatula handle ❶ to move the vertical spatula ❷ backwards.
3. Place a cake base in the middle of the turntable ❹, use the guidance rings as reference.
4. Use the handwheel horizontal spatula ❻ to move the horizontal spatula ❸ towards the cake base.
5. Keep distance between the cake base and the horizontal spatula ❸. This distance will be your spread thickness.
6. Move the vertical spatula ❷ towards the cake base. Keep a similar distance from the cake base as the horizontal spatula ❸.
7. Switch the power switch ❼ to ON.
8. Optionally, set the rotation direction switch ❽ to your desired rotation direction.
9. Press the power button ❾ to switch on the turntable ❹.
10. Use the speed adjustment buttons ⓬ to set your desired speed.
11. Spread cream or frosting evenly across the top and side of the cake base.
    The vertical spatula ❷ and horizontal spatula ❸ scrape all excess cream or frosting from the cake, creating an even coating of cream or frosting on the cake.
12. Keep adding more cream or frosting until the cake base is fully coated.
13. Turn the handwheel horizontal spatula ❻ half a turn down to create a clean angled edge on the cake.
14. Move the vertical spatula ❷ and horizontal spatula ❸ away from the cake.
15. Press the power button ⓮ to switch off the turntable ❹.
    The cake is finished!
16. Clean the appliance. See chapter Cleaning and maintenance.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ WARNING

- Always unplug the appliance before carrying out cleaning and maintenance work and when replacing parts.
- Do not open the casing or try to repair the appliance yourself, unless instructed to by a Maxima technician. Opening without explicit permission by Maxima may void the warranty, cause damage to the machine or result in a hazardous situation.
- Do not touch the power plug with damp or wet hands.
- Do not immerse the product, the power cable or plug in water or other liquids.
- Do not clean the appliance using a water jet or high-pressure cleaner.

7.1 Cleaning the appliance

To clean the appliance:

1. Switch the power switch ⑩ to OFF and unplug the power cable from the power outlet.
2. Remove all excess cream or frosting from all surfaces with a spatula.
3. Clean all surfaces with a clean damp cloth. Use mild detergent to clean all surfaces. Avoid using excessive water. Do not get electrical components wet.
4. Thoroughly dry all components.

7.2 Maintaining the appliance

Maintain the appliance at least once per year:

1. Switch the power switch ⑩ to OFF and unplug the power cable from the power outlet.
2. (Re)apply grease to the lifting screw inside the base.

7.3 Storing the appliance

- When not in use, disconnect the appliance from the power source.
- Store the appliance between 10°C and 30°C.
- Store the appliance in a dry place away from sunlight and protect it against excessive dust and dirt.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Cause	Solution
The appliance does not switch on or the turntable does not rotate.	Problem with the power supply (loose plug or blown fuse in the fuse box)	Check the power cable and plug and mains power supply
	Motor defective or overloaded	Check whether the fuse or circuit breaker in the fuse box is functioning correctly
		Have the motor inspected by a certified technician
	Speed setting is at zero or too low	Set the turntable speed within the 40 to 225RPM range as specified
Irregular or jerky rotation of the turntable	Dirt or residue on the turntable	Clean the turntable (remove any cream or icing residue)
	Bearing or shaft worn	Check the turntable bearings for play
		Replace the bearings or shaft if wear is visible
	Speed control defective	Have the electronic control or speed controller checked

Vertical or horizontal spatulas do not properly remove excess cream or icing. The cake surface stays uneven	Spatulas are incorrectly adjusted (distance from the cake incorrect)	Re-adjust the vertical and horizontal spatulas to the correct distance from the cake (side and top)
	Spatulas are dull or damaged	Replace damaged spatulas
	Incorrect rotation direction (clockwise/ anticlockwise) or speed used	Check that the turntable rotates in the correct direction and that the recommended speed (approximately 75 to 85RPM) is maintained for the best result.
Appliance makes excessive noise or vibrates heavily	Cake unbalanced on the turntable (not centered)	Place the cake centered on the turntable
	Worn bearing or shaft	Check the turntable for movement or wear
	Appliance not level or stable during installation	Ensure the appliance is positioned on a flat, stable surface and that the housing is securely fixed
Cleaning is difficult or parts remain stuck	Residues of cream or icing have hardened	Check parts for damage and replace if necessary
	Parts are damaged or deformed	Clean immediately after use as described in this manual. Always follow the cleaning schedule in the manual

9. DISPOSAL



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems.

EINLEITUNG

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Maxima entschieden haben. Zu Ihrer eigenen Sicherheit und um das Beste aus Ihrem Kauf herauszuholen, lesen Sie bitte die Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation oder Nutzung dieses Geräts beginnen. Diese Anleitung sollte jederzeit griffbereit in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden.

CE	Alle Maxima-Geräte sind CE-zertifiziert. Dadurch erfüllen unsere Geräte die gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf Gesundheit, Sicherheit und Umwelt, wie von der Europäischen Kommission festgelegt. Darüber hinaus werden alle Geräte vor dem Versand gründlich getestet, um die Qualität und Sicherheit der Geräte sicherzustellen.

Allgemeine Informationen
Für Kundendienst besuchen Sie bitte unsere Kundendienstseite unter: www.maxima.com/de/kundendienst. Betriebsanleitungen sind online verfügbar und können von der Produktseite auf unserer Website heruntergeladen werden. Falls die Anleitung für Ihr Gerät nicht verfügbar ist, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website: www.maxima.com

Garantie
Wir gewähren 24 Monate Garantie. Im Rahmen der Garantie liefern wir zusätzliche Ersatzteile bei: Materialfehlern, Herstellungsfehlern oder anderen Qualitätsproblemen.

Nicht von der Garantie abgedeckt sind:

- Schäden durch unsachgemäße Verwendung des Geräts
- Schäden durch Verwendung von Teilen, die nicht Teil des Originalgeräts waren
- Schäden durch den Transport an einen anderen Ort nach der Lieferung oder durch unsachgemäße Installation bzw. unsachgemäßen Anschluss
- Schäden an Komponenten aufgrund von fehlerhaftem Strom- oder Wasseranschluss
- Schäden infolge von unerlaubter Zerlegung und/oder Änderung des Originalgeräts
- Schäden infolge von Missbrauch, mangelhafter Reinigung oder unsachgemäßer Wartung
- Schäden infolge von Feuer, Einsturz eines Gebäudes, Blitzschlag, Flut, Überspannung oder Ungeziefer
- Schäden, weil die Betriebsanleitung nicht gelesen oder nicht beachtet wurde
- Verbrauchsgüter und Verschleißteile
- Eine abgeänderte oder fehlende Rechnung

INHALT

DE

1. Geräteinformationen 17
1.1 Verwendungszweck 17
1.2 Allgemeine technische Daten 17
1.3 Ersatzteile 17

2. Beschreibung und Bedienung 18
2.1 Hauptbauteile 18

3. Sicherheitsanweisungen 19
3.1 Sicherheitswarnungen und Vorschriften 19
3.2 Sicherheitssymbole 20
3.3 Sicherheitsschuhe 20
3.4 Typenschild 20

4. Transport 21
4.1 Transport und Handhabung 21
4.2 Hinweise zur Handhabung 22
4.3 Verpackung 22

5. Installation 23
5.1 Elektrische Installation 23
5.2 Vor dem ersten Gebrauch 23

6. Verwenden Sie 24

7. Reinigung und Wartung 24
7.1 Reinigung des Geräts 25
7.2 Wartung des Geräts 25
7.3 Aufbewahren des Geräts 25

8. Fehlerbehebung 25

9. Entsorgung 26

Anhänge finden Sie am Ende dieser Anleitung.

Anhang 1. Elektrischer Schaltplan
Anhang 2. Explosionszeichnung
Anhang 3. Konformitätserklärung

1. GERÄTEINFORMATIONEN

1.1 Verwendungszweck

Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, Kuchen gleichmäßig zu glätten, zu formen und fertigzustellen, indem der Kuchen auf einer Plattform rotiert und überschüssige Glasur oder Buttercreme mit verstellbaren vertikalen und horizontalen Klingen entfernt wird, um eine glatte und gleichmäßige Oberfläche an den Seiten und der Oberseite zu erzielen.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den gewerblichen Einsatz in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien etc. bestimmt, sofern nicht anders angegeben. Es darf nur von geschultem Fachpersonal, das diese Anleitung gelesen und verstanden hat, verwendet werden.

Dieses Gerät ist ausschließlich zum Einsatz in Innenräumen vorgesehen.

Dieses Gerät ist nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln vorgesehen.

Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden bei der Verwendung des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angeleitet. Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

Jede Änderung am Produkt kann Auswirkungen auf die Sicherheit, Garantie und ordnungsgemäße Funktion haben. Der Hersteller und der Lieferant haften nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen Betrieb und zweckfremden Gebrauch verursacht werden.

1.2 Allgemeine technische Daten

Maxima Cake Decorating Machine							
Artikelnummer	**Farbe**	**Abmessungen, Breite × Tiefe × Höhe (cm)**	**Verpackungsmaße, B×T×H (cm)**	**Gewicht (kg)**	**Leistungsaufnahme**	**Leistung (W)**	**Drehzahl (U/min)**
09381200	Weiß	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	Anhang 230. V / 50 Hz / 1 Phase	150	40 bis 225
09381201	Grün						
09381202	Blau						
09381203	Rosa						

* Das tatsächliche Gewicht und die Abmessungen des Produkts können je nach den ausgewählten Zusatzoptionen variieren. Die genauen technischen Daten finden Sie auf der Website.

Maxima Cake Decorating Machine						
Artikelnummer	**Farbe**	**Kuchenabmessungen (cm)**	**Kuchenhöhe (cm)**	**Wasserdichtigkeitsgrad**	**Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand (W)**	**Leistungsaufnahme im Aus-Zustand (W)**
09381200	Weiß	Ø 12 bis 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Grün					
09381202	Blau					
09381203	Rosa					

1.3 Ersatzteile

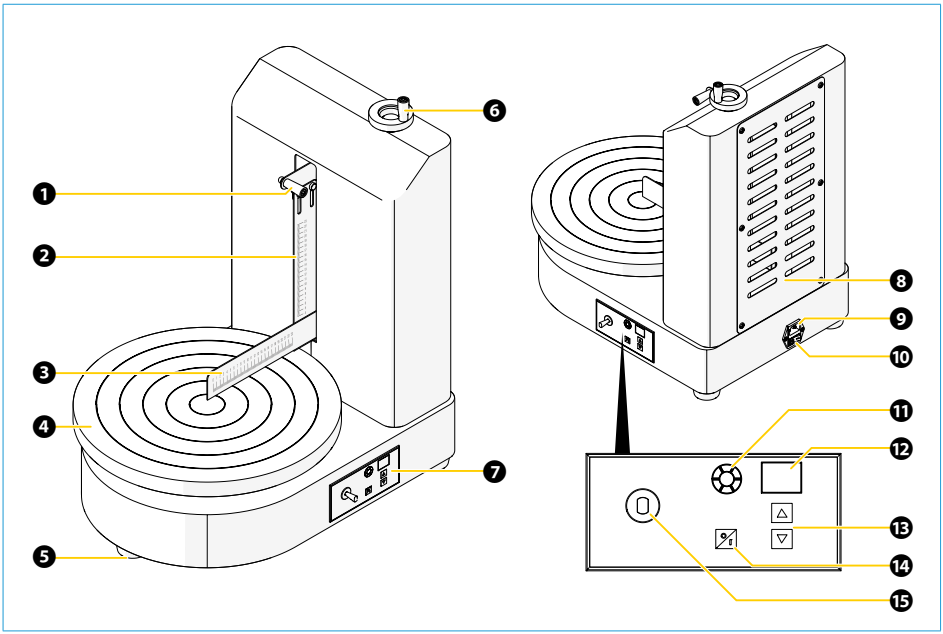
Eine Explosionszeichnung und eine Liste der Ersatzteile sind in Anhang 2 verfügbar.

2. BESCHREIBUNG UND BEDIENUNG

DE

Dieses Gerät dient dazu, eine gleichmäßige Creme- oder Glasurschicht an den Seiten und an der Oberseite von Kuchen zu erzeugen.

2.1 Hauptbauteile



1. Vertikaler Spatelgriff
2. Vertikaler Spatel
3. Horizontaler Spatel
4. Drehteller
5. Gummi-Rutschfüße
6. Handrad des horizontalen Spatels
7. Bedienfeld
8. Lüftungsschlitze
9. Netzsteckeranschluss
10. Netzschalter
11. Rotationsanzeige-LED
12. Display (Geschwindigkeitsanzeige)
13. Tasten zur Geschwindigkeitsanpassung
14. Netzschalter
15. Drehrichtungsschalter

3. SICHERHEITSANWEISUNGEN

3.1 Sicherheitswarnungen und Vorschriften

⚠ GEFAHR

- Das Gerät und den Netzstecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fernhalten. Andernfalls sofort die Stromversorgung unterbrechen und Gerät von einem geprüften Techniker kontrollieren lassen. Nichtbefolgung dieser Anweisungen kann zu Stromschlag oder Tod führen.

⚠ WARNUNG

- Verwenden Sie das Gerät nicht, nachdem es heruntergefallen ist, oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist. Lassen Sie es von einem geprüften Techniker überprüfen und reparieren.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht von seinem Standort.
- Heben oder bewegen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Stellen Sie das Gerät immer auf seine Standfüße. Legen Sie das Gerät nicht auf die Seite und stellen Sie es nicht auf den Kopf.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht und versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, es sei denn, Sie werden dazu von einem Maxima-Techniker angewiesen. Das Öffnen ohne ausdrückliche Genehmigung durch Maxima kann zum Erlöschen der Garantie führen, das Gerät beschädigen oder eine gefährliche Situation verursachen.
- Keine Geräte oder Zubehörteile verwenden, die nicht mit dem Gerät geliefert wurden oder dafür konstruiert sind.
- Im Betrieb nie Hände oder andere Körperteile in die Nähe beweglicher Geräteteile bringen und das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Keine Gegenstände in das Gehäuse oder in Öffnungen des Geräts stecken.
- Gesamte Verpackung von Kindern fernhalten und in Übereinstimmung mit örtlichen und nationalen Vorschriften entsorgen.
- Überlasten Sie das Gerät nicht. Verwenden Sie keine Kuchen mit einem Durchmesser von mehr als Ø 12–32 cm und/oder einer Höhe von mehr als 18 cm.
- Die elektrische Anlage muss den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Gerät vor Trennen des Netzsteckers ausschalten.
- Immer die Stromversorgung trennen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Den Netzstecker immer am Stecker selbst und nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten sowie beim Austausch von Teilen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker nicht mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Das Stromkabel immer vom Betriebsbereich fernhalten und nicht abdecken. Das Stromkabel darf auf keinen Fall mit heißen oder scharfen Gegenständen in Kontakt kommen und ist von offenen Flammen fernzuhalten.
- Achtung: Während der Netzstecker in der Steckdose steckt, ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von Wärmequellen wie Backöfen, Herden oder Heizkörpern. Vermeiden Sie außerdem, das Gerät direktem Sonnenlicht auszusetzen.

- Ziehen Sie im Notfall oder bei Funktionsstörungen immer das Netzkabel aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker während des Betriebs jederzeit erreichbar ist.
- Tauchen Sie das Produkt, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem harten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger.
- Das Netzkabel ist nicht austauschbar. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss das Gerät ausgetauscht werden.

3.2 Sicherheitssymbole

Symbol	Bedeutung
	Bewahren Sie das Gerät zwischen 10 °C und 30 °C auf.
	Stellen Sie das Küchengerät nicht in direktem Sonnenlicht auf und lagern Sie es dort nicht.
	Dieses Küchengerät ist ausschließlich für den Einsatz in Innenräumen vorgesehen.
	Kennzeichnet Schutzklasse I. Das Küchengerät benötigt einen geerdeten Anschluss.
	Kennzeichnet Schutzklasse II. Doppelte elektrische Isolierung: Das Gerät benötigt keinen geerdeten Anschluss.
	Kennzeichnet Schutzklasse III. Kennzeichnet Versorgung mit Sicherheitskleinspannung (SELV).

3.3 Sicherheitsschuhe

Symbol	Bedeutung
	Immer Sicherheitsschuhe tragen.

3.4 Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der Seite des Geräts.

4. TRANSPORT

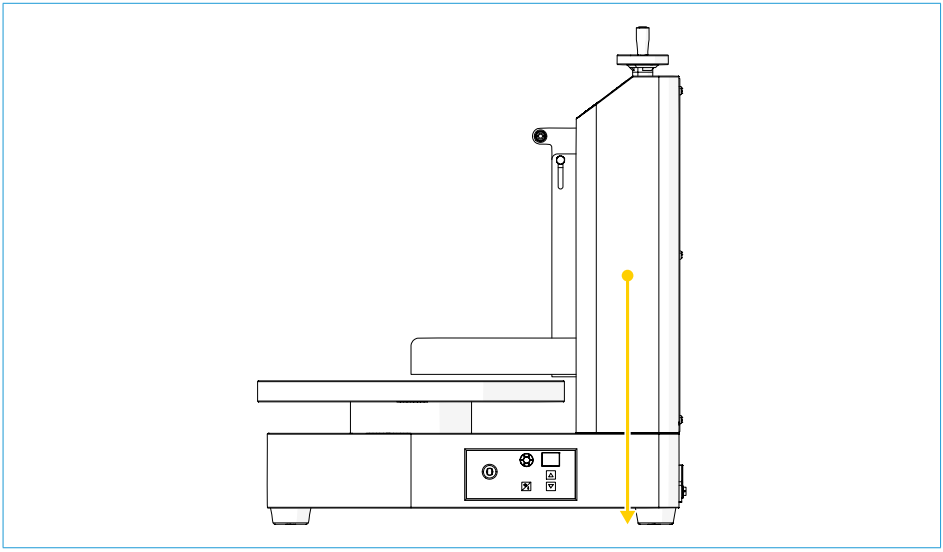
4.1 Transport und Handhabung

⚠ WARNUNG

- Verletzungsgefahr durch hohes Gewicht. Geräte mit weniger als 23 kg Gewicht können von einer Person gehoben und getragen werden. Geräte mit mehr als 23 kg Gewicht müssen von zwei oder mehr Personen angehoben werden. Das verpackte Gerät wiegt ca. 39 kg. Wegen seines Gewichts muss dieses Gerät von mindestens zwei Personen angehoben werden.

Beurteilen Sie vor dem Anheben immer das Gewicht des Geräts. Versuchen Sie niemals, Geräte anzuheben oder zu bewegen, die Ihre körperlichen Fähigkeiten übersteigen. Verwenden Sie bei Bedarf geeignete Hebehilfen oder mechanische Geräte.

Beachten Sie beim Heben oder Transportieren des Geräts, dass der Schwerpunkt möglicherweise nicht mittig liegt. Eine ungleichmäßige Gewichtsverteilung kann dazu führen, dass das Gerät unerwartet kippt. Achten Sie darauf, dass das Gerät jederzeit sicher abgestützt und im Gleichgewicht ist.



Heben Sie immer aus den Beinen und halten Sie den Rücken gerade. Vermeiden Sie Drehbewegungen beim Tragen des Geräts.

Vor dem Transport des Geräts:

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie alle Zusatzoptionen und losen Teile.
3. Sichern Sie bewegliche Teile, um Verrutschen während des Transports zu verhindern.
4. Heben Sie das Gerät vorsichtig an und bringen Sie es an den gewünschten Standort.
5. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund.

4.2 Hinweise zur Handhabung

⚠ WARNUNG

- Quetsch- und Stoßgefahr durch Kontrollverlust beim Heben. Heben Sie das Gerät an, indem Sie das Hauptgehäuse oder den Rahmen abstützen.

Heben, tragen oder ziehen Sie das Gerät nicht an:

- losen Komponenten
- abnehmbaren Teilen
- beweglichen Teilen
- Scharnierteilen
- Abdeckungen, Deckeln, Türen oder Verkleidungen
- vorstehenden Elementen wie Wellen, Scheiben, Griffen oder Beschlägen

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen.

⚠ WARNUNG

- Klemm- und Quetschgefahr beim Positionieren des Geräts. Senken Sie das Gerät langsam und kontrolliert ab. Halten Sie Hände, Finger und Füße beim Absenken des Geräts fern.

4.3 Verpackung

Das Gerät wird in einer Schutzverpackung geliefert, um Transportschäden vorzubeugen. Je nach Produkttyp und Versandart kann das Gerät in verschiedenen Verpackungsarten geliefert werden, z. B.:

- einem Karton
- einem Karton auf einer Palette
- einer Holzkiste oder einem Holzgehäuse
- einer Palette mit Kartonverpackung und Eckenschutz aus Holz

Vergewissern Sie sich vor dem Auspacken, dass genug Platz vorhanden ist, um die Verpackung sicher zu entfernen. In einigen Fällen muss der Umkarton senkrecht von der Palette gehoben werden, dazu ist eine ausreichende Deckenhöhe notwendig.

Packen Sie Ihre Lieferung sofort nach Erhalt aus und überprüfen Sie sie. Falls verborgene Mängel oder Beschädigungen am Artikel vorliegen, wenden Sie sich bitte umgehend an Ihren Lieferanten. Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Schaden vermuten. Bewahren Sie das gesamte Verpackungsmaterial auf, falls das Gerät zurückgeschickt oder vom Kurierdienst überprüft werden muss. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien gemäß den örtlichen Vorschriften.

Fahren Sie je nach Art der Verpackung mit dem Auspacken fort:

Karton
Entfernen Sie den Umkarton und alle Schutzmaterialien.

Karton auf einer Palette
Entfernen Sie alle Umreifungsbänder und Schutzmaterialien. Heben Sie den Karton bei Bedarf senkrecht von der Palette.

Holzkiste oder -gehäuse:
Entfernen Sie mit geeignetem Werkzeug die Schrauben, Metallklammern oder Nägel, mit denen die Holzkiste befestigt ist. Entfernen Sie vorsichtig die Holzplatten.

Palette mit Kartonverpackung und Eckenschutz aus Holz:
Entfernen Sie die Umreifungsbänder, den Eckenschutz aus Holz und die Kartonverpackung. Wenn das Gerät auf einer Palette montiert ist: Bewegen Sie die Palette so nah wie möglich an den endgültigen Aufstellungsort heran, bevor Sie das Gerät von der Palette nehmen. Heben Sie das Gerät vorsichtig und, falls erforderlich, mit geeigneten Hebemitteln oder mit mehreren Personen von der Palette. Geräte, die mit Rollen ausgestattet sind, können nach dem Abnehmen von der Palette an den gewünschten Standort bewegt werden.

Bitte beachten: Vermeiden Sie Beschädigungen des Bodens durch scharfe, vorstehende Teile.

5. INSTALLATION

5.1 Elektrische Installation

Das Gerät kann mit einem werksseitig vormontierten Netzstecker oder ohne Netzstecker ausgestattet sein:

- Wenn Ihr Gerät mit einem werksseitig vormontierten Netzstecker ausgestattet ist, schließen Sie den Netzstecker an eine handelsübliche Steckdose an. Stellen Sie sicher, dass die Spannung des Geräts und der Steckdose kompatibel ist.
- Wenn Ihr Gerät nicht mit einem werksseitig vormontierten Netzstecker ausgestattet ist, wenden Sie sich an einen geprüften Elektriker, um das Gerät an die Stromversorgung anzuschließen.

Für weitere Informationen siehe Anhang 1 Elektrischer Schaltplan.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

1. Nehmen Sie das Küchengerät aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien vom Küchengerät.
3. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund.
4. Reinigen Sie vor der ersten Benutzung den vertikalen Spatel ❷, den horizontalen Spatel ❸ und den Drehteller ❹ mit einem feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.

Halten Sie zur Belüftung und zur leichteren Bedienung immer mindestens 10 cm Abstand zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Gegenständen ein.

6. VERWENDEN SIE

⚠ WARNUNG

- Im Betrieb nie Hände oder andere Körperteile in die Nähe beweglicher Geräteteile bringen und das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht von seinem Standort.

Zur Verwendung des Geräts:

1. Drehen Sie das Handrad ❻, um den horizontalen Spatel ❸ nach oben zu bewegen.
2. Verwenden Sie den Griff des vertikalen Spatels ❶, um den vertikalen Spatel ❷ nach hinten zu bewegen.
3. Legen Sie einen Kuchenboden in die Mitte des Drehtellers ❹, verwenden Sie die Führungskreise als Referenz.
4. Verwenden Sie das Handrad ❻, um den horizontalen Spatel ❸ in Richtung Kuchenboden zu bewegen.
5. Halten Sie den Abstand zwischen dem Kuchenboden und dem horizontalen Spatel ❸ ein. Dieser Abstand entspricht Ihrer Schichtdicke.
6. Bewegen Sie den vertikalen Spatel ❷ in Richtung Kuchenboden. Halten Sie einen ähnlichen Abstand zum Kuchenboden wie der horizontale Spatel ❸.
7. Schalten Sie den Netzschalter ❼ auf ON.
8. Optional stellen Sie den Drehrichtungs-Schalter ❽ auf die gewünschte Drehrichtung ein.
9. Drücken Sie die Einschalttaste ❾, um den Drehteller ❹ einzuschalten.
10. Verwenden Sie die Tasten zur Geschwindigkeitsanpassung ⓬, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.
11. Verteilen Sie Creme oder Glasur gleichmäßig auf der Oberseite und an den Seiten des Kuchenbodens.
    Der vertikale Spatel ❷ und der horizontale Spatel ❸ entfernen überschüssige Creme oder Glasur vom Kuchen und erzeugen eine gleichmäßige Schicht Creme oder Glasur auf dem Kuchen.
12. Fetten Sie weiter Creme oder Glasur auf, bis der Kuchenboden vollständig bedeckt ist.
13. Drehen Sie das Handrad des horizontalen Spatels ❻ um eine halbe Umdrehung nach unten, um eine saubere geneigte Kante am Kuchen zu erzeugen.
14. Bewegen Sie den vertikalen Spatel ❷ und den horizontalen Spatel ❸ vom Kuchen weg.
15. Drücken Sie die Einschalttaste ⓮, um den Drehteller ❹ auszuschalten.
    Der Kuchen ist fertig!
16. Reinigen Sie das Gerät. Siehe Kapitel Reinigung und Wartung.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ WARNUNG

- Vor Reinigungs- und Wartungsarbeiten sowie beim Austausch von Teilen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht und versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, es sei denn, Sie werden dazu von einem Maxima-Techniker angewiesen. Das Öffnen ohne ausdrückliche Genehmigung durch Maxima kann zum Erlöschen der Garantie führen, das Gerät beschädigen oder eine gefährliche Situation verursachen.

- Netzstecker nicht mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Tauchen Sie das Produkt, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem harten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger.

7.1 Reinigung des Geräts

Zur Reinigung des Geräts:

1. Schalten Sie den Netzschalter ⑩ auf OFF und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Entfernen Sie überschüssige Creme oder Glasur von allen Oberflächen mit einem Spatel.
3. Reinigen Sie alle Oberflächen mit einem sauberen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, um alle Oberflächen zu reinigen.
   Vermeiden Sie übermäßiges Wasser. Elektrische Bauteile dürfen nicht nass werden.
4. Trocknen Sie alle Bauteile gründlich.

7.2 Wartung des Geräts

Wartung des Geräts mindestens einmal pro Jahr:

1. Schalten Sie den Netzschalter ⑩ auf OFF und ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
2. Fetten Sie erneut die Hebeschraube im Inneren der Basis.

7.3 Aufbewahren des Geräts

- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Bewahren Sie das Gerät zwischen 10 °C und 30 °C auf.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen Ort ohne Sonnenlicht auf und schützen Sie es vor übermäßigem Staub und Schmutz.

8. FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein oder der Drehteller dreht sich nicht.	Problem mit der Stromversorgung (lose Steckverbindung oder durchgebrannte Sicherung im Sicherungskasten)	Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker sowie die Netzversorgung.
	Motor defekt oder überlastet.	Prüfen Sie, ob die Sicherung oder der Leitungsschutzschalter im Sicherungskasten ordnungsgemäß funktioniert.
		Lassen Sie den Motor von einem zertifizierten Techniker prüfen.
	Die Geschwindigkeitsstufe liegt bei Null oder ist zu niedrig.	Stellen Sie die Drehgeschwindigkeit des Drehtellers im Bereich von 40–225 U/min gemäß den Vorgaben ein.

Unregelmäßige oder ruckartige Rotation des Drehtellers.	Schmutz oder Rückstände auf dem Drehteller.	Reinigen Sie den Drehteller (entfernen Sie Sahne- oder Zuckergussreste).
	Lager oder Welle verschlissen.	Prüfen Sie das Drehtellerlager auf Spiel.
		Ersetzen Sie das Lager oder die Welle, falls Verschleiß sichtbar ist.
	Die Geschwindigkeits-regelung ist defekt.	Lassen Sie die elektronische Steuereinheit oder den Geschwindigkeitsregler überprüfen.
Vertikale oder horizontale Spatel entfernen nicht ordnungsgemäß überschüssige Sahne oder Zuckerguss. Die Oberfläche des Kuchens bleibt uneben.	Spatel sind falsch positioniert (Abstand zum Kuchen ist falsch).	Stellen Sie die vertikalen und horizontalen Spatel erneut auf den richtigen Abstand zum Kuchen ein (seitlich und oben).
	Spatel sind stumpf oder beschädigt.	Beschädigte Spatel ersetzen.
	Falsche Drehrichtung (im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn) oder verwendete Drehzahl.	Prüfen Sie, dass sich der Drehteller in der richtigen Richtung dreht und dass die empfohlene Drehzahl (ca. 75 bis 85 RPM) für das beste Ergebnis eingehalten wird.
Das Gerät verursacht übermäßige Geräusche oder vibriert stark.	Der Kuchen ist auf dem Drehteller unausgeglichen (nicht zentriert).	Stellen Sie den Kuchen zentriert auf dem Drehteller ab.
	Lager oder Welle verschlissen.	Prüfen Sie den Drehteller auf Bewegung oder Verschleiß.
	Das Gerät steht bei der Installation nicht waagerecht oder stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Oberfläche und vergewissern Sie sich, dass das Gehäuse fest fixiert ist.
Die Reinigung ist schwierig oder Teile bleiben fest sitzen.	Rückstände von Sahne oder Zuckerguss sind ausgehärtet.	Prüfen Sie Bauteile auf Beschädigungen und ersetzen Sie sie bei Bedarf.
	Teile sind beschädigt oder verformt.	Reinigen Sie das Gerät unmittelbar nach der Benutzung gemäß dieser Bedienungsanleitung. Befolgen Sie stets den in der Bedienungsanleitung angegebenen Reinigungsplan.

9. ENTSORGUNG



Dieses Kennzeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderem Haushaltsmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für Umwelt oder Gesundheit durch unsachgemäße Entsorgung zu verhindern, recyceln Sie es verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, verwenden Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme.

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir este aparato de Maxima. Para garantizar su propia seguridad y sacar el máximo partido a su compra, lea atentamente las instrucciones antes de intentar instalar o utilizar este aparato. Este manual debe estar disponible en todo momento y guardado cerca del aparato.

CE	Todos los aparatos Maxima cuentan con certificación CE. Como resultado, nuestros aparatos cumplen los requisitos legales relativos a la salud, la seguridad y el medio ambiente, según lo establecido por la Comisión Europea. Además, todos los aparatos se prueban exhaustivamente antes del envío para garantizar la calidad y la seguridad del aparato.

Información general

Para obtener asistencia posventa, visite nuestra página de Servicio al cliente en: www.maxima.com/es/servicio. Los manuales de uso están disponibles en línea y se pueden descargar electrónicamente desde la página del aparato en nuestro sitio web. Si no encuentra el manual de su aparato, póngase en contacto con el Servicio al cliente. Para más información, visite nuestro sitio web: www.maxima.com

Garantía

Ofrecemos una garantía de 24 meses. En virtud de la garantía, le entregaremos piezas de repuesto adicionales en los siguientes supuestos: defectos de material, defectos de fabricación u otros problemas de calidad.

La garantía no cubre lo siguiente:

- Daños relacionados con el uso incorrecto del aparato
- Daños relacionados con el uso de componentes no pertenecientes a la máquina original
- Daños debidos al transporte a otra ubicación después de la entrega o a una instalación o conexión incorrectas
- Daños en los componentes causados por una conexión eléctrica o de agua incorrecta
- Daños causados por el desensamblaje y/o modificación de la máquina original sin una autorización previa
- Daños causados por un uso indebido, limpieza deficiente o mantenimiento inadecuado
- Daños causados por incendio, derrumbe, tormentas eléctricas, inundación, picos de tensión o plagas
- No haber leído o hacer caso omiso del manual de uso
- Consumibles y componentes propensos al desgaste
- Alteraciones en la factura o ausencia de factura

ÍNDICE

ES

1. Información del aparato 29
1.1 Uso previsto 29
1.2 Especificaciones generales 29
1.3 Piezas de repuesto 29

2. Descripción y manejo 30
2.1 Componentes principales 30

3. Instrucciones de seguridad 31
3.1 Advertencias y normas de seguridad 31
3.2 Símbolos de seguridad 32
3.3 Calzado de seguridad 32
3.4 Placa de características 32

4. Transporte 33
4.1 Transporte y manipulación 33
4.2 Procedimiento de manejo 34
4.3 Embalaje 34

5. Instalación 35
5.1 Instalación eléctrica 35
5.2 Antes del primer uso 35

6. Uso 36

7. Limpieza y mantenimiento 36
7.1 Limpieza del aparato 37
7.2 Mantenimiento del aparato 37
7.3 Almacenamiento del aparato 37

8. Solución de problemas 37

9. Eliminación 38

Anexos incorporados al final del manual

Anexo 1. Esquema eléctrico
Anexo 2. Vista de despiece
Anexo 3. Declaración de conformidad

1. INFORMACIÓN DEL APARATO

1.1 Uso previsto

Este aparato está destinado a alisar, modelar y acabar pasteles de manera uniforme, girando el pastel sobre una plataforma y retirando el exceso de glaseado o crema de mantequilla mediante cuchillas verticales y horizontales ajustables, para lograr un acabado liso y uniforme en los lados y en la superficie superior.

Este aparato solo está destinado al uso comercial en cocinas de restaurantes, cantinas y hospitales, así como en empresas comerciales tales como panaderías, carnicerías, etc., a menos que se indique lo contrario, y solo debe ser utilizado por profesionales cualificados que hayan leído y comprendido este manual.

Este aparato se ha diseñado solo para uso en interiores.

Este aparato no se ha diseñado para la producción continua de alimentos en alto volumenes.

Este aparato no se ha diseñado para su uso por personas (incluidos menores) con capacidades físicas, sensoriales o intelectuales reducidas o que carezcan de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Los menores deben recibir supervisión para asegurarse de que no jueguen con el producto.

Cualquier modificación del producto puede tener consecuencias para la seguridad, la garantía y el correcto funcionamiento. El fabricante y el proveedor rechazan toda responsabilidad por los daños causados por el manejo incorrecto y el uso indebido.

1.2 Especificaciones generales

Máquina de decoración de pasteles Maxima							
Número de artículo	Color	Dimensiones, An×F×Al (cm)	Dimensiones del embalaje, An×Pr×Al (cm)	Peso (kg)	Alimentación eléctrica	Potencia (W)	Velocidad (RPM)
09381200	Blanco	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Hz / 1 fase	150	40 a 225
09381201	Verde						
09381202	Azul						
09381203	Rosa						

* El peso/dimensiones reales del producto pueden variar en función de los complementos seleccionados. Consulte las especificaciones exactas en el sitio web.

Máquina de decoración de pasteles Maxima						
Número de artículo	Color	Dimensiones del pastel (cm)	Altura del pastel (cm)	Grado de protección contra el agua	Consumo de energía en modo de espera (W)	Consumo de energía en modo apagado (W)
09381200	Blanco	Ø 12 a 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Verde					
09381202	Azul					
09381203	Rosa					

1.3 Piezas de repuesto

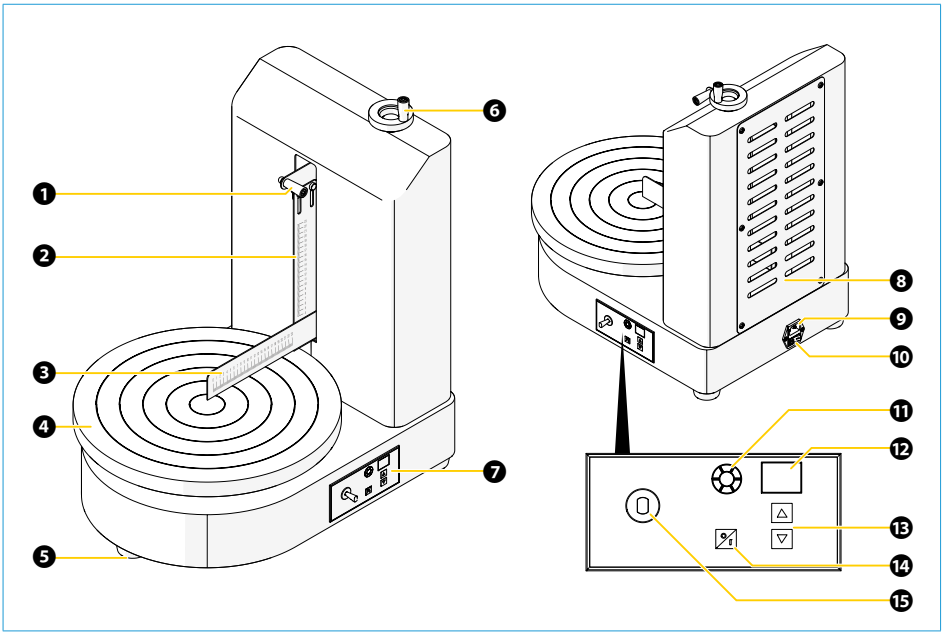
En el anexo 2, encontrará una vista de despiece y una lista de piezas de repuesto.

2. DESCRIPCIÓN Y MANEJO

Este aparato está diseñado para crear una capa uniforme y homogénea de crema o glaseado en los laterales y la parte superior de las tartas.

ES

2.1 Componentes principales



1. Empuñadura de la espátula vertical
2. Espátula vertical
3. Espátula horizontal
4. Plato giratorio
5. Pies antideslizantes de goma
6. Volante de la espátula horizontal
7. Panel de control
8. Orificios de ventilación
9. Conector de entrada de alimentación
10. Interruptor de alimentación
11. LED indicador de rotación
12. Pantalla (indicador de velocidad)
13. Botones de ajuste de velocidad
14. Botón de encendido
15. Interruptor de sentido de giro

3. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

3.1 Advertencias y normas de seguridad

⚠ PELIGRO

- Mantenga el aparato y el enchufe eléctrico alejados del agua y otros líquidos. Si cualquiera de ellos quedara expuesto a líquidos, desconecte inmediatamente la alimentación eléctrica y solicite la revisión del aparato a un servicio técnico autorizado. Si hiciera caso omiso de estas instrucciones, podría provocar una descarga eléctrica que podría ser incluso mortal.

⚠ ADVERTENCIA

- No utilice el aparato si este se ha caído o ha sufrido daños por cualquier otro motivo. Solicite su revisión y reparación por un servicio técnico autorizado.
- No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.
- No levante ni mueva nunca el aparato por el cable de alimentación.
- Apoye siempre el aparato sobre sus pies. No coloque el aparato de lado ni boca abajo.
- No abra la carcasa ni intente reparar el aparato personalmente, salvo que así se lo indique el servicio técnico de Maxima. La apertura sin la autorización explícita de Maxima puede conllevar la anulación de la garantía, causar daños en la máquina o provocar una situación peligrosa.
- No utilice ningún dispositivo o accesorio que no se suministre con el aparato o que no se ha diseñado para funcionar con él.
- No ponga nunca las manos ni otras partes del cuerpo cerca de los componentes móviles del aparato mientras esté en funcionamiento y vigile siempre el aparato durante el uso.
- No introduzca ningún objeto en la carcasa ni en las aberturas del aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelos de acuerdo con la normativa local y nacional.
- Evite sobrecargar el aparato. No utilice pasteles que superen Ø 12–32 cm de diámetro y/o 18 cm de altura.
- La instalación eléctrica debe cumplir la legislación local.
- Apague el aparato antes de desenchufarlo.
- Deje desconectada siempre la alimentación eléctrica mientras no se use el aparato. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire siempre del propio enchufe y no del cable.
- Desenchufe siempre el aparato antes de realizar trabajos de limpieza y mantenimiento y al sustituir cualquier componente.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.
- Mantenga el cable de alimentación alejado del área de manejo y no lo cubra. Asegúrese de que el cable de alimentación no entré en contacto con objetos calientes o afilados y manténgalo alejado de llamas abiertas.
- Tenga en cuenta que, mientras el enchufe esté conectado a la toma de corriente, el aparato está conectado a la red eléctrica.
- No sitúe nunca el aparato cerca de fuentes de calor, como hornos, cocinas o radiadores. Evite siempre colocar el aparato bajo la luz directa del sol.

- Desconecte siempre el cable de alimentación de la toma de corriente en caso de emergencia o avería. Asegúrese de que el enchufe de alimentación esté siempre accesible durante el manejo.
- No sumerja el producto, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni otros líquidos.
- No limpie el aparato con limpiadora por chorros de agua ni aparatos de limpieza a alta presión.
- El cable de alimentación no se puede sustituir. Si el cable de alimentación sufre daños, se debe sustituir el aparato en su conjunto.

3.2 Símbolos de seguridad

Símbolo	Significado
	Almacene el aparato entre 10 °C y 30 °C.
	No coloque ni almacene el aparato a la luz solar directa.
	El aparato está destinado únicamente al uso en interiores.
	Indica la clase de protección I. El aparato requiere una conexión a tierra.
	Indica la clase de protección II. Doble aislamiento eléctrico: el aparato no requiere una conexión a tierra.
	Indica la clase de protección III. Indica una alimentación de muy baja tensión de seguridad (SELV, por sus siglas en inglés).

3.3 Calzado de seguridad

Símbolo	Significado
	Utilice calzado de seguridad en todo momento.

3.4 Placa de características

La placa de características se encuentra en el lateral del aparato.

4. TRANSPORTE

4.1 Transporte y manipulación

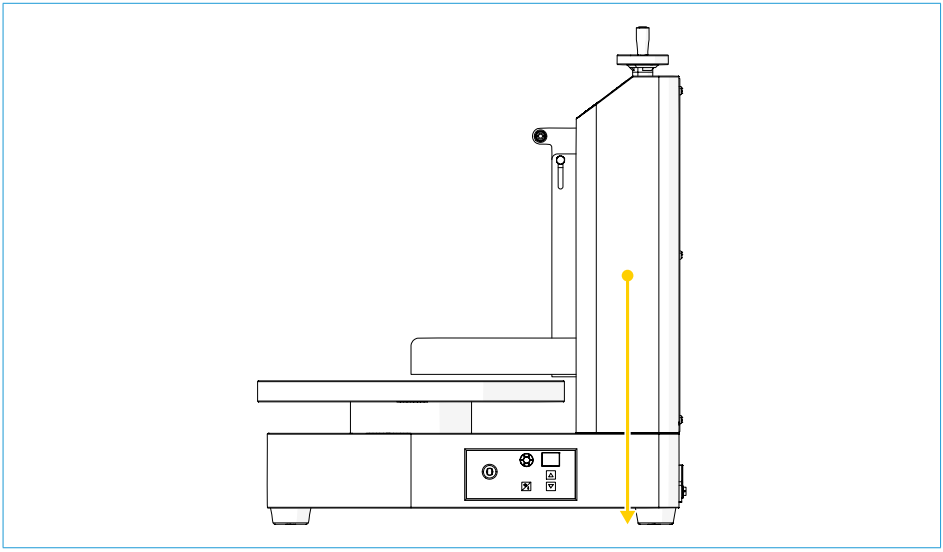
ES

⚠ ADVERTENCIA

- Riesgo de lesiones debido a un peso excesivo. Los aparatos que pesen menos de 23 kg pueden ser levantados y transportados por una sola persona. Los aparatos de más de 23 kg deben ser levantados por dos o más personas. La unidad embalada pesa aproximadamente 39 kg. Debido a su peso, este aparato debe ser levantado por al menos dos personas.

Considere siempre el peso del aparato antes de levantarlo. Nunca intente levantar o mover el equipo más allá de su propia capacidad física. Utilice los medios auxiliares de elevación o equipos mecánicos adecuados si es necesario.

Al levantar o transportar el aparato, tenga en cuenta que el centro de gravedad podría no estar situado en el centro. Una distribución desigual del peso puede hacer que la unidad se incline inesperadamente. Asegúrese de que el aparato está correctamente apoyado y equilibrado en todo momento.



Levante siempre haciendo fuerza con las piernas y manteniendo recta la espalda. Evite los movimientos de torsión mientras transporta el aparato.

Antes de mover el aparato:

1. Desconecte el enchufe de alimentación.
2. Retire todos los complementos y componentes sueltos.
3. Asegure los componentes móviles para evitar que se desplacen durante el transporte.
4. Levante el aparato con cuidado y colóquelo en el lugar deseado.
5. Apoye el aparato sobre una superficie plana y estable.

4.2 Procedimiento de manejo

⚠ ADVERTENCIA

- Peligro de aplastamiento y golpes por la pérdida de control durante la elevación. Levante el aparato sosteniéndolo por el cuerpo principal o bastidor.

No levante, transporte ni tire del aparato por:

- Componentes sueltos
- Componentes desmontables
- Componentes móviles
- Componentes articulados
- Fundas, tapas, puertas o paneles
- Elementos salientes como ejes, discos, asas o accesorios

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar lesiones graves.

⚠ ADVERTENCIA

- Peligro de aprisionamiento y aplastamiento al posicionar el aparato. Baje el aparato lentamente y de forma controlada. Mantenga las manos, los dedos y los pies a salvo al apoyar el aparato.

4.3 Embalaje

El aparato se entrega en un embalaje protector para evitar daños durante el transporte. Dependiendo del tipo de producto y del método de envío, el aparato se puede suministrar en diferentes tipos de embalaje, como por ejemplo:

- Una caja de cartón
- Una caja de cartón sobre un palé
- Una caja o envolvente de madera
- Un palé con embalaje de cartón y cantoneras de madera

Antes del desembalaje, asegúrese de que dispone de espacio suficiente para retirar el embalaje con seguridad. En algunos casos, la caja exterior se debe levantar verticalmente del palé, lo que requiere una altura libre suficiente.

Desembale e inspeccione su compra inmediatamente después de recibirla. En caso de defectos latentes o daños en el artículo, póngase en contacto inmediatamente con su proveedor. No maneje el aparato si sospecha que está dañado. Conserve todo el material de embalaje por si fuera necesario devolver el aparato o hacerlo inspeccionar por el transportista. Elimine los materiales de embalaje de acuerdo con la normativa local.

Proceda a desembalar el producto según el tipo de embalaje:

Caja de cartón
Retire la caja de cartón exterior y cualquier material de protección.

Caja de cartón sobre un palé
Retire todos los flejes y materiales de protección. Levante la caja de cartón verticalmente del palé si es necesario.

Caja o envolvente de madera
Utilizando las herramientas adecuadas, retire los tornillos, fijaciones metálicas o clavos que sujeten la caja de madera. Retire con cuidado los paneles de madera.

Palé con embalaje de cartón y cantoneras de madera
Retire los flejes, las cantoneras de madera y el embalaje de cartón. Si el aparato está montado sobre un palé, acerque el palé lo más posible al lugar de instalación final antes de retirar el aparato del palé. Levante con cuidado el aparato del palé utilizando el equipo de elevación adecuado o varias personas si es necesario. Los aparatos equipados con ruedas se pueden desplazar al lugar deseado una vez retirados del palé.

Atención: Evite dañar el suelo con objetos afilados y salientes.

5. INSTALACIÓN

5.1 Instalación eléctrica

El aparato puede estar equipado con un enchufe de alimentación moldeado ya instalado de fábrica o venir sin enchufe de alimentación:

- Si el aparato está equipado con un enchufe de alimentación moldeado ya instalado de fábrica, conecte el enchufe de alimentación a una toma de corriente estándar. Asegúrese de que la tensión del aparato y la de la toma de corriente sean compatibles.
- Si el aparato no está equipado con un enchufe de alimentación moldeado ya instalado de fábrica, póngase en contacto con un electricista autorizado para conectar el aparato a la red eléctrica.

Consulte el anexo 1 Esquema eléctrico para obtener más información.

5.2 Antes del primer uso

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Retire del aparato toda la película protectora de plástico.
3. Apoye el aparato sobre una superficie plana y estable.
4. Limpie la espátula vertical ❷, la espátula horizontal ❸ y el plato giratorio ❹ con un paño húmedo y un detergente suave antes del primer uso.
5. Conecte la enchufe de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra.

Mantenga siempre una distancia de al menos 10 cm entre el aparato y las paredes u otros objetos, para garantizar la ventilación y facilitar el uso.

6. USO

⚠ ADVERTENCIA

- No ponga nunca las manos ni otras partes del cuerpo cerca de los componentes móviles del aparato mientras esté en funcionamiento y vigile siempre el aparato durante el uso.
- No mueva el aparato mientras está en funcionamiento.

Para utilizar el aparato:

1. Utilice la manivela de la espátula horizontal ❻ para subir la espátula horizontal ❸.
2. Utilice el mango de la espátula vertical ❶ para desplazar la espátula vertical ❷ hacia atrás.
3. Coloque una base de tarta en el centro del plato giratorio ❹; utilice los anillos guía como referencia.
4. Utilice la manivela de la espátula horizontal ❻ para desplazar la espátula horizontal ❸ hacia la base de tarta.
5. Mantenga una distancia entre la base de tarta y la espátula horizontal ❸. Esta distancia será el espesor de extendido.
6. Desplace la espátula vertical ❷ hacia la base de tarta. Mantenga una distancia a la base de tarta similar a la de la espátula horizontal ❸.
7. Ponga el interruptor de alimentación ❼ en ON.
8. Opcionalmente, ponga el interruptor de sentido de giro ❽ en el sentido de giro deseado.
9. Pulse el botón de encendido ❾ para encender el plato giratorio ❹.
10. Utilice los botones de ajuste de velocidad ⓬ para ajustar la velocidad deseada.
11. Extienda la crema o el glaseado uniformemente por la parte superior y el lateral de la base del pastel.
    La espátula vertical ❷ y la espátula horizontal ❸ retiran el exceso de crema o glaseado del pastel, creando una capa uniforme de crema o glaseado sobre el pastel.
12. Siga añadiendo más crema o glaseado hasta que la base del pastel quede completamente recubierta.
13. Gire el volante de la espátula horizontal ❻ media vuelta hacia abajo para crear un borde inclinado limpio en el pastel.
14. Aleje la espátula vertical ❷ y la espátula horizontal ❸ del pastel.
15. Pulse el botón de encendido ⓮ para apagar el plato giratorio ❹.
    ¡El pastel está terminado!
16. Limpie el aparato. Consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

- Desenchufe siempre el aparato antes de realizar trabajos de limpieza y mantenimiento y al sustituir cualquier componente.
- No abra la carcasa ni intente reparar el aparato personalmente, salvo que así se lo indique el servicio técnico de Maxima. La apertura sin la autorización explícita de Maxima puede conllevar la anulación de la garantía, causar daños en la máquina o provocar una situación peligrosa.
- No toque el enchufe con las manos húmedas o mojadas.

- No sumerja el producto, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni otros líquidos.
- No limpie el aparato con limpiadora por chorros de agua ni aparatos de limpieza a alta presión.

7.1 Limpieza del aparato

Para limpiar el aparato:

1. Ponga el interruptor de alimentación ⑩ en OFF y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Retire con una espátula el exceso de crema o glaseado de todas las superficies.
3. Limpie todas las superficies con un paño limpio y húmedo. Utilice un detergente suave para limpiar todas las superficies.
   Evite utilizar demasiada agua. No moje los componentes eléctricos.
4. Seque bien todos los componentes.

7.2 Mantenimiento del aparato

Realice el mantenimiento del aparato al menos una vez al año:

1. Ponga el interruptor de alimentación ⑩ en OFF y desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente.
2. Vuelva a aplicar grasa al tornillo de elevación situado en el interior de la base.

7.3 Almacenamiento del aparato

- Cuando no esté en uso, desconecte el aparato de la fuente de alimentación.
- Almacene el aparato entre 10 °C y 30 °C.
- Almacene el aparato en un lugar seco, alejado de la luz solar, y protéjalo contra el exceso de polvo y suciedad.

8. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El aparato no se enciende o el plato giratorio no gira.	Problema con la alimentación eléctrica (enchufe suelto o fusible fundido en la caja de fusibles).	Compruebe el cable de alimentación, el enchufe y la alimentación de red.
	Motor defectuoso o sobrecargado	Compruebe que el fusible o el interruptor automático en la caja de fusibles funciona correctamente
		Haga que un técnico certificado inspeccione el motor
	El ajuste de velocidad está en cero o es demasiado bajo	Ajuste la velocidad del plato giratorio dentro del intervalo de 40–225 rpm, según se especifica

Rotación irregular o a tirones del plato giratorio	Suciedad o residuos en el plato giratorio	Limpie el plato giratorio (elimine cualquier residuo de crema o glaseado)
	Cojinete o eje desgastado	Compruebe si los cojinetes del plato giratorio tienen holgura
		Sustituya los cojinetes o el eje si el desgaste es visible
	Control de velocidad defectuoso	Haga que se compruebe el control electrónico o el controlador de velocidad
Las espátulas verticales u horizontales no eliminan correctamente el exceso de crema o glaseado. La superficie del pastel queda irregular	Las espátulas están ajustadas incorrectamente (distancia al pastel incorrecta)	Reajuste las espátulas verticales y horizontales a la distancia correcta del pastel (lateral y parte superior)
	Las espátulas están desafiladas o dañadas	Sustituya las espátulas dañadas
	Se ha utilizado una dirección de rotación (sentido horario/ antihorario) o una velocidad incorrectas	Compruebe que el plato giratorio gira en el sentido correcto y que se mantiene la velocidad recomendada (aproximadamente 75 a 85 RPM) para obtener el mejor resultado.
El aparato hace un ruido excesivo o vibra intensamente	El pastel está desequilibrado en el plato giratorio (no está centrado)	Coloque el pastel centrado en el plato giratorio
	Cojinete o eje desgastado	Compruebe si el plato giratorio presenta holgura o desgaste
	El aparato no está nivelado o estable durante la instalación	Asegúrese de que el aparato esté colocado sobre una superficie plana y estable y de que la carcasa esté fijada de forma segura
La limpieza es difícil o las piezas permanecen atascadas	Los residuos de crema o glaseado se han endurecido	Compruebe si las piezas están dañadas y sustitúyalas si es necesario
	Las piezas están dañadas o deformadas	Limpie inmediatamente después de su uso según se describe en este manual. Siga siempre el programa de limpieza indicado en el manual.

9. ELIMINACIÓN



Este marcado indica que este producto no debe eliminarse junto con otros residuos domésticos en toda la UE. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de una eliminación incontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida.

INTRODUCTION

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil Maxima. Pour votre sécurité et pour tirer le meilleur parti de votre achat, veuillez lire attentivement les instructions avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de cet appareil. Ce manuel doit être accessible à tout moment et conservé à proximité de l'appareil.

CE	Tous les appareils Maxima sont certifiés CE. Par conséquent, nos appareils répondent aux exigences légales en matière de santé, de sécurité et d'environnement, telles que définies par la Commission européenne. En outre, tous les appareils sont soigneusement testés avant expédition afin de garantir la qualité et la sécurité de l'appareil.

Informations générales
Pour toute assistance après-vente, veuillez consulter notre page Service client à l'adresse suivante : www.maxima.com/fr/service. Les manuel d'utilisation sont disponibles en ligne et peuvent être téléchargés depuis la page de l'appareil sur notre site Web. Si vous ne trouvez pas le manuel de votre appareil, veuillez contacter le Service client. Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site Web : www.maxima.com

Garantie
Nous offrons une garantie de 24 mois. Dans le cadre de cette garantie, nous fournirons des pièces de rechange supplémentaires en cas de défauts de matériau, de défauts de fabrication ou d'autres problèmes de qualité.

Les éléments suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- Dommages liés à une utilisation incorrecte de l'appareil
- Dommages liés à l'utilisation de pièces qui ne faisaient pas partie de l'appareil d'origine
- Dommages dus au transport vers un autre emplacement après la livraison ou à une installation et un raccordement incorrects
- Dommages aux composants causés par un mauvais raccordement électrique ou à l'eau
- Dommages résultant du démontage et/ou de la modification de l'appareil d'origine sans autorisation
- Dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un mauvais nettoyage ou d'un entretien inadéquat
- Dommages résultant d'un incendie, de l'effondrement d'un bâtiment, de la foudre, d'une inondation, de surtensions ou de nuisibles
- Non-lecture ou non-respect du manuel d'utilisation
- Consommables et les pièces sujettes à l'usure
- Facture altérée ou absence de facture

TABLE DES MATIÈRES

1. Informations sur l'appareil 41
1.1 Utilisation prévue 41
1.2 Spécifications techniques générales 41
1.3 Pièces de rechange 41

2. Description et fonctionnement 42
2.1 Pièces principales 42

3. Consignes de sécurité 43
3.1 Avertissements de sécurité et réglementations 43
3.2 Symboles de sécurité 44
3.3 Chaussures de sécurité 44
3.4 Plaque signalétique 44

4. Transport 45
4.1 Transport et manutention 45
4.2 Procédure de manutention 46
4.3 Emballage 46

5. Installation 47
5.1 Installation électrique 47
5.2 Avant la première utilisation 47

6. Utilisation 48

7. Nettoyage et entretien 48
7.1 Nettoyage de l'appareil 49
7.2 Entretien de l'appareil 49
7.3 Stockage de l'appareil 49

8. Dépannage 49

9. Élimination 50

Les annexes se trouvent à la fin de ce manuel

Annexe 1. Schéma électrique
Annexe 2. Vue éclatée
Annexe 3. Déclaration de conformité

1. INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

1.1 Utilisation prévue

Cet appareil est destiné à lisser, façonner et finir les gâteaux de manière uniforme en faisant tourner le gâteau sur un plateau et en retirant l'excédent de glaçage ou de crème au beurre à l'aide de lames verticales et horizontales réglables, afin d'obtenir une finition lisse et uniforme sur les côtés et la surface supérieure.

Sauf indication contraire, cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et d'établissements commerciaux tels que boulangeries, boucheries, etc., et ne doit être utilisé que par un professionnel qualifié ayant lu et compris le présent manuel.

Cet appareil est destiné à un usage intérieur uniquement.

Cet appareil n'est pas destiné à la production industrielle continue d'aliments.

Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, excepté si elles font l'objet d'une surveillance ou reçoivent des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Il convient de surveiller les enfants afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec ce produit.

Toute modification apportée au produit peut avoir des conséquences sur la sécurité, la garantie et le bon fonctionnement. Le fabricant et le fournisseur déclinent toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une utilisation non conforme.

1.2 Spécifications techniques générales

Machine à décorer les gâteaux Maxima							
Numéro d'article	Couleur	Dimensions, L×P×H (cm)	Dimensions de l'emballage, l×P×H (cm)	Poid (kg)	Alimentation électrique	Puissance (W)	Vitesse (tr/min)
09381200	Blanc	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Hz / 1 Phase	150	40 à 225
09381201	Vert						
09381202	Bleu						
09381203	Rose						

* Le poids et les dimensions réels du produit peuvent varier en fonction des options choisies. Veuillez consulter le site Web pour connaître les spécifications techniques exactes.

Machine à décorer les gâteaux Maxima						
Numéro d'article	Couleur	Dimensions du gâteau (cm)	Hauteur du gâteau (cm)	Indice d'étanchéité	Consommation d'électricité en mode veille (W)	Consommation d'électricité en mode arrêt (W)
09381200	Blanc	Ø 12 à 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Vert					
09381202	Bleu					
09381203	Rose					

1.3 Pièces de rechange

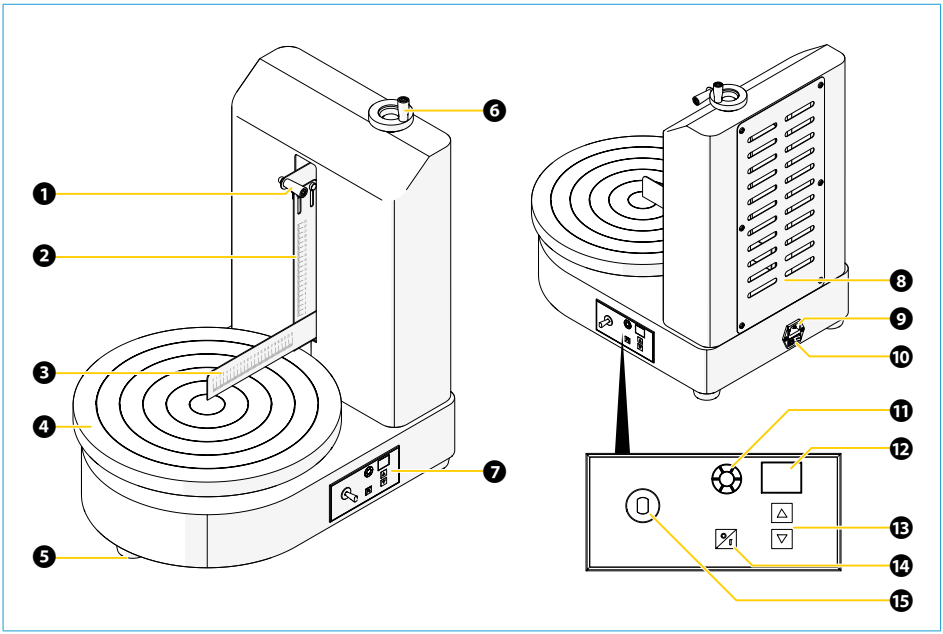
Une vue éclatée et une liste des pièces de rechange sont disponibles en annexe 2.

2. DESCRIPTION ET FONCTIONNEMENT

Cet appareil est conçu pour créer une couche de crème ou de glaçage uniforme et régulière sur les côtés et le dessus des gâteaux.

2.1 Pièces principales

FR



1. Poignée de la spatule verticale
2. Spatule verticale
3. Spatule horizontale
4. Plateau tournant
5. Pieds antidérapants en caoutchouc
6. Volant de la spatule horizontale
7. Panneau de commande
8. Ouïes de ventilation
9. Entrée d'alimentation
10. Interrupteur principal
11. LED d'indication de rotation
12. Affichage (indicateur de vitesse)
13. Boutons de réglage de la vitesse
14. Bouton Marche/Arrêt
15. Commutateur de sens de rotation

3. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

3.1 Avertissements de sécurité et réglementations

⚠ DANGER

- Éloignez l'appareil et la fiche d'alimentation de l'eau et de tout autre liquide. Si l'un ou l'autre est exposé à un liquide, débranchez immédiatement l'appareil et faites-le vérifier par un technicien agréé. Le non-respect de ces instructions peut entraîner une électrocution, voire la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez pas l'appareil après une chute ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Faites-le contrôler et réparer par un technicien certifié.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- Ne soulevez et ne déplacez jamais l'appareil par le câble d'alimentation.
- Placez toujours l'appareil sur ses pieds. Ne placez pas l'appareil sur le côté ni à l'envers.
- N'ouvrez pas le boîtier et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, sauf si un technicien Maxima vous y invite. Toute ouverture sans l'autorisation expresse de Maxima peut entraîner l'annulation de la garantie, endommager l'appareil ou créer une situation dangereuse.
- N'utilisez aucun dispositif ou accessoire qui ne soit pas fourni avec l'appareil ou conçu pour fonctionner avec celui-ci.
- Ne placez jamais vos mains ou d'autres parties du corps à proximité des pièces mobiles de l'appareil lorsqu'il est en marche et surveillez-le en permanence pendant son utilisation.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier ou les ouvertures de l'appareil.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants et éliminez-les conformément aux réglementations locales et nationales.
- Évitez de surcharger l'appareil. N'utilisez pas de gâteaux dépassant Ø 12–32 cm de diamètre et/ou 18 cm de hauteur.
- L'installation électrique doit être conforme aux réglementations locales.
- Éteignez l'appareil avant de retirer la fiche d'alimentation.
- Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour retirer la fiche de la prise, tirez toujours sur la fiche elle-même et non sur le câble.
- Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage et d'entretien, ainsi que lors du remplacement de pièces.
- Ne touchez pas la fiche avec des mains humides ou mouillées.
- Éloignez le câble d'alimentation de la zone d'utilisation et ne le recouvrez pas. Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants et tenez-le à l'écart des flammes nues.
- Notez que lorsque la fiche est dans la prise électrique, l'appareil est connecté au réseau électrique.
- Ne placez jamais l'appareil à proximité de sources de chaleur, telles que des fours, des cuisinières ou des radiateurs. Évitez toujours de placer l'appareil en plein soleil.

- En cas d'urgence ou de dysfonctionnement, débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise électrique. Assurez-vous que la fiche d'alimentation reste toujours accessible pendant le fonctionnement.
- Ne plongez pas le produit, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyeur haute pression.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. S'il est endommagé, l'appareil doit être remplacé.

3.2 Symboles de sécurité

Symbole	Signification
	Stockez l'appareil entre 10 °C et 30 °C.
	Ne placez et ne stockez pas l'appareil à la lumière directe du soleil.
	L'appareil est destiné à une utilisation en intérieur uniquement.
	Indique une classe de protection I. L'appareil nécessite une connexion avec mise à la terre.
	Indique une classe de protection II. Double isolation électrique : l'appareil ne nécessite pas de raccordement à la terre.
	Indique une classe de protection III. Indique une alimentation à très basse tension de sécurité (TBTS ou SELV).

3.3 Chaussures de sécurité

Symbole	Signification
	Portez toujours des chaussures de protection.

3.4 Plaque signalétique

La plaque signalétique se trouve sur le côté de l'appareil.

4. TRANSPORT

4.1 Transport et manutention

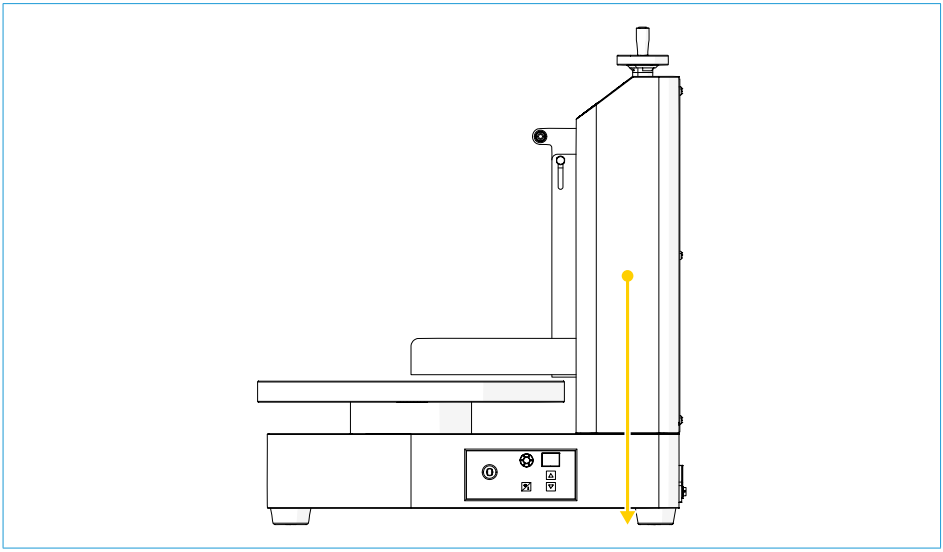
⚠ AVERTISSEMENT

- Risque de blessure lié à un poids excessif. Les appareils pesant moins de 23 kg peuvent être soulevés et transportés par une seule personne. Les appareils pesant plus de 23 kg doivent être soulevés par au moins deux personnes. L'appareil emballé pèse environ 39 kg. En raison de son poids, cet appareil doit être soulevé par au moins deux personnes.

FR

Vérifiez toujours le poids de l'appareil avant de le soulever. N'essayez jamais de soulever ou de déplacer du matériel qui dépasse vos capacités physiques. Si nécessaire, utilisez des dispositifs d'aide au levage ou des équipements mécaniques adaptés.

Lorsque vous soulevez ou transportez l'appareil, tenez compte du fait que son centre de gravité peut ne pas se trouver au centre. Une répartition inégale du poids peut entraîner un basculement inattendu de l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est correctement soutenu et bien équilibré à tout moment.



Soulevez toujours en utilisant vos jambes et gardez le dos droit. Évitez les mouvements de rotation lorsque vous transportez l'appareil.

Avant de déplacer l'appareil :

1. débranchez la fiche d'alimentation ;
2. retirez tous les accessoires et les pièces détachées ;
3. fixez les pièces mobiles afin d'éviter qu'elles ne bougent pendant le transport ;
4. soulevez l'appareil avec précaution puis déplacez-le jusqu'à l'emplacement souhaité ;
5. placez l'appareil sur une surface plane et stable.

4.2 Procédure de manutention

⚠ AVERTISSEMENT

- Risque d'écrasement et de choc dû à une perte de contrôle pendant le levage. Soulevez l'appareil en le tenant par le corps principal ou le châssis.

FR

Ne soulevez pas, ne transportez pas et ne tirez pas l'appareil par les parties suivantes :

- pièces détachées ;
- pièces amovibles ;
- pièces mobiles ;
- pièces articulées ;
- capots, couvercles, portes ou panneaux ;
- éléments saillants tels que des arbres, des disques, des poignées ou des raccords.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures graves.

⚠ AVERTISSEMENT

- Risque de pincement et d'écrasement lors de la mise en place de l'appareil. Abaissez l'appareil lentement et de manière contrôlée. Veillez à éloigner les mains, les doigts ou les pieds lorsque vous abaissez l'appareil.

4.3 Emballage

L'appareil est livré dans un emballage de protection afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Selon le type de produit et le mode d'expédition, l'appareil peut être livré dans différents types d'emballage, tels que les éléments suivants :

- une boîte en carton ;
- un carton posé sur une palette ;
- une caisse ou un cadre en bois ;
- une palette contenant un emballage en carton et des cornières de protection en bois.

Avant de déballer le produit, assurez-vous de disposer de suffisamment d'espace pour retirer l'emballage en toute sécurité. Dans certains cas, le carton extérieur doit être soulevé verticalement de la palette, ce qui nécessite un espace libre suffisant au-dessus.

Déballez et vérifiez votre achat dès sa réception. Si l'article présente des vices cachés ou des dommages, contactez immédiatement votre fournisseur. N'utilisez pas l'appareil si vous soupçonnez qu'il est endommagé. Conservez tous les matériaux d'emballage au cas où l'appareil devrait être renvoyé ou inspecté par le transporteur. Les matériaux d'emballage doivent être éliminés conformément aux réglementations locales.

Procédez au déballage en fonction du type d'emballage :

Boîte en carton
Retirez le carton d'emballage extérieur ainsi que tous les matériaux de protection.

Carton posé sur une palette
Retirez toutes les sangles et les protections. Si nécessaire, soulevez le carton à la verticale pour le retirer de la palette.

Caisse ou cadre en bois
Retirez les vis, les équerres métalliques ou les clous qui maintiennent la caisse en bois à l'aide d'outils adaptés. Retirez délicatement les panneaux en bois.

Palette contenant un emballage en carton et des cornières de protection en bois.
Retirez les sangles, les cornières de protection en bois et l'emballage en carton. Si l'appareil est monté sur une palette, rapprochez celle-ci autant que possible de l'emplacement d'installation définitif avant de retirer l'appareil de la palette. Soulevez l'appareil avec précaution de la palette à l'aide d'un équipement de levage adapté ou, si nécessaire, avec l'aide de plusieurs personnes. Les appareils équipés de roulettes peuvent être déplacés à l'endroit souhaité une fois retirés de la palette.

Remarque : évitez d'endommager le sol avec des objets pointus ou saillants.

5. INSTALLATION

5.1 Installation électrique
L'appareil peut être livré avec une fiche d'alimentation moulée montée en usine ou sans fiche d'alimentation :

- Si votre appareil est équipé d'une fiche d'alimentation moulée montée en usine, branchez-la sur une prise de courant standard. Assurez-vous que la tension de l'appareil et celle de la prise murale sont compatibles.
- Si votre machine n'est pas équipée d'une fiche d'alimentation moulée montée en usine, contactez un électricien qualifié pour raccorder l'appareil à l'alimentation électrique.

Voir l'annexe 1 Schéma électrique pour plus d'informations.

5.2 Avant la première utilisation
1. Retirez l'appareil de l'emballage.
2. Retirez tout le film plastique de protection de l'appareil.
3. placez l'appareil sur une surface plane et stable.
4. Nettoyez la spatule verticale ❷, la spatule horizontale ❸ et le plateau tournant ❹ avec un chiffon humide et un détergent doux avant la première utilisation.
5. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant avec mise à la terre.

laissez toujours un espace d'au moins 10 cm entre l'appareil et les murs ou tout autre objet afin d'assurer une bonne ventilation et de faciliter son utilisation.

6. UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

- Ne placez jamais vos mains ou d'autres parties du corps à proximité des pièces mobiles de l'appareil lorsqu'il est en marche et surveillez-le en permanence pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.

FR

Pour utiliser l'appareil :

1. Utilisez le volant de la spatule horizontale ❻ pour déplacer la spatule horizontale ❸ vers le haut.
2. Utilisez la poignée de la spatule verticale ❶ pour déplacer la spatule verticale ❷ vers l'arrière.
3. Placez un fond de gâteau au centre du plateau tournant ❹, utilisez les anneaux de guidage comme référence.
4. Utilisez le volant de la spatule horizontale ❻ pour déplacer la spatule horizontale ❸ vers le fond de gâteau.
5. Gardez une distance entre le fond de gâteau et la spatule horizontale ❸. Cette distance correspondra à votre épaisseur d'étalement.
6. Déplacez la spatule verticale ❷ vers le fond de gâteau. Gardez une distance du fond de gâteau similaire à celle de la spatule horizontale ❸.
7. Mettez l'interrupteur d'alimentation ❼ sur ON.
8. En option, réglez le commutateur de sens de rotation ❽ sur le sens de rotation souhaité.
9. Appuyez sur le bouton d'alimentation ❾ pour mettre en marche le plateau tournant ❹.
10. Utilisez les boutons de réglage de la vitesse ⓬ pour régler la vitesse souhaitée.
11. Étalez uniformément la crème ou le glaçage sur le dessus et sur le côté de la base du gâteau.
    La spatule verticale ❷ et la spatule horizontale ❸ raclent tout excès de crème ou de glaçage du gâteau, créant un revêtement uniforme de crème ou de glaçage sur le gâteau.
12. Continuez à ajouter de la crème ou du glaçage jusqu'à ce que la base du gâteau soit entièrement recouverte.
13. Tournez le volant de la spatule horizontale ❻ d'un demi-tour vers le bas pour créer une arête inclinée nette sur le gâteau.
14. Éloignez la spatule verticale ❷ et la spatule horizontale ❸ du gâteau.
15. Appuyez sur le bouton d'alimentation ⓮ pour arrêter le plateau tournant ❹.
    Le gâteau est terminé !
16. Nettoyez l'appareil. Voir le chapitre Nettoyage et maintenance.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

- Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer des opérations de nettoyage et d'entretien, ainsi que lors du remplacement de pièces.
- N'ouvrez pas le boîtier et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, sauf si un technicien Maxima vous y invite. Toute ouverture sans l'autorisation expresse de Maxima peut entraîner l'annulation de la garantie, endommager l'appareil ou créer une situation dangereuse.
- Ne touchez pas la fiche avec des mains humides ou mouillées.

- Ne plongez pas le produit, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un jet d'eau ou d'un nettoyeur haute pression.

7.1 Nettoyage de l'appareil

Pour nettoyer l'appareil :

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation ⑩ sur OFF et débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
2. Retirez tout excès de crème ou de glaçage de toutes les surfaces à l'aide d'une spatule.
3. Nettoyez toutes les surfaces avec un chiffon propre et humide. Utilisez un détergent doux pour nettoyer toutes les surfaces.
   Évitez d'utiliser trop d'eau. Ne mouillez pas les composants électriques.
4. Séchez soigneusement tous les composants.

7.2 Entretien de l'appareil

Effectuez l'entretien de l'appareil au moins une fois par an :

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation ⑩ sur OFF et débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant.
2. (Ré)appliquez de la graisse sur la vis de levage à l'intérieur de la base.

7.3 Stockage de l'appareil

- Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez l'appareil de la source d'alimentation.
- Stockez l'appareil entre 10 °C et 30 °C.
- Stockez l'appareil dans un endroit sec, à l'abri de la lumière du soleil, et protégez-le contre la poussière et la saleté excessives.

8. DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'appareil ne se met pas en marche ou le plateau tournant ne tourne pas.	Problème d'alimentation électrique (fiche desserrée ou fusible grillé dans le boîtier à fusibles)	Vérifiez le câble d'alimentation, la fiche et l'alimentation secteur.
	Moteur défectueux ou surchargé	Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur dans la boîte à fusibles fonctionne correctement
		Faites contrôler le moteur par un technicien certifié
	Le réglage de vitesse est à zéro ou trop faible	Réglez la vitesse du plateau tournant dans la plage de 40 à 225 tr/min comme indiqué

Rotation irrégulière ou saccadée du plateau tournant	Saleté ou résidus sur le plateau tournant	Nettoyez le plateau tournant (retirez tous les résidus de crème ou de glaçage)
	Roulement ou arbre usé	Vérifiez le jeu des roulements du plateau tournant
		Remplacez les roulements ou l'arbre si une usure est visible
	Commande de vitesse défectueuse	Faites contrôler la commande électronique ou le contrôleur de vitesse
Les spatules verticales ou horizontales n'éliminent pas correctement l'excès de crème ou de glaçage. La surface du gâteau reste irrégulière	Les spatules sont mal réglées (distance au gâteau incorrecte)	Réglez à nouveau les spatules verticales et horizontales à la distance correcte du gâteau (côté et dessus)
	Les spatules sont émoussées ou endommagées	Remplacez les spatules endommagées
	Sens de rotation (horaire/antihoraire) ou vitesse utilisé incorrect	Vérifiez que le plateau tournant tourne dans le bon sens et que la vitesse recommandée (environ 75 à 85 tr/min) est maintenue pour obtenir le meilleur résultat.
L'appareil fait un bruit excessif ou vibre fortement	Gâteau déséquilibré sur le plateau tournant (non centré)	Placez le gâteau au centre du plateau tournant
	Roulement ou arbre usé	Vérifiez le plateau tournant pour détecter tout jeu ou toute usure
	L'appareil n'est pas de niveau ou n'est pas stable lors de l'installation	Assurez-vous que l'appareil est placé sur une surface plane et stable et que le carter est solidement fixé
Le nettoyage est difficile ou des pièces restent bloquées	Des résidus de crème ou de glaçage ont durci	Vérifiez l'état des pièces et remplacez-les si nécessaire
	Les pièces sont endommagées ou déformées	Nettoyez immédiatement après utilisation, comme décrit dans ce manuel. Respectez toujours le programme de nettoyage indiqué dans le manuel.

9. ÉLIMINATION

	Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'UE. Afin d'éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine dû à une élimination non contrôlée des déchets, recyclez-le de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de reprise et de collecte.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Maxima. Per garantire la propria sicurezza e ottenere il massimo dall'acquisto, leggere attentamente le istruzioni prima di tentare di installare o utilizzare questo apparecchio. Il presente manuale deve essere sempre disponibile e conservato vicino all'apparecchio.

CE	Tutti gli apparecchi Maxima sono certificati CE. Di conseguenza, i nostri apparecchi soddisfano i requisiti legali relativi a salute, sicurezza e ambiente, come stabilito dalla Commissione Europea. Inoltre, tutti gli apparecchi vengono accuratamente testati prima della spedizione per garantire la qualità e la sicurezza dell'apparecchio.

Informazioni generali
Per l'assistenza post-vendita, la invitiamo a visitare la nostra pagina del Servizio clienti all'indirizzo: www.maxima.com/it/servizio. I manuali d'uso sono disponibili online e possono essere scaricati in formato elettronico dalla pagina dedicata all'apparecchio sul nostro sito web. Se il manuale del Suo apparecchio non è disponibile, contatti il Servizio clienti. Per ulteriori informazioni, visiti il nostro sito web: www.maxima.com

Garanzia
Offriamo una garanzia di 24 mesi. In garanzia forniremo pezzi di ricambio aggiuntivi in caso di: difetti dei materiali, difetti di fabbricazione o altri problemi di qualità.

I seguenti casi sono esclusi dalla garanzia:

- Danni dovuti all'uso non corretto dell'apparecchio;
- Danni legati all'utilizzo di parti non appartenenti alla macchina originale;
- Danni dovuti al trasporto in un'altra sede dopo la consegna o a installazione e collegamento non corretti;
- Danni ai componenti causati da un collegamento elettrico o idrico di tipo erroneo;
- Danni causati dallo smontaggio e/o dalla modifica della macchina originale senza aver ricevuto alcuna autorizzazione;
- Danni causati da uso improprio, pulizia insufficiente o manutenzione inadeguata;
- Danni causati da incendi, crolli di edifici, fulmini, inondazioni, sbalzi di tensione o parassiti;
- Mancata lettura oppure osservanza del manuale d'uso;
- Materiali di consumo e parti soggette a usura;
- Fattura alterata o assente;

INDICE

1. Informazioni sull'apparecchio 53
1.1 Uso previsto 53
1.2 Specifiche generali 53
1.3 Ricambi 53

2. Descrizione e funzionamento 54
2.1 Componenti principali 54

3. Istruzioni di sicurezza 55
3.1 Avvertenze e norme di sicurezza 55
3.2 Simboli di sicurezza 56
3.3 Scarpe antinfortunistiche 56
3.4 Targhetta identificativa 56

4. Trasporto 57
4.1 Trasporto e movimentazione 57
4.2 Procedura di movimentazione 58
4.3 Imballaggio 58

5. Installazione 59
5.1 Installazione elettrica 59
5.2 Prima del primo utilizzo 59

6. Uso 60

7. Pulizia e manutenzione 60
7.1 Pulizia dell'apparecchio 61
7.2 Manutenzione dell'apparecchio 61
7.3 Conservazione dell'apparecchio 61

8. Risoluzione dei problemi 61

9. Smaltimento 62

Gli allegati si trovano alla fine del presente manuale
Allegato 1. Schema elettrico
Allegato 2. Vista esplosa
Allegato 3. Dichiarazione di conformità

1. INFORMAZIONI SULL'APPARECCHIO

1.1 Uso previsto

Questo apparecchio è destinato a lisciare, sagomare e rifinire uniformemente le torte ruotando la torta su una piattaforma e rimuovendo l'eccesso di glassa o crema al burro tramite lame verticali e orizzontali regolabili, per ottenere una finitura liscia e uniforme sui lati e sulla superficie superiore.

Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso professionale in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in attività commerciali quali panetterie, macellerie, ecc., salvo diversa indicazione, e deve essere utilizzato esclusivamente da personale qualificato che abbia letto e compreso il presente manuale.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.

Questo apparecchio non è destinato alla produzione continua di alimenti su larga scala.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, se non sotto supervisione o a meno che non abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con il prodotto.

Qualsiasi modifica del prodotto può avere conseguenze sulla sicurezza, sulla garanzia e sul corretto funzionamento. Il fabbricante e il fornitore non sono responsabili per eventuali danni causati da un funzionamento errato e da un uso improprio.

1.2 Specifiche generali

Macchina per decorazione torte Maxima							
Codice articolo	**Colore**	**Dimensioni, L×P×A (cm)**	**Dimensioni della confezione, L×P×A (cm)**	**Peso (kg)**	**Alimentazione**	**Potenza (W)**	**Velocità (giri/min)**
09381200	Bianco	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Hz / 1 Fase	150	Da 40 a 225
09381201	Verde						
09381202	Blu						
09381203	Rosa						

* Il peso e le dimensioni effettivi del prodotto possono variare in base agli accessori selezionati. Consultare il sito web per le specifiche esatte.

Macchina per decorazione torte Maxima						
Codice articolo	**Colore**	**Dimensioni della torta (cm)**	**Altezza della torta (cm)**	**Grado di protezione dall'acqua**	**Consumo di energia in modo stand-by (W)**	**Consumo di energia in modo spento (W)**
09381200	Bianco	Ø da 12 a 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Verde					
09381202	Blu					
09381203	Rosa					

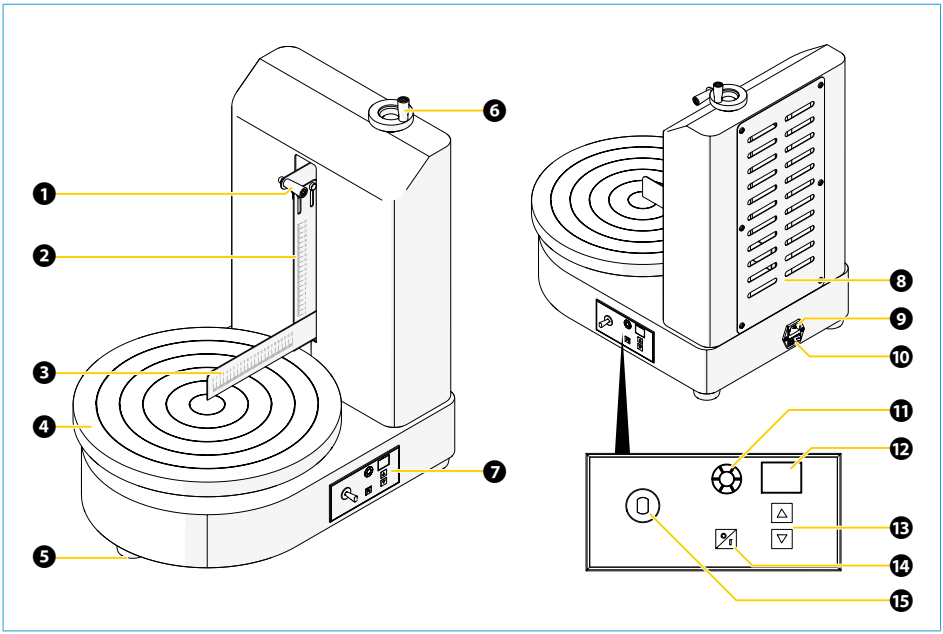
1.3 Ricambi

Nell'allegato 2 sono disponibili una vista esplosa e un elenco dei ricambi.

2. DESCRIZIONE E FUNZIONAMENTO

Questo apparecchio è progettato per creare uno strato di crema o glassa uniforme e costante sui lati e sulla parte superiore delle torte.

2.1 Componenti principali



1. Impugnatura della spatola verticale
2. Spatola verticale
3. Spatola orizzontale
4. Piatto girevole
5. Piedini antiscivolo in gomma
6. Volantino della spatola orizzontale
7. Pannello di controllo
8. Feritoie di ventilazione
9. Ingresso della spina di alimentazione
10. Interruttore di alimentazione
11. LED di indicazione rotazione
12. Display (indicatore di velocità)
13. Pulsanti di regolazione della velocità
14. Pulsante di accensione
15. Interruttore della direzione di rotazione

3. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

3.1 Avvertenze e norme di sicurezza

⚠ PERICOLO

- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica lontani dall'acqua e da altri liquidi. Se uno dei due elementi dovesse entrare a contatto con un liquido, scollegare immediatamente l'alimentazione e far controllare l'apparecchio a un tecnico certificato. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare scosse elettriche o la morte.

⚠ AVVERTENZA

- Non utilizzare l'apparecchio dopo che è caduto o se è danneggiato in qualsiasi modo. Farlo controllare e riparare da un tecnico certificato.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non sollevare né spostare mai l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Posizionare sempre l'apparecchio sui piedini. Non posizionare l'apparecchio su un lato o capovolto.
- Non aprire l'involucro né tentare di riparare l'apparecchio autonomamente, salvo diversa indicazione di un tecnico Maxima. L'apertura senza esplicita autorizzazione di Maxima può invalidare la garanzia, causare danni alla macchina o comportare una situazione pericolosa.
- Non utilizzare dispositivi o accessori che non siano stati forniti con l'apparecchio o non compatibili con esso.
- Non avvicinare le mani o altre parti del corpo alle parti mobili dell'apparecchio in funzione e tenerlo sempre d'occhio durante l'utilizzo.
- Non inserire oggetti nell'involucro o nelle aperture dell'apparecchio.
- Tenere tutte le confezioni fuori dalla portata dei bambini e smaltirle in conformità alle normative locali e nazionali.
- Evitare di sovraccaricare l'apparecchio. Non utilizzare torte con diametro Ø 12–32 cm e/o altezza superiore a 18 cm.
- Eseguire l'installazione elettrica in conformità alle normative locali.
- Spegnere l'apparecchio prima di staccare la spina.
- Scollegare sempre l'alimentazione quando l'apparecchio non viene usato. Per staccare la spina dalla presa, impugnarla senza esercitare trazione sul cavo.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di eseguire operazioni di pulizia e manutenzione e in caso di sostituzione di componenti.
- Non toccare la spina con le mani umide o bagnate.
- Tenere il cavo di alimentazione a distanza dalla zona di funzionamento e non coprirlo. Verificare che il cavo di alimentazione non entri a contatto con oggetti caldi o taglienti e tenerlo lontano da fiamme libere.
- Quando la spina è inserita nella presa elettrica, l'apparecchio sarà collegato alla rete elettrica.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore, quali forni, piani cottura o radiatori. Evitare sempre di collocare l'apparecchio alla luce diretta del sole.

- In caso di emergenza o malfunzionamento, scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Assicurarsi che la spina di alimentazione sia sempre accessibile durante il funzionamento.
- Non immergere il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua o un'idropulitrice.
- Il cavo di alimentazione non è sostituibile. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, l'apparecchio deve essere sostituito.

3.2 Simboli di sicurezza

Simbolo	Significato
	Conservare l'apparecchio tra 10°C e 30°C.
	Non posizionare né conservare l'apparecchio alla luce solare diretta.
	L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.
	Indica una classe di protezione classe I. L'apparecchio richiede un collegamento a terra.
	Indica una classe di protezione classe II. Doppio isolamento elettrico: l'apparecchio non richiede un collegamento a terra.
	Indica una classe di protezione classe III. Indica un'alimentazione a bassissima tensione di sicurezza (SELV).

3.3 Scarpe antinfortunistiche

Simbolo	Significato
	Indossare sempre calzature antinfortunistiche.

3.4 Targhetta identificativa

La targhetta identificativa si trova sul lato dell'apparecchio.

4. TRASPORTO

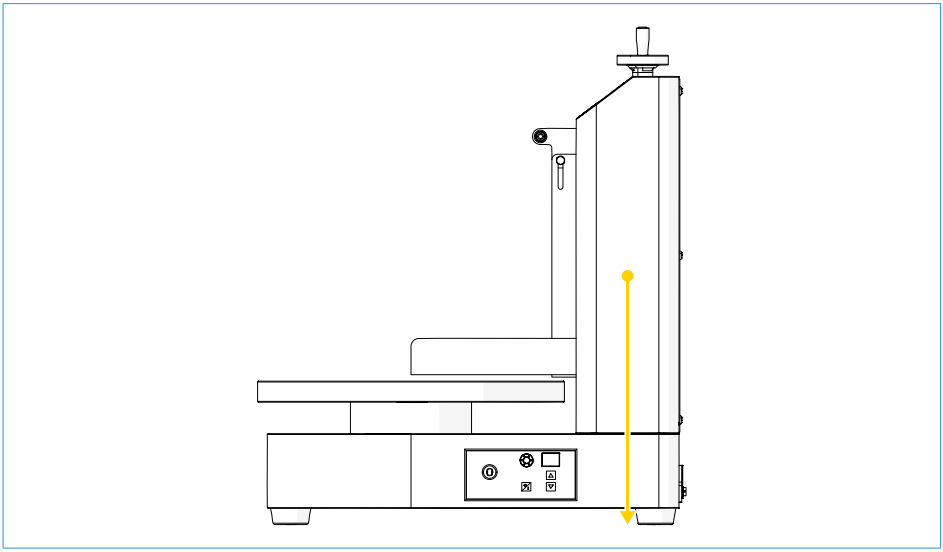
4.1 Trasporto e movimentazione

⚠ AVVERTENZA

- Rischio di lesioni dovuto al peso eccessivo. Gli apparecchi di peso inferiore a 23 kg possono essere sollevati e trasportati da una sola persona. Gli apparecchi di peso superiore a 23 kg devono essere sollevati da due o più persone. L'unità imballata pesa circa 39 kg. A causa del suo peso, questo apparecchio deve essere sollevato da almeno due persone.

Valutare sempre il peso dell'apparecchio prima di sollevarlo. Non tentare mai di sollevare o spostare attrezzature che superano le Sue capacità fisiche. Se necessario, utilizzare ausili di sollevamento adeguati o attrezzature meccaniche.

Quando si solleva o si trasporta l'apparecchio, tenere presente che il centro di gravità potrebbe non trovarsi in posizione centrale. Una distribuzione irregolare del peso potrebbe causare un ribaltamento imprevisto dell'unità. Assicurarsi che l'apparecchio sia sempre adeguatamente sostenuto e bilanciato.



Sollevare sempre utilizzando le gambe e mantenere la schiena dritta. Evitare movimenti di torsione mentre si trasporta l'apparecchio.

Prima di spostare l'apparecchio:

1. scollegare la spina di alimentazione.
2. Rimuovere tutti gli accessori e le parti non fissate.
3. Fissare le parti mobili per impedire che si spostino durante il trasporto.
4. Sollevare l'apparecchio con cautela e spostarlo nella posizione desiderata.
5. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.

4.2 Procedura di movimentazione

⚠ AVVERTENZA

- Pericolo di schiacciamento e urto dovuto alla perdita di controllo durante il sollevamento. Sollevare l'apparecchio sostenendone il corpo principale o il telaio.

Non sollevare, trasportare o tirare l'apparecchio afferrandolo da:

- Componenti non fissati
- Parti rimovibili
- Parti mobili
- Parti incernierate
- Coperture, coperchi, sportelli o pannelli
- Elementi sporgenti quali alberi, dischi, maniglie o raccordi

Il mancato rispetto delle presenti istruzioni può causare gravi lesioni.

⚠ AVVERTENZA

- Pericolo di schiacciamento durante il posizionamento dell'apparecchio. Abbassare l'apparecchio lentamente e in modo controllato. Tenere mani, dita e piedi lontani dall'apparecchio durante il suo abbassamento.

4.3 Imballaggio

L'apparecchio viene consegnato in un imballaggio protettivo per evitare danni durante il trasporto. A seconda del tipo di prodotto e del metodo di spedizione, l'apparecchio può essere fornito in diversi tipi di imballaggio, quali:

- Una scatola di cartone
- Una scatola di cartone su pallet
- Una cassa o una struttura di legno
- Un pallet con imballaggio in cartone e protezioni angolari in legno

Prima di disimballare l'apparecchio, assicurarsi che vi sia spazio sufficiente per rimuovere l'imballaggio in sicurezza. In alcuni casi, la scatola esterna deve essere sollevata verticalmente dal pallet, il che richiede uno spazio libero sufficiente in altezza.

Disimballare e ispezionare il prodotto immediatamente dopo la consegna. Se sono presenti difetti nascosti o danni all'articolo, contattare immediatamente il fornitore. Non utilizzare l'apparecchio se si sospetta che sia danneggiato. Conservare tutto il materiale di imballaggio nel caso in cui sia necessario restituire l'apparecchio o farlo ispezionare dal corriere. Smaltire il materiale di imballaggio in conformità con le normative locali.

Procedere al disimballaggio in base al tipo di imballaggio:

Scatola di cartone
Rimuovere la scatola di cartone esterna e gli eventuali materiali di protezione.

Scatola di cartone su pallet
Rimuovere tutte le cinghie e i materiali di protezione. Se necessario, sollevare la scatola di cartone in verticale dal pallet.

Cassa o struttura di legno
Rimuovere le viti, le staffe metalliche o i chiodi che fissano la cassa di legno utilizzando attrezzi adeguati. Rimuovere con cautela i pannelli di legno.

Pallet con imballaggio in cartone e protezioni angolari in legno
Rimuovere le cinghie, le protezioni angolari in legno e l'imballaggio in cartone. Se l'apparecchio è montato su un pallet, avvicinare il pallet il più possibile al luogo di installazione definitivo prima di rimuovere l'apparecchio dal pallet. Sollevare con cautela l'apparecchio dal pallet utilizzando attrezzature di sollevamento adeguate o, se necessario, più persone. Gli apparecchi dotati di ruote possono essere spostati nella posizione desiderata dopo essere stati rimossi dal pallet.

Nota Bene: evitare di danneggiare il pavimento con oggetti appuntiti o sporgenti.

5. INSTALLAZIONE

5.1 Installazione elettrica

L'apparecchio può essere dotato di una spina di alimentazione stampata installata in fabbrica oppure privo di spina di alimentazione:

- Se la macchina è dotata di una spina di alimentazione stampata installata in fabbrica, inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente standard. Assicurarsi che la tensione della macchina e quella della presa di corrente siano compatibili.
- Se la macchina non è dotata di una spina di alimentazione stampata installata in fabbrica, contattare un elettricista qualificato per collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica.

Per ulteriori informazioni, vedere l'allegato 1 Schema elettrico.

5.2 Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutte le pellicole protettive in plastica dall'apparecchio.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile.
4. Pulire la spatola verticale ❷, la spatola orizzontale ❸ e il piatto girevole ❹ con un panno umido e un detergente delicato prima del primo utilizzo.
5. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente con messa a terra.

Mantenere sempre una distanza di almeno 10 cm tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti per garantirne la ventilazione e facilitarne l'utilizzo.

6. USO

⚠ AVVERTENZA

- Non avvicinare le mani o altre parti del corpo alle parti mobili dell'apparecchio in funzione e tenerlo sempre d'occhio durante l'utilizzo.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.

IT

Per utilizzare l'apparecchio:

1. Utilizzare il volantino della spatola orizzontale ❻ per spostare verso l'alto la spatola orizzontale ❸.
2. Utilizzare l'impugnatura della spatola verticale ❶ per spostare all'indietro la spatola verticale ❷.
3. Posizionare una base della torta al centro del piatto girevole ❹; utilizzare gli anelli di guida come riferimento.
4. Utilizzare il volantino della spatola orizzontale ❻ per spostare la spatola orizzontale ❸ verso la base della torta.
5. Mantenere una distanza tra la base della torta e la spatola orizzontale ❸. Questa distanza sarà lo spessore di stesura.
6. Spostare la spatola verticale ❷ verso la base della torta. Mantenere dalla base della torta una distanza simile a quella della spatola orizzontale ❸.
7. Portare l'interruttore di alimentazione ❼ su ON.
8. Opzionalmente, impostare l'interruttore del senso di rotazione ❽ sul senso di rotazione desiderato.
9. Premere il pulsante di alimentazione ❾ per accendere il piatto girevole ❹.
10. Utilizzare i pulsanti di regolazione della velocità ⓬ per impostare la velocità desiderata.
11. Spalmare uniformemente crema o glassa sulla parte superiore e sui lati della base della torta.
    La spatola verticale ❷ e la spatola orizzontale ❸ rimuovono tutta la crema o la glassa in eccesso dalla torta, creando un rivestimento uniforme di crema o glassa sulla torta.
12. Continuare ad aggiungere crema o glassa finché la base della torta non è completamente rivestita.
13. Ruotare verso il basso di mezzo giro il volantino della spatola orizzontale ❻ per creare un bordo angolato pulito sulla torta.
14. Allontanare la spatola verticale ❷ e la spatola orizzontale ❸ dalla torta.
15. Premere il pulsante di alimentazione ⓮ per spegnere il piatto girevole ❹.
    La torta è pronta!
16. Pulire l'apparecchio. Vedere il capitolo Pulizia e manutenzione.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa di corrente prima di eseguire operazioni di pulizia e manutenzione e in caso di sostituzione di componenti.
- Non aprire l'involucro né tentare di riparare l'apparecchio autonomamente, salvo diversa indicazione di un tecnico Maxima. L'apertura senza esplicita autorizzazione di Maxima può invalidare la garanzia, causare danni alla macchina o comportare una situazione pericolosa.

- Non toccare la spina con le mani umide o bagnate.
- Non immergere il prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non pulire l'apparecchio con un getto d'acqua o un'idropulitrice.

7.1 Pulizia dell'apparecchio

Pulizia dell'apparecchio:

1. Portare l'interruttore di alimentazione ⑩ su OFF e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
2. Rimuovere tutta la crema o la glassa in eccesso da tutte le superfici con una spatola.
3. Pulire tutte le superfici con un panno pulito e umido. Utilizzare un detergente delicato per pulire tutte le superfici.
   Evitare di utilizzare acqua in eccesso. Non bagnare i componenti elettrici.
4. Asciugare accuratamente tutti i componenti.

7.2 Manutenzione dell'apparecchio

Eseguire la manutenzione dell'apparecchio almeno una volta all'anno:

1. Portare l'interruttore di alimentazione ⑩ su OFF e scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.
2. (Ri)applicare il grasso alla vite di sollevamento all'interno della base.

7.3 Conservazione dell'apparecchio

- Quando non è in uso, scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione.
- Conservare l'apparecchio tra 10°C e 30°C.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dalla luce solare, e proteggerlo da polvere e sporco eccessivi.

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
L'apparecchio non si accende o il piatto girevole non ruota.	Problema con l'alimentazione elettrica (spina allentata o fusibile bruciato nella scatola dei fusibili)	Controllare il cavo di alimentazione, la spina e l'alimentazione di rete.
	Motore guasto o sovraccarico	Verificare che il fusibile o l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili funzioni correttamente
		Far controllare il motore da un tecnico qualificato
	L'impostazione della velocità è su zero o troppo bassa	Impostare la velocità del piatto girevole entro l'intervallo 40–225 RPM come specificato

Rotazione irregolare o a scatti del piatto girevole	Sporco o residui sul piatto girevole	Pulire il piatto girevole (rimuovere eventuali residui di crema o glassa)
	Cuscinetto o albero usurato	Verificare il gioco dei cuscinetti del piatto girevole
		Sostituire i cuscinetti o l'albero se l'usura è visibile
	Controllo velocità difettoso	Far controllare il controllo elettronico o il regolatore di velocità
Le spatole verticali o orizzontali non rimuovono correttamente l'eccesso di crema o glassa. La superficie della torta rimane irregolare	Le spatole sono regolate in modo errato (distanza dalla torta errata)	Regolare nuovamente le spatole verticali e orizzontali alla distanza corretta dalla torta (lato e parte superiore)
	Le spatole sono smussate o danneggiate	Sostituire le spatole danneggiate
	Direzione di rotazione (orario/antiorario) o velocità utilizzata non corretta	Verificare che il piatto girevole ruoti nella direzione corretta e che venga mantenuta la velocità consigliata (circa 75-85 RPM) per ottenere il miglior risultato.
L'apparecchio produce rumore eccessivo o vibra fortemente	Torta sbilanciata sul piatto girevole (non centrata)	Posizionare la torta centrata sul piatto girevole
	Cuscinetto o albero usurato	Verificare la presenza di gioco o usura del piatto girevole
	L'apparecchio non è in piano o non è stabile durante l'installazione	Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su una superficie piana e stabile e che l'alloggiamento sia fissato saldamente
La pulizia è difficile o le parti rimangono bloccate	I residui di crema o glassa si sono induriti	Verificare le parti per eventuali danni e sostituirle se necessario
	Le parti sono danneggiate o deformate	Pulire immediatamente dopo l'uso come descritto in questo manuale. Seguire sempre il programma di pulizia indicato nel manuale.

9. SMALTIMENTO



Questo simbolo indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme agli altri rifiuti domestici nell'UE. Per prevenire possibili danni all'ambiente o alla salute umana derivanti da uno smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclarlo in modo responsabile per promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il dispositivo usato, utilizzare i sistemi di restituzione e raccolta.

INLEIDING

Bedankt dat je dit apparaat van Maxima hebt gekocht. Lees voor je eigen veiligheid en om het meeste uit je aankoop te halen deze handleiding zorgvuldig door voordat je dit apparaat installeert of gebruikt. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn en in de buurt van het apparaat worden bewaard.

CE	Alle Maxima-apparaten zijn CE-gecertificeerd. Daardoor voldoen onze apparaten aan de wettelijke eisen met betrekking tot gezondheid, veiligheid en het milieu, zoals vastgesteld door de Europese Commissie. Daarnaast worden alle apparaten vóór verzending grondig getest om de kwaliteit en veiligheid van het apparaat te waarborgen.

Algemene informatie
Als je hulp nodig hebt na de verkoop, ga dan naar onze klantenservicepagina: www.maxima.com/nl/klantenservice. Gebruikershandleidingen zijn online beschikbaar en kunnen elektronisch worden gedownload vanaf de productpagina op onze website. Als de handleiding voor je apparaat niet beschikbaar is, neem dan contact op met de klantenservice. Ga voor meer informatie naar onze website: www.maxima.com

Garantie
Wij bieden een garantie van 24 maanden. Onder de garantie leveren wij extra reserveonderdelen in geval van: materiaaldefecten, fabricagefouten of andere kwaliteitsproblemen.

Het volgende valt niet onder de garantie:

- Schade door onjuist gebruik van het apparaat
- Schade in verband met het gebruik van onderdelen die geen deel uitmaakten van de originele machine
- Schade door transport naar een andere locatie na levering of door onjuiste installatie en aansluiting
- Schade aan onderdelen veroorzaakt door onjuiste elektrische of wateraansluiting
- Schade als gevolg van demontage en/of wijziging aan de originele machine zonder toestemming
- Schade als gevolg van verkeerd gebruik, slechte reiniging of onjuist onderhoud
- Schade als gevolg van brand, instorting van gebouwen, bliksem, overstroming, stroompieken of ongedierte
- Het niet lezen of volgen van de gebruikershandleiding
- Verbruiksartikelen en onderdelen die onderhevig zijn aan slijtage
- Een gewijzigde factuur of geen factuur

INHOUDSOPGAVE

1. Apparaatinformatie 65
1.1 Beoogd gebruik 65
1.2 Algemene specificaties 65
1.3 Reserveonderdelen 65

2. Beschrijving en bediening 66
2.1 Hoofdonderdelen 66

3. Veiligheidsinstructies 67
3.1 Veiligheidswaarschuwingen en voorschriften 67
3.2 Veiligheidssymbolen 68
3.3 Veiligheisschoenen 68
3.4 Typeplaatje 68

4. Vervoer 69
4.1 Vervoer en verwerking 69
4.2 Handelingsprocedure 70
4.3 Verpakking 70

5. Installatie 71
5.1 Elektrische installatie 71
5.2 Vóór het eerste gebruik 71

6. Gebruik 72

7. Reiniging en onderhoud 72
7.1 Het apparaat reinigen 73
7.2 Het apparaat onderhouden 73
7.3 Het apparaat opbergen 73

8. Probleemoplossing 73

9. Afvalverwerking 74

Bijlagen zijn te vinden aan het einde van deze handleiding
Bijlage 1. Elektrisch schema
Bijlage 2. Exploded view
Bijlage 3. Conformiteitsverklaring

1. APPARAATINFORMATIE

1.1 Beoogd gebruik

Dit apparaat is bedoeld om taarten gelijkmatig glad te maken, te vormen en af te werken door de taart op een platform te roteren en overtollig glazuur of botercrème te verwijderen met verstelbare verticale en horizontale messen, om een gladde en uniforme afwerking aan de zijkanten en het bovenvlak te bereiken.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor commercieel gebruik in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en in commerciële bedrijven zoals bakkerijen, slagerijen, etc., tenzij anders vermeld en het apparaat mag alleen worden gebruikt door een getrainde professional die deze handleiding heeft gelezen en begrepen.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.

Dit apparaat is niet bedoeld voor voortdurende massaproductie van voedsel.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (zoals kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze worden begeleid door of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het product gaan spelen.

Wijzigingen aan het product kunnen gevolgen hebben voor de veiligheid, garantie en juiste werking. De fabrikant en leverancier zijn niet aansprakelijk voor schade die veroorzaakt is door onjuiste bediening of onjuist gebruik.

1.2 Algemene specificaties

Maxima cake-decoratiemachine							
Artikelnummer	Kleur	Afmetingen, B×D×H (cm)	Afmetingen verpakking, B×D×H (cm)	Gewicht (kg)	Elektrische aansluiting	Vermogen (W)	Toerental (RPM)
09381200	Wit	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Hz / 1 fase	150	40 tot 225
09381201	Groen						
09381202	Blauw						
09381203	Roze						

* Het daadwerkelijke gewicht/de afmetingen van het product zijn afhankelijk van de geselecteerde opzetstukken. Raadpleeg de website voor de exacte specificaties.

Maxima cake-decoratiemachine						
Artikelnummer	Kleur	Cake-afmetingen (cm)	Cakehoogte (cm)	Waterdichtheidsklasse	Elektriciteitsverbruik in standby-stand (W)	Elektriciteitsverbruik in uitstand (W)
09381200	Wit	Ø 12 tot 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Groen					
09381202	Blauw					
09381203	Roze					

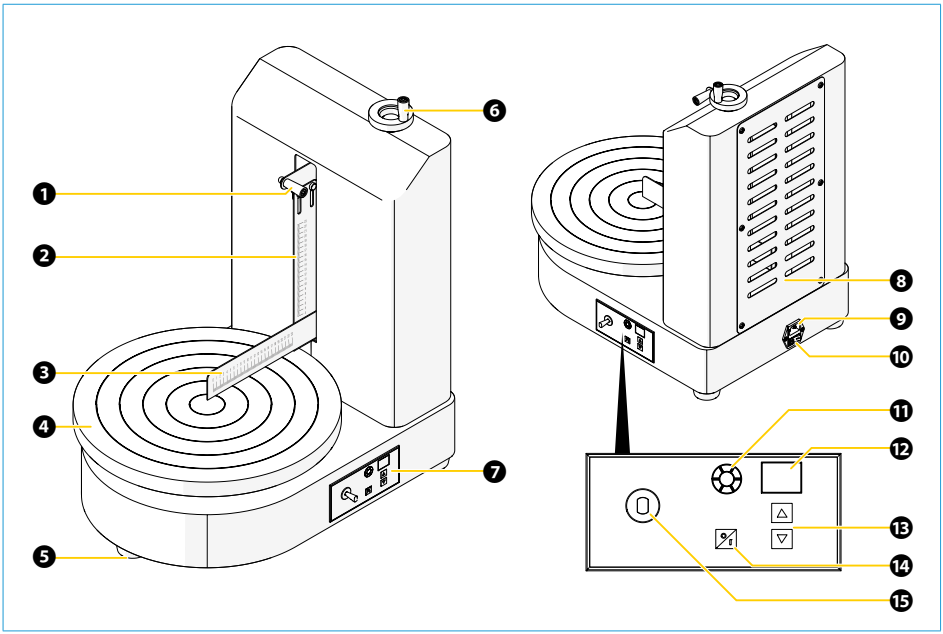
1.3 Reserveonderdelen

Een exploded view en een lijst met reserveonderdelen zijn beschikbaar in bijlage 2.

2. BESCHRIJVING EN BEDIENING

Dit apparaat is bedoeld om op de zijkanten en de bovenkant van taarten een gelijkmatige, consistente crème- of frostinglaag aan te brengen.

2.1 Hoofdonderdelen



1. Handgreep van de verticale spatel
2. Verticale spatel
3. Horizontale spatel
4. Draaiplateau
5. Rubberen antislipvoeten
6. Handwiel voor horizontale spatel
7. Bedieningspaneel
8. Ventilatieopeningen
9. Ingang voor netstekker
10. Aan/uit-schakelaar
11. Rotatie-indicatie-LED
12. Display (snelheidsindicator)
13. Snelheidsinstelknoppen
14. Aan/uit-knop
15. Rotatierichtingsschakelaar

3. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

3.1 Veiligheidswaarschuwingen en voorschriften

⚠ GEVAAR

- Houd het apparaat en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als een van beide wordt blootgesteld aan een vloeistof, koppel dan onmiddellijk de stroomtoevoer los en laat het apparaat nakijken door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies kan elektrische schokken of zelfs de dood tot gevolg hebben.

⚠ WAARSCHUWING

- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of als het op welke manier dan ook beschadigd is. Laat het controleren en repareren door een gecertificeerde technicus.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Til of verplaats het apparaat nooit aan de stroomkabel.
- Plaats het apparaat altijd op de voeten. Plaats het apparaat niet op zijn zijkant en niet ondersteboven.
- Open de behuizing niet en probeer het apparaat niet zelf te repareren, tenzij een Maxima-technicus dit opdraagt. Wanneer de behuizing wordt geopend zonder uitdrukkelijke toestemming van Maxima, kan de garantie komen te vervallen, schade aan het apparaat worden toegebracht of een gevaarlijke situatie ontstaan.
- Gebruik geen apparaten of accessoires die niet bij het apparaat zijn geleverd of zijn ontworpen om ermee te werken.
- Raak tijdens werking nooit de bewegende onderdelen van het apparaat aan met je handen of andere lichaamsdelen en houd altijd toezicht op het apparaat tijdens het gebruik.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing of openingen van het apparaat.
- Houd alle verpakkingen uit de buurt van kinderen en voer de verpakking af in overeenstemming met de lokale en nationale voorschriften.
- Voorkom overbelasting van het apparaat. Gebruik geen taarten met een diameter van meer dan Ø 12–32 cm en/of een hoogte van meer dan 18 cm.
- De elektrische installatie moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften.
- Schakel het apparaat uit voordat je de stekker uit het stopcontact haalt.
- Koppel altijd de stroom los wanneer het apparaat niet in gebruik is. Trek bij het verwijderen van de stekker altijd aan de stekker zelf en niet aan de kabel.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je het schoonmaakt of onderhoudt en wanneer je onderdelen vervangt.
- Raak de stekker niet aan met vochtige of natte handen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van het werkbereik en dek het snoer niet af. Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete of scherpe voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur.
- Wanneer de stekker in het stopcontact zit, is het apparaat aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen, zoals ovens, fornuizen of radiatoren. Plaats het apparaat ook nooit in direct zonlicht.

- Trek in geval van nood of storing altijd de stekker uit het stopcontact. Zorg ervoor dat je de stekker tijdens gebruik altijd kunt bereiken.
- Dompel het product, de stroomkabel of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Maak het apparaat niet schoon met een hogedrukspuit.
- De stroomkabel kan niet worden vervangen. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het apparaat worden vervangen.

3.2 Veiligheidssymbolen

Symbool	Betekenis
	Berg het apparaat op bij een temperatuur tussen 10°C en 30°C.
	Plaats of bewaar het apparaat niet in direct zonlicht.
	Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.
	Duidt beschermingsklasse I aan. Het apparaat vereist een geaarde aansluiting.
	Duidt beschermingsklasse II aan. Dubbele elektrische isolatie: het apparaat vereist geen geaarde aansluiting.
	Duidt beschermingsklasse III aan. Duidt Safety Extra-Low Voltage (SELV) spanning aan.

3.3 Veiligheisschoenen

Symbool	Betekenis
	Draag altijd veiligheidsschoenen.

3.4 Typeplaatje

Het typeplaatje bevindt zich op de zijkant van het apparaat.

4. VERVOER

4.1 Vervoer en verwerking

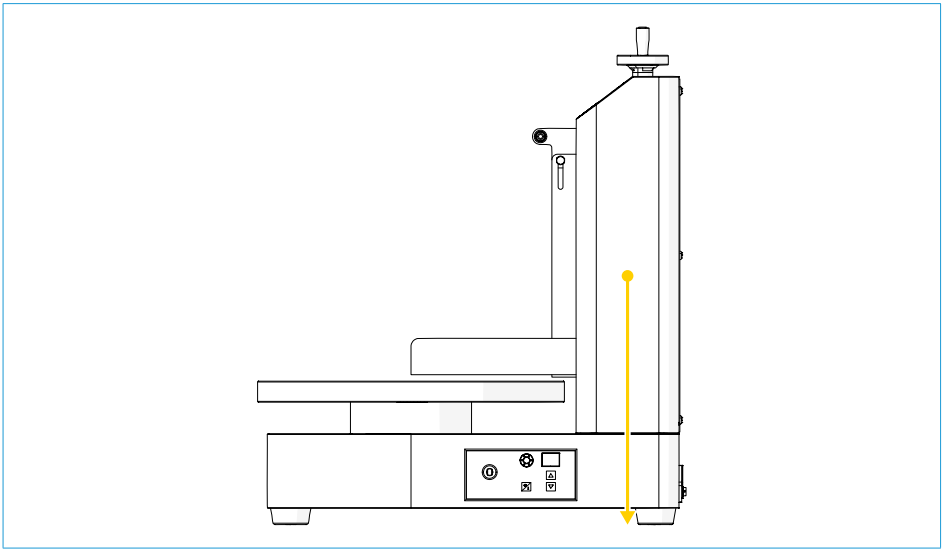
⚠ WAARSCHUWING

- Risico op letsel vanwege gewicht apparaten die minder dan 23 kg wegen, kunnen door één persoon worden getild. Apparaten die meer dan 23 kg wegen, moeten door twee of meer personen worden getild. Het apparaat in de verpakking weegt ongeveer 39 kg. Vanwege het gewicht moet dit apparaat dus door minimaal twee personen worden getild.

NL

Bepaal altijd het gewicht van het apparaat voordat je het tilt. Til of verplaats geen apparaten die boven je fysieke kracht liggen. Gebruik indien nodig de juiste tilmiddelen of mechanische apparaten.

Houd er bij het tillen of vervoeren van het apparaat rekening mee dat het zwaartepunt mogelijk niet in het midden ligt. Een ongelijke gewichtsverdeling kan ervoor zorgen dat het apparaat onverwacht kantelt. Zorg ervoor dat het apparaat altijd goed wordt ondersteund en in evenwicht is.



Til altijd vanuit je benen en houd je rug recht. Maak geen draaiende bewegingen terwijl je het apparaat tilt.

Voordat je het apparaat verplaatst:

1. Haal de stekker uit het stopcontact.
2. Verwijder alle opzetstukken en losse onderdelen.
3. Zet bewegende onderdelen vast om te voorkomen dat ze verschuiven.
4. Til het apparaat voorzichtig op en verplaats het naar de gewenste locatie.
5. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.

4.2 Handelingsprocedure

⚠ WAARSCHUWING

- Gevaar voor verplettering en botsing als gevolg van controleverlies tijdens het tillen. Til het apparaat op door de behuizing of het frame te ondersteunen.

Til, draag of trek het apparaat niet aan:

- Losse onderdelen
- Verwijderbare onderdelen
- Bewegende onderdelen
- Scharnierende onderdelen
- Afdekkingen, deksels, kleppen of panelen
- Uitstekende elementen zoals assen, schijven, handgrepen of koppelstukken

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig letsel.

⚠ WAARSCHUWING

- Gevaar voor beknelling en verplettering wanneer het apparaat wordt geplaatst. Zet het apparaat langzaam en beheerst neer. Houd je handen, vingers en voeten vrij wanneer je het apparaat neerzet.

4.3 Verpakking

Het apparaat wordt geleverd in een beschermende verpakking om schade tijdens het transport te voorkomen. Afhankelijk van het producttype en de verzendmethode kan het apparaat worden geleverd in verschillende verpakkingen, zoals:

- Een kartonnen doos
- Een kartonnen doos op een pallet
- Een houten krat of omkisting
- Een pallet met kartonnen verpakking en houten hoekbescherming

Voordat je het apparaat uitpakt, moet je ervoor zorgen dat er voldoende ruimte is om de verpakking veilig te verwijderen. In sommige gevallen moet de buitenste doos verticaal van het pallet worden getild. Hier moet dus genoeg ruimte voor zijn.

Pak je aankoop uit en controleer deze direct na ontvangst. Als je product defect of beschadigd is, neem dan onmiddellijk contact op met je leverancier. Gebruik het apparaat niet als je vermoed dat het beschadigd is. Bewaar al het verpakkingsmateriaal voor het geval het apparaat moet worden teruggestuurd of geïnspecteerd door de vervoerder. Voer het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met lokale voorschriften.

Pak het apparaat als volgt uit, afhankelijk van het type verpakking:

Kartonnen doos
Verwijder de buitenste kartonnen doos en al het beschermend materiaal.

Kartonnen doos op een pallet
Verwijder alle banden en beschermend materiaal. Til de kartonnen doos indien nodig recht omhoog van de pallet.

Houten krat of omkisting
Verwijder de schroeven, metalen beugels of spijkers van de houten krat met het juiste gereedschap. Verwijder voorzichtig de houten panelen.

Pallet met kartonnen verpakking en houten hoekbescherming
Verwijder de banden, houten hoekbescherming en kartonnen verpakking. Als het apparaat op een pallet geladen is, plaats de pallet dan zo dicht mogelijk bij de uiteindelijke plek waar het apparaat geplaatst moet worden voordat je het van de pallet haalt. Til het apparaat voorzichtig van de pallet. Gebruik indien nodig de juiste tilmiddelen of meerdere personen. Apparaten met wielen kunnen naar de gewenste plek worden verplaatst nadat ze van de pallet zijn gehaald.

Let op dat je de vloer niet beschadigt met scherpe, uitstekende voorwerpen.

5. INSTALLATIE

5.1 Elektrische installatie
Het apparaat kan zijn uitgerust met een in de fabriek aangebrachte gegoten stekker of kan zonder stekker worden geleverd:

- Als het apparaat is uitgerust met een in de fabriek aangebrachte gegoten stekker: steek de stekker in een standaard stopcontact. Controleer of de spanning van het apparaat en de netspanning van het stopcontact overeenkomen.
- Als je apparaat niet is uitgerust met een in de fabriek aangebrachte gegoten stekker, neem dan contact op met een gecertificeerde elektricien om het apparaat op de netvoeding aan te sluiten.

Zie bijlage 1 Elektrisch schema voor meer informatie.

5.2 Vóór het eerste gebruik
1. Haal het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle beschermfolie van het apparaat.
3. Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
4. Reinig de verticale spatel ❷, de horizontale spatel ❸ en de draaischijf ❹ vóór het eerste gebruik met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel.
5. Steek de stekker in een geaard stopcontact.

Houd altijd minimaal 10 cm afstand tussen het apparaat en muren of andere objecten voor ventilatie en zodat je het apparaat gemakkelijk kunt gebruiken.

6. GEBRUIK

⚠ WAARSCHUWING

- Raak tijdens werking nooit de bewegende onderdelen van het apparaat aan met je handen of andere lichaamsdelen en houd altijd toezicht op het apparaat tijdens het gebruik.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.

Het apparaat gebruiken:

1. Gebruik het handwiel voor de horizontale spatel ❻ om de horizontale spatel ❸ omhoog te bewegen.
2. Gebruik de handgreep van de verticale spatel ❶ om de verticale spatel ❷ naar achteren te bewegen.
3. Plaats een taartbodem in het midden van de draaischijf ❹ en gebruik de geleidingsringen als referentie.
4. Gebruik het handwiel voor de horizontale spatel ❻ om de horizontale spatel ❸ naar de taartbodem toe te bewegen.
5. Houd afstand tussen de taartbodem en de horizontale spatel ❸. Deze afstand is je smeerlaagdikte.
6. Beweeg de verticale spatel ❷ naar de taartbodem toe. Houd dezelfde afstand tot de taartbodem aan als bij de horizontale spatel ❸.
7. Zet de aan/uit-schakelaar ❼ op ON.
8. Stel de draairichtingsschakelaar ❽ indien gewenst in op je gewenste draairichting.
9. Druk op de aan/uit-knop ❾ om het draaiplateau ❹ in te schakelen.
10. Gebruik de snelheidsinstelknoppen ⓬ om je gewenste snelheid in te stellen.
11. Verdeel crème of glazuur gelijkmatig over de bovenkant en zijkant van de taartbodem. De verticale spatel ❷ en de horizontale spatel ❸ schrapen alle overtollige crème of glazuur van de taart, waardoor een gelijkmatige laag crème of glazuur op de taart ontstaat.
12. Blijf crème of glazuur toevoegen totdat de taartbodem volledig bedekt is.
13. Draai het handwiel van de horizontale spatel ❻ een halve slag omlaag om een strakke schuine rand op de taart te creëren.
14. Beweeg de verticale spatel ❷ en de horizontale spatel ❸ weg van de taart.
15. Druk op de aan/uit-knop ⓮ om het draaiplateau ❹ uit te schakelen. De taart is klaar!
16. Reinig het apparaat. Zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

7. REINIGING EN ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat je het schoonmaakt of onderhoudt en wanneer je onderdelen vervangt.
- Open de behuizing niet en probeer het apparaat niet zelf te repareren, tenzij een Maxima-technicus dit opdraagt. Wanneer de behuizing wordt geopend zonder uitdrukkelijke toestemming van Maxima, kan de garantie komen te vervallen, schade aan het apparaat worden toegebracht of een gevaarlijke situatie ontstaan.
- Raak de stekker niet aan met vochtige of natte handen.

- Dompel het product, de stroomkabel of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Maak het apparaat niet schoon met een hogedrukspuit.

7.1 Het apparaat reinigen

Het apparaat reinigen:

1. Zet de aan/uit-schakelaar ⑩ op OFF en trek de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact.
2. Verwijder alle overtollige crème of glazuur van alle oppervlakken met een spatel.
3. Reinig alle oppervlakken met een schone, vochtige doek. Gebruik een mild reinigingsmiddel om alle oppervlakken te reinigen.
   Vermijd overmatig watergebruik. Maak elektrische componenten niet nat.
4. Droog alle componenten grondig.

7.2 Het apparaat onderhouden

Onderhoud het apparaat minimaal één keer per jaar:

1. Zet de aan/uit-schakelaar ⑩ op OFF en trek de stekker van de voedingskabel uit het stopcontact.
2. Breng (opnieuw) smeervet aan op de hefspindel in de voet.

7.3 Het apparaat opbergen

- Koppel het apparaat los van de stroombron wanneer je het niet gebruikt.
- Berg het apparaat op bij een temperatuur tussen 10°C en 30°C.
- Berg het apparaat op op een droge plaats, uit de buurt van zonlicht en bescherm het tegen overmatige stof en vuil.

8. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het apparaat schakelt niet in of het draaiplateau draait niet.	Probleem met de stroomvoorziening (losse stekker of doorgebrande zekering in de zekeringkast)	Controleer de voedingskabel, de stekker en de stroomvoorziening
	Motor defect of overbelast	Controleer of de zekering of installatieautomaat in je zekeringkast correct werkt
		Laat de motor van je apparaat door een gecertificeerde technicus controleren
	Snelheidsinstelling staat op nul of is te laag	Stel de snelheid van je draaitafel in binnen het gespecificeerde bereik van 40–225 RPM

Onregelmatige of schokkerige rotatie van de draaitafel	Vuil of resten op de draaitafel	Reinig je draaitafel (verwijder alle resten van crème of icing)
	Lager of as versleten	Controleer de lagers van je draaitafel op speling
		Vervang de lagers of de as van je draaitafel als er slijtage zichtbaar is
	Snelheidsregelaar defect	Laat de elektronische besturing of snelheidsregelaar van je apparaat controleren
Verticale of horizontale spatels verwijderen overtollige crème of icing niet goed. Het cakeoppervlak blijft ongelijk	Spatels zijn verkeerd afgesteld (afstand tot de cake is onjuist)	Stel de verticale en horizontale spatels van je apparaat opnieuw af op de juiste afstand tot de cake (zijkant en bovenkant)
	Spatels zijn bot of beschadigd	Vervang de beschadigde spatels van je apparaat
	Onjuiste draairichting (met de klok mee/tegen de klok in) of onjuiste snelheid gebruikt	Controleer of het draaiplateau in de juiste richting draait en of de aanbevolen snelheid (ongeveer 75 tot 85 RPM) wordt aangehouden voor het beste resultaat.
Het apparaat maakt overmatig geluid of trilt sterk	Cake staat uit balans op de draaitafel (niet gecentreerd)	Plaats de cake gecentreerd op je draaitafel
	Lager of as versleten	Controleer je draaitafel op speling of slijtage
	Het apparaat staat tijdens de installatie niet waterpas of niet stabiel	Zorg ervoor dat je apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond staat en dat de behuizing stevig is bevestigd
Reinigen is moeilijk of onderdelen blijven vastzitten	Resten van crème of icing zijn uitgehard	Controleer de onderdelen van je apparaat op beschadiging en vervang ze indien nodig
	Onderdelen zijn beschadigd of vervormd	Reinig direct na gebruik zoals beschreven in deze handleiding. Volg altijd het reinigingsschema in deze handleiding.

9. AFVALVERWERKING



Deze markering geeft aan dat dit product in de hele EU niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, recycle je het product op verantwoorde wijze om duurzaam hergebruik van grondstoffen te bevorderen. Gebruik om je gebruikte apparaat in te leveren de inlever- en inzamelsystemen.

WPROWADZENIE

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Maxima. Aby zapewnić sobie bezpieczeństwo i w pełni wykorzystać możliwości zakupionego urządzenia, przed przystąpieniem do instalacji lub użytkowania należy uważnie zapoznać się z niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja powinna być zawsze dostępna i przechowywana w pobliżu urządzenia.

CE	Wszystkie urządzenia Maxima posiadają certyfikat CE. Oznacza to, że nasze urządzenia spełniają wymogi prawne dotyczące zdrowia, bezpieczeństwa i środowiska określone przez Komisję Europejską. Ponadto wszystkie urządzenia są dokładnie testowane przed wysyłką, aby zapewnić ich jakość i bezpieczeństwo.

Informacje ogólne

Aby uzyskać dalsze wsparcie po sprzedaży, odwiedź stronę poświęconą Obsłudze klienta: www.maxima.com/pl/obsluga. Instrukcje obsługi są dostępne online i mogą być pobierane w formie elektronicznej na stronie urządzenia. Jeśli instrukcja dla twojego urządzenia jest niedostępna, skontaktuj się z Obsługą klienta. Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą stronę: www.maxima.com

Gwarancja

Udzielamy 24-miesięcznej gwarancji. Gwarancja obejmuje dodatkowe części zamienne w przypadku: wad materiałowych, wad produkcyjnych lub innych problemów związanych z jakością.

Gwarancja nie obejmuje:

- uszkodzeń związanych z nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia
- uszkodzeń związanych z użytkowaniem części, które nie były częścią oryginalnej maszyny
- uszkodzeń spowodowanych transportem do innego miejsca po dostawie lub nieprawidłowej instalacji i podłączenia
- uszkodzeń elementu spowodowanych nieprawidłowym podłączeniem elektrycznym lub wodnym
- uszkodzeń w wyniku demontażu i/lub modyfikacji oryginalnej maszyny bez zezwolenia
- uszkodzeń w wyniku niewłaściwego użytkowania, złego czyszczenia lub niewłaściwej konserwacji
- uszkodzeń w wyniku pożaru, zawalenia się budynku, uderzenia pioruna, zalania, przepięcia lub działania szkodników
- nieprzeczytania instrukcji obsługi lub niestosowania się do niej
- materiałów eksploatacyjnych oraz części podatnych na zużycie
- zmienionej faktury lub jej brak.

SPIS TREŚCI

1. Informacje o urządzeniu 77
1.1 Przeznaczenie urządzenia 77
1.2 Ogólna specyfikacja 77
1.3 Części zamienne 77

2. Opis i działanie 78
2.1 Główne części 78

3. Zasady bezpieczeństwa 79
3.1 Ostrzeżenia i przepisy dotyczące bezpieczeństwa 79
3.2 Symbole bezpieczeństwa 80
3.3 Obuwie ochronne 80
3.4 Tabliczka znamionowa 80

4. Transport 81
4.1 Transport i obsługa 81
4.2 Procedura obsługi 82
4.3 Opakowanie 82

5. Instalacja 83
5.1 Instalacja elektryczna 83
5.2 Przed pierwszym użyciem 83

6. Użyj 84

7. Czyszczenie i konserwacja 84
7.1 Czyszczenie urządzenia 85
7.2 Konserwacja urządzenia 85
7.3 Przechowywanie urządzenia 85

8. Rozwiązywanie problemów 85

9. Utylizacja 86

Załączniki znajdują się na końcu niniejszej instrukcji.
Załącznik 1. Schemat elektryczny
Załącznik 2. Widok rozstrzelony
Załącznik 3. Deklaracja zgodności

1. INFORMACJE O URZĄDZENIU

1.1 Przeznaczenie urządzenia

Urządzenie jest przeznaczone do równomiernego wygładzania, kształtowania i wykańczania ciast poprzez obracanie ciasta na platformie oraz usuwanie nadmiaru lukru lub kremu maślanego za pomocą regulowanych ostrzy pionowych i poziomych, aby uzyskać gładkie i jednolite wykończenie boków oraz powierzchni górnej.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego w kuchniach restauracji, stołówkach, szpitalach oraz w przedsiębiorstwach takich jak piekarnie, zakłady mięsne itd., o ile nie wskazano inaczej i może być obsługiwane przez przeszkolony personel, który zapoznał się i rozumie niniejszą instrukcję.

PL

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnętrznego.

To urządzenie nie jest przeznaczone do ciągłej, masowej produkcji żywności.

To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w szczególności przez dzieci) z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi oraz osoby bez doświadczenia i wiedzy, o ile nie są one pod nadzorem lub o ile instrukcja nie przewiduje zastosowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci powinny być nadzorowane, aby zapewnić, że nie traktują tego produktu jako zabawki.

Jakakolwiek modyfikacja produktu ma wpływ na dalsze bezpieczeństwo, gwarancję i prawidłowe działanie. Producent i dostawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiekolwiek szkody spowodowane niewłaściwą obsługą lub nieprawidłowym użytkowaniem.

1.2 Ogólna specyfikacja

Maszyna do dekoracji ciast Maxima							
Numer artykułu	**Kolor**	**Wymiary, szer. × gł. × wys. (cm)**	**Wymiary opakowania, szer. × gł. × wys. (cm)**	**Waga (kg)**	**Pobór mocy**	**Moc (W)**	**Prędkość (obr./min)**
09381200	Biały	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Hz / 1 Faza	150	40 do 225
09381201	Zielony						
09381202	Niebieski						
09381203	Różowy						

* Rzeczywista waga/wymiary produktu mogą się różnić w zależności od wybranych elementów dodatkowych. Dokładne dane techniczne można znaleźć na stronie internetowej.

Maszyna do dekoracji ciast Maxima						
Numer artykułu	**Kolor**	**Wymiary tortu (cm)**	**Wysokość ciasta (cm)**	**Wodoodporność**	**Zużycie energii w trybie czuwania (W)**	**Zużycie energii w trybie wyłączenia (W)**
09381200	Biały	Ø 12 do 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Zielony					
09381202	Niebieski					
09381203	Różowy					

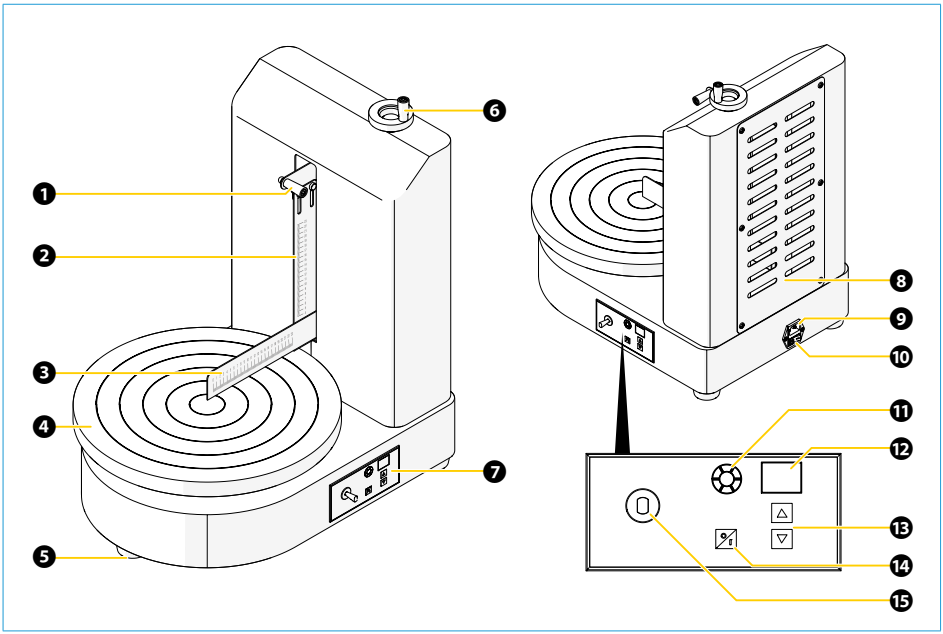
1.3 Części zamienne

Widok rozstrzelony i lista części zamiennych są dostępne w załączniku 2.

2. OPIS I DZIAŁANIE

Urządzenie to służy do tworzenia równomiernej i jednolitej warstwy kremu lub lukru na bokach i wierzchu ciast.

2.1 Główne części



1. Pionowy uchwyt łopatki
2. Łopatka pionowa
3. Łopatka pozioma
4. Gramofon
5. Gumowe antypoślizgowe nóżki
6. Łopatka pozioma z pokrętłem
7. Panel sterowania
8. Otwory wentylacyjne
9. Wejście wtyczki zasilającej
10. Wyłącznik zasilania
11. Dioda LED wskazująca obrót
12. Wyświetlacz (wskaźnik prędkości)
13. Przyciski regulacji prędkości
14. Przycisk zasilania
15. Przełącznik kierunku obrotów

3. ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

3.1 Ostrzeżenia i przepisy dotyczące bezpieczeństwa

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO

- Trzymaj urządzenie i wtyczkę z dala od wody i innych płynów. W przypadku kontaktu z płynem natychmiast odłącz zasilanie i zleć sprawdzenie urządzenia wykwalifikowanemu technikowi. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może spowodować porażenie prądem, a nawet śmierć.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nie używaj urządzenia po jego upadku ani jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zleć jego sprawdzenie i naprawę certyfikowanemu technikowi serwisowemu.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy.
- Nigdy nie podnoś ani nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Zawsze ustawiaj urządzenie na nóżkach. Nie ustawiaj urządzenia na boku ani do góry nogami.
- Nie otwieraj obudowy ani nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, chyba że zleci to technik firmy Maxima. Otwarcie obudowy bez wyraźnej zgody firmy Maxima może spowodować utratę gwarancji, uszkodzenie urządzenia lub stworzyć niebezpieczną sytuację.
- Nie używaj żadnych urządzeń ani akcesoriów, które nie są dostarczone z urządzeniem lub nie są przeznaczone do współpracy z nim.
- Nigdy nie zbliżaj rąk ani innych części ciała do ruchomych części urządzenia podczas pracy i zawsze obserwuj urządzenie podczas użytkowania.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów do obudowy ani otworów urządzenia.
- Wszystkie opakowania przechowuj z dala od dzieci i usuwaj je zgodnie z lokalnymi i krajowymi przepisami.
- Należy unikać przeciążania urządzenia. Nie należy stosować ciast o średnicy Ø większej niż 12–32 cm i/lub o wysokości większej niż 18 cm.
- Instalacja elektryczna musi być zgodna z lokalnymi przepisami.
- Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilającej.
- Zawsze odłączaj zasilanie, gdy urządzenie nie jest używane. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnij za samą wtyczkę, a nie za kabel.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia i prac konserwacyjnych oraz przy wymianie części.
- Nie dotykaj wtyczki zasilającej wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Trzymaj kabel zasilający z dala od zasięgu działania i nie zakrywaj kabla. Upewnij się, że kabel zasilający nie styka się z gorącymi lub ostrymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia.
- Pamiętaj, że gdy wtyczka znajduje się w gniazdku elektrycznym, urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak piekarniki, kuchenki lub grzejniki. Należy zawsze unikać umieszczania urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.

- W przypadku awarii lub nieprawidłowego działania należy zawsze odłączyć kabel zasilający od gniazdka elektrycznego. Podczas pracy należy upewnić się, że wtyczka zasilająca jest zawsze dostępna.
- Nie zanurzaj produktu, kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie czyść urządzenia strumieniem wody ani myjką wysokociśnieniową
- Kabel zasilający nie podlega wymianie. Jeśli kabel zasilający uległ uszkodzeniu, należy wymienić urządzenie.

3.2 Symbole bezpieczeństwa

Symbol	Znaczenie
	Urządzenie należy przechowywać w temperaturze od 10°C do 30°C.
	Nie należy umieszczać ani przechowywać urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
	Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.
	Oznacza klasę ochrony I. Urządzenie wymaga uziemionego podłączenia.
	Oznacza klasę ochrony II. Podwójna izolacja elektryczna: urządzenie nie wymaga podłączenia do uziemienia.
	Oznacza klasę ochrony III. Oznacza zasilanie bezpiecznym bardzo niskim napięciem (SELV).

3.3 Obuwie ochronne

Symbol	Znaczenie
	Należy zawsze nosić obuwie ochronne.

3.4 Tabliczka znamionowa

Tabliczka znamionowa jest umieszczona na boku urządzenia.

4. TRANSPORT

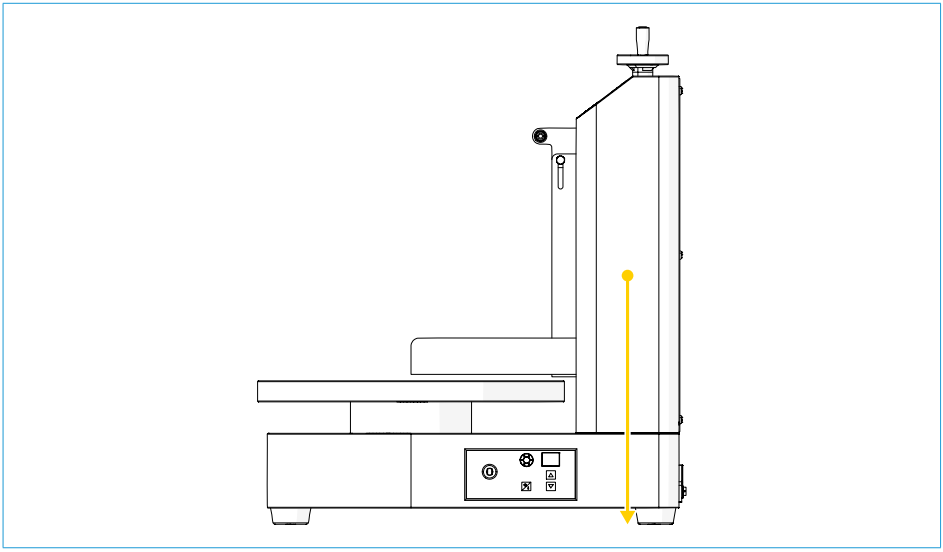
4.1 Transport i obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE

- Ryzyko obrażeń z powodu nadmiernej wagi. Urządzenia poniżej 23 kg mogą być podnoszone i przenoszone przez jedną osobę. Urządzenia powyżej 23 kg mogą być podnoszone i przenoszone przez dwie osoby lub ich większą liczbę. Waga zapakowanego urządzenia wynosi około 39 kg. Ze względu na wagę urządzenia, musi być ono podnoszone przez co najmniej dwie osoby.

Przed podniesieniem urządzenia zawsze należy ocenić jego wagę. Nigdy nie próbuj podnosić ani przenosić urządzenia, jeśli przekracza to Twoje możliwości fizyczne. W razie potrzeby należy używać odpowiednich pomocy do podnoszenia lub urządzeń mechanicznych.

Podczas podnoszenia lub transportu urządzenia należy uwzględnić, że środek ciężkości może nie być umiejscowiony na środku. Nierównomierny rozkład ciężaru może spowodować nieoczekiwane przechylenie się urządzenia. Upewnij się, że urządzenie jest odpowiednio podparte i stabilnie wyważone.



Zawsze podnoś urządzenie, używając siły nóg i trzymaj plecy prosto. Unikaj skręcania ciała podczas przenoszenia urządzenia.

Zanim przeniesiesz urządzenie:

1. Odłącz wtyczkę zasilającą.
2. Usuń wszystkie elementy dodatkowe i luźne części.
3. Zabezpiecz ruchome części, aby zapobiec ich przemieszczaniu się podczas transportu.
4. Ostrożnie podnieś urządzenie i przenieś je w wybrane miejsce.
5. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni.

4.2 Procedura obsługi

⚠ OSTRZEŻENIE

- Niebezpieczeństwo zmiażdżenia i uderzenia w wyniku utraty kontroli podczas podnoszenia. Podnieś urządzenie, chwytając za jego główną obudowę lub ramę.

Nie podnoś, nie przenoś ani nie ciągnij urządzenia za:

- Luźne części
- Części wymienne
- Ruchome części
- Części na zawiasach
- Pokrywy, pokrywki, drzwi lub panele
- Wystające elementy, takie jak wały, tarcze, uchwyty lub elementy mocujące

Nieprzestrzeganie tych instrukcji może skutkować poważnymi obrażeniami.

⚠ OSTRZEŻENIE

- Niebezpieczeństwo przygniecenia i zmiażdżenia podczas ustawiania urządzenia. Opuść urządzenie powoli i w sposób kontrolowany. Podczas opuszczania urządzenia trzymaj ręce, palce i stopy z dala od strefy zagrożenia.

4.3 Opakowanie

Urządzenie jest dostarczane w opakowaniu ochronnym, aby zapobiec uszkodzeniom podczas transportu. W zależności od rodzaju produktu i sposobu wysyłki urządzenie może być dostarczane w różnych typach opakowań, takich jak:

- pudło kartonowe
- pudło kartonowe na palecie
- skrzynia lub obudowa drewniana
- paleta z opakowaniem kartonowym i drewnianymi narożnikami ochronnymi

Przed rozpakowaniem należy upewnić się, że dostępna jest wystarczająca ilość miejsca do bezpiecznego usunięcia opakowania. W niektórych przypadkach zewnętrzny karton musi być uniesiony pionowo z palety, co wymaga odpowiedniej przestrzeni nad urządzeniem.

Rozpakuj i sprawdź swój zakup niezwłocznie po jego otrzymaniu. W przypadku wykrycia ukrytych wad lub uszkodzeń niezwłocznie skontaktuj z dostawcą. Nie używaj urządzenia, jeśli podejrzewasz, że jest uszkodzone. Zachowaj wszystkie materiały opakowaniowe w razie konieczności zwrotu urządzenia lub jego kontroli przez kuriera. Materiały opakowaniowe należy usuwać zgodnie z obowiązującymi lokalnymi przepisami.

Rozpakowywanie należy przeprowadzić odpowiednio do rodzaju opakowania:

Pudło kartonowe
Usuń zewnętrzne pudło kartonowe oraz wszelkie materiały ochronne.

Pudło kartonowe na palecie
Usuń wszystkie taśmy oraz materiały ochronne. W razie potrzeby unieś pudło kartonowe pionowo z palety.

Skrzynia drewniana lub obudowa
Usuń śruby, metalowe wsporniki lub gwoździe mocujące skrzynię drewnianą, używając odpowiednich narzędzi. Ostrożnie usuń drewniane panele.

Paleta z opakowaniem kartonowym i drewnianymi narożnikami ochronnymi
Usuń taśmy, drewniane narożniki ochronne oraz opakowanie kartonowe. Jeśli urządzenie jest zamontowane na palecie, przesuń paletę jak najbliżej docelowego miejsca instalacji przed usunięciem urządzenia z palety. Ostrożnie podnieś urządzenie z palety, używając odpowiedniego sprzętu do podnoszenia lub – jeśli to konieczne – z pomocą kilku osób. Urządzenia wyposażone w kółka można przemieścić w wybrane miejsce po zdjęciu ich z palety.

Uwaga: należy unikać uszkodzenia podłogi przez ostre, wystające przedmioty.

5. INSTALACJA

5.1 Instalacja elektryczna

Urządzenie może być wyposażone w fabrycznie zamontowaną formowaną wtyczkę zasilającą lub bez wtyczki zasilającej:

- Jeśli urządzenie jest wyposażone w fabrycznie zamontowaną formowaną wtyczkę zasilającą: podłącz wtyczkę zasilającą do standardowego gniazdka elektrycznego. Upewnij się, że napięcie urządzenia i gniazdka ściennego są kompatybilne.
- Jeśli urządzenie nie jest wyposażone w fabrycznie zamontowaną wtyczkę zasilającą, skontaktuj się z certyfikowanym elektrykiem w celu podłączenia urządzenia do zasilania.

Zobacz załącznik 1 Schemat elektryczny zawiera więcej informacji.

5.2 Przed pierwszym użyciem

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń całą folię ochronną z urządzenia.
3. Urządzenie należy ustawić na płaskiej, stabilnej powierzchni.
4. Wyczyść pionową łopatkę ❷, łopatkę poziomą ❸ i talerz obrotowy ❹ wilgotną ściereczką i łagodnym detergentem przed pierwszym użyciem.
5. Podłącz wtyczkę zasilającą do uziemionego gniazdka elektrycznego.

Należy zawsze zachować odległość co najmniej 10 cm między urządzeniem a ścianami lub innymi przedmiotami w celu zapewnienia odpowiedniej wentylacji i komfortu użytkowania.

6. UŻYJ

⚠ OSTRZEŻENIE

- Nigdy nie zbliżaj rąk ani innych części ciała do ruchomych części urządzenia podczas pracy i zawsze obserwuj urządzenie podczas użytkowania.
- Nie przenoś urządzenia podczas pracy.

Aby użyć urządzenie:

1. Użyj poziomej łopatki z pokrętłem ❻ , aby podnieść łopatkę poziomą ❸ do góry.
2. Użyj pionowego uchwytu łopatki ❶ , aby przesunąć pionową łopatkę ❷ do tyłu.
3. Umieść spód ciasta na środku obrotnicy ❹, używając pierścieni prowadzących jako punktu odniesienia.
4. Użyj poziomej łopatki z pokrętłem ❻ , aby przesunąć poziomą łopatkę ❸ w kierunku podstawy ciasta.
5. Zachowaj odległość między podstawą ciasta a poziomą łopatką ❸. Odległość ta będzie odpowiadała grubości warstwy.
6. Przesuń pionową łopatkę ❷ w kierunku podstawy ciasta. Zachowaj podobną odległość od podstawy ciasta, jak w przypadku łopatki poziomej ❸.
7. Włącz przełącznik zasilania ❼ do pozycji ON.
8. Opcjonalnie ustaw przełącznik kierunku obrotu ❽ na żądany kierunek obrotu.
9. Naciśnij przycisk zasilania ❾ , aby włączyć gramofon ❹.
10. Użyj przycisków regulacji prędkości ⓬ , aby ustawić żądaną prędkość.
11. Rozprowadź równomiernie krem lub lukier na wierzchu i bokach podstawy ciasta. Łopatka pionowa ❷ i pozioma łopatka ❸ zeskrobują nadmiar kremu lub lukru z ciasta, tworząc równomierną warstwę kremu lub lukru na cieście.
12. Dodawaj więcej śmietanki lub lukru, aż spód ciasta zostanie całkowicie pokryty.
13. Obróć pokrętło poziomej łopatki ❻ o pół obrotu w dół, aby uzyskać czystą, ukośną krawędź ciasta.
14. Przesuń pionową łopatkę ❷ i poziomą łopatkę ❸ z dala od ciasta.
15. Naciśnij przycisk zasilania ⓮ , aby wyłączyć gramofon ❹. Ciasto gotowe!
16. Należy wyczyścić urządzenie. Patrz rozdział Czyszczenie i konserwacja.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed przystąpieniem do czyszczenia i prac konserwacyjnych oraz przy wymianie części.
- Nie otwieraj obudowy ani nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, chyba że zleci to technik firmy Maxima. Otwarcie obudowy bez wyraźnej zgody firmy Maxima może spowodować utratę gwarancji, uszkodzenie urządzenia lub stworzyć niebezpieczną sytuację.
- Nie dotykaj wtyczki zasilającej wilgotnymi lub mokrymi rękami.
- Nie zanurzaj produktu, kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie czyść urządzenia strumieniem wody ani myjką wysokociśnieniową

7.1 Czyszczenie urządzenia

Aby wyczyścić urządzenie:

1. Przełącz przełącznik zasilania ⑩ w pozycję OFF i odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. Usuń nadmiar śmietanki lub lukru ze wszystkich powierzchni za pomocą łopatki.
3. Wszystkie powierzchnie należy wyczyścić czystą, wilgotną ściereczką. Do czyszczenia wszystkich powierzchni należy używać łagodnego detergentu.
   Unikaj używania nadmiernej ilości wody. Nie zamocz elementów elektrycznych.
4. Dokładnie wysusz wszystkie elementy.

7.2 Konserwacja urządzenia

Konserwuj urządzenie co najmniej raz w roku:

1. Przełącz przełącznik zasilania ⑩ w pozycję OFF i odłącz kabel zasilający od gniazdka elektrycznego.
2. (Ponownie) nałóż smar na śrubę podnoszącą wewnątrz podstawy.

7.3 Przechowywanie urządzenia

- Gdy urządzenie nie jest używane, należy odłączyć je od źródła zasilania.
- Urządzenie należy przechowywać w temperaturze od 10°C do 30°C.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu, z dala od światła słonecznego, oraz chronić je przed nadmierną ilością kurzu i zabrudzeń.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie włącza się lub talerz obrotowy nie obraca się.	Problem z zasilaniem (luźna wtyczka lub przepalony bezpiecznik w skrzynce bezpieczników)	Sprawdź kabel zasilający, wtyczkę i zasilanie sieciowe.
	Uszkodzony lub przeciążony silnik	Sprawdź, czy bezpiecznik lub wyłącznik automatyczny w skrzynce bezpieczników działa prawidłowo.
		Zleć sprawdzenie silnika przez certyfikowanego technika.
	Ustawienie prędkości jest zerowe lub zbyt niskie.	Ustaw prędkość obrotową talerza w zakresie 40–225 obr./min zgodnie z instrukcją.

Nieregularny lub nierówny obrót talerza gramofonu	Brud lub pozostałości na talerzu obrotowym	Wyczyść talerz obrotowy (usuń wszelkie pozostałości śmietanki lub lukru).
	Zużycie łożyska lub wału	Sprawdź, czy łożyska gramofonu nie mają luzów.
		Wymień łożyska lub wał, jeśli widoczne jest zużycie.
	Uszkodzona regulacja prędkości	Sprawdź sterowanie elektroniczne lub regulator prędkości.
Łopatki pionowe lub poziome nie usuwają prawidłowo nadmiaru kremu lub lukru. Powierzchnia ciasta pozostaje nierówna.	Łopatki są nieprawidłowo ustawione (nieprawidłowa odległość od ciasta)	Ponownie wyreguluj pionowe i poziome łopatki, aby uzyskać odpowiednią odległość od ciasta (z boku i od góry).
	Łopatki są tępe lub uszkodzone.	Wymień uszkodzone łopatki
	Nieprawidłowy kierunek obrotów (zgodnie z ruchem wskazówek zegara/przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) lub prędkość	Sprawdź, czy talerz obrotowy obraca się we właściwym kierunku oraz czy jest utrzymywana zalecana prędkość obrotowa (około 75 do 85 RPM) dla uzyskania najlepszego rezultatu.
Urządzenie wydaje nadmierny hałas lub silnie wibruje.	Ciasto nie jest wyważone na talerzu obrotowym (nie jest wyśrodkowane)	Umieść ciasto na środku obrotnicy.
	Zużyte łożysko lub wał	Sprawdź, czy talerz obrotowy nie porusza się lub nie jest zużyty.
	Urządzenie nie jest wypoziomowane lub stabilne podczas instalacji	Upewnij się, że urządzenie jest ustawione na płaskiej, stabilnej powierzchni, a obudowa jest dobrze zamocowana.
Czyszczenie jest trudne lub części pozostają zablokowane	Resztki śmietanki lub lukru stwardniały.	Sprawdź części pod kątem uszkodzeń i w razie potrzeby wymień je.
	Części są uszkodzone lub zdeformowane	Wyczyść natychmiast po użyciu zgodnie z instrukcją zawartą w niniejszym podręczniku. Zawsze przestrzegaj harmonogramu czyszczenia podanego w podręczniku.

PL

9. UTYLIZACJA

	Oznaczenie to wskazuje, że produkt nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi w całej UE. Aby zapobiec ewentualnym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego wynikającym z niekontrolowanego usuwania odpadów, należy poddać go recyklingowi w sposób odpowiedzialny, promując zrównoważone ponowne wykorzystanie zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, należy skorzystać z systemów zwrotu i odbioru.

INTRODUÇÃO

Obrigado por adquirir este aparelho da Maxima. Para garantir a sua segurança e para que tire o máximo partido da sua compra, leia atentamente as instruções antes de tentar instalar ou utilizar este aparelho. O presente manual deve estar sempre disponível e guardado junto do aparelho.

CE	Todos os aparelhos Maxima têm certificação CE. Como resultado, os nossos aparelhos cumprem os requisitos legais relativos à saúde, segurança e ambiente, conforme estabelecido pela Comissão Europeia. Além disso, todos os aparelhos são exaustivamente testados antes do envio, para garantir a sua qualidade e segurança.

Informações gerais

Para obter assistência pós-venda, visite a nossa página de serviço de apoio ao cliente em: www.maxima.com/pt/servico. Os manuais do utilizador estão disponíveis online no nosso Web site e podem ser descarregados em formato eletrónico a partir da página relativa ao aparelho. Se o manual do seu aparelho não estiver disponível, contacte o serviço de apoio ao cliente. Para obter mais informações, visite o nosso Web site: www.maxima.com

PT

Garantia

Oferecemos uma garantia de 24 meses. Ao abrigo da garantia, forneceremos peças de reposição adicionais em caso de: defeitos de material, defeitos de fabrico ou outros problemas relacionados com a qualidade.

A seguir indicaremos o que não se encontra coberto pela garantia:

- Danos relacionados com a utilização incorreta do aparelho
- Danos relacionados com a utilização de peças que não faziam parte da máquina original
- Danos causados pelo transporte para outro local após a entrega ou instalação e ligação incorretas
- Danos nos componentes causados por ligações elétricas ou hidráulicas incorretas
- Danos resultantes da desmontagem e/ou modificação da máquina original sem autorização
- Danos resultantes de utilização indevida, limpeza insuficiente ou manutenção inadequada
- Danos resultantes de incêndios, desmoronamento de edifícios, relâmpagos, inundações, picos de energia ou insetos
- A não leitura ou observação do manual do utilizador
- Consumíveis e peças propensas a desgaste
- Alteração ou ausência de fatura

ÍNDICE

1. Informações sobre o aparelho 89
1.1 Utilização prevista 89
1.2 Especificações gerais 89
1.3 Peças de reposição 89

2. Descrição e funcionamento 90
2.1 Peças principais 90

3. Instruções de segurança 91
3.1 Avisos e regulamentos de segurança 91
3.2 Símbolos de segurança 92
3.3 Calçado de segurança 92
3.4 Placa de características 92

4. Transporte 93
4.1 Transporte e manuseamento 93
4.2 Manuseamento 94
4.3 Embalagem 94

5. Instalação 95
5.1 Instalação elétrica 95
5.2 Antes da primeira utilização 95

6. Utilizar 96

7. Limpeza e manutenção 96
7.1 Limpeza do aparelho 97
7.2 Manutenção do aparelho 97
7.3 Armazenamento do aparelho 97

8. Resolução de problemas 97

9. Eliminação 98

Os anexos estão disponíveis para consulta no final do presente manual.
Anexo 1. Esquema elétrico
Anexo 2. Vista explodida
Anexo 3. Declaração de conformidade

1. INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO

1.1 Utilização prevista

Este aparelho destina-se a alisar, moldar e acabar bolos de forma uniforme, rodando o bolo numa plataforma e removendo o excesso de glacê ou creme de manteiga com lâminas verticais e horizontais ajustáveis, para obter um acabamento liso e uniforme nas laterais e na superfície superior.

Este aparelho destina-se exclusivamente à utilização comercial em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em estabelecimentos comerciais, como padarias, talhos, etc., salvo indicação em contrário, deve ser utilizado apenas por um profissional qualificado que tenha lido e compreendido o presente manual.

Este aparelho destina-se apenas a utilização em espaços interiores.

Este aparelho não se destina à produção contínua em alto volumens de alimentos.

Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que se encontrem sob supervisão ou tenham recebido instruções acerca da utilização do aparelho de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.

Qualquer alteração no produto pode ter consequências para a segurança, garantia e funcionamento adequado. O fabricante e o fornecedor não se responsabilizam por quaisquer danos causados por um funcionamento incorreto e uma utilização indevida.

1.2 Especificações gerais

Máquina para decoração de bolos Maxima							
Número do artigo	Cor	Dimensão, L×P×A (cm)	Dimensões da embalagem, L×P×A (cm)	Peso (kg)	Consumo de energia	Potência (W)	Velocidade (RPM)
09381200	Branco	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Hz / 1 Fase	150	40 a 225
09381201	Verde						
09381202	Azul						
09381203	Rosa						

* O peso/dimensões reais do produto podem variar consoante os acessórios selecionados. Consulte o Web site para obter as especificações exatas.

Máquina para decoração de bolos Maxima						
Número do artigo	Cor	Dimensões do bolo (cm)	Altura do bolo (cm)	Classificação de resistência à água	Consumo de energia no modo de espera (W)	Consumo de energia no modo desligado (W)
09381200	Branco	Ø 12 a 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Verde					
09381202	Azul					
09381203	Rosa					

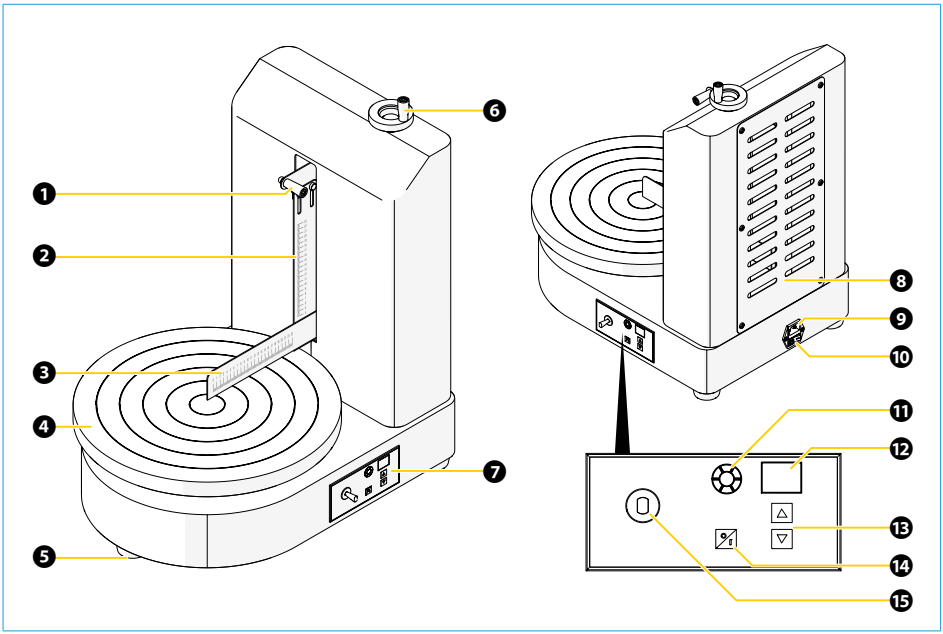
1.3 Peças de reposição

Em anexo, estão disponíveis uma vista explodida e uma lista de peças de reposição 2.

2. DESCRIÇÃO E FUNCIONAMENTO

Este aparelho destina-se a criar uma camada uniforme e consistente de creme ou cobertura nas laterais e na parte superior dos bolos.

2.1 Peças principais



1. Cabo vertical para espátula
2. Espátula vertical
3. Espátula horizontal
4. Gira-discos
5. Pés antiderrapantes de borracha
6. Espátula horizontal com volante
7. Painel de controlo
8. Saídas de ar
9. Entrada para ficha de alimentação
10. Interruptor de alimentação
11. LED indicador de rotação
12. Visor (indicador de velocidade)
13. Botões de ajuste de velocidade
14. Botão de alimentação
15. Interruptor de direção de rotação

3. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

3.1 Avisos e regulamentos de segurança

⚠ PERIGO

- Mantenha o aparelho e a ficha elétrica afastados de água e de outros líquidos. Em caso de exposição líquidos, desligue imediatamente a fonte de alimentação e solicite a verificação do aparelho por um técnico certificado. O incumprimento destas instruções pode resultar em choque elétrico ou até mesmo em morte.

⚠ ATENÇÃO

- Não utilize o aparelho após este ter caído ou se se encontrar, de alguma forma, danificado. Solicite a verificação e reparação por um técnico certificado.
- Não mova o aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Nunca levante ou mova o aparelho pelo cabo de alimentação.
- Coloque sempre o aparelho sobre a respetiva base. Não coloque o aparelho de lado ou de cabeça para baixo.
- Não abra a caixa nem tente reparar o aparelho autonomamente, a não ser que seja instruído para tal por um técnico da Maxima. A abertura sem a autorização explícita da Maxima pode invalidar a garantia, causar danos na máquina ou resultar em situações perigosas.
- Não utilize quaisquer dispositivos ou acessórios que não tenham sido fornecidos com o aparelho ou concebidos para funcionar com o mesmo.
- Nunca coloque as mãos ou outras partes do corpo na proximidade das peças móveis do aparelho durante o funcionamento e mantenha-se atento ao aparelho enquanto este estiver a ser utilizado.
- Não introduza objetos na caixa ou nas aberturas do aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine as mesmas de acordo com os regulamentos locais e nacionais.
- Evite sobrecarregar o aparelho. Não utilize bolos com Ø superior a 12–32 cm de diâmetro e/ou 18 cm de altura.
- A instalação elétrica deve estar em conformidade com os regulamentos locais.
- Desligue o aparelho antes de retirar a ficha da tomada de alimentação.
- Desligue sempre a fonte de alimentação quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Para retirar a ficha da tomada de alimentação, puxe sempre pela ficha e não pelo cabo.
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de realizar trabalhos de limpeza e manutenção e aquando da substituição de peças.
- Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas ou molhadas.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado da área de operação e não o cubra. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com objetos quentes ou pontiagudos e mantenha-o afastado de chamas.
- Observe que, enquanto a ficha se encontrar ligada à tomada elétrica, o aparelho estará ligado à rede elétrica.

- Nunca coloque o aparelho na proximidade de fontes de calor, como fornos, fogões ou radiadores. Evite sempre colocar o aparelho sob luz solar direta.
- Desligue sempre o cabo de alimentação da tomada em caso de emergência ou avaria. Certifique-se de que, durante o funcionamento, a ficha de alimentação se encontra sempre acessível.
- Não mergulhe o produto, o cabo ou a ficha de alimentação em água ou outros líquidos.
- Não limpe o aparelho, com recurso a uma limpiadora de jato de água ou a um dispositivo de lavagem de alta pressão.
- O cabo de alimentação não pode ser substituído. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o aparelho deve ser substituído.

3.2 Símbolos de segurança

Símbolo	Significado
	Armazene o aparelho entre 10°C e 30°C.
	Não coloque nem guarde o aparelho sob luz solar direta.
	O aparelho destina-se apenas a utilização em interiores.
	Indicação de classe de proteção I. O aparelho requer uma ligação com ligação à terra.
	Indicação de classe de proteção II. Duplo isolamento elétrico: o aparelho não requer ligação à terra.
	Indicação de classe de proteção III. Indicação de fornecimento de circuito de tensão extrema inferior de segurança (SELV).

3.3 Calçado de segurança

Símbolo	Significado
	Usar sempre calçado de segurança.

3.4 Placa de características

A placa de características está localizada na lateral do aparelho.

4. TRANSPORTE

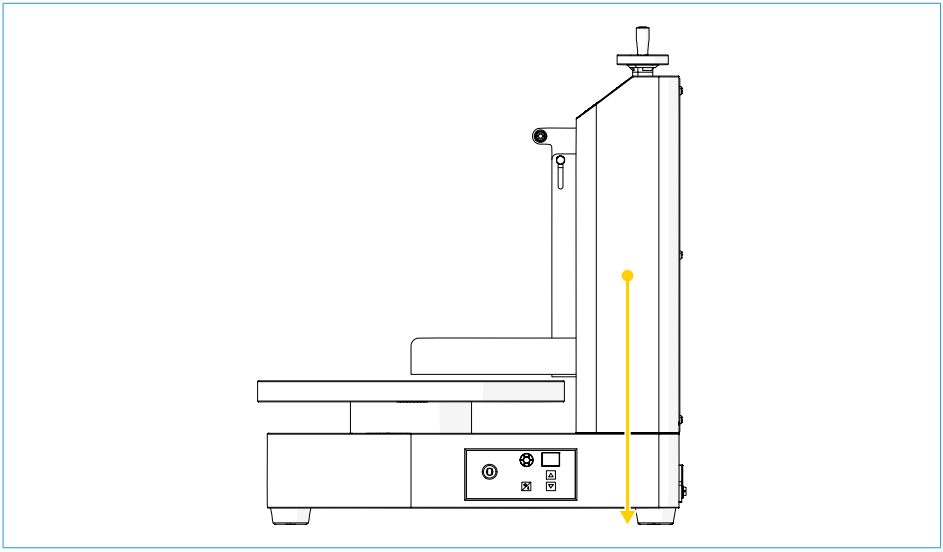
4.1 Transporte e manuseamento

⚠ ATENÇÃO

- Risco de ferimentos devido a peso excessivo. Os aparelhos com um peso inferior a 23 kg podem ser levantados e transportados por uma pessoa. Os aparelhos com um peso superior a 23 kg devem ser levantados por duas ou mais pessoas. A unidade embalada pesa aproximadamente 39 kg. Devido ao seu peso, este aparelho deve ser levantado por, pelo menos por duas pessoas.

Avalie sempre o peso do aparelho antes de o levantar. Nunca tente levantar ou mover equipamentos que ultrapassem a sua capacidade física. Se necessário, utilize dispositivos de elevação ou equipamentos mecânicos adequados.

Ao levantar ou transportar o aparelho, tenha em conta que o centro de gravidade poderá não estar posicionado centralmente. Uma distribuição desigual do peso pode fazer com que a unidade se incline inesperadamente. Certifique-se de que o aparelho se encontra sempre devidamente apoiado e equilibrado.



Levante-o sempre exercendo força nas pernas e mantendo as costas direitas. Evite sempre movimentos de torção enquanto transporta o aparelho.

Antes de mover o aparelho:

1. Desligue a ficha de alimentação.
2. Remova todos os acessórios e peças soltas.
3. Fixe as peças móveis para evitar que estas se movam durante o transporte.
4. Levante o aparelho cuidadosamente e mova-o para o local protendido.
5. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

4.2 Manuseamento

⚠ ATENÇÃO

- Perigo de esmagamento e impacto devido a perda de controlo durante o levantamento. Levante o aparelho, apoiando o respetivo corpo ou estrutura principal.

Não levante, carregue ou puxe o aparelho através de:

- Componentes soltos
- Peças amovíveis
- Peças móveis
- Peças articuladas
- Coberturas, tampas, portas ou painéis
- Elementos protuberantes, como eixos, discos, pegas ou acessórios

O não cumprimento destas instruções pode resultar em ferimentos graves.

PT

⚠ ATENÇÃO

- Risco de entalamento e esmagamento ao posicionar o aparelho. Baixe o aparelho lenta e controladamente. Ao baixar o aparelho, mantenha as mãos, os dedos e os pés afastados do mesmo.

4.3 Embalagem

O aparelho é entregue numa embalagem de proteção para evitar danos durante o transporte. Dependendo do tipo de produto e do método de envio, o aparelho pode ser fornecido em diferentes tipos de embalagem, tais como:

- Uma caixa de cartão
- Uma caixa de cartão numa palete
- Uma caixa ou caixote de madeira
- Uma palete com embalagem de cartão e proteção de cantos de madeira

Antes de proceder ao desembalamento, certifique-se de que existe espaço suficiente para remover a embalagem em segurança. Em alguns casos, a caixa exterior necessita de ser levantada verticalmente da palete, o que requer espaço livre suficiente acima da mesma.

Desembalar e inspecionar a sua compra imediatamente após a receção. Se forem detetados defeitos ou danos latentes no aparelho, contacte imediatamente o seu fornecedor. Não utilize o aparelho se suspeitar da presença de danos. Guarde todos os materiais da embalagem, na eventualidade de ser necessário devolver o aparelho ou de uma inspeção por parte da transportadora. Eliminar os materiais da embalagem de acordo com as normas locais.

Proceda ao desembalamento de acordo com o tipo de embalagem:

Caixa de cartão
Remova a caixa de cartão exterior e eventuais materiais de proteção.

Caixa de cartão numa palete
Remova todas as cintas e materiais de proteção. Se necessário, levante a caixa de cartão da palete na vertical.

Caixa ou caixote de madeira
Remova os parafusos, grampos de metal ou pregos que fixam a caixa de madeira, recorrendo a ferramentas adequadas. Remova os painéis de madeira cuidadosamente.

Palete com embalagem de cartão e proteção de cantos em madeira
Remova as cintas, a proteção de cantos de madeira e a embalagem de cartão. Se o aparelho estiver montado numa palete, mova-a por forma a que fique na proximidade imediata do local de instalação final antes de remover o aparelho da palete. Levante cuidadosamente o aparelho da palete recorrendo a equipamentos de elevação adequados ou à ajuda de várias pessoas, se necessário. Depois de serem removidos da palete, os aparelhos equipados com rodas podem ser deslocados para o local pretendido.

Observação: evite danificar o piso com objetos afiados ou protuberantes.

5. INSTALAÇÃO

5.1 Instalação elétrica

O aparelho pode ser fornecido sem ficha de alimentação ou com uma ficha de alimentação moldada instalada de fábrica:

- Se a sua máquina estiver equipada com uma ficha de alimentação moldada de fábrica, ligue-a a uma tomada de corrente padrão. Certifique-se de que a tensão da máquina e da tomada de parede são compatíveis.
- Se a sua máquina não estiver equipada com uma ficha de alimentação moldada instalada de fábrica, contacte um eletricista certificado para estabelecer a ligação entre o aparelho e a fonte de alimentação.

Consulte o anexo 1 Esquema elétrico para obter mais informações.

5.2 Antes da primeira utilização

1. Retire o aparelho da embalagem.
2. Remova toda a película plástica protetora do aparelho.
3. Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.
4. Limpe a espátula vertical ❷, a espátula horizontal ❸ e o prato giratório ❹ com um pano húmido e detergente suave antes da primeira utilização.
5. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra.

Mantenha sempre o aparelho a uma distância mínima de 10 cm em relação a paredes ou outros objetos para garantir a ventilação e facilitar a utilização.

6. UTILIZAR

⚠ ATENÇÃO

- Nunca coloque as mãos ou outras partes do corpo na proximidade das peças móveis do aparelho durante o funcionamento e mantenha-se atento ao aparelho enquanto este estiver a ser utilizado.
- Não mova o aparelho enquanto este estiver em funcionamento.

Para utilizar o aparelho:

1. Use a espátula horizontal com volante ❻ para mover a espátula horizontal ❸ para cima.
2. Use o cabo vertical da espátula ❶ para mover a espátula vertical ❷ para trás.
3. Coloque uma base para bolo no meio do prato giratório ❹, use os anéis de orientação como referência.
4. Use a espátula horizontal com volante ❻ para mover a espátula horizontal ❸ em direção à base do bolo.
5. Mantenha distância entre a base do bolo e a espátula horizontal ❸. Essa distância será a espessura da cobertura.
6. Mova a espátula vertical ❷ em direção à base do bolo. Mantenha uma distância semelhante à da espátula horizontal em relação à base do bolo ❸.
7. Ligue o interruptor de alimentação ❼ para a posição ON.
8. Opcionalmente, defina o interruptor de direção de rotação ❽ para a direção de rotação desejada.
9. Pressione o botão liga/desliga ❾ para ligar o gira-discos ❹.
10. Use os botões de ajuste de velocidade ⓬ para definir a velocidade desejada.
11. Espalhe o creme ou a cobertura uniformemente sobre a parte superior e lateral da base do bolo.
    A espátula vertical ❷ e a espátula horizontal ❸ raspam todo o excesso de creme ou cobertura do bolo, criando uma camada uniforme de creme ou cobertura no bolo.
12. Continue adicionando mais creme ou cobertura até que a base do bolo esteja totalmente coberta.
13. Gire a espátula horizontal do volante ❻ meia volta para baixo para criar uma borda angular limpa no bolo.
14. Mova a espátula vertical ❷ e a espátula horizontal ❸ para longe do bolo.
15. Pressione o botão liga/desliga ⓮ para desligar o gira-discos ❹.
    O bolo está pronto!
16. Limpe o aparelho. Consulte o capítulo Limpeza e manutenção.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ATENÇÃO

- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de realizar trabalhos de limpeza e manutenção e aquando da substituição de peças.
- Não abra a caixa nem tente reparar o aparelho autonomamente, a não ser que seja instruído para tal por um técnico da Maxima. A abertura sem a autorização explícita da Maxima pode invalidar a garantia, causar danos na máquina ou resultar em situações perigosas.

- Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas ou molhadas.
- Não mergulhe o produto, o cabo ou a ficha de alimentação em água ou outros líquidos.
- Não limpe o aparelho, com recurso a uma limpiadora de jato de água ou a um dispositivo de lavagem de alta pressão.

7.1 Limpeza do aparelho

Limpeza do aparelho:

1. Desligue o interruptor ⑩ para OFF e desligue o cabo de alimentação da tomada.
2. Remova todo o excesso de creme ou cobertura de todas as superfícies com uma espátula.
3. Limpe todas as superfícies com um pano limpo e húmido. Use detergente neutro para limpar todas as superfícies.
   Evite usar água em excesso. Não molhe os componentes elétricos.
4. Seque bem todos os componentes.

7.2 Manutenção do aparelho

Faça a manutenção do aparelho pelo menos uma vez por ano:

1. Desligue o interruptor ⑩ para OFF e desligue o cabo de alimentação da tomada.
2. (Re)aplique lubrificante no parafuso de elevação dentro da base.

7.3 Armazenamento do aparelho

- Quando não estiver a ser utilizado, desligue o aparelho da fonte de alimentação.
- Armazene o aparelho entre 10°C e 30°C.
- Armazene o aparelho num local seco, afastado da luz solar, e proteja-o contra poeiras e sujidade excessivas.

8. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solução
O aparelho não liga ou o prato giratório não gira.	Problema com a fonte de alimentação (ficha solta ou fusível queimado na caixa de fusíveis)	Verifique o cabo de alimentação, a ficha e a fonte de alimentação da rede elétrica.
	Motor com defeito ou sobrecarregado	Verifique se o fusível ou disjuntor na caixa de fusíveis está a funcionar corretamente.
		Leve o motor para ser inspecionado por um técnico certificado.
	A configuração da velocidade está em zero ou muito baixa	Defina a velocidade do prato giratório dentro da faixa de 40 a 225 RPM, conforme especificado.

Rotação irregular ou irregular da plataforma giratória	Sujidade ou resíduos no prato giratório	Limpe o prato giratório (remova qualquer resíduo de creme ou cobertura)
	Rolamento ou eixo desgastado	Verifique se os rolamentos da plataforma giratória apresentam folga
		Substitua os rolamentos ou o eixo se houver desgaste visível.
	Controlo de velocidade com defeito	Verifique o controlo eletrónico ou o regulador de velocidade.
As espátulas verticais ou horizontais não removem adequadamente o excesso de creme ou cobertura. A superfície do bolo fica irregular.	As espátulas estão ajustadas incorretamente (distância do bolo incorreta)	Reajuste as espátulas verticais e horizontais à distância correta do bolo (lateral e superior)
	As espátulas estão cegas ou danificadas	Substitua as espátulas danificadas
	Direção de rotação incorreta (no sentido horário/anti-horário) ou velocidade utilizada	Verifique se o prato giratório roda no sentido correto e se é mantida a velocidade recomendada (aproximadamente 75 a 85 rpm) para obter o melhor resultado.
O aparelho faz ruído excessivo ou vibra muito	Bolo desequilibrado na plataforma giratória (não centralizado)	Coloque o bolo no centro do prato giratório.
	Rolamento ou eixo desgastado	Verifique se a plataforma giratória apresenta movimento ou desgaste
	O aparelho não está nivelado ou estável durante a instalação	Certifique-se de que o aparelho está posicionado sobre uma superfície plana e estável e que a caixa está bem fixada.
A limpeza é difícil ou há peças que ficam presas	Os resíduos de natas ou cobertura endureceram	Verifique se as peças estão danificadas e substitua-as, se necessário.
	As peças estão danificadas ou deformadas	Limpe imediatamente após o uso, conforme descrito neste manual. Siga sempre o cronograma de limpeza indicado no manual.

9. ELIMINAÇÃO



Esta marcação indica que este produto não deve ser eliminado juntamente com outros resíduos domésticos em toda a UE. Para evitar possíveis danos ao ambiente ou à saúde humana decorrentes da eliminação descontrolada de resíduos, recicle-o de forma responsável para promover a reutilização sustentável dos recursos materiais. Para devolver o seu dispositivo usado, utilize os sistemas de devolução e recolha.

INTRODUCERE

Vă mulțumim că ați achiziționat acest aparat de la Maxima. Pentru a vă asigura siguranța și pentru a beneficia la maximum de achiziția dvs. citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a încerca să instalați sau să utilizați acest aparat. Acest manual trebuie să fie disponibil în orice moment și păstrat în apropierea aparatului.

CE	Toate aparatele Maxima sunt certificate CE. Prin urmare, aparatele noastre îndeplinesc cerințele legale privind sănătatea, siguranța și mediul, astfel cum sunt stabilite de Comisia Europeană. În plus, toate aparatele sunt testate amănunțit înainte de expediere pentru a asigura calitatea și siguranța acestora.

Informații generale
Pentru asistență postvânzare, accesați pagina Serviciului Clienți la adresa: www.maxima.com/ro/serviciul_clienti. Manualele de utilizare sunt disponibile online și se pot descărca în format electronic de pe pagina site-ului nostru dedicată acestui aparat. Dacă manualul de utilizare al aparatului dvs. nu este disponibil, vă rugăm să contactați Serviciul Clienți. Pentru mai multe informații, accesați site-ul nostru: www.maxima.com

Garanție
Oferim o garanție de 24 de luni. În cadrul garanției, vom furniza piese de schimb suplimentare în caz de: defecte de material, defecte de fabricație sau alte probleme legate de calitate.

Următoarele aspecte nu sunt acoperite de garanție:

- daune cauzate de utilizarea incorectă a aparatului;
- daune cauzate de utilizarea unor piese care nu făceau parte din mașina originală;
- daune cauzate de transportul către o altă locație după livrare sau de instalarea și conectarea incorectă;
- deteriorarea componentelor cauzată de racordarea incorectă la rețeaua electrică sau la rețeaua de apă;
- daune cauzate de demontarea și/sau modificarea neautorizată a mașinii originale;
- deteriorări cauzate de utilizarea necorespunzătoare, curățarea defectuoasă sau întreținerea necorespunzătoare;
- daune cauzate de un incendiu, de prăbușirea clădirii, de fulgere, de inundații, de supratensiuni sau de dăunători;
- nerespectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare;
- consumabile și piese supuse uzurii;
- modificarea facturii sau lipsa facturii.

CUPRINS

1. Informații despre aparat 101
1.1 Utilizare prevăzută 101
1.2 Specificații generale 101
1.3 Piese de schimb 101

2. Descrierea și funcționarea 102
2.1 Componentele principale 102

3. Instrucțiuni privind siguranța 103
3.1 Avertizări și reglementări privind siguranța 103
3.2 Simboluri referitoare la siguranță 104
3.3 Încălțăminte de protecție 104
3.4 Plăcuța de identificare 104

4. Transportul 105
4.1 Transportul și manipularea 105
4.2 Procedura de manipulare 106
4.3 Ambalajul 106

5. Instalarea 107
5.1 Instalarea electrică 107
5.2 Înainte de prima utilizare 107

6. Utilizare 108

7. Curățarea și întreținerea 108
7.1 Curățarea aparatului 109
7.2 Întreținerea aparatului 109
7.3 Depozitarea aparatului 109

8. Depanarea 109

9. Eliminarea 110

Anexele se găsesc la sfârșitul acestui manual
Anexa 1. Schema electrică
Anexa 2. Vedere descompusă
Anexa 3. Declarație de conformitate

1. INFORMAȚII DESPRE APARAT

1.1 Utilizare prevăzută

Acest aparat este destinat netezirii, modelării și finisării uniforme a torturilor prin rotirea tortului pe o platformă și îndepărtarea excesului de glazură sau cremă de unt cu ajutorul lamelor verticale și orizontale reglabile, pentru a obține un finisaj neted și uniform pe laterale și pe suprafața superioară.

În absența altor precizări, acest aparat este destinat exclusiv utilizării comerciale în bucătăriile restaurantelor, ale cantinelor, ale spitalelor și în unități comerciale precum brutării, măcelării etc. și trebuie utilizat numai de către un profesionist calificat care a citit și a înțeles acest manual.

Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în spații interioare.

Acest aparat nu este destinat producției continue pe scară largă de produse alimentare.

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau care nu dispun de experiență și cunoștințe suficiente, cu excepția cazului în care persoanele respective sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului de la o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copiii trebuie supravegheați pentru a avea certitudinea că nu se joacă cu produsul.

Orice modificare adusă produsului poate avea consecințe asupra siguranței, a garanției și a bunei funcționări. Producătorul și furnizorul nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de o utilizare incorectă sau necorespunzătoare.

1.2 Specificații generale

Mașină de decorat torturi Maxima							
Număr articol	Culoare	Dimensiuni, L×A×H (cm)	Dimensiunile ambalajului, L×A×Î (cm)	Greutate (kg)	Putere de intrare	Putere (W)	Viteză (RPM)
09381200	Alb	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Hz / 1 Fază	150	40 până la 225
09381201	Verde						
09381202	Albastru						
09381203	Roz						

* Greutatea și dimensiunile reale ale produsului pot varia în funcție de accesoriile selectate. Consultați site-ul web pentru specificațiile exacte.

Mașină de decorat torturi Maxima						
Număr articol	Culoare	Dimensiunile tortului (cm)	Înălțimea tortului (cm)	Clasificare de rezistență la apă	Puterea consumată în modul standby (W)	Puterea consumată în modul oprit (W)
09381200	Alb	Ø 12 până la 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Verde					
09381202	Albastru					
09381203	Roz					

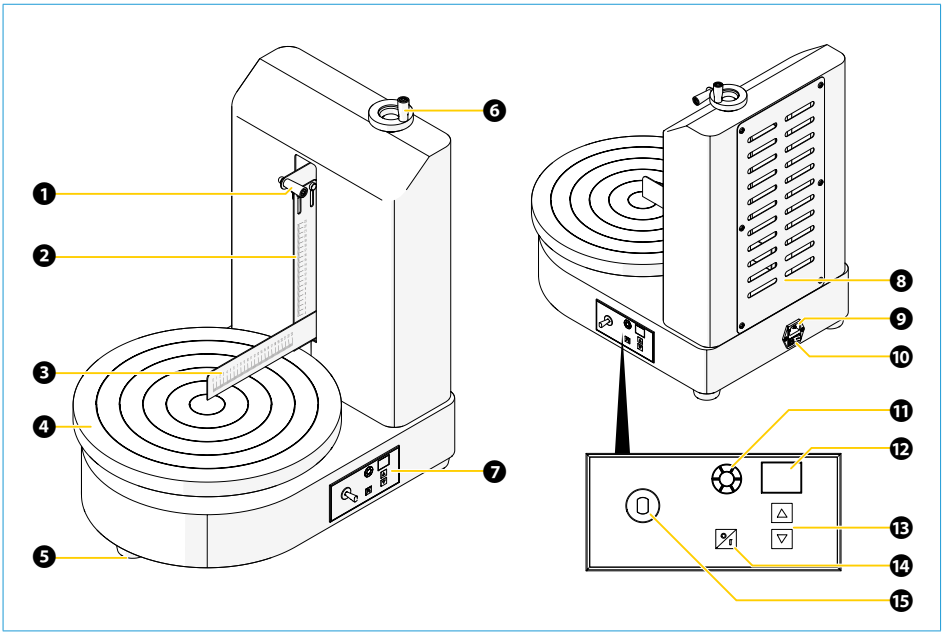
1.3 Piese de schimb

În anexa 2 găsiți o vedere descompusă și o listă a pieselor de schimb.

2. DESCRIEREA ȘI FUNCȚIONAREA

Acest aparat este destinat creării unui strat uniform și consistent de cremă sau glazură pe părțile laterale și pe partea superioară a torturilor.

2.1 Componentele principale



1. Mâner vertical pentru spatulă
2. Spatulă verticală
3. Spatulă orizontală
4. Placă turnantă
5. Picioare antiderapante din cauciuc
6. Spatulă orizontală cu roată manuală
7. Panou de control
8. Orificii de aerisire
9. Intrare priză de alimentare
10. Comutator de alimentare
11. LED indicator de rotație
12. Afișaj (indicator de viteză)
13. Butoane de reglare a vitezei
14. Butonul de pornire
15. Comutator direcție de rotație

3. INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

3.1 Avertizări și reglementări privind siguranța

⚠ PERICOL

- Țineți aparatul și ștecărul la distanță de apă și de alte lichide. Dacă aparatul sau ștecărul intră în contact cu un lichid, deconectați imediat alimentarea cu energie electrică și solicitați verificarea aparatului de către un tehnician autorizat. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate cauza electrocutare sau chiar deces.

⚠ AVERTISMENT

- Nu folosiți aparatul dacă a căzut sau dacă prezintă orice fel de deteriorare. Solicitați verificarea și repararea acestuia de către un tehnician autorizat.
- Nu deplasați aparatul în timpul funcționării.
- Nu ridicați și nu deplasați niciodată aparatul ținându-l de cablul de alimentare.
- Așezați întotdeauna aparatul pe picioarele acestuia. Nu așezați aparatul pe o latură sau cu susul în jos.
- Nu deschideți carcasa și nu încercați să reparați aparatul pe cont propriu, decât dacă vi se indică acest lucru de către un tehnician Maxima. Deschiderea fără permisiunea explicită a Maxima poate duce la anularea garanției, poate provoca deteriorarea mașinii sau poate duce la o situație periculoasă.
- Nu folosiți dispozitive sau accesorii care nu au fost furnizate împreună cu aparatul sau care nu sunt concepute pentru a funcționa cu acesta.
- Nu vă apropiați niciodată mâinile sau alte părți ale corpului de componentele în mișcare ale aparatului în timpul funcționării și supravegheați întotdeauna aparatul când este în funcțiune.
- Nu introduceți obiecte în carcasa aparatului și nici în orificiile acestuia.
- Nu lăsați nicio parte a ambalajului la îndemâna copiilor. Eliminați ambalajul în conformitate cu reglementările locale și naționale.
- Evitați supraîncărcarea aparatului. Nu utilizați torturi care depășesc Ø 12–32 cm în diametru și/sau 18 cm în înălțime.
- Instalația electrică trebuie să respecte normele locale.
- Opriți aparatul înainte de a deconecta ștecărul de la priza electrică.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare când nu îl utilizați. Pentru a scoate ștecărul din priza electrică, trageți întotdeauna de ștecăr, nu de cablu.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priza electrică înainte de a efectua operații de curățare și întreținere, precum și când înlocuiți piese.
- Nu atingeți ștecărul cu mâinile umede sau ude.
- Țineți cablul de alimentare la distanță de zona de funcționare și nu îl acoperiți. Asigurați-vă că cablul de alimentare nu intră în contact cu obiecte fierbinți sau ascuțite și țineți-l la distanță de orice foc deschis.
- Rețineți că, atât timp cât ștecărul este introdus în priza electrică, aparatul este conectat la rețeaua electrică.

- Nu amplasați niciodată aparatul în apropierea unor surse de căldură, cum ar fi cuptoare, mașini de gătit sau calorifere. Evitați întotdeauna expunerea aparatului la lumina directă a soarelui.
- În caz de urgență sau de avarie, deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la priza electrică. Asigurați-vă că ștecărul este accesibil în permanență în timpul funcționării.
- Nu cufundați produsul, cablul de alimentare sau ștecărul în apă și nici în alte lichide.
- Nu curățați aparatul cu un jet de apă sau cu un aparat de curățare cu presiune.
- Cablul de alimentare nu poate fi înlocuit. Dacă este deteriorat cablul de alimentare, trebuie înlocuit aparatul.

3.2 Simboluri referitoare la siguranță

Simbol	Înțeles
	Depozitați aparatul între 10°C și 30°C.
	Nu așezați și nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui.
	Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.
	Indică clasa I de protecție. Aparatul necesită o conexiune la pământ.
	Indică clasa II de protecție. Izolație electrică dublă: aparatul nu necesită o conexiune la împământare.
	Indică clasa III de protecție. Indică alimentarea cu tensiune foarte joasă de siguranță (SELV)

3.3 Încălțăminte de protecție

Simbol	Înțeles
	Purtați în permanență încălțăminte de protecție.

3.4 Plăcuța de identificare

Plăcuța de identificare se află pe partea laterală a aparatului.

4. TRANSPORTUL

4.1 Transportul și manipularea

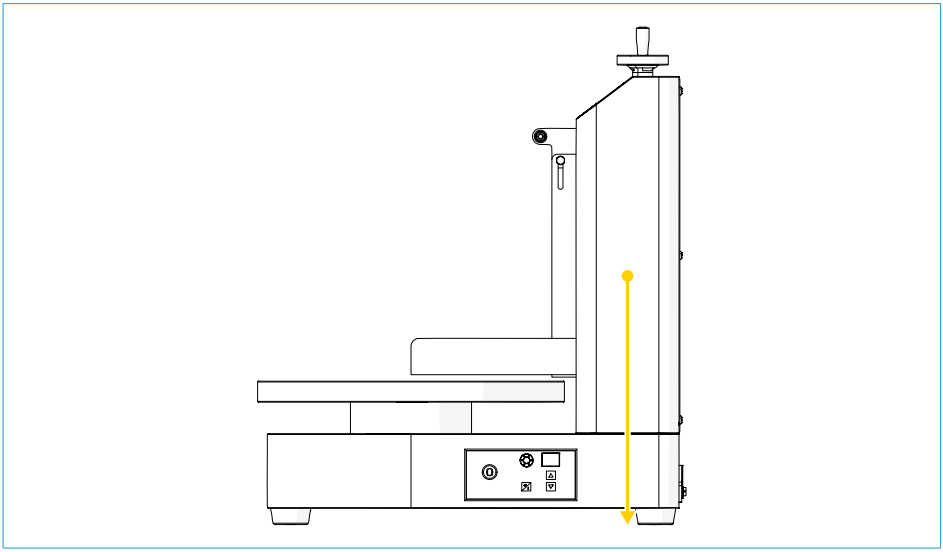
⚠ AVERTISMENT

- Risc de accidentare cauzată de greutatea excesivă. Aparatele cu greutatea mai mică de 23 kg pot fi ridicate și transportate de către o singură persoană. Aparatele cu greutatea mai mare de 23 kg trebuie ridicate și transportate de către două sau mai multe persoane. Produsul ambalat cântărește aproximativ 39 kg. Datorită greutății sale, acest aparat trebuie ridicat de către cel puțin două persoane.

Evaluați întotdeauna greutatea aparatului înainte de a-l ridica. Nu încercați niciodată să ridicați sau să deplasați echipamente care depășesc capacitatea dvs. fizică. Folosiți accesorii sau echipamente mecanice de ridicare adecvate dacă este necesar.

Când ridicați sau transportați aparatul, țineți cont de faptul că centrul de greutate poate să nu fie în mijloc. Distribuția inegală a greutății poate determina înclinarea neașteptată a aparatului. Asigurați-vă că aparatul este în permanență bine fixat și echilibrat.

RO



Ridicați întotdeauna folosindu-vă picioarele și mențineți-vă spatele drept. Evitați mișcările de răsucire când transportați aparatul.

Înainte de a deplasa aparatul:

1. Deconectați ștecărul de la priza electrică.
2. Îndepărtați toate accesoriile și piesele libere.
3. Asigurați piesele mobile pentru a preveni deplasarea acestora în timpul transportului.
4. Ridicați cu grijă aparatul și deplasați-l până în locul dorit.
5. Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.

4.2 Procedura de manipulare

⚠ AVERTISMENT

- Risc de strivire și de lovire în cazul pierderii controlului în timpul ridicării. Ridicați aparatul ținându-l de corpul principal al acestuia sau de cadrul acestuia.

Nu ridicați, nu transportați și nu trageți aparatul ținându-l de:

- componente libere;
- piese care pot fi îndepărtate;
- piese mobile;
- piese cu balamale;
- capace, uși sau panouri;
- elemente ieșite în afară, cum ar fi axuri, discuri, mânere sau racorduri.

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la vătămări grave.

⚠ AVERTISMENT

- Risc de strivire și prindere între piese în timpul poziționării aparatului. Coborâți încet și în mod controlat aparatul. Feriți-vă mâinile, degetele și picioarele când coborâți aparatul.

4.3 Ambalajul

Aparatul este livrat într-un ambalaj de protecție pentru a preveni deteriorarea în timpul transportului. În funcție de tipul produsului și de metoda de livrare, aparatul poate fi livrat în diferite tipuri de ambalaje, cum ar fi:

- o cutie de carton;
- o cutie de carton pe un palet;
- o ladă sau cutie din lemn;
- un palet cu ambalaj de carton și protecție din lemn la colțuri.

Înainte de desfacerea ambalajului, asigurați-vă că aveți suficient spațiu pentru a îndepărta ambalajul în condiții de siguranță. În unele cazuri, cutia exterioară trebuie ridicată pe verticală de pe palet, ceea ce necesită un spațiu liber suficient deasupra.

Despachetați și verificați produsul imediat după primire. Dacă produsul prezintă defecte ascunse sau deteriorări, contactați imediat furnizorul. Nu folosiți aparatul dacă se suspectează vreo deteriorare. Păstrați toate materialele de ambalare, pentru eventualitatea în care aparatul trebuie returnat sau verificat de către curier. Eliminați materialele de ambalare în conformitate cu reglementările locale.

Continuați cu despachetarea în funcție de tipul ambalajului:

Cutie de carton
Îndepărtați cutia exterioară de carton și toate materialele de protecție.

Cutie de carton pe un palet
Îndepărtați toate benzile și materialele de protecție. Dacă este necesar, ridicați vertical cutia de carton de pe palet.

Ladă sau cutie din lemn
Scoateți șuruburile, consolele metalice sau cuiele care fixează lada de lemn, folosind unelte adecvate. Îndepărtați cu grijă panourile din lemn.

Palet cu ambalaj de carton și protecție din lemn la colțuri
Scoateți benzile, protecțiile din lemn de la colțuri și ambalajul din carton. Dacă aparatul este montat pe un palet, aduceți paletul cât mai aproape de locul instalării definitive înainte de a da jos aparatul de pe palet. Ridicați cu grijă aparatul de pe palet folosind echipament de ridicare adecvat sau, dacă este necesar, cu ajutorul mai multor persoane. Aparatele prevăzute cu roți pot fi deplasate în locul dorit după ce sunt date jos de pe palet.

Atenție: evitați deteriorarea pardoselii cu obiecte ascuțite sau proeminente.

5. INSTALAREA

5.1 Instalarea electrică
Aparatul poate fi livrat cu un ștecăr turnat montat din fabrică sau fără ștecăr.

- Dacă mașina dvs. este prevăzută cu un ștecăr turnat montat din fabrică, conectați ștecărul la o priză electrică standard. Asigurați-vă că tensiunea mașinii și cea a prizei electrice de perete sunt compatibile.
- Dacă mașina dvs. nu este prevăzută cu un ștecăr turnat montat din fabrică, contactați un electrician autorizat pentru a conecta aparatul la rețeaua electrică.

Pentru informații suplimentare, consultați anexa 1 Schema electrică.

5.2 Înainte de prima utilizare
1. Scoateți aparatul din ambalaj.
2. Îndepărtați toate foliile de plastic de protecție de pe aparat.
3. Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.
4. Curățați spatula verticală ❷, spatula orizontală ❸ și platoul rotativ ❹ cu o cârpă umedă și detergent delicat înainte de prima utilizare.
5. Conectați ștecherul la o priză cu împământare.

Păstrați în permanență o distanță de cel puțin 10 cm între aparat și pereți sau alte obiecte, pentru a asigura o ventilare adecvată și o utilizare ușoară.

6. UTILIZARE

⚠ AVERTISMENT

- Nu vă apropiați niciodată mâinile sau alte părți ale corpului de componentele în mișcare ale aparatului în timpul funcționării și supravegheați întotdeauna aparatul când este în funcțiune.
- Nu deplasați aparatul în timpul funcționării.

Pentru a utiliza aparatul:

1. Utilizați spatula orizontală cu roată manuală ❻ pentru a ridica spatula orizontală ❸ în sus.
2. Folosiți mânerul vertical al spatulei ❶ pentru a mișca spatula verticală ❷ înapoi.
3. Așezați baza tortului în mijlocul platoului rotativ ❹, folosind inelele de ghidare ca referință.
4. Utilizați spatula orizontală cu roată manuală ❻ pentru a deplasa spatula orizontală ❸ spre baza tortului.
5. Păstrați distanța între baza tortului și spatula orizontală ❸. Această distanță va fi grosimea stratului de cremă.
6. Mișcați spatula verticală ❷ spre baza tortului. Păstrați o distanță similară față de baza tortului ca și în cazul spatulei orizontale ❸.
7. Comutați comutatorul de alimentare ❼ pe poziția ON.
8. Opțional, setați comutatorul de direcție de rotație ❽ pe direcția de rotație dorită.
9. Apăsați butonul de pornire ❾ pentru a porni platoul rotativ ❹.
10. Utilizați butoanele de reglare a vitezei ⓬ pentru a seta viteza dorită.
11. Întindeți crema sau glazura uniform pe partea superioară și laterală a bazei tortului. Spatula verticală ❷ și spatula orizontală ❸ răzuiesc toată crema sau glazura în exces de pe tort, creând un strat uniform de cremă sau glazură pe tort.
12. Continuați să adăugați cremă sau glazură până când baza tortului este complet acoperită.
13. Rotiți spatula orizontală a roții de mână ❻ cu o jumătate de rotație în jos pentru a crea o margine unghiulară curată pe tort.
14. Mișcați spatula verticală ❷ și spatula orizontală ❸ de pe tort.
15. Apăsați butonul de pornire ⓮ pentru a opri platoul rotativ ❹. Tortul este gata!
16. Curățați aparatul. Consultați capitolul Curățare și întreținere.

7. CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTISMENT

- Deconectați întotdeauna aparatul de la priza electrică înainte de a efectua operații de curățare și întreținere, precum și când înlocuiți piese.
- Nu deschideți carcasa și nu încercați să reparați aparatul pe cont propriu, decât dacă vi se indică acest lucru de către un tehnician Maxima. Deschiderea fără permisiunea explicită a Maxima poate duce la anularea garanției, poate provoca deteriorarea mașinii sau poate duce la o situație periculoasă.
- Nu atingeți ștecărul cu mâinile umede sau ude.
- Nu cufundați produsul, cablul de alimentare sau ștecărul în apă și nici în alte lichide.
- Nu curățați aparatul cu un jet de apă sau cu un aparat de curățare cu presiune.

7.1 Curățarea aparatului
Pentru a curăța aparatul:

1. Comutați comutatorul de alimentare ⑩ pe OFF și deconectați cablul de alimentare din priza de curent.
2. Îndepărtați cu o spatulă toată crema sau glazura în exces de pe toate suprafețele.
3. Curățați toate suprafețele cu o cârpă umedă curată. Folosiți detergent delicat pentru a curăța toate suprafețele.
   Evitați utilizarea excesivă a apei. Nu udați componentele electrice.
4. Uscați bine toate componentele.

7.2 Întreținerea aparatului
Întrețineți aparatul cel puțin o dată pe an:

1. Comutați comutatorul de alimentare ⑩ pe OFF și deconectați cablul de alimentare din priza de curent.
2. (Re)aplicați unsoare pe șurubul de ridicare din interiorul bazei.

7.3 Depozitarea aparatului
- Când nu este utilizat, deconectați aparatul de la sursa de alimentare.
- Depozitați aparatul între 10°C și 30°C.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat, ferit de lumina soarelui, și protejați-l împotriva prafului și murdăriei excesive.

RO

8. DEPANAREA

Problemă	Cauză	Soluție
Aparatul nu se aprinde sau platoul rotativ nu se învârte.	Problemă cu alimentarea cu energie electrică (priză slăbită sau siguranță arsă în cutia de siguranțe)	Verificați cablul de alimentare, priza și sursa de alimentare.
	Motor defect sau supraîncărcat	Verificați dacă siguranța sau întrerupătorul din cutia de siguranțe funcționează corect.
		Solicitați verificarea motorului de către un tehnician autorizat.
	Setarea vitezei este la zero sau prea mică	Setați viteza platoului rotativ în intervalul 40–225 RPM, conform specificațiilor.
Rotație neregulată sau sacadată a platoului rotativ	Murdărie sau reziduuri pe platoul rotativ	Curățați platoul rotativ (îndepărtați orice reziduuri de cremă sau glazură)
	Rulment sau arbore uzat	Verificați dacă rulmenții platoului rotativ au joc.
		Înlocuiți rulmenții sau arborele dacă se observă uzură.
	Controlul vitezei defect	Verificați sistemul de control electronic sau regulatorul de viteză.

Spatulele verticale sau orizontale nu îndepărtează corespunzător excesul de cremă sau glazură. Suprafața tortului rămâne inegală.	Spatulele sunt reglate incorect (distanța față de tort este incorectă)	Reglați din nou spatulele verticale și orizontale la distanța corectă față de tort (lateral și superior).
	Spatulele sunt tocite sau deteriorate	Înlocuiți spatulele deteriorate
	Direcție de rotație incorectă (în sensul acelor de ceasornic/în sens invers acelor de ceasornic) sau viteză utilizată incorectă	Verificați dacă platoul rotativ se rotește în direcția corectă și dacă este menținută viteza recomandată (aproximativ 75 până la 85 RPM) pentru cel mai bun rezultat.
Aparatul face zgomot excesiv sau vibrează puternic	Tortul nu este echilibrat pe platoul rotativ (nu este centrat)	Așezați tortul în centrul platoului rotativ.
	Rulment sau arbore uzat	Verificați dacă platoul rotativ prezintă semne de mișcare sau uzură.
	Aparatul nu este nivelat sau stabil în timpul instalării	Asigurați-vă că aparatul este așezat pe o suprafață plană și stabilă și că carcasa este fixată în siguranță.
Curățarea este dificilă sau piesele rămân blocate	Reziduurile de cremă sau glazură s-au întărit	Verificați piesele pentru a detecta eventualele deteriorări și înlocuiți-le dacă este necesar.
	Piesele sunt deteriorate sau deformate	Curățați imediat după utilizare, conform instrucțiunilor din acest manual. Respectați întotdeauna programul de curățare din manual.

RO

9. ELIMINAREA



Această marcare indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeuri menajere în întreaga UE. Pentru a preveni posibilele efecte nocive asupra mediului sau sănătății umane cauzate de eliminarea necontrolată a deșeurilor, reciclați-l în mod responsabil pentru a promova reutilizarea durabilă a resurselor materiale. Pentru a returna dispozitivul utilizat, vă rugăm să utilizați sistemele de returnare și colectare.

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή από τη Maxima. Για την ασφάλειά σας και για να αξιοποιήσετε στο έπακρο το προϊόν που αγοράσατε, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες πριν από την εγκατάσταση ή τη χρήση της συσκευής. Το παρόν εγχειρίδιο θα πρέπει να είναι πάντα διαθέσιμο και να φυλάσσεται κοντά στη συσκευή.

CE	Όλες οι συσκευές Maxima διαθέτουν πιστοποίηση CE. Ως αποτέλεσμα, οι συσκευές μας πληρούν τις νομικές απαιτήσεις σχετικά με την υγεία, την ασφάλεια και το περιβάλλον, όπως ορίζονται από την Ευρωπαϊκή Επιτροπή. Επιπλέον, όλες οι συσκευές υποβάλλονται σε διεξοδικούς ελέγχους πριν από την αποστολή τους, προκειμένου να διασφαλίζεται η ποιότητα και η ασφάλειά τους.

Γενικές πληροφορίες
Για υποστήριξη και βοήθεια μετά την πώληση, επισκεφθείτε τη σελίδα Εξυπηρέτησης Πελατών: www.maxima.com/gr/service. Τα εγχειρίδια χρήσης είναι διαθέσιμα online και μπορείτε να τα κατεβάσετε σε ηλεκτρονική μορφή από τη σελίδα της συσκευής στον ιστότοπό μας. Εάν το εγχειρίδιο για τη συσκευή σας δεν είναι διαθέσιμο, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας: www.maxima.com

GR

Εγγύηση
Προσφέρουμε εγγύηση 24 μηνών. Στο πλαίσιο της εγγύησης, παραδίδουμε επιπλέον ανταλλακτικά σε περίπτωση ελαττωμάτων υλικών, κατασκευαστικών ελαττωμάτων ή άλλων προβλημάτων ποιότητας.

Τα ακόλουθα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Ζημιά που σχετίζεται με λανθασμένη χρήση της συσκευής
- Ζημιά που σχετίζεται με τη χρήση εξαρτημάτων που δεν αποτελούσαν μέρος της αρχικής συσκευής
- Ζημιά λόγω μεταφοράς σε άλλη τοποθεσία μετά την παράδοση ή λόγω λανθασμένης εγκατάστασης και σύνδεσης
- Ζημιά εξαρτήματος που προκαλείται από λανθασμένη ηλεκτρική σύνδεση ή σύνδεση νερού
- Ζημιά ως αποτέλεσμα αποσυναρμολόγησης ή/και τροποποίησης της αρχικής συσκευής χωρίς άδεια
- Ζημιά ως αποτέλεσμα κακής χρήσης, κακού καθαρισμού ή λανθασμένης συντήρησης
- Ζημιές ως αποτέλεσμα πυρκαγιάς, κατάρρευσης κτιρίου, κεραυνού, πλημμύρας, υπερτάσεων ρεύματος ή παρασίτων
- Παράβλεψη ή μη τήρηση των οδηγιών του εγχειριδίου χρήσης
- Αναλώσιμα και εξαρτήματα επιρρεπή στη φθορά
- Τροποποιημένο τιμολόγιο ή κανένα τιμολόγιο

ΠΕΡΙΕΧΌΜΕΝΑ

1. Πληροφορίες για τη συσκευή 113
1.1 Προβλεπόμενη χρήση 113
1.2 Γενικές προδιαγραφές 113
1.3 Ανταλλακτικά 114

2. Περιγραφή και λειτουργία 114
2.1 Κύρια μέρη 114

3. Οδηγίες για την ασφάλεια 115
3.1 Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και κανονισμοί 115
3.2 Σύμβολα ασφάλειας 116
3.3 Υποδήματα ασφαλείας 117
3.4 Πινακίδα τύπου 117

4. Μεταφορά 117
4.1 Μεταφορά και χειρισμός 117
4.2 Διαδικασία χειρισμού 118
4.3 Συσκευασία 119

5. Εγκατάσταση 120
5.1 Ηλεκτρική εγκατάσταση 120
5.2 Πριν από την πρώτη χρήση 120

6. Χρήση 120

7. Καθαρισμός και συντήρηση 121
7.1 Καθαρισμός της συσκευής 121
7.2 Συντήρηση της συσκευής 121
7.3 Αποθήκευση της συσκευής 122

8. Αντιμετώπιση προβλημάτων 122

9. Απόρριψη 123

Τα συνημμένα βρίσκονται στο τέλος αυτού του εγχειριδίου.
Συνημμένο 1. Ηλεκτρικό διάγραμμα
Συνημμένο 2. Αναλυτική απεικόνιση
Συνημμένο 3. Δήλωση Συμμόρφωσης

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

1.1 Προβλεπόμενη χρήση

Η συσκευή προορίζεται για την ομοιόμορφη εξομάλυνση, διαμόρφωση και τελείωμα κέικ, περιστρέφοντας το κέικ σε πλατφόρμα και αφαιρώντας την περίσσεια γλάσου ή βουτυρόκρεμας με ρυθμιζόμενες κατακόρυφες και οριζόντιες λεπίδες, ώστε να επιτυγχάνεται λεία και ομοιόμορφη επιφάνεια στα πλαϊνά και στην άνω επιφάνεια.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική χρήση σε κουζίνες εστιατορίων, κυλικείων, νοσοκομείων, καθώς και σε επαγγελματικές επιχειρήσεις όπως αρτοποιεία, κρεοπωλεία κτλ., εκτός εάν αναφέρεται κάτι διαφορετικό, και πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά από εξειδικευμένο επαγγελματία που έχει διαβάσει και κατανοήσει το περιεχόμενο του παρόντος εγχειριδίου.

Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για συνεχή μαζική παραγωγή τροφίμων.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων και παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν εποπτεύονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους. Τα παιδιά θα πρέπει να εποπτεύονται, ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν χρησιμοποιούν το προϊόν ως παιχνίδι.

GR

Οποιαδήποτε τροποποίηση του προϊόντος ενδέχεται να έχει συνέπειες αναφορικά με την ασφάλεια, την εγγύηση και τη σωστή λειτουργία. Ο κατασκευαστής και ο προμηθευτής δεν φέρουν ευθύνη για καμία ζημία που οφείλεται σε λανθασμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.

1.2 Γενικές προδιαγραφές

Μηχανή διακόσμησης κέικ Maxima							
Αριθμός άρθρου	Χρώμα	Διαστάσεις, Π×Β×Υ (cm)	Διαστάσεις συσκευασίας, Π x Β x Υ (εκ.)	Βάρος (kg)	Ισχύς εισόδου	Ισχύς (W)	Ταχύτητα (RPM)
09381200	Λευκό	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Hz / 1 Φάση	150	40 έως 225
09381201	Πράσινο						
09381202	Μπλε						
09381203	Ροζ						

* Οι πραγματικές τιμές βάρους/ διαστάσεων του προϊόντος ενδέχεται να διαφέρουν αναλόγως των επιλεγμένων πρόσθετων στοιχείων. Ανατρέξτε στον ιστότοπο για τις ακριβείς προδιαγραφές.

Μηχανή διακόσμησης κέικ Maxima						
Αριθμός άρθρου	Χρώμα	Διαστάσεις κέικ (cm)	Ύψος κέικ (cm)	Βαθμός αδιαβροχοποίησης	Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε λειτουργία αναμονής (W)	Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας σε κατάσταση εκτός λειτουργίας (W)
09381200	Λευκό	Ø 12 έως 32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Πράσινο					
09381202	Μπλε					
09381203	Ροζ					

1.3 Ανταλλακτικά

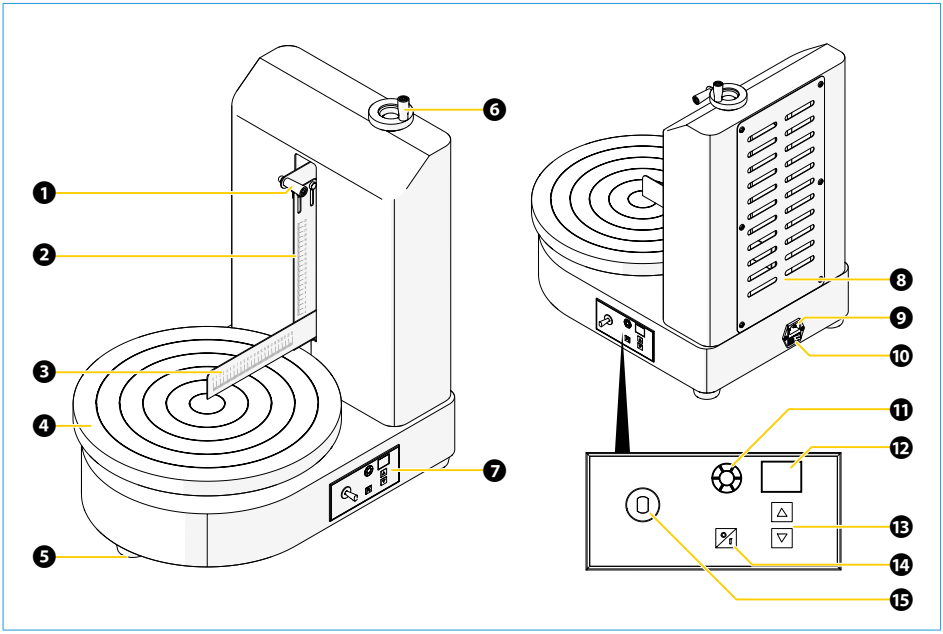
Στο συνημμένο 2 περιλαμβάνεται μια αναλυτική απεικόνιση και ο κατάλογος ανταλλακτικών.

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΉ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΊΑ

Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να δημιουργεί μια ομοιόμορφη και σταθερή στρώση κρέμας ή γλάσου στις πλευρές και στην κορυφή των κέικ.

GR

2.1 Κύρια μέρη



1. Κάθετη λαβή σπάτουλας
2. Κάθετη σπάτουλα
3. Οριζόντια σπάτουλα
4. Πικάπ
5. Αντιολισθητικά πόδια από καουτσούκ

❻ Οριζόντια σπάτουλα με χειροκίνητο τροχό
❼ Πίνακας ελέγχου
❽ Αεραγωγοί
❾ Είσοδος τροφοδοτικού
❿ Διακόπτης τροφοδοσίας
⓫ LED ένδειξης περιστροφής
⓬ Οθόνη (δείκτης ταχύτητας)
⓭ Κουμπιά ρύθμισης ταχύτητας
⓮ Κουμπί τροφοδοσίας
⓯ Διακόπτης κατεύθυνσης περιστροφής

3. ΟΔΗΓΊΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

3.1 Προειδοποιήσεις για την ασφάλεια και κανονισμοί

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- Κρατήστε τη συσκευή και το ηλεκτρικό βύσμα μακριά από νερό και άλλα υγρά. Εάν κάποιο από τα δύο εκτεθεί σε κάποιο υγρό, αποσυνδέστε αμέσως την παροχή ρεύματος και αναθέστε τον έλεγχο της συσκευής σε πιστοποιημένο τεχνικό. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να συνεπάγεται την πρόκληση ηλεκτροπληξίας ή ακόμα και θανάτου.

GR

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αφού έχει πέσει ή αν έχει υποστεί οποιαδήποτε ζημιά. Ζητήστε να ελεγχθεί και να επισκευαστεί από πιστοποιημένο τεχνικό.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
- Ποτέ μην ανασηκώνετε ή μετακινείτε τη συσκευή από το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή στη βάση της. Μην τοποθετείτε τη συσκευή στο πλάι ή ανάποδα.
- Μην ανοίγετε το περίβλημα και μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυτόνομα, εκτός εάν σας δοθεί σχετική οδηγία από τον αρμόδιο τεχνικό της Maxima. Το άνοιγμα χωρίς ρητή άδεια της Maxima ενδέχεται να ακυρώσει την εγγύηση, να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε συσκευές ή αξεσουάρ που δεν παρέχονται με τη συσκευή ή δεν έχουν σχεδιαστεί για να λειτουργούν με αυτήν.
- Κατά τη λειτουργία της συσκευής, μην πλησιάζετε ποτέ τα χέρια σας ή άλλα μέρη του σώματός σας κοντά στα κινούμενα μέρη της συσκευής, και προσέχετε πάντα τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα ή στα ανοίγματα της συσκευής.
- Κρατήστε όλες τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και απορρίψτε τις σύμφωνα με τους τοπικούς και εθνικούς κανονισμούς.
- Αποφύγετε την υπερφόρτωση της συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε κέικ που υπερβαίνουν Ø 12–32 cm σε διάμετρο και/ή 18 cm σε ύψος.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν βγάλετε το βύσμα τροφοδοσίας.

- Αποσυνδέετε πάντα την παροχή ρεύματος όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται. Για να βγάλετε το βύσμα από την πρίζα, τραβάτε πάντα το ίδιο το βύσμα και ποτέ το καλώδιο.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, προτού εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης και όταν αντικαθιστάτε εξαρτήματα.
- Μην αγγίζετε το βύσμα τροφοδοσίας με υγρά ή βρεγμένα χέρια.
- Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από την περιοχή λειτουργίας και μην καλύπτετε το καλώδιο. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με καυτά ή αιχμηρά αντικείμενα και κρατήστε το μακριά από ακάλυπτη φλόγα.
- Σημειώστε ότι όσο το βύσμα βρίσκεται στην ηλεκτρική πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, όπως φούρνους, κουζίνες ή καλοριφέρ. Αποφεύγετε πάντα την έκθεση της συσκευής σε άμεσο ηλιακό φως.
- Αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης ή δυσλειτουργίας. Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα τροφοδοσίας είναι πάντα προσβάσιμο κατά τη λειτουργία.
- Μην βυθίζετε το προϊόν, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας υδροβολή ή πλυστικό υψηλής πίεσης.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι αντικαταστάσιμο. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, η συσκευή πρέπει να αντικατασταθεί.

GR

3.2 Σύμβολα ασφάλειας

Σύμβο-λο	Σημασία
	Αποθηκεύστε τη συσκευή μεταξύ 10°C και 30°C.
	Μην τοποθετείτε ή αποθηκεύετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως.
	Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
	Υποδηλώνει κλάση προστασίας I. Η συσκευή απαιτεί γειωμένη σύνδεση.
	Υποδηλώνει κλάση προστασίας II. Διπλή ηλεκτρική μόνωση: η συσκευή δεν απαιτεί σύνδεση γείωσης.
	Υποδηλώνει κλάση προστασίας III. Υποδηλώνει τροφοδοσία εξαιρετικά χαμηλής τάσης ασφαλείας (SELV).

3.3 Υποδήματα ασφαλείας

Σύμβο-λο	Σημασία
	Φοράτε πάντα προστατευτικά υποδήματα.

3.4 Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου βρίσκεται στη πλάι της συσκευής.

4. ΜΕΤΑΦΟΡΆ

4.1 Μεταφορά και χειρισμός

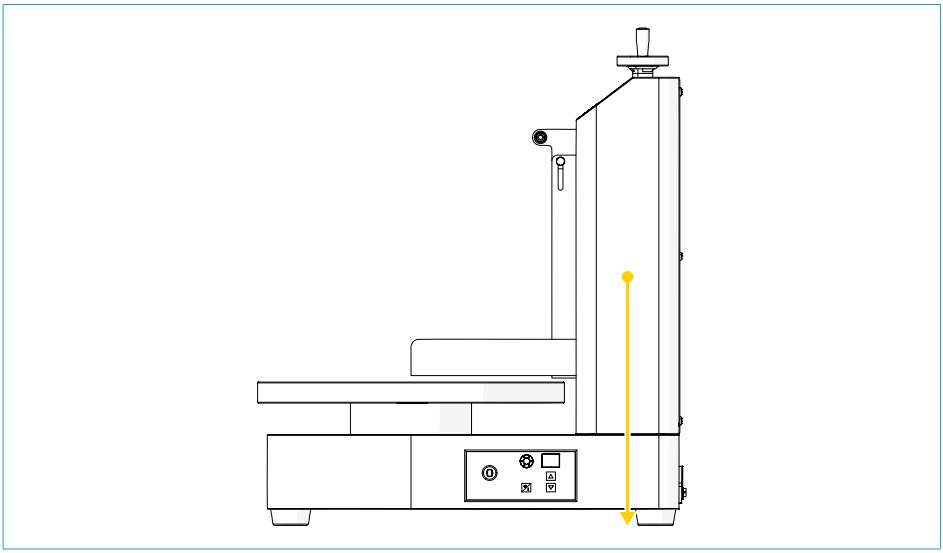
⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Κίνδυνος τραυματισμού από υπερβολικό βάρος. Οι συσκευές κάτω των 23 kg μπορούν να ανασηκωθούν και να μεταφερθούν από ένα μόνο άτομο. Οι συσκευές άνω των 23 kg πρέπει να ανασηκώνονται από δύο ή περισσότερα άτομα. Η συσκευασμένη μονάδα ζυγίζει περίπου 39 kg. Λόγω του βάρους της, αυτή η συσκευή πρέπει να ανασηκώνεται από τουλάχιστον δύο άτομα.

GR

Εκτιμάτε πάντα το βάρος της συσκευής πριν την ανασηκώσετε. Ποτέ μην επιχειρείτε να ανασηκώσετε ή να μετακινήσετε εξοπλισμό πέρα από τις σωματικές σας δυνατότητες. Χρησιμοποιείτε κατάλληλα βοηθήματα ανύψωσης ή μηχανικό εξοπλισμό, εάν απαιτείται.

Όταν ανυψώνετε ή μεταφέρετε τη συσκευή, λάβετε υπόψη ότι το κέντρο βάρους ενδέχεται να μην είναι στο κέντρο. Η ανομοιόμορφη κατανομή βάρους μπορεί να προκαλέσει απροσδόκητη κλίση της μονάδας. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή υποστηρίζεται και ισορροπεί σωστά συνεχώς.



GR

Πάντα λυγίζετε τα πόδια και κρατάτε την πλάτη ίσια, όταν ανασηκώνετε τη συσκευή. Αποφύγετε τις κινήσεις συστροφής ενώ μεταφέρετε τη συσκευή.

Προτού μετακινήσετε τη συσκευή:

1. Αποσυνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα πρόσθετα εξαρτήματα και τα χαλαρά μέρη.
3. Ασφαλίστε τα κινούμενα μέρη, ώστε να αποτραπεί η μετατόπιση κατά τη μεταφορά.
4. Ανασηκώστε τη συσκευή προσεκτικά και μετακινήστε τη στο επιθυμητό σημείο.
5. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.

4.2 Διαδικασία χειρισμού

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Κίνδυνος σύνθλιψης και πρόσκρουσης λόγω απώλειας ελέγχου κατά την ανύψωση. Ανασηκώστε τη συσκευή υποστηρίζοντας το κυρίως σώμα ή πλαίσιό της.

Μην ανασηκώνετε, μεταφέρετε ή τραβάτε τη συσκευή από:

- Χαλαρά εξαρτήματα
- Αφαιρούμενα μέρη
- Κινούμενα μέρη
- Αρθρωτά μέρη
- Καλύμματα, καπάκια, θύρες ή πάνελ
- Προεξέχοντα στοιχεία, όπως άξονες, δίσκοι, λαβές ή σύνδεσμοι

Εάν δεν τηρηθούν αυτές οι οδηγίες, μπορεί να προκληθεί σοβαρός τραυματισμός.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Κίνδυνος μαγκώματος και σύνθλιψης κατά την τοποθέτηση της συσκευής. Κατεβάστε τη συσκευή αργά και ελεγχόμενα. Φροντίστε να κρατάτε τα χέρια, τα δάχτυλα και τα πόδια σας σε απόσταση, ενώ κατεβάζετε τη συσκευή.

4.3 Συσκευασία

Η συσκευή παραδίδεται σε προστατευτική συσκευασία για την αποτροπή πρόκλησης ζημιάς κατά τη μεταφορά. Ανάλογα με τον τύπο προϊόντος και τη μέθοδο μεταφοράς, η συσκευή ενδέχεται να παραδίδεται σε διάφορους τύπους συσκευασίας, όπως:

- Χαρτοκιβώτιο
- Χαρτοκιβώτιο σε παλέτα
- Ξύλινο κιβώτιο ή περίβλημα
- Παλέτα με συσκευασία χαρτοκιβωτίου και ξύλινα προστατευτικά γωνιών

Προτού αφαιρέσετε τη συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος για την ασφαλή αφαίρεση της συσκευασίας. Σε ορισμένες περιπτώσεις, το εξωτερικό κουτί πρέπει να ανασηκωθεί κατακόρυφα από την παλέτα και γι' αυτό απαιτείται αρκετό ελεύθερο ύψος.

Αφαιρέστε τη συσκευασία και επιθεωρήστε το προϊόν που αγοράσατε αμέσως μετά την παραλαβή. Εάν υπάρχουν τυχόν κρυφά ελαττώματα ή ζημιά στο προϊόν, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή αμέσως. Μην θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, εάν υποψιάζεστε ότι μπορεί να υπάρχει ζημιά. Φυλάξτε όλα τα υλικά συσκευασίας σε περίπτωση που απαιτηθεί επιστροφή της συσκευασίας ή επιθεώρηση από τον μεταφορέα. Απορρίψτε τα υλικά συσκευασίας σύμφωνα με τους τοπικούς κανονισμούς.

Ανάλογα με τον τύπο συσκευασίας, αφαιρέστε τη συσκευασία ως εξής:

Χαρτοκιβώτιο
Αφαιρέστε το εξωτερικό χαρτοκιβώτιο και τυχόν προστατευτικά υλικά.

Χαρτοκιβώτιο σε παλέτα
Αφαιρέστε όλες τις ταινίες και τα προστατευτικά υλικά. Κατά περίπτωση, ανασηκώστε το χαρτοκιβώτιο κατακόρυφα από την παλέτα.

Ξύλινο κιβώτιο ή περίβλημα
Αφαιρέστε τις βίδες, τα μεταλλικά στηρίγματα ή τα καρφιά που ασφαλίζουν το ξύλινο κιβώτιο χρησιμοποιώντας κατάλληλα εργαλεία. Αφαιρέστε προσεκτικά τα ξύλινα πάνελ.

Παλέτα με συσκευασία χαρτοκιβωτίου και ξύλινα προστατευτικά γωνιών
Αφαιρέστε τις ταινίες, τα ξύλινα προστατευτικά γωνιών και τη συσκευασία χαρτοκιβωτίου. Εάν η συσκευή είναι τοποθετημένη σε παλέτα, μεταφέρετε την παλέτα όσο το δυνατόν πιο κοντά στο οριστικό σημείο εγκατάστασης, προτού βγάλετε τη συσκευή από την παλέτα. Ανασηκώστε προσεκτικά τη συσκευή από την παλέτα χρησιμοποιώντας κατάλληλο ανυψωτικό εξοπλισμό ή με τη βοήθεια περισσότερων ατόμων, εάν αυτό απαιτείται Οι συσκευές που διαθέτουν τροχούς μπορούν να μετακινηθούν στην επιθυμητή θέση, αφού αφαιρεθούν από την παλέτα.

Προσέξτε να μην προκληθεί ζημιά στο δάπεδο από αιχμηρά, προεξέχοντα αντικείμενα.

5. ΕΓΚΑΤΆΣΤΑΣΗ

5.1 Ηλεκτρική εγκατάσταση

Η συσκευή μπορεί να παρέχεται με εργοστασιακά τοποθετημένο ενσωματωμένο βύσμα τροφοδοσίας ή χωρίς βύσμα τροφοδοσίας:

- Εάν η συσκευή είναι εξοπλισμένη με εργοστασιακά τοποθετημένο ενσωματωμένο βύσμα τροφοδοσίας, συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας σε μια τυπική πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της συσκευής και της πρίζας είναι συμβατές.
- Εάν η συσκευή δεν είναι εξοπλισμένη με εργοστασιακά τοποθετημένο ενσωματωμένο βύσμα τροφοδοσίας, επικοινωνήστε με έναν πιστοποιημένο ηλεκτρολόγο για να συνδέσει τη συσκευή στην παροχή ρεύματος.

Δείτε το συνημμένο 1 Ηλεκτρικό διάγραμμα για περισσότερες πληροφορίες.

5.2 Πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά πλαστικά καλύμματα από τη συσκευή.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
4. Καθαρίστε την κάθετη σπάτουλα ❷, την οριζόντια σπάτουλα ❸ και τον περιστρεφόμενο δίσκο ❹ με ένα υγρό πανί και ήπιο απορρυπαντικό πριν από την πρώτη χρήση.
5. Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα.

GR

Διατηρείτε πάντα απόσταση τουλάχιστον 10 cm μεταξύ της συσκευής και των τοίχων ή άλλων αντικειμένων για τον αερισμό και την ευκολία χρήσης.

6. ΧΡΉΣΗ

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Κατά τη λειτουργία της συσκευής, μην πλησιάζετε ποτέ τα χέρια σας ή άλλα μέρη του σώματός σας κοντά στα κινούμενα μέρη της συσκευής, και προσέχετε πάντα τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή:

1. Χρησιμοποιήστε την οριζόντια σπάτουλα με το χειροκίνητο τροχό ❻ για να μετακινήσετε την οριζόντια σπάτουλα ❸ πάνω.
2. Χρησιμοποιήστε τη κάθετη λαβή της σπάτουλας ❶ για να μετακινήσετε την κάθετη σπάτουλα ❷ προς τα πίσω.
3. Τοποθετήστε μια βάση για κέικ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου ❹, χρησιμοποιώντας τους οδηγούς δακτυλίους ως σημείο αναφοράς.
4. Χρησιμοποιήστε την οριζόντια σπάτουλα με χειροκίνητο τροχό ❻ για να μετακινήσετε την οριζόντια σπάτουλα ❸ προς τη βάση του κέικ.
5. Διατηρήστε απόσταση μεταξύ της βάσης του κέικ και της οριζόντιας σπάτουλας ❸. Αυτή η απόσταση θα είναι το πάχος της επάλειψης.
6. Μετακινήστε την κάθετη σπάτουλα ❷ προς τη βάση του κέικ. Διατηρήστε την ίδια απόσταση από τη βάση του κέικ όπως και με την οριζόντια σπάτουλα ❸.

7. Ενεργοποιήστε το διακόπτη τροφοδοσίας ❼ στη θέση ON.
8. Προαιρετικά, ρυθμίστε το διακόπτη κατεύθυνσης περιστροφής ❽ στην επιθυμητή κατεύθυνση περιστροφής.
9. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας ❾ για να ενεργοποιήσετε το πικάπ ❹.
10. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ρύθμισης ταχύτητας ⓬ για να ρυθμίσετε την επιθυμητή ταχύτητα.
11. Απλώστε ομοιόμορφα την κρέμα ή το γλάσο στην κορυφή και στα πλάγια της βάσης του κέικ.
    Η κάθετη σπάτουλα ❷ και η οριζόντια σπάτουλα ❸ απομακρύνουν όλη την περίσσεια κρέμας ή γλάσου από το κέικ, δημιουργώντας μια ομοιόμορφη επικάλυψη κρέμας ή γλάσου στο κέικ.
12. Συνεχίστε να προσθέτετε κρέμα ή γλάσο μέχρι να καλυφθεί πλήρως η βάση του κέικ.
13. Γυρίστε το χειροκίνητο τροχό οριζόντια σπάτουλα ❻ μισή στροφή προς τα κάτω για να δημιουργήσετε μια καθαρή γωνιακή άκρη στο κέικ.
14. Μετακινήστε την κάθετη σπάτουλα ❷ και την οριζόντια σπάτουλα ❸ μακριά από το κέικ.
15. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας ⓮ για να απενεργοποιήσετε το πικάπ ❹.
    Το κέικ είναι έτοιμο!
16. Καθαρίστε τη συσκευή. Βλ. κεφάλαιο Καθαρισμός και συντήρηση.

7. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΉΡΗΣΗ

GR

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, προτού εκτελέσετε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού και συντήρησης και όταν αντικαθιστάτε εξαρτήματα.
- Μην ανοίγετε το περίβλημα και μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή αυτόνομα, εκτός εάν σας δοθεί σχετική οδηγία από τον αρμόδιο τεχνικό της Maxima. Το άνοιγμα χωρίς ρητή άδεια της Maxima ενδέχεται να ακυρώσει την εγγύηση, να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Μην αγγίζετε το βύσμα τροφοδοσίας με υγρά ή βρεγμένα χέρια.
- Μην βυθίζετε το προϊόν, το καλώδιο τροφοδοσίας ή το βύσμα σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην καθαρίζετε τη συσκευή χρησιμοποιώντας υδροβολή ή πλυστικό υψηλής πίεσης.

7.1 Καθαρισμός της συσκευής

Για να καθαρίσετε τη συσκευή:

1. Γυρίστε το διακόπτη τροφοδοσίας ❿ στη θέση OFF και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
2. Αφαιρέστε όλη την περίσσεια κρέμας ή γλάσου από όλες τις επιφάνειες με μια σπάτουλα.
3. Καθαρίστε όλες τις επιφάνειες με ένα καθαρό, υγρό πανί. Χρησιμοποιήστε ήπιο απορρυπαντικό για να καθαρίσετε όλες τις επιφάνειες.
   Αποφύγετε τη χρήση υπερβολικής ποσότητας νερού. Μην βρέχετε τα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
4. Στεγνώστε καλά όλα τα εξαρτήματα.

7.2 Συντήρηση της συσκευής

Συντηρείτε τη συσκευή τουλάχιστον μία φορά το χρόνο:

1. Θέστε τον διακόπτη τροφοδοσίας ⑩ στη θέση OFF και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
2. (Επανα)εφαρμόστε γράσο στη βίδα ανύψωσης μέσα στη βάση.

7.3 Αποθήκευση της συσκευής

- Όταν δεν χρησιμοποιείται, αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή μεταξύ 10°C και 30°C.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ξηρό χώρο, μακριά από το ηλιακό φως, και προστατεύστε την από υπερβολική σκόνη και ρύπους.

8. ΑΝΤΙΜΕΤΏΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΆΤΩΝ

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή ο δίσκος δεν περιστρέφεται.	Πρόβλημα με την παροχή ρεύματος (χαλαρό βύσμα ή καμένη ασφάλεια στο κουτί ασφαλειών)	Ελέγξτε το καλώδιο τροφοδοσίας, το βύσμα και την παροχή ρεύματος.
	Ο κινητήρας είναι ελαττωματικός ή υπερφορτωμένος	Ελέγξτε αν η ασφάλεια ή ο διακόπτης στο κουτί ασφαλειών λειτουργεί σωστά.
		Ζητήστε από έναν πιστοποιημένο τεχνικό να ελέγξει τον κινητήρα.
	Η ρύθμιση της ταχύτητας είναι στο μηδέν ή πολύ χαμηλή	Ρυθμίστε την ταχύτητα του πικάπ εντός του εύρους 40–225 RPM, όπως ορίζεται.
Ακανόνιστη ή απότομη περιστροφή του πικάπ	Λερώματα ή υπολείμματα στον δίσκο	Καθαρίστε τον περιστρεφόμενο δίσκο (αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα κρέμας ή γλάσου).
	Φθορά ρουλεμάν ή άξονα	Ελέγξτε τα ρουλεμάν του πικάπ για τυχόν χαλαρότητα.
		Αντικαταστήστε τα ρουλεμάν ή τον άξονα εάν υπάρχει ορατή φθορά.
	Ελαττωματικός έλεγχος ταχύτητας	Ελέγξτε τον ηλεκτρονικό έλεγχο ή τον ελεγκτή ταχύτητας.

Οι κάθετες ή οριζόντιες σπάτουλες δεν αφαιρούν σωστά την περίσσεια κρέμας ή γλάσου. Η επιφάνεια του κέικ παραμένει ανώμαλη.	Οι σπάτουλες δεν είναι σωστά ρυθμισμένες (η απόσταση από το κέικ είναι λανθασμένη)	Ρυθμίστε ξανά τις κάθετες και οριζόντιες σπάτουλες στη σωστή απόσταση από το κέικ (πλευρά και κορυφή).
	Οι σπάτουλες είναι αμβλείες ή κατεστραμμένες	Αντικαταστήστε τις κατεστραμμένες σπάτουλες
	Λανθασμένη κατεύθυνση περιστροφής (δεξιόστροφη/ αριστερόστροφη) ή ταχύτητα	Ελέγξτε ότι ο περιστρεφόμενος δίσκος περιστρέφεται προς τη σωστή κατεύθυνση και ότι διατηρείται η συνιστώμενη ταχύτητα (περίπου 75 έως 85 RPM) για το καλύτερο αποτέλεσμα.
Η συσκευή κάνει υπερβολικό θόρυβο ή δονείται έντονα	Το κέικ δεν είναι ισορροπημένο στον περιστρεφόμενο δίσκο (δεν είναι στο κέντρο)	Τοποθετήστε το κέικ στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου.
	Φθαρμένο ρουλεμάν ή άξονας	Ελέγξτε τον δίσκο για τυχόν κίνηση ή φθορά.
	Η συσκευή δεν είναι επίπεδη ή σταθερή κατά την εγκατάσταση	Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια και ότι το περίβλημα είναι καλά στερεωμένο.
Ο καθαρισμός είναι δύσκολος ή κάποια μέρη παραμένουν κολλημένα	Τα υπολείμματα κρέμας ή γλάσου έχουν σκληρύνει	Ελέγξτε τα εξαρτήματα για ζημιές και αντικαταστήστε τα εάν είναι απαραίτητο.
	Τα εξαρτήματα είναι κατεστραμμένα ή παραμορφωμένα	Καθαρίστε αμέσως μετά τη χρήση, όπως περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο. Ακολουθείτε πάντα το πρόγραμμα καθαρισμού που αναφέρεται στο εγχειρίδιο.

GR

9. ΑΠΌΡΡΙΨΗ



Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι το προϊόν αυτό δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απόβλητα σε ολόκληρη την ΕΕ. Για να αποφευχθεί η πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή στην ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη απόρριψη αποβλήτων, ανακυκλώστε το υπεύθυνα για να προωθήσετε την αειφόρο επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής.

ВВЕДЕНИЕ

Благодарим вас за приобретение данного прибора компании Maxima. В целях обеспечения вашей безопасности и максимально эффективной работы прибора внимательно изучите инструкции перед его установкой или использованием. Следует хранить руководство в доступном месте рядом с прибором, чтобы к нему можно было всегда обратиться.

CE	Вся бытовая техника Maxima имеет сертификат CE. Это означает, что наша техника соответствует требованиям законодательства в области здравоохранения, безопасности и охраны окружающей среды, установленным Европейской комиссией. Кроме того, перед отправкой вся техника проходит тщательные испытания, чтобы гарантировать ее качество и безопасность.

Общая информация

По вопросам послепродажного обслуживания посетите страницу нашей службы поддержки: www.maxima.com/ee_ru/service. Руководства пользователя размещены в интернете и доступны для скачивания в электронном виде на нашем веб-сайте на странице соответствующего оборудования. В случае отсутствия руководства для вашего прибора обратитесь в службу поддержки. Для получения дополнительной информации посетите наш веб-сайт: www.maxima.com.

RU

Гарантия

Мы предоставляем гарантию сроком 24 месяца. В рамках гарантийного обслуживания мы осуществляем поставку дополнительных запасных частей в случае выявления дефектов материалов, производственных недостатков или иных проблем, связанных с качеством продукции.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- повреждения, возникшие в результате неправильного использования прибора;
- повреждения, вызванные применением деталей, не входящих в оригинальную комплектацию изделия;
- повреждения, возникшие вследствие транспортировки изделия в другое место после поставки или его неправильной установки и подключения;
- повреждения компонентов, вызванные неправильным подключением к электросети или водопроводу;
- повреждения, вызванные разборкой и (или) внесением изменений в конструкцию прибора без соответствующего разрешения;
- повреждения, возникшие из-за неправильной эксплуатации, недостаточной очистки или ненадлежащего технического обслуживания прибора;
- повреждения, вызванные пожаром, обрушением здания, ударом молнии, наводнением, перепадами напряжения или воздействием вредителей;
- случаи, связанные с непрочтением или несоблюдением руководства пользователя;
- расходные материалы и быстроизнашивающиеся детали;
- измененный счет-фактура или его отсутствие.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Информация об устройстве 126
1.1 Использование по назначению 126
1.2 Общие технические характеристики 126
1.3 Запасные части 127

2. Описание и принцип работы 127
2.1 Основные детали 127

3. Инструкции по технике безопасности 128
3.1 Предупреждения и нормы техники безопасности 128
3.2 Символы безопасности 129
3.3 Защитная обувь 130
3.4 Паспортная табличка 130

4. Транспортировка 130
4.1 Транспортировка и обращение 130
4.2 Правила перемещения 131
4.3 Упаковка 132

5. Установка 133
5.1 Электромонтаж 133
5.2 Перед первым использованием 133

6. Использование 133

7. Очистка и техническое обслуживание 134
7.1 Очистка прибора 134
7.2 Техническое обслуживание прибора 135
7.3 Хранение прибора 135

8. Поиск и устранение неисправностей 135

9. Утилизация 136

Приложения приведены в конце настоящего руководства.
Приложение 1. Электрическая схема
Приложение 2. Покомпонентное изображение
Приложение 3. Декларация соответствия

RU

1. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ

1.1 Использование по назначению

Этот прибор предназначен для равномерного выравнивания, придания формы и финишной отделки тортов путём вращения торта на платформе и удаления излишков глазури или масляного крема с помощью регулируемых вертикальных и горизонтальных лезвий для получения гладкой и равномерной отделки боковых сторон и верхней поверхности.

Данный прибор предназначен исключительно для коммерческого применения на кухнях ресторанов, столовых, больниц и других коммерческих предприятий, включая пекарни, мясные лавки и аналогичные объекты, если не указано иное. Эксплуатация допускается только обученными специалистами, ознакомленными с настоящим руководством и понимающими его содержание.

Данное изделие должно использоваться только в помещениях.

Оно не рассчитано на непрерывное массовое производство пищевой продукции.

Использование прибора лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами без необходимого опыта и знаний допускается только под наблюдением лица, ответственного за их безопасность, или после прохождения соответствующего инструктажа. Дети должны находиться под постоянным присмотром, чтобы исключить использование изделия в игровых целях.

RU

Любые изменения в конструкции прибора могут негативно повлиять на его безопасность, корректность работы и привести к утрате гарантийных обязательств. Производитель и поставщик не несут ответственности за любой ущерб, возникший вследствие неправильной эксплуатации или ненадлежащего использования изделия.

1.2 Общие технические характеристики

Машина для украшения тортов Maxima							
Номер артикула	**Цвет**	**Размеры, Ш×Г×В (см)**	**Габариты упаковки, Ш×Г×В (см)**	**Вес (кг)**	**Потребляемая мощность**	**Мощность (Вт)**	**Скорость (об/мин)**
09381200	Белый	61 × 45 × 56	60 × 57 × 70	35*	230V / 50Гц / 1 Фаза	150	40–225
09381201	Зеленый						
09381202	Синий						
09381203	Розовый						

* Фактическая масса/габаритные размеры изделия могут варьироваться в зависимости от выбранных дополнительных опций. Точные технические характеристики представлены на веб-сайте.

Машина для украшения тортов Maxima						
Номер артикула	Цвет	Размеры торта (см)	Высота торта (см)	Степень водонепроница-емости	Потребляемая мощность в режиме ожидания (Вт)	Потребляемая мощность в выключенном состоянии (Вт)
09381200	Белый	Ø 12–32	Max. 18	IPX1	1.5	0
09381201	Зеле-ный					
09381202	Синий					
09381203	Розо-вый					

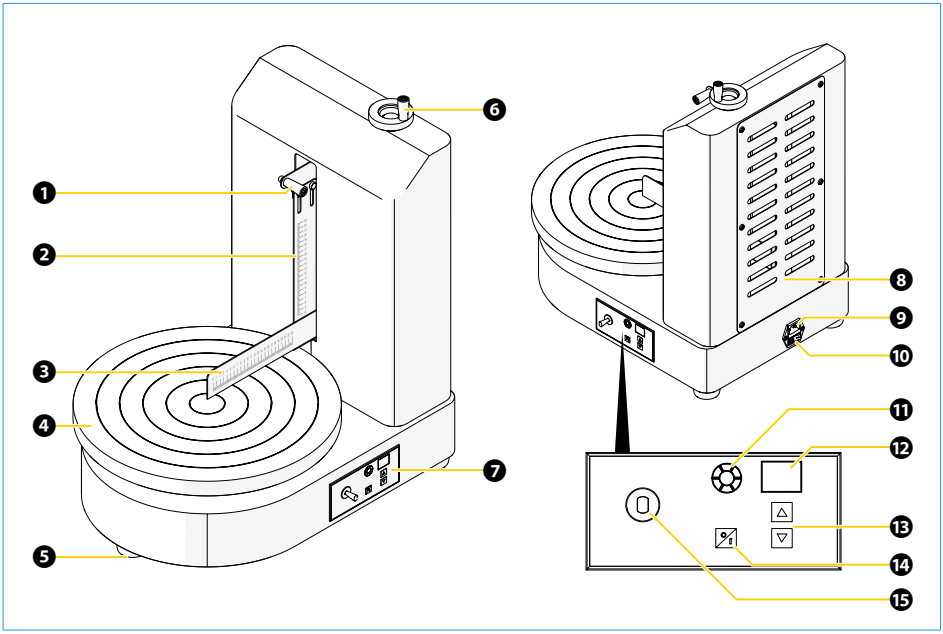
1.3 Запасные части

Покомпонентное изображение и список запасных частей приведены в Приложении 2.

2. ОПИСАНИЕ И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Это устройство предназначено для создания ровного и однородного слоя крема или глазури на боках и верхней части тортов.

2.1 Основные детали



1. Вертикальная ручка лопатки
2. Вертикальная лопатка
3. Горизонтальная лопатка
4. Поворотный стол
5. Резиновые противоскользящие ножки
6. Горизонтальная лопатка с маховиком

❼ Панель управления
❽ Вентиляционные отверстия
❾ Вход для штепсельной вилки
❿ Выключатель питания
⓫ Светодиодный индикатор вращения
⓬ Дисплей (индикатор скорости)
⓭ Кнопки регулировки скорости
⓮ Кнопка питания
⓯ Переключатель направления вращения

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

3.1 Предупреждения и нормы техники безопасности

⚠ ОПАСНО

- Держите прибор и электрическую вилку подальше от воды и других жидкостей. В случае попадания жидкости на прибор немедленно отключите питание и обратитесь к сертифицированному техническому специалисту для диагностики изделия. Несоблюдение данных указаний может привести к поражению электрическим током и представлять угрозу для жизни.

RU

⚠ ОСТОРОЖНО

- Не используйте прибор после его падения или при наличии любых повреждений. Обратитесь к сертифицированному техническому специалисту для проведения проверки и ремонта.
- Не перемещайте прибор во время его работы.
- Никогда не поднимайте и не переносите изделие за кабель питания.
- Всегда устанавливайте прибор на ножки. Не ставьте его на бок и не размещайте в перевернутом положении.
- Не открывайте корпус и не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, если это не было рекомендовано техническим специалистом компании Maxima. Вскрытие устройства без прямого разрешения компании Maxima может привести к аннулированию гарантии, повреждению машины или возникновению опасной ситуации.
- Не используйте устройства или принадлежности, не входящие в комплект поставки или не предназначенные для данного прибора.
- Во время работы не приближайте руки и другие части тела к движущимся элементам прибора и всегда соблюдайте повышенную осторожность.
- Не вставляйте посторонние предметы в корпус или отверстия прибора.
- Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте их в соответствии с местными и национальными предписаниями.
- Не перегружайте прибор. Не используйте торты диаметром более Ø 12–32 см и/или высотой более 18 см.
- Электропроводка должна соответствовать местным нормам.
- Перед извлечением вилки из розетки выключайте прибор.

- Всегда отключайте прибор от электросети, когда он не используется. При извлечении вилки из розетки держитесь за корпус вилки, а не за кабель.
- Перед проведением любых работ по очистке, техническому обслуживанию или замене деталей необходимо обязательно обесточить прибор.
- Не прикасайтесь к вилке питания влажными или мокрыми руками.
- Размещайте кабель питания вдали от рабочей зоны прибора и не накрывайте его. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими или острыми предметами, а также находился на безопасном расстоянии от открытого огня.
- Обратите внимание, что пока вилка остается в розетке, прибор подключен к электрической сети.
- Не устанавливайте прибор вблизи источников тепла, таких как духовки, плиты или батареи, и избегайте воздействия прямых солнечных лучей.
- В случае аварийной ситуации или неисправности всегда отключайте кабель питания от электрической розетки. Следите за тем, чтобы вилка питания всегда оставалась в свободном доступе во время работы прибора.
- Не погружайте изделие, кабель питания или вилку в воду и другие жидкости.
- Не производите очистку прибора струей воды или мойкой высокого давления.
- Кабель питания не подлежит замене. При его повреждении прибор необходимо заменить.

3.2 Символы безопасности

RU

Символ	Значение
	Храните прибор при температуре от 10°C до 30°C.
	Не размещайте и не храните прибор под прямыми солнечными лучами.
	Прибор предназначен только для использования в помещениях.
	Обозначение класса защиты I. Прибор требует заземленного подключения.
	Обозначение класса защиты II. Двойная электрическая изоляция: прибор не требует заземляющего подключения.
	Обозначение класса защиты III. Обозначение питания от безопасного сверхнизкого напряжения (SELV).

3.3 Защитная обувь

Символ	Значение
	Использование защитной обуви является обязательным.

3.4 Паспортная табличка

Паспортная табличка расположена на боковой стороне прибора.

4. ТРАНСПОРТИРОВКА

4.1 Транспортировка и обращение

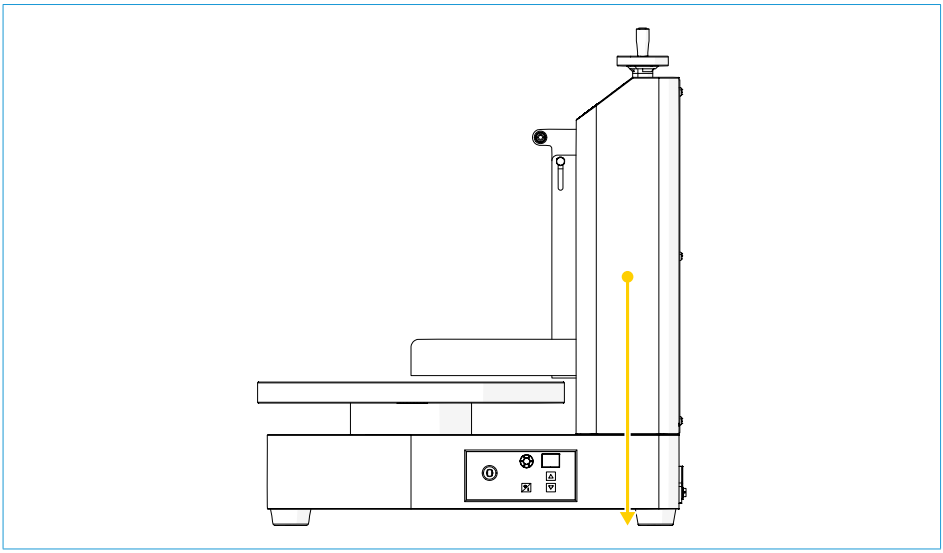
⚠ ОСТОРОЖНО

- Существует риск травмирования из-за большой массы оборудования. Оборудование массой до 23 кг может подниматься и переноситься одним человеком. Оборудование, масса которого превышает 23 кг, должно подниматься двумя и более людьми. Масса упакованного изделия составляет приблизительно 39 кг. В связи с большой массой прибора его подъем и перемещение должны выполняться как минимум двумя людьми.

RU

Перед подъемом всегда оценивайте массу оборудования. Не пытайтесь поднимать или перемещать изделие, если его вес превышает ваши физические возможности. При необходимости используйте подходящие грузоподъемные приспособления или механические средства.

При подъеме или транспортировке прибора учитывайте, что центр тяжести может быть смещен. Неравномерное распределение веса может вызвать неожиданный наклон оборудования. Всегда следите за надлежащей поддержкой и балансировкой оборудования.



Всегда выполняйте подъем за счет силы ног, сохраняя спину прямой. Избегайте скручивающих движений корпуса при перемещении прибора.

RU

Перед перемещением прибора выполните следующие действия:

1. Отключите прибор от сети.
2. Удалите все дополнительные элементы и незакрепленные детали.
3. Зафиксируйте подвижные части, чтобы исключить их смещение во время транспортировки.
4. Осторожно поднимите прибор и переместите его в нужное место.
5. Установите прибор на ровную, устойчивую поверхность.

4.2 Правила перемещения

⚠ ОСТОРОЖНО

- Существует риск раздавливания или удара при потере контроля во время подъема. Поднимайте прибор, поддерживая его за основной корпус или раму.

Не поднимайте, не переносите и не тяните изделие за следующие элементы:

- незакрепленные компоненты;
- съемные части;
- подвижные части;
- шарнирные элементы;
- колпачки, крышки, дверцы или панели;
- выступающие элементы, такие как валы, диски, ручки или фитинги.

Несоблюдение данных указаний может привести к серьезным травмам.

⚠ ОСТОРОЖНО

- Существует риск защемления и раздавливания при размещении прибора. Опускайте прибор медленно, полностью контролируя процесс. Держите руки, пальцы и ноги на безопасном расстоянии при опускании оборудования.

4.3 Упаковка

Прибор поставляется в защитной упаковке, предназначенной для предотвращения повреждений во время транспортировки. В зависимости от типа изделия и способа доставки оборудование может поставляться в различных вариантах упаковки, таких как:

- картонная коробка;
- картонная коробка на поддоне;
- деревянный ящик или обрешетка;
- поддон с картонной упаковкой и деревянной угловой защитой.

Перед распаковкой убедитесь, что имеется достаточно пространства для безопасного удаления упаковки. В некоторых случаях внешнюю коробку необходимо поднимать с поддона вертикально, поэтому важно обеспечить достаточное пространство по высоте.

Распакуйте и внимательно осмотрите изделие сразу после получения. При обнаружении скрытых дефектов или повреждений немедленно свяжитесь с поставщиком. Не используйте прибор при подозрении на наличие повреждений. Сохраните все упаковочные материалы на случай возврата изделия или его проверки транспортной компанией. Утилизируйте упаковочные материалы в соответствии с местными предписаниями.

RU

Порядок распаковки в зависимости от типа упаковки:

Картонная коробка
Удалите внешнюю картонную коробку и все защитные материалы.

Картонная коробка на поддоне
Удалите все крепежные ремни и защитные материалы. При необходимости поднимайте картонную коробку с поддона в вертикальном положении.

Деревянный ящик или обрешетка
Удалите винты, металлические скобы или гвозди, фиксирующие деревянную конструкцию, используя соответствующие инструменты. Аккуратно снимите деревянные панели.

Поддон с картонной упаковкой и деревянной угловой защитой.
Удалите крепежные ремни, деревянную угловую защиту и картонную упаковку. Если прибор размещен на поддоне, переместите поддон как можно ближе к месту окончательной установки, прежде чем снять с него прибор. Осторожно поднимите прибор с поддона с использованием подходящего грузоподъемного оборудования или при участии нескольких человек, если в этом возникнет необходимость. Приборы, оснащенные колесиками, можно переместить в нужное место после снятия с поддона.

Обратите внимание: избегайте повреждения пола острыми или выступающими элементами.

5. УСТАНОВКА

5.1 Электромонтаж

Прибор может быть оснащен заводской литой вилкой питания или поставляться без нее:

- Если оборудование оснащено заводской литой вилкой питания, вставьте ее в стандартную розетку. Убедитесь, что напряжение прибора соответствует параметрам электросети.
- Если прибор поставляется без заводской литой вилки питания, обратитесь к сертифицированному электрику для подключения прибора к источнику питания.

Для получения дополнительной информации см. Приложение 1 «Электрическая схема».

5.2 Перед первым использованием

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Снимите с прибора всю защитную пластиковую пленку.
3. Установите прибор на ровную, устойчивую поверхность.
4. Очистите вертикальную лопатку ❷, горизонтальную лопатку ❸ и поворотный стол ❹ перед первым использованием влажной тканью и мягким моющим средством.
5. Вставьте вилку в заземленную розетку.

Для надлежащей вентиляции и удобства использования всегда соблюдайте расстояние не менее 10 см между прибором и стенами или другими предметами.

RU

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

- Во время работы не приближайте руки и другие части тела к движущимся элементам прибора и всегда соблюдайте повышенную осторожность.
- Не перемещайте прибор во время его работы.

Для использования прибора:

1. Используйте ручной горизонтальный шпатель ❻ для перемещения горизонтальной лопатки ❸ вверх.
2. Используйте вертикальную ручку лопатки ❶ , чтобы переместить вертикальную лопатку ❷ назад.
3. Поместите основу для торта в центр поворотного стола ❹, используя направляющие кольца в качестве ориентира.
4. Используйте ручной горизонтальный шпатель ❻ , чтобы переместить горизонтальную лопатку ❸ к основанию торта.
5. Сохраняйте расстояние между основой торта и горизонтальной лопаткой ❸. Это расстояние будет соответствовать толщине нанесения крема.
6. Переместите вертикальную лопатку ❷ к основанию торта. Держите вертикальную лопатку на таком же расстоянии от основания торта, как и горизонтальную лопатку ❸.
7. Переведите выключатель питания ❼ в положение ON.

8. При желании установите переключатель направления вращения ❽ в нужное направление вращения.
9. Нажмите кнопку питания ❾ , чтобы включить поворотный стол ❹.
10. Используйте кнопки регулировки скорости ⓬ для установки желаемой скорости.
11. Равномерно намажьте крем или глазурь по верхней части и бокам основания торта. Вертикальная лопатка ❷ и горизонтальная лопатка ❸ соскребают весь лишний крем или глазурь с торта, создавая ровное покрытие кремом или глазурью на торте.
12. Продолжайте добавлять сливки или глазурь, пока основа торта не будет полностью покрыта.
13. Поверните маховик горизонтальной лопаткой ❻ на пол-оборота вниз, чтобы создать ровный угловой край на торте.
14. Перемещайте вертикальную лопатку ❷ и горизонтальную лопатку ❸ от торта.
15. Нажмите кнопку питания ⓮ , чтобы выключить проигрыватель ❹.
    Торт готов!
16. Очистите прибор. См. главу «Очистка и техническое обслуживание».

7. ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

RU

- Перед проведением любых работ по очистке, техническому обслуживанию или замене деталей необходимо обязательно обесточить прибор.
- Не открывайте корпус и не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, если это не было рекомендовано техническим специалистом компании Maxima. Вскрытие устройства без прямого разрешения компании Maxima может привести к аннулированию гарантии, повреждению машины или возникновению опасной ситуации.
- Не прикасайтесь к вилке питания влажными или мокрыми руками.
- Не погружайте изделие, кабель питания или вилку в воду и другие жидкости.
- Не производите очистку прибора струей воды или мойкой высокого давления.

7.1 Очистка прибора

Для очистки прибора:

1. Переведите выключатель питания ❿ в положение OFF и отсоедините кабель питания от розетки.
2. Удалите всю лишнюю сметану или глазурь со всех поверхностей с помощью лопатки.
3. Очистите все поверхности чистой влажной тканью. Для очистки всех поверхностей используйте мягкое моющее средство.
   Избегайте использования чрезмерного количества воды. Не допускайте попадания воды на электрические компоненты.
4. Тщательно высушите все компоненты.

7.2 Техническое обслуживание прибора

Обслуживайте прибор не реже одного раза в год:

1. Переведите выключатель питания ⑩ в положение OFF и отсоедините кабель питания от розетки.
2. (Повторно) нанесите смазку на подъемный винт внутри основания.

7.3 Хранение прибора

- Когда прибор не используется, отсоединяйте его от источника питания.
- Храните прибор при температуре от 10°C до 30°C.
- Храните прибор в сухом месте, вдали от солнечного света, и защищайте его от избыточной пыли и загрязнений.

8. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Причина	Решение
Прибор не включается или поворотный стол не вращается.	Проблема с источником питания (ослабленный штекер или перегоревший предохранитель в блоке предохранителей)	Проверьте кабель питания, вилку и сетевое питание.
	Неисправный или перегруженный двигатель	Проверьте, правильно ли работает предохранитель или автоматический выключатель в блоке предохранителей.
		Поручите проверку двигателя сертифицированному технику.
	Настройка скорости находится на нулевом уровне или слишком низкая	Установите скорость вращения диска в диапазоне 40–225 об/мин, как указано
Нерегулярное или рывками вращение поворотного стола	Грязь или остатки на проигрывателе	Очистите поворотный стол (удалите остатки крема или глазури).
	Износ подшипника или вала	Проверьте подшипники поворотного стола на наличие люфта
		Замените подшипники или вал, если виден износ.
	Неисправность регулятора скорости	Проверьте электронный блок управления или регулятор скорости.

RU

Вертикальные или горизонтальные лопатки не удаляют излишки крема или глазури должным образом. Поверхность торта остается неровной.	Лопатки неправильно отрегулированы (неправильное расстояние от торта)	Перенастройте вертикальные и горизонтальные лопатки на правильное расстояние от торта (сбоку и сверху).
	Лопатки тупые или поврежденные	Замените поврежденные лопатки
	Неправильное направление вращения (по часовой стрелке/против часовой стрелки) или скорость	Убедитесь, что поворотный стол вращается в правильном направлении и поддерживается рекомендуемая скорость (примерно 75–85 об/мин) для достижения наилучшего результата.
Прибор издает чрезмерный шум или сильно вибрирует	Торт неравномерно расположен на поворотном столе (не по центру)	Поместите торт по центру поворотного стола.
	Изношенный подшипник или вал	Проверьте поворотный стол на наличие движения или износа
	Прибор не установлен ровно или нестабилен во время установки	Убедитесь, что прибор установлен на ровной, устойчивой поверхности и что корпус надежно закреплен.
Чистка затруднена или детали остаются застрявшими	Остатки крема или глазури затвердели	Проверьте детали на наличие повреждений и при необходимости замените их.
	Детали повреждены или деформированы	Очищайте сразу после использования, как описано в данном руководстве. Всегда следуйте графику очистки, указанному в руководстве.

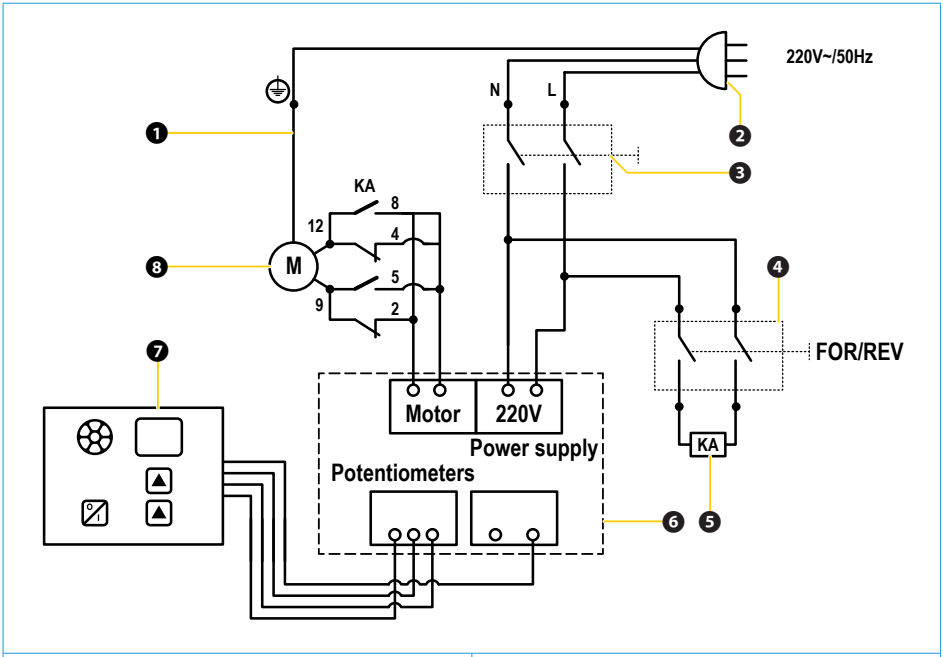
RU

9. УТИЛИЗАЦИЯ



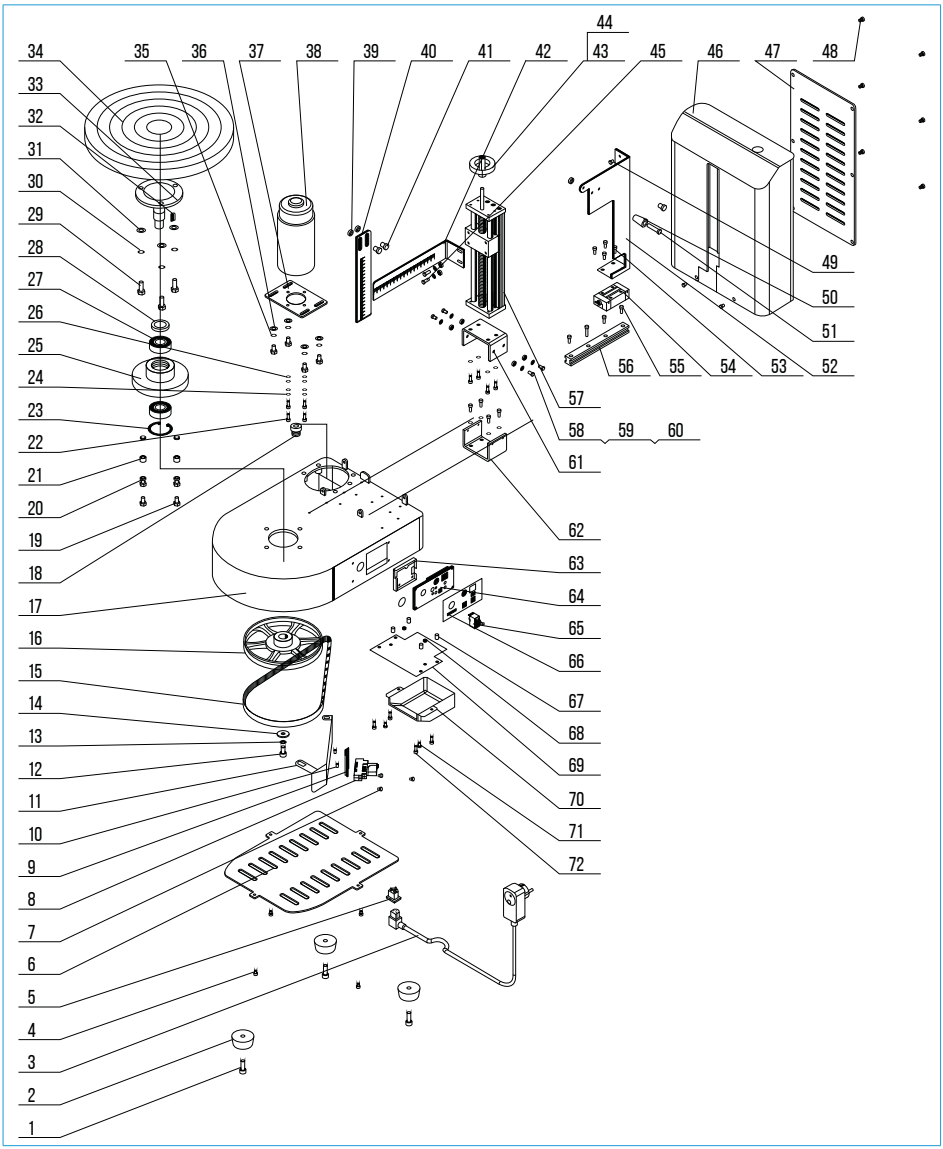
Данная маркировка указывает на то, что данный продукт не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами на территории ЕС. Во избежание возможного вреда для окружающей среды или здоровья человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, ответственно относитесь к переработке отходов, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для возврата использованного устройства воспользуйтесь системами возврата и сбора отходов.

Attachment 1. Electrical schematic



❶ The yellow and green wires are grounding wires, which are reliably connected to all easily accessible metal parts of the rack.	❹ Rotation direction switch
❷ Power cord with plug	❺ Relay
❸ Power switch	❻ Main circuit board
	❼ Touch panel
	❽ Motor

Attachment 2. Exploded view



Spare parts	
No.	**Name**
1	HEXAGONAL CYLINDRICAL HEAD M8X25 #1
2	RUBBER SOLE #2
3	PLUG WIRE #3
4	HEXAGON HEAD BOLT M5X16 #4/22
5	PIN CARD SOCKET #5
6	BASE COVER #6
7	CROSS HEAD SCREW M4X5 #7
8	BIG EIGHT-PIN RELAY #8
9	GUIDE RAIL #9
10	HEXAGON NUT M4 #10/68
11	BASE WIRE PARTITION #11
12	HEXAGON HEAD BOLT M8X16 #12/19
13	SPRING WASHER 8MM #13/20/35
14	EXTRA LARGE SPRING WASHER 8MM #14/21/36
15	MULTI RIBBED V-BELT (PJ914) 11,7MM #15
16	BIG PULLEY #16
17	BASE #17
18	MOTOR PULLEY #18
19	HEXAGON HEAD BOLT M8X16 #12/19
20	SPRING WASHER 8MM #13/20/35
21	EXTRA LARGE SPRING WASHER 8MM #14/21/36
22	HEXAGON HEAD BOLT M5X16 #4/22
23	ELASTING RING 52MM #23
24	SPRING WASHER 5MM #24/58
25	BEARING BLOCK #25
26	EXTRA LARGE SPRING WASHER 5MM #26/59
27	DEEP GROOVE BALL BEARING 6205 #27
28	SEAL RING 28X40X7 #28
29	SPRING WASHER 10MM #29/30
30	SPRING WASHER 10MM #29/30
31	EXTRA LARGE GASKET 10 #31
32	PLAIN FLAT KEY 6X20 #32
33	PRINCIPAL AXIS #33
34	TURNTABLE #34
35	SPRING WASHER 8MM #13/20/35
36	EXTRA LARGE SPRING WASHER 8MM #14/21/36
37	MOTOR BASE #37
38	ELECTRIC BOX #38
39	CAP NUT M6 #39
40	DIAMETER SCRAPER #40
41	HEXAGON FLANGE BOLT M6X12 #41

Spare parts	
42	HEIGHT SCRAPER #42
43	HAND WHEEL #43
44	HANDWHEEL HANDLE #44
45	HEXAGON HEAD BOLT WITH FULL THREAD M5X16 #45
46	UPRIGHT BODY #46
47	REAR COVER PLATE #47
48	CROSS HEAD SCREW M5X8 #48
49	SHOCK PAD #49
50	HEXAGONAL CYLINDRICAL HEAD SCREW M6X35 #50
51	BAKELITE HANDLE SLEEVE M6X35 #51
52	DIAMETER SCRAPER FIXING SEAT #52
53	HEXAGON HEAD BOLT WITH FULL THREAD M5X12 #53
54	SQUARE SLIDER #54
55	HEXAGONAL CYLINDRICAL HEAD SCREW M5X10 #55/60
56	RAIL #56
57	MANUAL TWO-AXIS SLIDING TABLE (INCL. HANDWHEEL) #57
58	SPRING WASHER 5MM #24/58
59	EXTRA LARGE SPRING WASHER 5MM #26/59
60	HEXAGONAL CYLINDRICAL HEAD SCREW M5X10 #55/60
61	LIFT ADJUSTING SEAT #61
62	LIFTING SEAT #62
63	CIRCUIT BOARD BOX #63
64	CIRCUIT BOARD #64
65	ELECTRICAL PANEL #65
66	CONTROL SURFACE #66
67	ISOLATION COLUMN 9X5,5X10MM #67
68	HEXAGON NUT M4 #10/68
69	CIRCUIT BOARD FIXING PLATE #69
70	CIRCUIT BOARD GUARD #70
71	CROSS HEAD SCREW M5X16 #71
72	CROSS HEAD SCREW M4X10 #72

Attachment 3. Declaration of Conformity

EU DECLARATION OF CONFORMITY

SPANGENBERG INTERNATIONAL B.V. (MAXIMA) NIJVERHEIDSWEG 23A 3641 RP MIJDRECHT - THE NETHERLANDS VAT: NL814131049B01	COC: 11060419 T: +31 297 253 969 E: INFO@MAXIMA.COM W: WWW.MAXIMA.COM	

EN / DE / NL / PL / FR / IT / RO / GR / HR / CZ / HU / UA / EE / LV / LT / PT / ES / SK / DK / FI / NO / SI / SE / BG / RU / SR / AL

EN: MAXIMA HEREBY DECLARES, UNDER HER OWN RESPONSIBILITY, THAT THE PRODUCT: *DE: MAXIMA ERKLÄRT HIERMIT IN EIGENER VERANTWORTUNG, DASS DAS PRODUKT: / NL: HIERBIJ VERKLAART MAXIMA ONDER EIGEN VERANTWOORDELIJKHEID DAT HET PRODUCT: / PL: MAXIMA NINIEJSZYM OŚWIADCZA NA WŁASNĄ ODPOWIEDZIALNOŚĆ, ŻE PRODUKT: / FR: MAXIMA DÉCLARE PAR LA PRÉSENTE SOUS SA PROPRE RESPONSABILITÉ QUE LE PRODUIT: / IT: MAXIMA DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITÀ CHE IL PRODOTTO: / RO: MAXIMA DECLARĂ PE PROPRIA RĂSPUNDERE CĂ PRODUSUL: / GR: Ο MAXIMA ΔΗΛΩΝΕΙ ΜΕ ΔΙΚΗ ΤΟΥ ΕΥΘΥΝΗ ΌΤΙ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ: / HR: MAXIMA OVIME IZJAVLJUJE NA VLASTITU ODGOVORNOST DA PROIZVOD: / CZ: SPOLEČNOST MAXIMA TÍMTO PROHLAŠUJE NA SVOU VÝHRADNÍ ODPOVĚDNOST, ŽE VÝROBEK: / HU: A MAXIMA EZENNEL SAJÁT FELELŐSSÉGÉRE KIJELENTI, HOGY A TERMÉK: / UA: MAXIMA ЦИМ ЗАЯВЛЯЄ ПІД ВЛАСНУ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ, ЩО ПРОДУКТ: / EE: MAXIMA DEKLAREERIB OMAL VASTUTUSEL, ET TOODE: / LV: MAXIMA AR ŠO PAZIŅO UZ SAVU ATBILDĪBU, KA PRODUKTS: / LT: ČIA MAXIMA PATVIRTINA, PRISIIMDAMA ATSAKOMYBĘ, KAD ŠIS GAMINYS: / PT: A MAXIMA DECLARA SOB A SUA PRÓPRIA RESPONSABILIDADE QUE O PRODUTO: / ES: MAXIMA DECLARA BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD QUE EL PRODUCTO: / SK: SPOLOČNOSŤ MAXIMA TÝMTO PREHLASUJE NA SVOJU VÝHRADNÚ ZODPOVEDNOSŤ, ŽE VÝROBOK: / DK: MAXIMA ERKLÆRER HERMED PÅ EGET ANSVAR, AT PRODUKTET: / FI: MAXIMA VAKUUTTAA TÄTEN OMALLA VASTUULLAAN, ETTÄ TUOTE: / NO: MAXIMA ERKLÆRER HERVED UNDER EGET ANSVAR AT PRODUKTET: / SI: MAXIMA IZJAVLJA, DA JE IZDELEK: / SE: MAXIMA FÖRSÄKRAR HÄRMED PÅ EGET ANSVAR ATT PRODUKTEN: / BG: С НАСТОЯЩОТО MAXIMA ДЕКЛАРИРА, ЧЕ ПРОДУКТЪТ, ПОД СВОЯ СОБСТВЕНА ОТГОВОРНОСТ: / RU: MAXIMA НАСТОЯЩИМ ЗАЯВЛЯЕТ ПОД СВОЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ, ЧТО ПРОДУКТ: / SR: MAXIMA OVIM IZJAVLJUJE, NA SOPSTVENU ODGOVORNOST, DA PROIZVOD: / AL: MAXIMA DEKLARON, NËN PËRGJEGJËSINË E TIJ, SE PRODUKTI:* 	
EN: PRODUCT NUMBER: *DE: PRODUKTNUMMER: / NL: PRODUCTNUMMER: / PL: NUMER PRODUKTU: / FR: NUMÉRO DE PRODUIT: / IT: NUMERO DEL PRODOTTO: / RO: NUMĂRUL PRODUSULUI: / GR: ΑΡΙΘΜΟΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: / HR: BROJ PROIZVODA: / CZ: ČÍSLO VÝROBKU: / HU: TERMÉK SZÁM: / UA: НОМЕР ВИРОБУ: / EE: TOOTENUMBER: / LV: IZSTRĀDĀJUMA NUMURS: / LT: GAMINIO NUMERIS / PT: NÚMERO DO PRODUTO: / ES: NÚMERO DE PRODUCTO: / SK: ČÍSLO VÝROBKU: / DK: PRODUKTNUMMER: / FI: TUOTENUMERO: / NO: PRODUKTNUMMER: / SI: ŠTEVILKA IZDELKA: / SE: PRODUKTNUMMER: / BG: НОМЕР НА ПРОДУКТА: / RU: НОМЕР ПРОДУКТА: / SR: BROJ PROIZVODA: / AL: NUMRI I PRODUKTIT:*	**09381200** **09381201** **09381202** **09381203**
EN: PRODUCT NAME: *DE: PRODUKTNAME: / NL: PRODUCTNAAM: / PL: NAZWA PRODUKTU: / FR: NOM DU PRODUIT: / IT: NOME DEL PRODOTTO: / RO: NUMELE PRODUSULUI: / GR: ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ: / HR: IME PROIZVODA: / CZ: NÁZEV VÝROBKU: / HU: TERMÉK NÉV: / UA: НАЗВА ПРОДУКТУ: / EE: TOOTE NIMI: /LV: PRODUKTA NOSAUKUMS: / LT: GAMINIO PAVADINIMAS: / PT: NOME DO PRODUTO: / ES: NOMBRE DEL PRODUCTO: / SK: NÁZOV VÝROBKU: / DK: PRODUKTNAVN: / FI: TUOTTEEN NIMI: / NO: PRODUKTNAVN: / SI: IME IZDELKA: / SE: PRODUKTNAMN: / BG: ИМЕ НА ПРОДУКТА / RU: НАИМЕНОВАНИЕ ТОВАРА: / SR: IME PROIZVODA: / AL: EMRI I PRODUKTIT:*	**CAKE DECORATING MACHINE**
EN: BRAND: *DE: MARKE: / NL: MERK: / PL: MARKA: / FR: MARQUE: / IT: MARCA: / RO: MARCA: / GR: ΜΑΡΚΑ: / HR: MARKA: / CZ: ZNAČKA: / HU: MÁRKA: / UA: БРЕНД: / EE: KAUBAMÄRK: / LV: ZĪMOLS: / LT: PREKĖS ŽENKLAS: / PT: MARCA: / ES: MARCA: / SK: ZNAČKA: / DK: MÆRKE: / FI: TUOTEMERKKI: / NO: MERKE: / SI: ZNAMKA: / SE: VARUMÄRKE: / BG: ТЪРГОВСКА МАРКА: / RU: МАРКА: / SR: MARKA: / AL: MARKË:*	**MAXIMA**
EN: MEETS THE ESSENTIAL REQUIREMENTS AS DESCRIBED IN: *DE: ERFÜLLT DIE GRUNDLEGENDEN ANFORDERUNGEN WIE BESCHRIEBEN IN: / NL: VOLDOET AAN DE ESSENTIËLE VEREISTEN ZOALS BESCHREVEN IN: / PL: SPEŁNIA PODSTAWOWE WYMAGANIA OPISANE W: / FR: RÉPOND AUX EXIGENCES ESSENTIELLES DÉCRITES DANS: / IT: SODDISFA I REQUISITI ESSENZIALI DESCRITTI IN: / RO: ÎNDEPLINEȘTE CERINȚELE ESENȚIALE DESCRISE ÎN: / GR: ΠΛΗΡΟΙ ΤΙΣ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΌΠΩΣ ΠΕΡΙΓΡΑΦΕΤΑΙ ΣΤΟ: / HR: ISPUNJAVA OSNOVNE ZAHTJEVE KAKO JE OPISANO U: / CZ: SPLŇUJE ZÁKLADNÍ POŽADAVKY POPSANÉ V: / HU: MEGFELEL AZ ALAPVETŐ KÖVETELMÉNYEKNEK AZ ALÁBBIAK SZERINT: / UA: ВІДПОВІДАЄ ОСНОВНИМ ВИМОГАМ, ОПИСАНИМ У: / EE: VASTAB JÄRGMISTES PÕHINÕUETES KIRJELDATUD NÕUETELE: / LV: ATBILST PAMATPRASĪBĀM, KĀ APRAKSTĪTS: / LT: ATITINKA ESMINIUS REIKALAVIMUS, APRAŠYTUS: / PT: CUMPRE OS REQUISITOS ESSENCIAIS DESCRITOS EM: / ES: CUMPLE LOS REQUISITOS ESENCIALES DESCRITOS EN: / SK: SPĹŇA ZÁKLADNÉ POŽIADAVKY OPÍSANÉ V: / DK: OPFYLDER DE VÆSENTLIGE KRAV SOM BESKREVET I: / FI: TÄYTTÄÄ OLENNAISET VAATIMUKSET, JOTKA ON KUVATTU KOHDASSA: / NO: OPPFYLLER DE GRUNNLEGGENDE KRAVENE SOM BESKREVET I: / SI: IZPOLNJUJE BISTVENE ZAHTEVE, OPISANE V: / SE: UPPFYLLER DE VÄSENTLIGA KRAVEN SOM BESKRIVS I: / BG: ОТГОВАРЯ НА ОСНОВНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ, ОПИСАНИ В: / RU: ОТВЕЧАЕТ ОСНОВНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ, ОПИСАННЫМ В: / SR: ISPUNJAVA OSNOVNE ZAHTEVE KAKO JE OPISANO: / AL: PLOTËSON KËRKESAT THELBËSORE SIÇ PËRSHKRUHET NË:*	**DIRECTIVE 2006/42/EC** **DIRECTIVE 2009/125/EC** **DIRECTIVE 2014/30/EU** **REGULATION 1935/2004/EC** **REGULATION 2023/2006/EC** **REGULATION 282/2008/EC** **REGULATION 10/2011/EU** **DIRECTIVE 2012/19/EU** **DIRECTIVE 2011/65/EU+2015/863** **REGULATION 1907/2006/EC**
EN: HAS BEEN ENGINEERED AND MANUFACTURED IN CONFORMITY TO STANDARDS: *DE: WURDE IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT NORMEN ENTWICKELT UND HERGESTELLT: / NL: IS ONTWORPEN EN VERVAARDIGD IN OVEREENSTEMMING MET NORMEN: / PL: ZOSTAŁ ZAPROJEKTOWANY I WYPRODUKOWANY ZGODNIE Z NORMAMI:/ FR: A ÉTÉ CONÇU ET FABRIQUÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES: / IT: È STATO PROGETTATO E PRODOTTO IN CONFORMITÀ A NORME: / RO: A FOST PROIECTAT ȘI FABRICAT ÎN CONFORMITATE CU STANDARDELE: / GR: ΈΧΕΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΕΙ ΚΑΙ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΕΙ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΠΡΟΤΥΠΑ: /HR: PROJEKTIRAN JE I PROIZVEDEN U SKLADU S STANDARDIMA: / CZ: BYL NAVRŽEN A VYROBEN V SOULADU S NORMAMI: / HU: A SZABVÁNYOKNAK MEGFELELŐEN LETT MEGTERVEZVE ÉS GYÁRTVA: / UA: РОЗРОБЛЕНО ТА ВИГОТОВЛЕНО ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТІВ: / EE: ON KONSTRUEERITUD JA VALMISTATUD KOOSKÕLAS STANDARDITEGA: / LV: IR KONSTRUĒTS UN IZGATAVOTS ATBILSTOŠI STANDARTIEM: / LT: BUVO SUKONSTRUOTAS IR PAGAMINTAS, LAIKANTIS STANDARTŲ: / PT: FOI CONCEBIDO E FABRICADO EM CONFORMIDADE COM AS NORMAS: / ES: HA SIDO DISEÑADO Y FABRICADO DE CONFORMIDAD CON NORMAS: / SK: BOL NAVRHNUTÝ A VYROBENÝ V SÚLADE S NORMAMI: / DK: ER BLEVET UDVIKLET OG FREMSTILLET I OVERENSSTEMMELSE MED STANDARDER: / FI: ON SUUNNITELTU JA VALMISTETTU STANDARDIEN MUKAISESTI: / NO: HAR BLITT KONSTRUERT OG PRODUSERT I SAMSVAR MED STANDARDER: / SI: JE BILA IZDELANA IN IZDELANA V SKLADU Z STANDARDI: / SE: HAR KONSTRUERATS OCH TILLVERKATS I ENLIGHET MED STANDARDER: / BG: Е ПРОЕКТИРАН И ПРОИЗВЕДЕН В СЪОТВЕТСТВИЕ С СТАНДАРТИ: / RU: БЫЛ РАЗРАБОТАН И ИЗГОТОВЛЕН В СООТВЕТСТВИИ С СТАНДАРТАМИ: / SR: KONSTRUISAN JE I PROIZVEDEN U SKLADU SA STANDARDIMA: / AL: ËSHTË PROJEKTUAR DHE PRODHUAR NË PËRPUTHJE ME STANDARDET:*	**EN ISO 12100:2010** **EN IEC 60204-1:2018** **EN IEC 63000:2018** **EN 60335-1:2012+** **A11:2014+A13:2017+A1:2019+** **A2:2019+A14:2019+A15:2021** **EN 60335-2-64:2000+A1:2002** **EN 62233:2008** **EN IEC 55014-1:2021** **EN IEC 55014-2:2021** **EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021** **EN 61000-3-3:2013+A1:2019+** **A2:2021**

DATE:	20 DECEMBER 2025	
STAMP:	Spangenberg International B.V. Nijverheidsweg 23A 3641 RP Mijdrecht – The Netherlands Tel. +31297253969 www.maxima.com / info@maxima.com	
SIGNATURE:		
POSITION:	CHIEF EXECUTIVE OFFICER	
NAME:	O.J. VAN OOSTVEEN	

Maxima.com

NIJVERHEIDSWEG 23A/D
3641 RP MIJDRECHT
THE NETHERLANDS
+31 (0) 297 253 969
Technical Department: technical@maxima.com
Support: info@maxima.com

V1.1 | 08 2026

