

MAXIMA PLANETARY MIXER 7L



USER MANUAL

GEBRUIKSHANDLEIDING

BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY

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





ENGLISH

Introduction

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

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

At Maxima we are very proud of our products and are completely committed to providing you with the best products and service possible. Your satisfaction is our number one priority.

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

Specifications

MAXIMA PLANETARY MIXER 7L							
Model	Colour	Bowl Capacity	Speed (RPM)	Dimensions (MM)	Weight (KG)	Max Power	Connected Load
09300151	Pink	7 Liters	100 - 938	W240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09300152	Blue	7 Liters	100 - 938	W240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09300153	Green	7 Liters	100 - 938	W240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09300154	White	7 Liters	100 - 938	W240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09360750	Black	7 Liters	100 - 938	W240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09360755	Silver	7 Liters	100 - 938	W240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09360760	Red	7 Liters	100 - 938	W240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09360765	Gold	7 Liters	100 - 938	W240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase



General Safety Guidelines

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

- This is a commercial product and must only be used by a trained professional who has read and fully understands this manual. It must not be used (without supervision) by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- This device is intended for indoor use only.
- **WARNING!** Keep the machine and electrical plug away from water and other liquids. If either is exposed to a liquid, immediately disconnect the power supply and have the machine checked by a certified technician. Not following these instructions may cause electric shock, or even death.
- Do not use the machine after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified technician.
- Do not move the appliance while operational and never try to move or carry the machine by the power cord.
- Do not place or move the machine on its side, upside-down or tilted.
- **ATTENTION!** Do not open the casing or try to repair the appliance yourself (unless instructed). This may void warranty or cause damage and hazardous situations.
- Do not insert any objects in the casing or openings of the machine.
- Do not use any extra devices or accessories that are not supplied along with the machine.
- Never put your hands or other body parts near the moving parts of the machine while operational.
- Always keep an eye on the machine when in use.
- Keep all packaging away from children and dispose of packaging in accordance with local, state and national regulations.
- Avoid overloading the machine.
- The electrical installation must satisfy the applicable local, state and national regulations.
- Switch off the machine before pulling the power plug out of the socket.
- Always disconnect the power supply when the machine is not in use. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cable.
- Do not touch the power plug with wet or damp hands.
- Keep the power cable away from operating range and do not cover the cable. Also make sure the power cable does not come in contact with sharp or hot objects and keep away from open fire.
- **ATTENTION!** As long as the power plug is in the electrical socket the machine is connected to the electric grid.



Product Specific Safety Guidelines

- This machine may only be used for its intended purpose: **Mixing food products.**
- It is recommended to only use the appliance with the safety cover in place.
- Always start mixing at a low speed and gradually increase the speed as required.
- To protect the motor and gearbox, avoid long continuous (30+ minutes) operation.

First Time Use

- Unpack and inspect your machine immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the machine then immediately contact your supplier. Save all packaging materials in case the machine needs to be returned or inspected by the freight carrier.
- Remove any protective film from all surfaces (if applicable).
- Read this instruction manual completely before attempting to install and operate this product. When in doubt, contact your supplier.
- If your machine is supplied with a factory fitted molded plug then you may plug the unit into a standard electrical outlet. Make sure that the voltage of the machine and the wall outlet are compatible. If your machine is not supplied with a factory fitted molded plug then a qualified electrical engineer must be contracted to wire the unit to the power supply.
- Before using the appliance for the first time, it is recommended to properly clean the appliance (see chapter "*Cleaning and Maintenance*").

Installation

1. The machine must be positioned on a flat and stable surface.
2. Choose a surface where the machine is not exposed to direct sunlight, or close to a direct source of heat such as a cooker, oven or radiator.
3. When positioning the appliance, maintain a distance of 10cm (4 inches) between the appliance and walls or other objects for ventilation and ease of use.
4. Position the machine in such a way that the plug is accessible at all times.
5. Assemble the necessary parts & accessories (if applicable).
6. Plug the power plug into a grounded and compatible socket.



Operation

- Use the lever (located at the side) to loosen the motor head and tilt it upwards.
- Add your ingredients to the mixing bowl or rotate the mixing bowl to remove it completely. Make sure the mixing bowl is locked back in place afterwards.
- The transparent safety cover can be removed if desired. However, it is recommended to always use the appliance with the safety cover in place.
- Mount the desired attachment; whisk, dough hook or mixing wing.
- Lower the motor head and secure it by tightening the lever. As a safety feature, the appliance will not operate if the head is not lowered properly.
- Select a speed using the speed dial and press the start button to activate the appliance. Always start mixing at a low speed and gradually increase the speed as required. The speed can be adjusted during operation, without problem.
- If you notice that the appliance has difficulty mixing at the set speed, lower the speed or change the composition/thickness of your product.
- When mixing light batches it is recommended that the mixer is not used continuously for a time period of more than 30 minutes and a cooling off period of 15-20 minutes should be allowed between mixing cycles.
- When mixing heavier batches it is recommended that the mixer does not run for more than 20 minutes continuously and a cooling off period of 20-30 minutes should be allowed between mixing batches.
- To protect the motor from damage, the appliance is fitted with an overload protection. It will activate and shut down the device when the manufacturers recommended operating limits are exceeded. If this should happen; allow the appliance to cool down and do not reactivate or use it for at least 60 minutes. Afterwards, you can restart the appliance and carefully resume operation. Be advised; any damage caused by overloading the motor is not covered by warranty
- When finished, reduce the mixing speed to the lowest setting and switch off the appliance.
- If the appliance will not be used for a longer period, always disconnect the power and/or gas supply.
- Clean the appliance after use (see chapter "*Cleaning and Maintenance*").

Cleaning and Maintenance

- Maintenance and repairs should only be done by a certified technician.
- Regularly check and clean the appliance, its parts and accessories.
- Regularly check the power plug and power cable for damage. If either is damaged do not use the appliance. Instead, have it repaired by a certified electrical engineer.
- Always switch off and disconnect the power- and/or gas supply before cleaning or maintenance.
- **ATTENTION!** Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use solvents or petrol based cleaning agents. Some cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine. Use a mild and food-safe cleaning product instead.



- **ATTENTION!** Do not use any scourer and sharp or pointed objects during cleaning, this may cause damage to the machine.
- **ATTENTION!** Never hose down the machine or immerse it in water or any other liquid, instead wipe the exterior with a damp cloth. Do not use a steamer to clean the appliance
- **ATTENTION!** Never let the power cable or power plug get wet or damp.
- Clean parts and accessories using a soft brush or cloth and warm water with a mild (food-safe) detergent. Do not clean the parts or accessories in a dishwasher unless this is specifically mentioned to be possible.
- The stainless steel bowl, whisk, dough hook and mixing wing can be cleaned in the dishwasher.
- Rinse under tap to remove soap residue. Wipe down the exterior with a damp cloth. Always dry the appliance, parts and accessories after cleaning using a soft cloth.

Storage

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

Discarding

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

Guarantee

Thank you for using our products. Our company applies the terms as set out in our *“Algemene Voorwaarden”* and will provide service when you can provide a valid purchase invoice.

We provide a 12-month warranty from the date of purchase. During the warranty period, our company is responsible to deliver spare parts in case of; material defects, manufacturing defects or quality issues. However, only with correct use and use of original parts.

The following is not covered by warranty:

1. Damage due to transportation or incorrect installation and connection.
2. Component damage caused by incorrect electrical or water connection.
3. Damage as a result of disassembly and/or modifications to the original machine without prior permission.
4. Damage as a result of misuse, poor cleaning or improper maintenance.
5. Damage as a result of fire, collapse, lightning strikes, flooding, power surges, vermin and other similar events.
6. Failure to read or follow the user manual.
7. Consumables and wearing parts.
8. An altered invoice or no invoice.

For the purpose of product development and improvement, we reserve the right to; change the product, packaging, or documentation without prior notice.

NEDERLANDS

Introductie

Bedankt voor het aanschaffen van dit Maxima product. Deze instructies dienen volledig gelezen te worden voordat u dit product gaat installeren of gebruiken. Op deze manier kunt u optimaal en veilig van dit product gebruik maken.

Alle Maxima producten worden met grote zorgvuldigheid gefabriceerd en zijn CE gecertificeerd. Onze producten voldoen hierdoor, onder andere op het gebied van veiligheid, gezondheid en milieu, aan de wettelijke eisen binnen de Europese Unie. Daarnaast worden onze producten voor verzending getest en geïnspecteerd om productkwaliteit en -veiligheid te kunnen waarborgen.

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

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

Specificaties

MAXIMA PLANEETMENGER 7L							
Model	Kleur	Capaciteit Kom	Snelheid (RPM)	Afmetingen (MM)	Gewicht (KG)	Max Vermogen	Aansluitwaarde
09300151	Roze	7 Liters	100 - 938	B240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09300152	Blauw	7 Liters	100 - 938	B240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09300153	Groen	7 Liters	100 - 938	B240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09300154	Wit	7 Liters	100 - 938	B240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09360750	Zwart	7 Liters	100 - 938	B240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09360755	Zilver	7 Liters	100 - 938	B240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09360760	Rood	7 Liters	100 - 938	B240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase
09360765	Goud	7 Liters	100 - 938	B240 x D425 x H425	15	350 Watt	220V / 50Hz 1 Phase

Algemene veiligheidsvoorschriften

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

- Dit is een commercieel product en mag alleen worden gebruikt door een getrainde professional, die deze handleiding heeft gelezen en volledig begrijpt. Het mag niet (zonder toezicht) worden gebruikt door kinderen, of personen met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- **WAARSCHUWING!** Houd de machine en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als een van beide wordt blootgesteld aan een vloeistof, sluit dan onmiddellijk de stroomtoevoer af en laat de machine controleren door een gediplomeerd technicus. Het niet opvolgen van deze instructies kan een elektrische schok of zelfs de dood veroorzaken.
- Gebruik de machine niet nadat deze is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Laat het controleren en repareren door een gediplomeerd technicus.
- Verplaats het apparaat nooit terwijl deze in gebruik is en probeer de machine nooit te verplaatsen of te vervoeren aan het netsnoer.
- Plaats of verplaats de machine niet op zijn kant, ondersteboven of gekanteld (meer dan 45°).
- **LET OP!** Probeer de behuizing van de machine niet zo maar te openen of de machine zelf te repareren (tenzij aangegeven). Dit kan de garantie ongeldig maken of gevaarlijke situaties veroorzaken.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing of openingen van de machine.
- Gebruik geen extra apparaten of accessoires die niet bij de machine zijn meegeleverd.
- Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de bewegende delen van de machine terwijl deze operationeel is.
- Houd de machine altijd in de gaten tijdens gebruik.
- Houd al het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Voorkom overbelasting van de machine.
- De elektrische installatie moet voldoen aan de geldende lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Schakel de machine uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Schakel altijd de stroomtoevoer uit wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Om de stekker uit het stopcontact te trekken, trek dan altijd aan de stekker en niet aan de kabel.



- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd de stroomkabel op een veilige afstand van de machine en bedek de kabel niet. Zorg er ook voor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur.
- **LET OP!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, staat de machine onder netspanning.

Productspecifieke veiligheidsvoorschriften

- Deze machine mag alleen worden gebruikt voor: **het mengen van voedingsmiddelen**.
- Het wordt aanbevolen het apparaat alleen te gebruiken met het veiligheidsdeksel er op.
- Begin altijd met mengen op een lage snelheid en voer de snelheid geleidelijk op als dat nodig is.
- Om de motor en de tandwielkast te beschermen, dient u langdurig continu gebruik (30+ minuten) te vermijden.

Alvorens ingebruikname

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat niet. Bewaar al het verpakkingsmateriaal indien de machine geïnspecteerd of retour gestuurd moet worden.
- Verwijder alle beschermende folies van het apparaat (indien van toepassing).
- Lees aandachtig deze gebruikshandleiding voordat u de machine in gebruik neemt. Heeft u nog vragen, neem dan contact op met uw leverancier.
- Als uw machine met een standaard stekker geleverd wordt kan u deze in het stopcontact steken. Controleer alvorens of het voltage gelijkwaardig is. Als uw machine enkel met snoer en zonder stekker geleverd wordt dient u dit door een gediplomeerd elektricien te laten monteren.
- U wordt geadviseerd het apparaat te reinigen volgens instructies, alvorens ingebruikname (zie hoofdstuk *Reiniging & Onderhoud*).

Installatie

1. Plaats het apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond.
2. Kies een plek uit die niet in direct zonlicht staat of dichtbij een warmtebron zoals bijvoorbeeld een kookstel, oven of radiator.
3. Zorg voor genoeg ruimte (10cm) om het apparaat heen, voor gemakkelijke toegang, reiniging en ventilatie.
4. Plaats het apparaat zodanig dat de stekker te allen tijde bereikbaar is.
5. Monteer de benodigde onderdelen & accessoires (indien van toepassing).
6. Steek de stekker in een geaard en overeenstemmend stopcontact.



Bediening

- Gebruik de hendel (aan de zijkant) om de mengkop los te maken en naar boven te kantelen.
- Voeg uw ingrediënten toe aan de mengkom of draai de mengkom om deze volledig te verwijderen. Zorg ervoor dat de mengkom nadien weer op zijn plaats wordt vergrendeld.
- Het doorzichtige veiligheidsdeksel kan desgewenst worden verwijderd. Het is echter aan te bevelen het apparaat altijd te gebruiken met het veiligheidsdeksel.
- Monteer het gewenste hulpstuk; garde, kneedhaak of mengvleugel.
- Laat de mengkop zakken en zet hem vast door de hendel weer aan te draaien. Het apparaat werkt niet als de kop niet goed is neergelaten, dit is een veiligheidsvoorziening.
- Kies een snelheid met de snelheidsregelaar en druk op de startknop om het apparaat te activeren. Meng in het begin altijd op een lage snelheid en verhoog de snelheid geleidelijk naar behoefte. De snelheid kan tijdens het gebruik zonder problemen worden aangepast.
- Als u merkt dat het apparaat moeite heeft met mengen op de ingestelde snelheid, verlaag dan de snelheid of verander de samenstelling/dikte van uw product.
- Bij het mengen van lichte batches wordt aanbevolen de mixer niet langer dan 30 minuten ononderbroken te gebruiken en tussen de mengcycli een afkoelingsperiode van 15-20 minuten in acht te nemen.
- Bij het mengen van zwaardere batches wordt aanbevolen dat de mixer niet langer dan 20 minuten ononderbroken draait en dat tussen de mengcycli een afkoelingsperiode van 20-30 minuten wordt ingelast.
- Om de motor tegen schade te beschermen is het toestel uitgerust met een overbelastingsbeveiliging. Deze zal het apparaat uitschakelen wanneer de door de fabrikant aanbevolen limieten worden overschreden. Mocht dit gebeuren, laat het apparaat dan afkoelen en schakel het gedurende ten minste 60 minuten niet opnieuw in en gebruik het niet. Daarna kunt u het apparaat opnieuw opstarten en voorzichtig weer in gebruik nemen. Let op; schade veroorzaakt door overbelasting van de motor valt niet onder de garantie
- Zet na afloop de mengsnelheid op de laagste stand en schakel het apparaat uit.
- Indien het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt wordt, dan dient altijd de stroom- en/of gastoevoer afgesloten te worden.
- Reinig het apparaat na gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").



Reiniging en Onderhoud

- Onderhoud en reparaties dienen alleen uitgevoerd te worden door een gediplomeerd vakman.
- Controleer en reinig het apparaat, de kabels/slangen en accessoires regelmatig.
- Controleer regelmatig de stekker en voedingskabel op beschadigingen. Wanneer één hiervan beschadigd is, is het niet toegestaan het apparaat te gebruiken. De kabel en/of stekker dient door een gediplomeerd vakman gerepareerd te worden.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dan wel ter reparatie stelt, altijd eerst het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- **LET OP!** Gebruik nooit agressieve of bijtende reinigingsmiddelen. Gebruik ook geen oplosmiddel of benzine houdende middelen. Deze reinigingsmiddelen kunnen het apparaat beschadigen of schadelijke residu's achterlaten.
- **LET OP!** Gebruik geen schuurspons of scherpe objecten tijdens het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
- **LET OP!** Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik ook geen hogedrukspuit of directe waterstraal om het apparaat te reinigen. Gebruik ook geen stoomapparaat om de vriezer te reinigen.
- **LET OP!** Laat de stekker of de voedingskabel niet nat of vochtig worden.
- Reinig de onderdelen en accessoires met een zachte borstel of vochtige doek, warm water en een mild (voedselveilig) reinigingsmiddel. De onderdelen zijn niet geschikt voor in de vaatwasmachine. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de machine te reinigen.
- De RVS kom, garde, kneedhaak en mengvleugel kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Spoel af onder de kraan om zeepresten te verwijderen. Neem de buitenkant af met een vochtige doek. Droog het apparaat, de onderdelen en de accessoires na het schoonmaken altijd af met een zachte doek.

Opslag

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

Afdanken

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



Garantie

Hartelijk bedankt dat u onze producten gebruikt. Ons bedrijf hanteert bepalingen zoals beschreven in onze "Algemene Voorwaarden", en geven u ondersteuning wanneer u een factuur kunt overleggen.

Wij verlenen 12 maanden garantie na aankoopdatum. In de garantieperiode is ons bedrijf verantwoordelijk voor onderdelen onder garantie in geval van materiaalfouten, fabricagefouten of kwaliteitsproblemen. Alleen bij correct gebruik en originele onderdelen.

De volgende zaken vallen niet onder de garantie:

1. Schade als gevolg van transport, installatie of verkeerde aansluitingen.
2. Component schade veroorzaakt door verkeerde elektrische- of water aansluiting.
3. Schade als gevolg van demontage of aanpassingen aan de originele machine, zonder toestemming.
4. Schade als gevolg van verkeerd gebruik, slechte reiniging of ondeskundig onderhoud.
5. Schade als gevolg van brand, instorting, blikseminslag, wateroverlast, spanningspieken, ongedierte en andere vergelijkbare gebeurtenissen.
6. Het niet lezen of volgen van de gebruikershandleiding.
7. Verbruiksonderdelen en aan slijtage onderhevige onderdelen.
8. Aangepaste factuur of geen factuur.

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