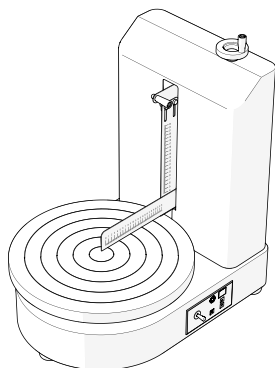


USER MANUAL



CAKE DECORATING MACHINE

MODEL: 09381200
09381201
09381202
09381203

READ THIS MANUAL CAREFULLY BEFORE USING

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG VOR DEM GEBRAUCH SORGFÄLTIG DURCH

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE UTILIZARLO

LIRE CE MANUEL AVEC ATTENTION AVANT DE L'UTILISATION

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DELL'USO

LEES DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR VOOR GEBRUIK

PRZED UŻYCIEM NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

LEIA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL ANTES DE O UTILIZAR

CITIȚI CU ATENȚIE ACEST MANUAL ÎNAINTE DE UTILIZARE

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΙΝ ΤΟ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ENGLISH	3
DEUTSCH	12
ESPAÑOL	22
FRANÇAIS	31
ITALIANO	40
NEDERLANDS	49
POLSKI	58
PORTUGUÊS	68
ROMÂNĂ	77
ΕΛΛΗΝΙΚΗ	86
РУССКИЙ	96

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.



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 product's page on our website. If the manual for your product is not available, please contact Customer Service. For more information, visit our website: www.maxima.com

Warranty

We offer a 24-month warranty for invoice dates from 01-10-2025. Invoice dates before 01-10-2025 will have a 12-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

1. Appliance information..... 5
1.1 Intended use.....5
1.2 General specifications5
1.3 Spare parts5

2. Description and operation 6
2.1 Main parts6

3. Safety instructions..... 7
3.1 Safety warnings and regulations.....7
3.2 Safety symbols8

4. Transport..... 8
4.1 Transport & handling8
4.2 Packaging.....8

5. Installation..... 9
5.1 Electrical installation.....9
5.2 Before first use.....9

6. Use 9

7. Cleaning and maintenance 10
7.1 Cleaning the appliance..... 10
7.2 Maintaining the appliance 10

8. Troubleshooting 10

9. Disposal 11

Attachments can be found at the end of this manual
Attachment 1. Electrical schematic
Attachment 2. Exploded view



1. APPLIANCE INFORMATION

1.1 Intended use

This appliance 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 appliance and must only be used by a trained professional who has read and understands this manual. It must not be used by children or persons with reduced capabilities without supervision.

1.2 General specifications

Maxima Cake Decorating Machine									
Article number	Colour	Dimension, W×D×H (cm)	Weight (kg)	Power input	Power (W)	Speed (RPM)	Cake dimensions (cm)	Cake height (cm)	Water-proof rating
09381200	White	50 × 37 × 62	27	230V / 50Hz / 1 Phase	150	40 to 225	Ø 12 to 32	Max. 18	IPX1
09381201	Green								
09381202	Blue								
09381203	Pink								

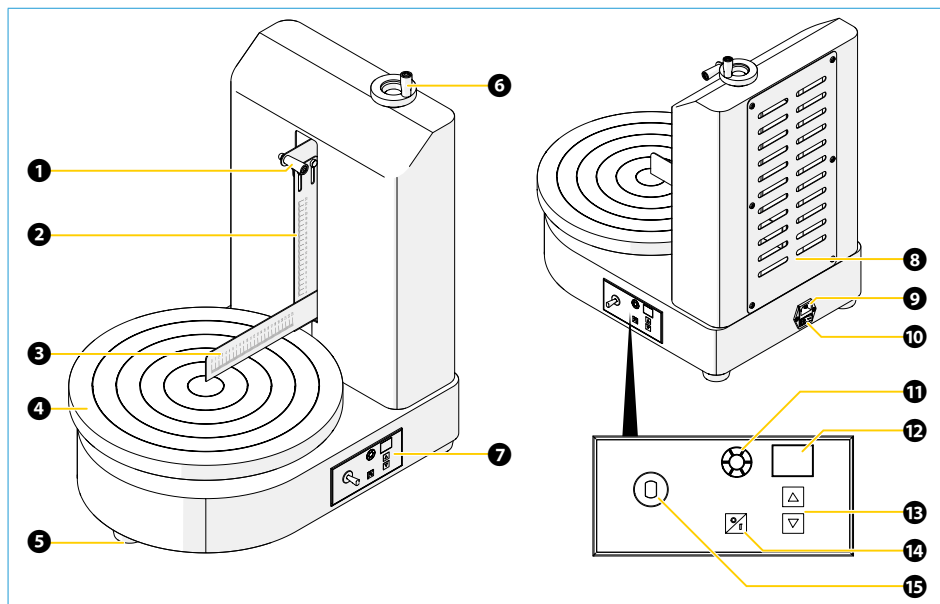
1.3 Spare parts

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

3.1 Safety warnings and regulations

⚠ WARNING

- This appliance may only be used for its designed purpose. Neither the manufacturer nor the supplier is liable for damage caused by the incorrect use of this appliance.
- This is a commercial appliance intended for use by individuals who have thoroughly read and fully understood this manual. This equipment must not be operated by children or individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities unless they are under proper supervision.
- This appliance is intended for indoor use only.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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 keep a distance of at least 10 cm between the appliance and walls or other objects for ventilation and ease of use.
- 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.

3.2 Safety symbols

Symbol	Meaning
	Store the appliance between 10 and 30°C.
	Do not place or store the appliance in direct sunlight.
	The appliance is intended for indoor use only.
	The appliance requires a grounded connection.

4. TRANSPORT

4.1 Transport & handling

Appliances under 23kg can be lifted and carried by one person. Appliances above 23kg need to be lifted by two or more people. Remember to always lift from the legs and not the back. Never try to lift or move objects beyond your capabilities. Ask for assistance or use the appropriate equipment, if necessary.

4.2 Packaging

Unpack and inspect your purchase immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the item, please contact your supplier immediately. Save all packaging materials in case the machine needs to be returned or inspected by the courier.

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

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. Plug the power plug into an earthed power outlet.
5. Clean the vertical spatula ②, horizontal spatula ③ and the turntable ④ with a damp cloth and mild detergent before first use.

6. USE

To use the appliance:

1. Use the handwheel horizontal spatula ⑥ to move the horizontal spatula ③ up.
2. Use the vertical spatula handle ① to move the vertical spatula ② backwards.
3. Place a cake base in the middle of the turntable ④, use the guidance rings as reference.
4. Use the handwheel horizontal spatula ⑥ to move the horizontal spatula ③ towards the cake base.
5. Keep distance between the cake base and the horizontal spatula ③. This distance will be your spread thickness.
6. Move the vertical spatula ② towards the cake base. Keep a similar distance from the cake base as the horizontal spatula ③.
7. Switch the power switch ⑦ to ON.
8. Optionally, set the rotation direction switch ⑧ to your desired rotation direction.
9. Press the power button ⑨ to switch on the turntable ④.
10. Use the speed adjustment buttons ⑫ to set your desired speed.
11. Spread cream or frosting evenly across the top and side of the cake base.
The vertical spatula ② and horizontal spatula ③ 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 6 half a turn down to create a clean angled edge on the cake.
- 14. Move the vertical spatula 2 and horizontal spatula 3 away from the cake.
- 15. Press the power button 14 to switch off the turntable 4.
The cake is finished!
- 16. Clean the product. See chapter Cleaning and maintenance.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

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.

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 or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

Vielen Dank, dass Sie dieses Gerät von Maxima gekauft haben. Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten und das Beste aus Ihrem Kauf herauszuholen, lesen Sie bitte die Anleitung sorgfältig, bevor Sie versuchen, dieses Gerät zu installieren oder zu verwenden. Dieses Handbuch sollte jederzeit verfügbar sein und in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden.



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

Rufe für den After-Sales-Support bitte unsere Seite für den Kundenservice auf: www.maxima.com/de/kundendienst. Benutzerhandbücher sind online verfügbar und können auf der Produktseite unserer Website heruntergeladen werden. Sollte das Handbuch deines Geräts nicht verfügbar sein, dann wende dich an den Kundenservice. Weitere Informationen sind auf unserer Website zu finden: www.maxima.com

Gewährleistung

Wir bieten eine 24-monatige Garantie für Rechnungsdaten ab dem 01.10.2025. Rechnungsdaten vor dem 01.10.2025 erhalten eine 12-monatige Garantie. Im Rahmen der Garantie liefern wir bei Materialfehlern, Herstellungsfehlern oder anderen Qualitätsproblemen zusätzliche Ersatzteile.

Was die Garantie nicht abdeckt:

- Schäden, die durch unsachgemäße Verwendung des Geräts entstehen.
- Schäden aus der Verwendung von Teilen, die nicht Teil des Originalgeräts waren
- Schäden, die durch den Transport an einen anderen Ort nach der Lieferung oder durch unsachgemäße Installation und Anschluss entstehen.
- Schäden an Komponenten aufgrund von fehlerhaftem Strom- oder Wasseranschluss
- Schäden infolge von unerlaubter Demontage und/oder Änderung des Originalgeräts
- Schäden infolge von Missbrauch, schlechter Reinigung oder unsachgemäßer Pflege
- Schäden infolge von Feuer, Einsturz eines Gebäudes, Blitzschlag, Flut, Überspannung oder Ungeziefer
- Wenn das Benutzerhandbuch nicht gelesen oder befolgt wurde
- Verbrauchsgüter und Verschleißteile
- Bei abgeänderter oder fehlender Rechnung

1. Geräteinformationen	14
1.1 Verwendungszweck.....	14
1.2 Allgemeine Spezifikationen	14
1.3 Ersatzteile.....	14
2. Beschreibung und Bedienung.....	15
2.1 Hauptbauteile.....	15
3. Sicherheitssymbole.....	16
3.1 Sicherheitswarnungen und Vorschriften	16
3.2 Sicherheitssymbole.....	17
4. Transport.....	17
4.1 Transport & Handhabung.....	17
4.2 Verpackung.....	17
5. Installation.....	18
5.1 Elektrische Installation	18
5.2 Vor dem ersten Gebrauch	18
6. Verwenden Sie	18
7. Reinigung und Wartung.....	19
7.1 Reinigung des Geräts	19
7.2 Wartung des Geräts.....	19
8. Fehlerbehebung	20
9. Entsorgung	21

Anhänge finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Anhang 1. Elektrischer Schaltplan

Anhang 2. Explosionszeichnung

1. GERÄTEINFORMATIONEN

DE

1.1 Verwendungszweck

Dieses Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konstruiert und vorgesehen ist. Hersteller und Lieferant haften nicht für Schäden infolge von fehlerhaftem Betrieb und nicht bestimmungsgemäßer Verwendung.

Dieses gewerbliche Gerät darf nur von ausgebildetem Fachpersonal verwendet werden, das dieses Handbuch gelesen und verstanden hat. Es darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten Fähigkeiten ohne Aufsicht verwendet werden.

1.2 Allgemeine Spezifikationen

Maxima Cake Decorating Machine									
Artikelnummer	Farbe	Abmessungen, Breite x Tiefe x Höhe (cm)	Gewicht (kg)	Leistungsaufnahme	Leistung (W)	Drehzahl (U/min)	Kuchenabmessungen (cm)	Kuchenhöhe (cm)	Wasserdichtigkeitsgrad
09381200	Weiß	50 x 37 x 62	27	Anhang 230. V / 50 Hz / 1 Phase	150	40 bis 225	Ø 12 bis 32	Max. 18	IPX1
09381201	Grün								
09381202	Blau								
09381203	Rosa								

1.3 Ersatzteile

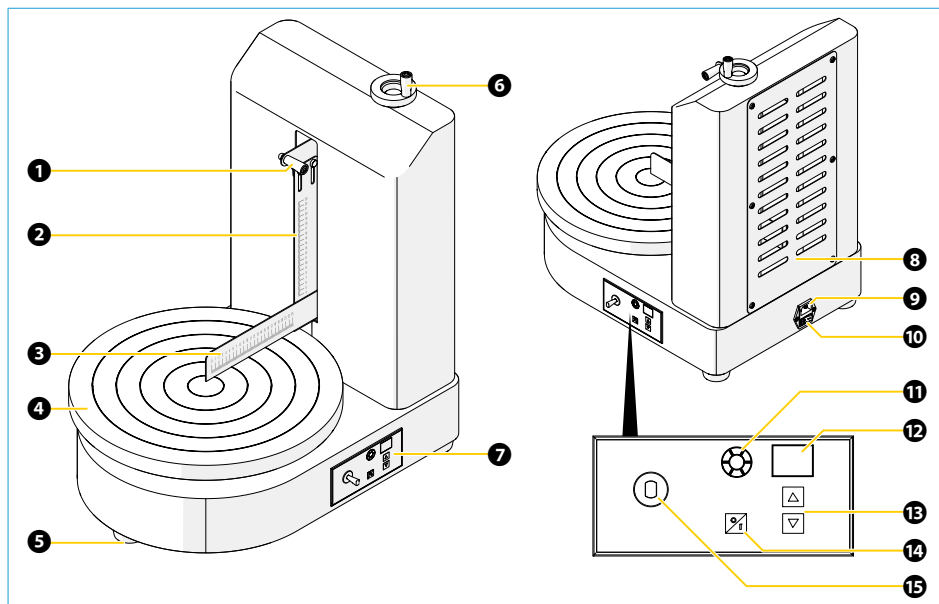
Eine Explosionszeichnung und eine Liste der Ersatzteile sind im Anhang 2 verfügbar.

2. BESCHREIBUNG UND BEDIENUNG

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

DE

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. SICHERHEITSSYMBOLS

DE

3.1 Sicherheitswarnungen und Vorschriften

⚠️ WARNUNG

- Dieses Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck verwendet werden. Weder der Hersteller noch der Lieferant haften für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch dieses Geräts entstehen.
- Dieses Gerät ist für den gewerblichen Einsatz bestimmt und darf nur von Personen verwendet werden, die dieses Handbuch gründlich gelesen und vollständig verstanden haben. Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden, es sei denn, sie stehen unter fachkundiger Aufsicht.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Innenbereich vorgesehen.
- Gerät und elektrischen Stecker von Wasser und anderen Flüssigkeiten fernhalten. Andernfalls sofort die Stromversorgung unterbrechen und Gerät von einem geprüften Techniker kontrollieren lassen. Nichtbefolgung dieser Anleitung kann zu Stromschlag oder Tod führen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, nachdem es heruntergefallen ist, oder wenn es in irgendeiner Weise beschädigt ist. Lassen Sie es von einem zertifizierten Techniker überprüfen und reparieren.
- Bewegen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
- 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 oder kopfüber.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht oder versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, es sei denn, es wird von einem Maxima-Techniker angewiesen. Das Öffnen ohne ausdrückliche Genehmigung durch Maxima kann die Garantie erlöschen lassen, das Gerät beschädigen oder eine gefährliche Situation verursachen.
- Keine Geräte oder Zubehörteile verwenden, die nicht dem Gerät geliefert wurden oder dafür konstruiert sind.
- In Betrieb nie Hände oder andere Körperteile in die Nähe beweglicher Geräteteile bringen und das Gerät nicht unbeaufsichtigt betreiben. DE
- Keine Gegenstände in Gehäuse oder Öffnungen des Geräts stecken.
- Gesamte Verpackung von Kindern fernhalten und in Übereinstimmung mit örtlichen und nationalen Vorschriften entsorgen.
- Gerät nicht überladen.
- Die elektrische Anlage muss örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Gerät vor Trennen des Netzsteckers ausschalten.
- Immer die Stromversorgung trennen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Stecker immer am Stecker selbst und nicht am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- Netzstecker nicht mit feuchten oder nassen Händen anfassen.
- Stromkabel immer vom Betriebsbereich fernhalten und nicht abdecken. Das Stromkabel darf auf keine Fall mit heißen oder scharfen Gegenständen in Kontakt kommen und ist von offenen Flammen fernzuhalten.

- Achtung: Während der Stecker in der Steckdose steckt, ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen wie Backöfen, Herden oder Heizkörpern. Vermeiden Sie außerdem, dass das Gerät direktem Sonnenlicht ausgesetzt wird.
- Halten Sie stets einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Küchengerät und Wänden oder anderen Objekten ein, um eine Belüftung und eine einfache Bedienung zu gewährleisten.
- Trennen Sie im Notfall oder bei Funktionsstörungen stets das Netzkabel von der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker während des Betriebs jederzeit zugänglich ist.

3.2 Sicherheitssymbole

Symbol	Bedeutung
	Lagern Sie das Gerät zwischen 10 und 30°C.
	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.
	Das Küchengerät benötigt einen geerdeten Anschluss.

4. TRANSPORT

4.1 Transport & Handhabung

Geräte unter 23 kg können von einer Person angehoben und getragen werden. Geräte über 23 kg müssen von zwei oder mehr Personen angehoben werden. Denken Sie daran, dass Sie immer mit den Beinen heben und nicht mit dem Rücken. Versuchen Sie niemals, Gegenstände zu heben oder zu bewegen, die Ihre Fähigkeiten übersteigen. Bitten Sie bei Bedarf um Hilfe oder benutzen Sie die entsprechende Ausrüstung.

4.2 Verpackung

Entpacke und prüfe das Gerät sofort nach Erhalt. Wende dich im Fall verborgener Mängel oder Schäden am Gerät sofort an deinen Lieferanten. Bewahre das ganze Verpackungsmaterial auf, falls das Gerät vom Transportunternehmen retourniert oder geprüft werden muss.

5. INSTALLATION

DE

5.1 Elektrische Installation

Das Küchengerät kann mit einem werkseitig vormontierten Netzstecker oder ohne Netzstecker ausgestattet sein:

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

Siehe Anhang 1 Elektrischer Schaltplan für weitere Informationen.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

Vor dem ersten Gebrauch:

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

6. VERWENDEN SIE

Zur Verwendung des Küchengeräts:

1. Drehen Sie das Handrad ❹, 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 ❹, 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 ❺ 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 ⑫, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen.
11. Verteilen Sie Creme oder Glasur gleichmäßig auf der Oberseite und an den Seiten des Kuchenbodens.
Der vertikale Spatel ② und der horizontale Spatel ③ 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 ⑥ um eine halbe Umdrehung nach unten, um eine saubere geneigte Kante am Kuchen zu erzeugen.
14. Bewegen Sie den vertikalen Spatel ② und den horizontalen Spatel ③ vom Kuchen weg.
15. Drücken Sie die Einschalttaste ⑭, um den Drehteller ④ auszuschalten.
Der Kuchen ist fertig!
16. Reinigen Sie das Gerät. Siehe Kapitel Reinigung und Wartung.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

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.

8. FEHLERBEHEBUNG

DE

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.
	Die Geschwindigkeitsregelung ist defekt.	Ersetzen Sie das Lager oder die Welle, falls Verschleiß sichtbar ist. 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 waagrecht 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 oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt erworben wurde. Sie können dieses Produkt einer umweltgerechten Wiederverwertung zuführen.

INTRODUCCIÓN

Gracias por adquirir este aparato de Maxima. Para garantizar tu seguridad y aprovechar al máximo tu compra, lee atentamente las instrucciones antes de intentar instalar o utilizar este aparato. Este manual debe estar disponible en todo momento y guardarse cerca del aparato.



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 asistencia de ventas, visita nuestra página de Atención al cliente: www.maxima.com/es/servicio. Los manuales del usuario están disponibles online y pueden ser descargados en la página del producto de nuestro sitio web. Si el manual de tu producto no está disponible, contacta con Asistencia al cliente. Para obtener más información, visita nuestro sitio web: www.maxima.com

Garantía

Ofrecemos una garantía de 24 meses para fechas de factura a partir del 01-10-2025. Las fechas de factura anteriores al 01-10-2025 tendrán una garantía de 12 meses. En el marco de la garantía, suministraremos piezas de repuesto adicionales en caso de: defectos de material, defectos de fabricación u otros problemas de calidad.

Lo siguiente no está cubierto por la garantía:

- Daños relacionados con el uso incorrecto del aparato
- Daños relacionados con el uso de piezas que no eran parte de la máquina original.
- Daños debidos al transporte a otra ubicación después de la entrega o a una instalación y conexión incorrectas
- Daños de los componentes causados por una conexión eléctrica o de agua incorrecta.
- Daños como resultado del desmontaje y/o modificación de la máquina original sin permiso.
- Daños como resultado de un mal uso, mala limpieza o mantenimiento inadecuado.
- Daño como resultado de incendio, derrumbe, tormentas eléctricas, inundación, subidas de tensión o plagas.
- No leer o seguir el manual del usuario.
- Consumibles y piezas propensas al desgaste por su uso.
- Una factura alterada o carencia de factura.

1. Información del aparato	24
1.1 Uso previsto.....	24
1.2 Especificaciones generales	24
1.3 Piezas de repuesto	24
2. Descripción y funcionamiento.....	25
2.1 Componentes principales.....	25
3. Símbolos de seguridad.....	26
3.1 Advertencias y normas de seguridad	26
3.2 Símbolos de seguridad.....	27
4. Transporte.....	27
4.1 Transporte y manipulación.....	27
4.2 Embalaje	27
5. Instalación.....	28
5.1 Instalación eléctrica.....	28
5.2 Antes del primer uso	28
6. Uso	28
7. Limpieza y mantenimiento	29
7.1 Limpieza del aparato	29
7.2 Mantenimiento del aparato.....	29
8. Solución de problemas	29
9. Eliminación.....	30

Los anexos se encuentran al final de este manual

Anexo 1. Esquema eléctrico

Anexo 2. Vista explosionada

1. INFORMACIÓN DEL APARATO

1.1 Uso previsto

Este aparato solo podrá ser usado para el fin para el cual fue diseñado y previsto. El fabricante y el proveedor no son responsables por los daños causados por una operación incorrecta y un uso inadecuado.

Este es un aparato de uso profesional y solo debe ser utilizado por un profesional cualificado que haya leído y entendido este manual. No debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades reducidas sin supervisión.

1.2 Especificaciones generales

Máquina de decoración de pasteles Maxima									
Número de artículo	Color	Dimensiones, An×F×Al (cm)	Peso (kg)	Alimentación eléctrica	Potencia (W)	Velocidad (RPM)	Dimensiones del pastel (cm)	Altura del pastel (cm)	Grado de protección contra el agua
09381200	Blanco	50 × 37 × 62	27	230V / 50Hz / 1 fase	150	40 a 225	Ø 12 a 32	Max. 18	IPX1
09381201	Verde								
09381202	Azul								
09381203	Rosa								

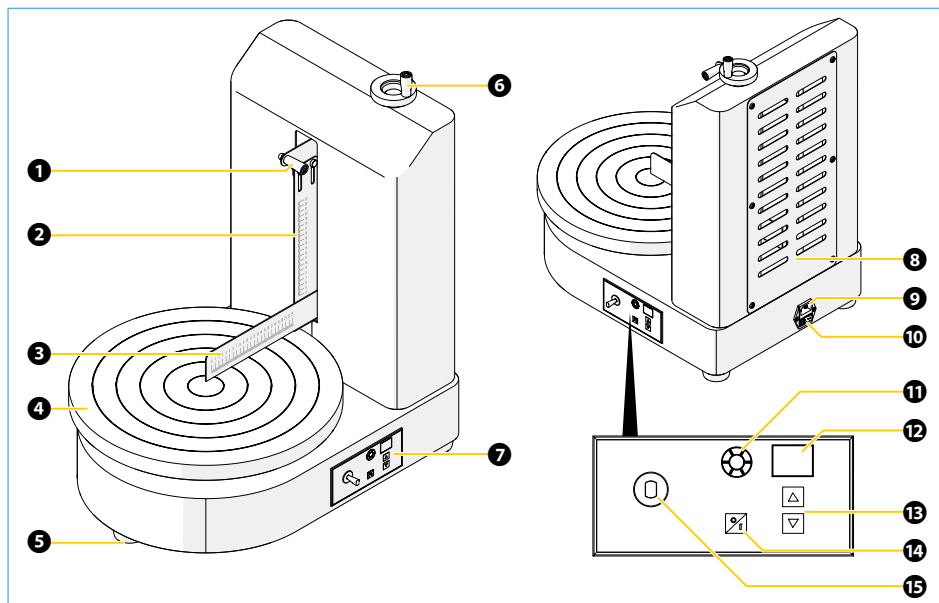
1.3 Piezas de repuesto

En el anexo 2 hay disponible un despiece y una lista de piezas de repuesto.

2. DESCRIPCIÓN Y FUNCIONAMIENTO

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.

2.1 Componentes principales



- 1 Empuñadura de la espátula vertical
- 2 Espátula vertical
- 3 Espátula horizontal
- 4 Plato giratorio
- 5 Patas 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. SÍMBOLOS DE SEGURIDAD

3.1 Advertencias y normas de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- Este aparato solo debe utilizarse para el uso previsto. Ni el fabricante ni el proveedor se hacen responsables de los daños causados por un uso incorrecto de este aparato.
- Este es un aparato de uso profesional destinado a ser utilizado por personas que hayan leído detenidamente y comprendido plenamente este manual. Este equipo no debe ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, salvo que estén bajo la supervisión adecuada.
- Este aparato está destinado únicamente para uso en interiores.
- Mantén el aparato y el enchufe eléctrico lejos del agua y otros líquidos. Si se expone a un líquido, desconecta de inmediato el suministro eléctrico y haz que un técnico cualificado revise el aparato. No seguir estas instrucciones puede resultar en descarga eléctrica e incluso la muerte.
- No utilice el aparato después de que se haya caído o si está dañado de cualquier forma. Haga que un técnico certificado lo revise y lo repare.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No levante ni mueva nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- Coloque siempre el aparato sobre sus patas. No coloque el aparato de lado ni boca abajo.
- No abra la carcasa ni intente reparar el aparato usted mismo, salvo que se lo indique un técnico de Maxima. La apertura sin la autorización explícita de Maxima puede anular la garantía, causar daños a la máquina o provocar una situación peligrosa.
- No utilices dispositivos o accesorios no suministrados con el aparato o que no hayan sido diseñados para su uso con el aparato.
- Nunca pongas las manos u otras partes del cuerpo cerca de las partes móviles del aparato mientras está en funcionamiento y siempre vigila el aparato cuando esté en uso.
- No insertes objetos en la cubierta o aberturas del aparato.
- Mantén el embalaje alejado de los niños y deséchalo de acuerdo con las regulaciones locales y nacionales.
- Evita sobrecargar el aparato.
- La instalación eléctrica debe cumplir con las regulaciones locales.
- Apaga el aparato antes de desenchufarlo.
- Desconecta siempre el suministro eléctrico cuando no utilices el aparato. Para desenchufar el enchufe, tira del enchufe y no del cable.
- No toques el enchufe eléctrico con las manos mojadas.
- Mantén el cable alejado del campo de operación y no cubras el cable. Asegúrate de que el cable no entra en contacto con objetos calientes o afiliados, y mantenlo alejado del fuego.
- Ten en cuenta que mientras el enchufe está en la toma de corriente, al aparato está conectado a la red eléctrica.

- No coloque nunca el aparato cerca de fuentes de calor, como hornos, cocinas o radiadores. Evite siempre colocar el aparato bajo la luz solar directa.
- Mantenga siempre una distancia de al menos 10 cm entre el aparato y las paredes u otros objetos para la ventilación y para facilitar el uso.
- Desconecte siempre el cable de alimentación de la toma de corriente en caso de emergencia o avería. Asegúrese de que la clavija de alimentación sea siempre accesible durante el funcionamiento.

3.2 Símbolos de seguridad

Símbolo	Significado
	Almacene el aparato entre 10 y 30°C.
	No coloque ni almacene el aparato a la luz solar directa.
	El aparato está destinado únicamente al uso en interiores.
	El aparato requiere una conexión a tierra.

4. TRANSPORTE

4.1 Transporte y manipulación

Los aparatos de 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. Recuerde levantar siempre por las piernas y no por la espalda. Nunca intente levantar o mover objetos que superen tus capacidades.

4.2 Embalaje

Desempaqueta e inspecciona tu compra tras recibirla. Si observas defectos o daños en el artículo, ponte en contacto con tu proveedor de inmediato. Guarda los materiales de embalaje en caso de que la máquina deba ser devuelta o inspeccionada por el transportista.

5. INSTALACIÓN

5.1 Instalación eléctrica

El aparato puede estar equipado con una clavija de alimentación moldeada montada de fábrica o sin clavija de alimentación:

- Si el aparato está equipado con una clavija de alimentación moldeada montada de fábrica, conecte la clavija 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 una clavija de alimentación moldeada montada de fábrica, póngase en contacto con un electricista certificado para conectar el aparato a la red eléctrica.

Consulte el anexo 1 Esquema eléctrico para obtener más información.

5.2 Antes del primer uso

Antes del primer uso:

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Retire del aparato toda la película protectora de plástico.
3. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.
4. Conecte la clavija de alimentación a una toma de corriente con toma de tierra.
5. 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.

6. USO

Para utilizar el aparato:

1. Utilice la manivela de la espátula horizontal ❹ 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 ❹ 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 ❺ 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 ❿ 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 ❹ 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 ❶ para apagar el plato giratorio ❺.
¡El pastel está terminado!
16. Limpie el producto. Consulte el capítulo Limpieza y mantenimiento.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

7.1 Limpieza del aparato

Para limpiar el aparato:

1. Ponga el interruptor de alimentación ❶ 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 ❶ 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.

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
	Control de velocidad defectuoso	Sustituya los cojinetes o el eje si el desgaste es visible 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, reciclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o póngase en contacto con el distribuidor donde se adquirió el producto. Ellos pueden hacerse cargo de este producto para su reciclaje ambientalmente seguro.

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté cet appareil Maxima. Pour garantir votre sécurité et tirer le meilleur parti de votre achat, veuillez lire attentivement les instructions avant de tenter d'installer ou d'utiliser cet appareil. Ce manuel doit être disponible à tout moment et conservé à proximité de l'appareil.



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.

FR

Informations générales

Pour obtenir une assistance après-vente, veuillez consulter la page de notre service client à l'adresse suivante : www.maxima.com/fr/service. Les manuels d'utilisation sont disponibles en ligne et peuvent être téléchargés sous forme électronique depuis la page du produit sur notre site web. Si le manuel correspondant à votre produit n'est pas disponible, veuillez contacter le service client. Pour plus d'informations, consultez notre site web : www.maxima.com

Garantie

Nous offrons une garantie de 24 mois pour les dates de facture à partir du 01-10-2025. Les dates de facture antérieures au 01-10-2025 bénéficient d'une garantie de 12 mois. Dans le cadre de la garantie, nous livrerons des pièces de rechange supplémentaires en cas de : défauts de matériau, défauts de fabrication ou autres problèmes de qualité.

Les éléments suivants ne sont pas couverts par la garantie :

- Dommages liés à une utilisation incorrecte de l'appareil
- Les 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
- Les dommages aux composants causés par un mauvais raccordement électrique ou à l'eau
- Les dommages résultant du démontage et/ou de la modification de l'appareil d'origine sans autorisation
- Les dommages résultant d'une mauvaise utilisation, d'un mauvais nettoyage ou d'un entretien inadéquat
- Les dommages résultant d'un incendie, de l'effondrement d'un bâtiment, de la foudre, d'une inondation, de surtensions ou de nuisibles
- La non-lecture ou le non-respect du manuel d'utilisation
- Les consommables et les pièces sujettes à l'usure
- Une facture altérée ou l'absence de facture

TABLE DES MATIÈRES

1. Informations sur l'appareil	33
1.1 Utilisation prévue.....	33
1.2 Spécifications générales.....	33
1.3 Pièces de rechange.....	33
2. Description et fonctionnement.....	34
2.1 Pièces principales.....	34
3. Symboles de sécurité.....	35
3.1 Avertissements et consignes de sécurité.....	35
3.2 Symboles de sécurité	36
4. Transport.....	36
4.1 Transport et manutention	36
4.2 Emballage	36
5. Installation.....	37
5.1 Installation électrique.....	37
5.2 Avant la première utilisation	37
6. Utilisation.....	37
7. Nettoyage et entretien.....	38
7.1 Nettoyage de l'appareil	38
7.2 Entretien de l'appareil	38
8. Dépannage	38
9. Élimination.....	39

Les annexes se trouvent à la fin de ce manuel

Annexe 1. Schéma électrique

Annexe 2. Vue éclatée

1. INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

1.1 Utilisation prévue

Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu et prévu. Le fabricant et le fournisseur ne sont pas responsables des dommages causés par un fonctionnement incorrect et une utilisation non conforme.

Cet appareil est un appareil professionnel et doit uniquement être utilisé par un professionnel formé ayant lu et compris ce manuel. Il ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités réduites sans surveillance.

1.2 Spécifications générales

Machine à décorer les gâteaux Maxima									
Numéro d'article	Couleur	Dimensions, LxPxH (cm)	Poid (kg)	Alimentation électrique	Puissance (W)	Vitesse (tr/min)	Dimensions du gâteau (cm)	Hauteur du gâteau (cm)	Indice d'étanchéité
09381200	Blanc	50 x 37 x 62	27	230V / 50Hz / 1 Phase	150	40 à 225	Ø 12 à 32	Max. 18	IPX1
09381201	Vert								
09381202	Bleu								
09381203	Rose								

1.3 Pièces de rechange

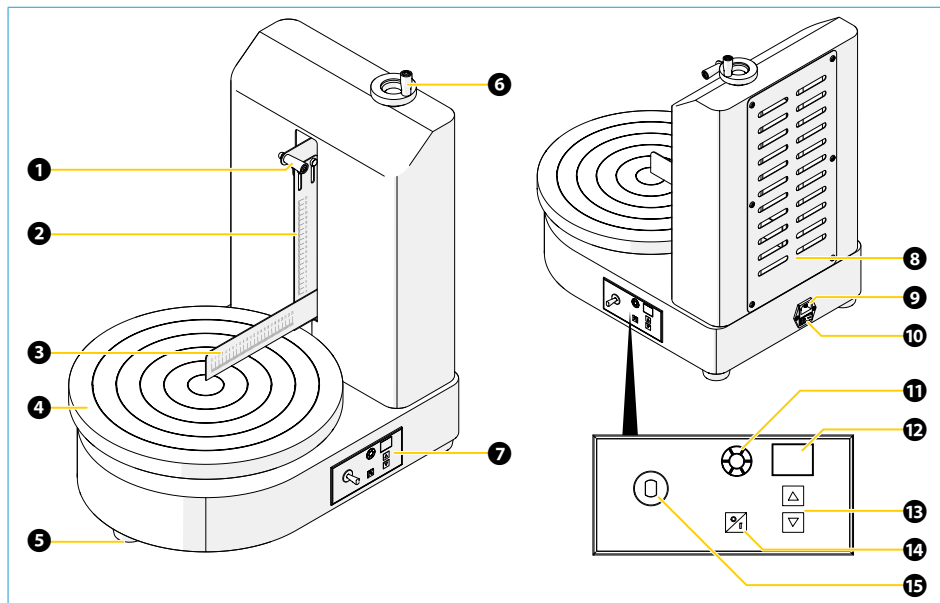
Une vue éclatée et une liste des pièces de rechange sont disponibles en annexe 2.

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



- ❶ Poignée de la spatule verticale
- ❷ Spatule verticale
- ❸ Spatule horizontale
- ❹ Plateau tournant
- ❺ Pieds antidérapants en caoutchouc
- ❻ Volant de la spatule horizontale
- ❼ Panneau de commande
- ❽ Ouïes de ventilation
- ❾ Entrée d'alimentation
- ❿ Interrupteur principal
- ⓫ LED d'indication de rotation
- ⓫ Affichage (indicateur de vitesse)
- ⓫ Boutons de réglage de la vitesse
- ⓫ Bouton Marche/Arrêt
- ⓫ Commutateur de sens de rotation

3. SYMBOLES DE SÉCURITÉ

3.1 Avertissements et consignes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil ne doit être utilisé que conformément à l'usage prévu. Ni le fabricant ni le fournisseur ne sont responsables des dommages causés par une utilisation incorrecte de cet appareil.
- Il s'agit d'un appareil professionnel destiné à être utilisé par des personnes ayant lu attentivement et entièrement compris ce manuel. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, sauf si elles sont sous surveillance appropriée.
- Cet appareil est destiné à une utilisation en intérieur uniquement.
- Conservez l'appareil et la fiche électrique à l'abri de l'eau et d'autres liquides. Si l'un ou l'autre est exposé à un liquide, débranchez immédiatement l'alimentation électrique et faites vérifier l'appareil par un technicien certifié. Le non-respect de ces instructions peut entraîner un choc électrique, voire un décès.
- 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 instruction d'un technicien Maxima. L'ouverture sans autorisation explicite de Maxima peut annuler la garantie, endommager l'appareil ou entraîner une situation dangereuse.
- N'utilisez pas de dispositifs ou d'accessoires qui ne sont pas fournis avec l'appareil ou conçus pour fonctionner avec lui.
- Ne mettez jamais vos mains ou d'autres parties du corps à proximité des parties mobiles de l'appareil lorsqu'il est en marche et gardez toujours un œil sur l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- N'insérez pas d'objets dans le boîtier ou les ouvertures de l'appareil.
- FR Conservez tous les emballages hors de portée des enfants et éliminez-les conformément aux réglementations locales et nationales.
- Évitez de surcharger l'appareil.
- L'installation électrique doit être conforme aux réglementations locales.
- Éteignez l'appareil avant de retirer la fiche d'alimentation.
- Débranchez toujours l'alimentation électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Pour retirer la fiche de la prise, tirez toujours sur la fiche elle-même et non sur le câble.
- Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec des mains humides ou mouillées.
- Maintenez le câble d'alimentation à l'écart de la zone d'utilisation et ne le couvrez pas. Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des objets chauds ou tranchants et tenez-le éloigné des flammes nues.
- Notez que lorsque la fiche est dans la prise électrique, l'appareil est connecté au réseau électrique.

FR

- 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.
- Gardez toujours une distance d'au moins 10 cm entre l'appareil et les murs ou d'autres objets afin d'assurer la ventilation et la facilité d'utilisation.
- Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant en cas d'urgence ou de dysfonctionnement. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est toujours accessible pendant le fonctionnement.

3.2 Symboles de sécurité

Symbole	Signification
	Entreposez l'appareil entre 10 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.
	L'appareil nécessite une connexion avec mise à la terre.

4. TRANSPORT

4.1 Transport et manutention

Les appareils de moins de 23 kg peuvent être soulevés et portés par une seule personne. Les appareils de plus de 23 kg doivent être soulevés par deux personnes ou plus. N'oubliez pas de toujours soulever par les jambes et non par le dos. N'essayez jamais de soulever ou de déplacer des objets qui dépassent vos capacités. Demandez de l'aide ou utilisez l'équipement approprié, si nécessaire..

4.2 Emballage

Déballiez et inspectez votre achat immédiatement après réception. Si l'article présente des vices cachés ou des dommages, contactez immédiatement votre fournisseur. Conservez tous les matériaux d'emballage au cas où l'appareil devrait être renvoyé ou inspecté par le service de livraison.

5. INSTALLATION

5.1 Installation électrique

L'appareil peut être équipé d'une fiche d'alimentation moulée installée en usine ou être fourni sans fiche d'alimentation :

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

Voir la pièce jointe 1 Schéma électrique pour plus d'informations.

5.2 Avant la première utilisation

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. Branchez la fiche d'alimentation sur une prise de courant avec mise à la terre.
5. 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.

6. UTILISATION

Pour utiliser l'appareil :

1. Utilisez le volant de la spatule horizontale ❹ 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 ❺, utilisez les anneaux de guidage comme référence.
4. Utilisez le volant de la spatule horizontale ❹ 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 ❽ sur ON.
8. En option, réglez le commutateur de sens de rotation ❾ sur le sens de rotation souhaité.
9. Appuyez sur le bouton d'alimentation ❿ pour mettre en marche le plateau tournant ❺.
10. Utilisez les boutons de réglage de la vitesse ⓫ 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 ❹ 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 ❶ pour arrêter le plateau tournant ❷.
Le gâteau est terminé !
16. Nettoyez le produit. Voir le chapitre Nettoyage et entretien.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

7.1 Nettoyage de l'appareil

Pour nettoyer l'appareil :

1. Mettez l'interrupteur d'alimentation ❶ 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 ❶ 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.

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
	Commande de vitesse défectueuse	Remplacez les roulements ou l'arbre si une usure est visible 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 ou contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour un recyclage respectueux de l'environnement.

INTRODUZIONE

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Maxima. Per garantire la propria sicurezza e ottenere il massimo dall'acquisto, si prega di 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.



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.

IT

Informazioni generali

Per l'assistenza post-vendita, visitare la pagina: www.maxima.com/it/servizio. I manuali d'uso sono disponibili online ed è possibile scaricarli dalla pagina del prodotto del nostro sito Web. Nel caso in cui il manuale del prodotto non fosse disponibile, contattare l'assistenza clienti. Per maggiori informazioni, visitare il nostro sito Web: www.maxima.com

Garanzia

Offriamo una garanzia di 24 mesi per date fattura a partire dal 01-10-2025. Per date fattura precedenti al 01-10-2025 la garanzia è di 12 mesi. In garanzia forniremo pezzi di ricambio aggiuntivi in caso di: difetti dei materiali, difetti di fabbricazione o altri problemi di qualità.

I seguenti elementi non sono coperti 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 erraneo
- 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 o osservanza del manuale d'uso
- Materiali di consumo e parti soggette a usura
- Fattura alterata o assente

1. Informazioni sull'apparecchio	42
1.1 Uso previsto.....	42
1.2 Specifiche generali.....	42
1.3 Ricambi.....	42
2. Descrizione e funzionamento	43
2.1 Componenti principali.....	43
3. Simboli di sicurezza.....	44
3.1 Avvertenze e norme di sicurezza	44
3.2 Simboli di sicurezza	45
4. Trasporto.....	45
4.1 Trasporto e movimentazione.....	45
4.2 Imballaggio	45
5. Installazione	46
5.1 Installazione elettrica	46
5.2 Prima del primo utilizzo	46
6. Uso	46
7. Pulizia e manutenzione	47
7.1 Pulizia dell'apparecchio.....	47
7.2 Manutenzione dell'apparecchio.....	47
8. Risoluzione dei problemi.....	47
9. Smaltimento	48

Gli allegati si trovano alla fine del presente manuale

Allegato 1. Schema elettrico

Allegato 2. Vista esplosa

1. INFORMAZIONI SULL'APPARECCHIO

1.1 Uso previsto

Non è possibile usare questo apparecchio solo scopi diversi da quelli previsti. Il produttore e il fornitore non saranno responsabili degli eventuali danni causati da un funzionamento e un uso improprio.

Questo è un apparecchio professionale e deve essere utilizzato esclusivamente da personale qualificato che ha letto e compreso il presente manuale. Non deve essere utilizzato da bambini o da persone con capacità ridotte senza supervisione.

1.2 Specifiche generali

Macchina per decorazione torte Maxima									
Codice articolo	Colore	Dimensioni, L×P×A (cm)	Peso (kg)	Alimentazione	Potenza (W)	Velocità (giri/min)	Dimensioni della torta (cm)	Altezza della torta (cm)	Grado di protezione dall'acqua
09381200	Bianco	50 × 37 × 62	27	230V / 50Hz / 1 Fase	150	Da 40 a 225	Ø da 12 a 32	Max. 18	IPX1
09381201	Verde								
09381202	Blu								
09381203	Rosa								

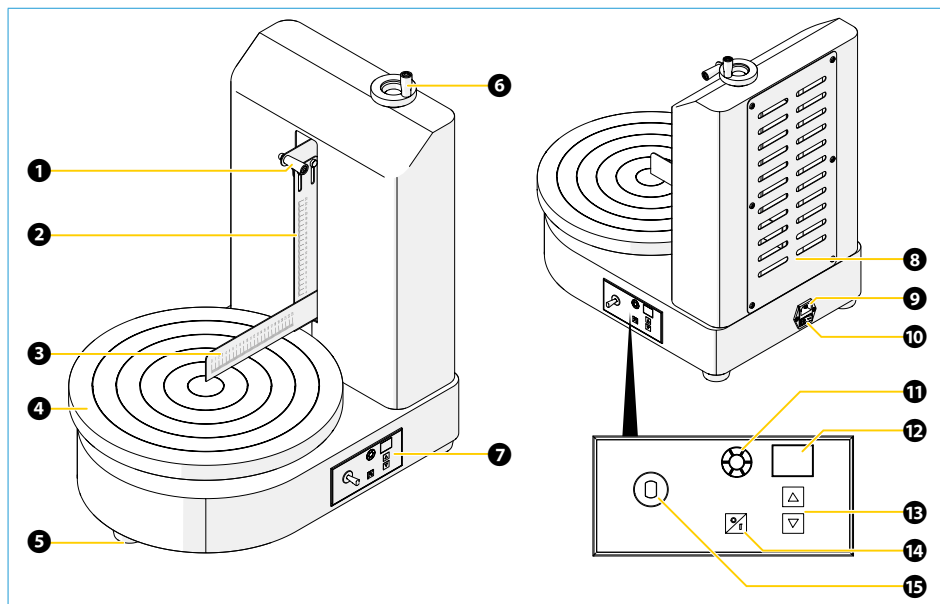
1.3 Ricambi

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. SIMBOLI DI SICUREZZA

3.1 Avvertenze e norme di sicurezza

⚠ AVVERTENZA

- Questo apparecchio può essere utilizzato esclusivamente per lo scopo previsto. Né il produttore né il fornitore sono responsabili per danni causati dall'uso improprio di questo apparecchio.
- Questo apparecchio è un'apparecchiatura professionale destinata all'uso da parte di persone che hanno letto attentamente e compreso completamente questo manuale. Questa apparecchiatura non deve essere utilizzata da bambini o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, salvo che siano sotto adeguata supervisione.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.
- Tenere l'apparecchio e la spina elettrica a distanza dall'acqua e dagli 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.
- 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.
- Non sovraccaricare l'apparecchio. IT
- Eseguire l'installazione elettrica in conformità alle normative locali.
- Spegnerne l'apparecchio prima di togliere la spina.
- Scollegare sempre la corrente quando l'apparecchio non viene usato. Per rimuovere la spina dalla presa, impugnare senza esercitare trazione sul cavo.
- Non toccare la spina di alimentazione 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 a distanza dalle 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.
- Mantenere sempre una distanza di almeno 10 cm tra l'apparecchio e le pareti o altri oggetti per garantire la ventilazione e facilitare l'uso.
- 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.

3.2 Simboli di sicurezza

Simbolo	Significato
	Conservare l'apparecchio tra 10 e 30°C.
	Non posizionare né conservare l'apparecchio alla luce solare diretta.
	L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso in ambienti interni.
	L'apparecchio richiede un collegamento a terra.

4. TRASPORTO

4.1 Trasporto e movimentazione

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. Ricordate di sollevare sempre dalle gambe e non dalla schiena. Non cercate mai di sollevare o spostare oggetti al di là delle vostre capacità. Se necessario, chiedere assistenza o utilizzare l'attrezzatura appropriata.

4.2 Imballaggio

Disimballare e ispezionare l'acquisto subito dopo la ricezione. In caso di difetti latenti o danni all'articolo, contattare immediatamente il fornitore. Conservare tutti i materiali di imballaggio nel caso in cui occorra restituire la macchina o farla ispezionare dal corriere.

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

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. Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente con messa a terra.
5. Pulire la spatola verticale **2**, la spatola orizzontale **3** e il piatto girevole **4** con un panno umido e un detergente delicato prima del primo utilizzo.

6. USO

Per utilizzare l'apparecchio:

1. Utilizzare il volantino della spatola orizzontale **6** per spostare verso l'alto la spatola orizzontale **3**.
2. Utilizzare l'impugnatura della spatola verticale **1** per spostare all'indietro la spatola verticale **2**.
3. Posizionare una base della torta al centro del piatto girevole **4**; utilizzare gli anelli di guida come riferimento.
4. Utilizzare il volantino della spatola orizzontale **6** per spostare la spatola orizzontale **3** verso la base della torta.
5. Mantenere una distanza tra la base della torta e la spatola orizzontale **3**. Questa distanza sarà lo spessore di stesura.
6. Spostare la spatola verticale **2** verso la base della torta. Mantenere dalla base della torta una distanza simile a quella della spatola orizzontale **3**.
7. Portare l'interruttore di alimentazione **7** su ON.
8. Opzionalmente, impostare l'interruttore del senso di rotazione **8** sul senso di rotazione desiderato.
9. Premere il pulsante di alimentazione **9** per accendere il piatto girevole **4**.
10. Utilizzare i pulsanti di regolazione della velocità **12** per impostare la velocità desiderata.
11. Spalmare uniformemente crema o glassa sulla parte superiore e sui lati della base della torta.

La spatola verticale **2** e la spatola orizzontale **3** 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 ❹ 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 ❶ per spegnere il piatto girevole ❺.
La torta è pronta!
16. Pulire il prodotto. Vedere il capitolo Pulizia e manutenzione.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

7.1 Pulizia dell'apparecchio

Per pulire l'apparecchio:

1. Portare l'interruttore di alimentazione ❶ 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

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

1. Portare l'interruttore di alimentazione ❶ 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.

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
	Controllo velocità difettoso	Sostituire i cuscinetti o l'albero se l'usura è visibile 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 oppure contattare il rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto. Il rivenditore può ritirare questo prodotto per un riciclaggio sicuro per l'ambiente.

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 voordat je dit apparaat installeert of gebruikt. Deze handleiding moet altijd beschikbaar zijn en in de buurt van het apparaat worden bewaard.



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

Voor aftersales-ondersteuning ga je naar onze klantenservicepagina op: www.maxima.com/nl/klantenservice. Gebruikershandleidingen zijn online beschikbaar en kunnen elektronisch worden gedownload vanaf de productpagina op onze website. Als de handleiding voor jouw product niet beschikbaar is, neem dan contact op met de klantenservice. Voor meer informatie ga je naar onze website: www.maxima.com

Garantie

Wij bieden een garantie van 24 maanden voor factuurdata vanaf 01-10-2025. Voor factuurdata vóór 01-10-2025 geldt een garantie van 12 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

1. Apparaatinformatie.....	51
1.1 Beoogd gebruik.....	51
1.2 Algemene specificaties.....	51
1.3 Reserveonderdelen	51
2. Beschrijving en bediening	52
2.1 Hoofdonderdelen	52
3. Veiligheidssymbolen	53
3.1 Veiligheidswaarschuwingen en voorschriften.....	53
3.2 Veiligheidssymbolen.....	54
4. Vervoer	54
4.1 Transport & handling	54
4.2 Verpakking.....	54
5. Installatie	55
5.1 Elektrische installatie.....	55
5.2 Vóór het eerste gebruik	55
6. Gebruik.....	55
7. Reiniging en onderhoud	56
7.1 Het apparaat reinigen	56
7.2 Het apparaat onderhouden	56
8. Probleemoplossing.....	56
9. Afvalverwerking	57

Bijlagen zijn te vinden aan het einde van deze handleiding

Bijlage 1. Elektrisch schema

Bijlage 2. Explosietekening

1. APPARAATINFORMATIE

1.1 Beoogd gebruik

Dit apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het is ontworpen en bedoeld. De fabrikant en leverancier zijn niet aansprakelijk voor eventuele schade veroorzaakt door onjuiste bediening en oneigenlijk gebruik.

Dit is een professioneel apparaat en mag alleen worden gebruikt door een opgeleide professional die deze handleiding heeft gelezen en begrepen. Het apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen of door personen met beperkte capaciteiten zonder toezicht.

1.2 Algemene specificaties

Maxima cake-decoratiemachine									
Artikel-nummer	Kleur	Afmetingen, BxDxH (cm)	Gewicht (kg)	Elektrische aansluiting	Vermogen (W)	Toerental (RPM)	Cake-afmetingen (cm)	Cakehoogte (cm)	Waterdichtheidsklasse
09381200	Wit	50 x 37 x 62	27	230V / 50Hz / 1 fase	150	40 tot 225	Ø 12 tot 32	Max. 18	IPX1
09381201	Groen								
09381202	Blauw								
09381203	Roze								

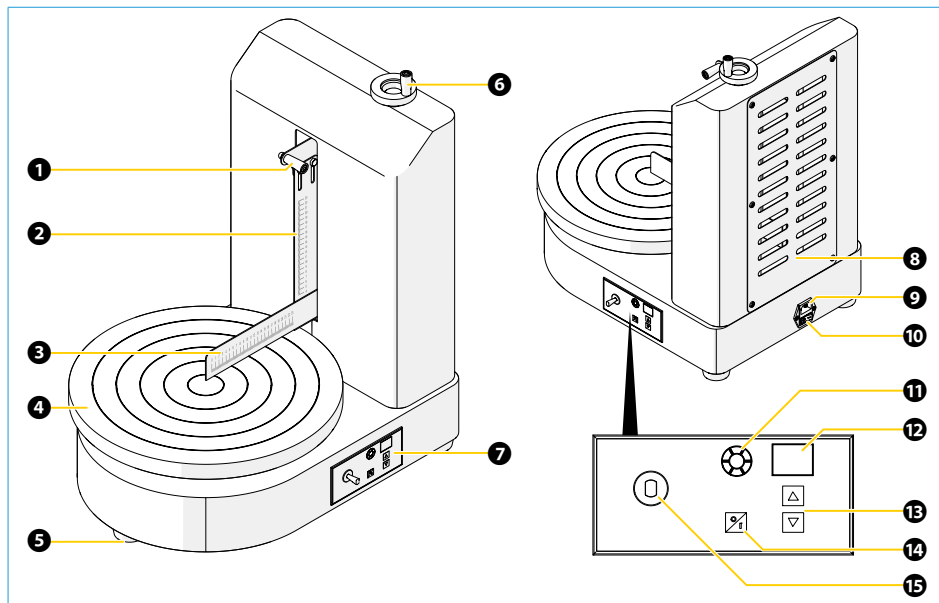
1.3 Reserveonderdelen

Een explosietekening 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 Hoofddonderdelen



- 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. VEILIGHEIDSSYMBOLLEN

3.1 Veiligheidswaarschuwingen en voorschriften

⚠ WAARSCHUWING

- Je mag dit apparaat alleen gebruiken voor het doel waarvoor het is ontworpen. Noch de fabrikant, noch de leverancier is aansprakelijk voor schade die ontstaat door onjuist gebruik van dit apparaat.
- Dit is een apparaat voor professioneel gebruik, bedoeld voor gebruik door personen die deze handleiding grondig hebben gelezen en volledig hebben begrepen. Dit apparaat mag niet worden bediend door kinderen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, tenzij zij onder voldoende toezicht staan.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.
- 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.
- 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 netkabel.
- 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 je dit opdraagt. Het openen zonder uitdrukkelijke toestemming van Maxima kan de garantie doen vervallen, schade aan het apparaat veroorzaken of leiden tot een gevaarlijke situatie.
- 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 het apparaat tijdens het gebruik altijd in de gaten.
- 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.
- 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.
- 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.

NL

- Houd er rekening mee dat terwijl de stekker in het stopcontact zit, het apparaat is aangesloten op het elektriciteitsnet.
- Plaats het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen, zoals ovens, fornuizen of radiatoren. Vermijd altijd dat je het apparaat in direct zonlicht plaatst.
- Houd altijd minimaal 10 cm afstand tussen het apparaat en muren of andere objecten voor ventilatie en zodat je het apparaat gemakkelijk kunt gebruiken.
- Trek in geval van nood of storing altijd de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Zorg ervoor dat je de stekker tijdens gebruik altijd kunt bereiken.

3.2 Veiligheidssymbolen

Symbool	Betekenis
	Bewaar het apparaat tussen 10 en 30°C.
	Plaats of bewaar het apparaat niet in direct zonlicht.
	Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.
	Het apparaat vereist een geaarde aansluiting.

4. VERVOER

4.1 Transport & handling

Apparaten onder 23 kg kunnen door één persoon worden getild en gedragen. Apparaten boven 23 kg moeten door twee of meer personen worden getild. Denk eraan altijd vanuit de benen te tillen en niet vanuit de rug. Probeer nooit objecten te tillen of te verplaatsen buiten je mogelijkheden. Vraag om hulp of gebruik het juiste gereedschap, indien nodig.

4.2 Verpakking

Ontpak en inspecteer je aankoop onmiddellijk na ontvangst. Als er verborgen gebreken of schade aan het product zijn, neem dan onmiddellijk contact op met je leverancier. Bewaar alle verpakkingsmaterialen voor het geval de machine geretourneerd moet worden of door de koerier geïnspecteerd moet worden.

5. INSTALLATIE

5.1 Elektrische installatie

Het apparaat kan zijn uitgerust met een in de fabriek aangebrachte aangegoten stekker of zonder stekker:

- Als je apparaat is uitgerust met een in de fabriek aangebrachte aangegoten stekker: steek de stekker in een standaard stopcontact. Controleer of de spanning van je apparaat en de netspanning van het stopcontact overeenkomen.
- Als je apparaat niet is uitgerust met een in de fabriek aangebrachte aangegoten 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

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. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
5. 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.

6. GEBRUIK

Om het apparaat te gebruiken:

1. Gebruik het handwiel voor de horizontale spatel ❹ 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 ❹ 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 ❺ 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 ❿ 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 ❹ 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 ❶ om het draaiplateau ❺ uit te schakelen.
De taart is klaar!
16. Reinig het apparaat. Zie hoofdstuk Reiniging en onderhoud.

7. REINIGING EN ONDERHOUD

7.1 Het apparaat reinigen

Om het apparaat te reinigen:

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

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
	Snelheidsregelaar defect	Vervang de lagers of de as van je draaitafel als er slijtage zichtbaar is Laat de elektronische besturing of snelheidsregelaar van je apparaat controleren
Verticale of horizontale spatels verwijderen overvloedige 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 of neem contact op met de verkoper waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product innemen voor milieuveilige recycling.

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 przeczytać niniejszą instrukcję. Niniejsza instrukcja powinna być zawsze dostępna i przechowywana w pobliżu urządzenia.



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

PL

Aby uzyskać pomoc posprzedażną, odwiedź naszą stronę Obsługi Klienta pod adresem: www.maxima.com/pl/obsługa. Instrukcje obsługi są dostępne online i można je pobrać elektronicznie ze strony produktu na naszej stronie internetowej. Jeśli instrukcja obsługi Twojego produktu nie jest dostępna, skontaktuj się z Obsługą Klienta. Aby uzyskać więcej informacji, odwiedź naszą stronę internetową: www.maxima.com

Gwarancja

Oferujemy 24-miesięczną gwarancję dla faktur wystawionych od 01-10-2025 r. Faktury wystawione przed 01-10-2025 r. objęte są 12-miesięczną gwarancją. W ramach gwarancji dostarczymy dodatkowe części zamienne w przypadku: wad materiałowych, wad produkcyjnych lub innych problemów związanych z jakością.

Gwarancja nie obejmuje:

- Uszkodzenia związane z nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia
- Uszkodzenia związanego z użyciem części, które nie były częścią oryginalnej maszyny
- Uszkodzenia spowodowane transportem do innego miejsca po dostawie lub nieprawidłowym montażem i podłączeniem
- Uszkodzenie elementu spowodowane nieprawidłowym podłączeniem elektrycznym lub wodnym.
- Uszkodzenie w wyniku demontażu i/lub modyfikacji oryginalnej maszyny bez zezwolenia.
- Uszkodzenia w wyniku niewłaściwego użytkowania, złego czyszczenia lub niewłaściwej konserwacji
- Uszkodzenie w wyniku pożaru, zawalenia się budynku, uderzenia pioruna, zalania, przepięcia lub działania szkodników
- Nieprzeczytanie lub niestosowanie się do instrukcji obsługi
- Materiały eksploatacyjne oraz części podatne na zużycie
- Zmodyfikowana faktura lub brak faktury.

SPIS TREŚCI

1. Informacje o urządzeniu	60
1.1 Przeznaczenie urządzenia.....	60
1.2 Ogólna specyfikacja.....	60
1.3 Części zamienne.....	60
2. Opis i działanie	61
2.1 Główne części	61
3. Symbole bezpiecze	62
3.1 Ostrzeżenia i przepisy dotyczące bezpieczeństwa	62
3.2 Symbole bezpieczeństwa	63
4. Transport.....	63
4.1 Transport i obsługa.....	63
4.2 Opakowanie.....	63
5. Instalacja	64
5.1 Instalacja elektryczna	64
5.2 Przed pierwszym użyciem.....	64
6. Użyj	64
7. Czyszczenie i konserwacja	65
7.1 Czyszczenie urządzenia.....	65
7.2 Konserwacja urządzenia	65
8. Rozwiązywanie problemów	65
9. Utylizacja	67

Załączniki znajdują się na końcu niniejszej instrukcji.

Załącznik 1. Schemat elektryczny

Załącznik 2. Widok rozłożony

PL

1. INFORMACJE O URZĄDZENIU

1.1 Przeznaczenie urządzenia

To urządzenie może być używane wyłącznie do celów, do których zostało zaprojektowane i przeznaczone. Producent i dostawca nie ponoszą odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku komercyjnego i może być używane tylko przez przeszkolonych profesjonalistów, którzy przeczytali i zrozumieli tę instrukcję. Nie może być używane przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach bez nadzoru.

1.2 Ogólna specyfikacja

Maszyna do dekoracji ciast Maxima									
Numer artykułu	Kolor	Wymiary, szer. x gł. x wys. (cm)	Waga (kg)	Pobór mocy	Moc (W)	Prędkość (obr./min)	Wymiary tortu (cm)	Wysokość ciasta (cm)	Wodoodporność
09381200	Biały	50 x 37 x 62	27	230V / 50Hz / 1 Faza	150	40 do 225	Ø 12 do 32	Max. 18	IPX1
09381201	Zielony								
09381202	Niebieski								
09381203	Różowy								

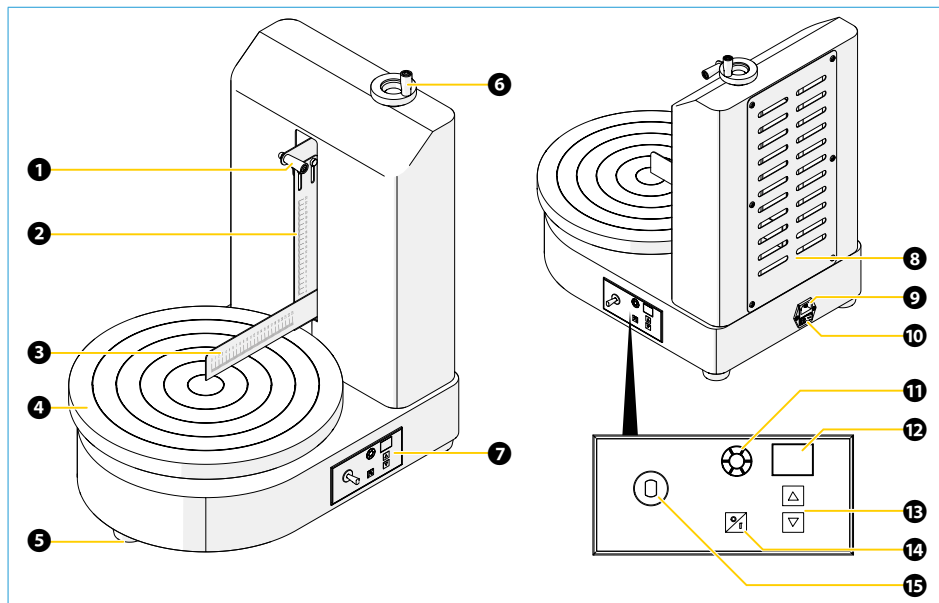
1.3 Części zamienne

Rozłożony widok 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



- ❶ Pionowy uchwyt łopatki
- ❷ Łopatka pionowa
- ❸ Łopatka pozioma
- ❹ Gramofon
- ❺ Gumowe antypoślizgowe nóżki
- ❻ Łopatka pozioma z pokrętką
- ❼ Panel sterowania
- ❽ Otwory wentylacyjne
- ❾ Wejście wtyczki zasilającej
- ❿ Wyłącznik zasilania
- ⓫ Dioda LED wskazująca obrót
- ⓬ Wyświetlacz (wskaźnik prędkości)
- ⓭ Przyciski regulacji prędkości
- ⓮ Przycisk zasilania
- ⓯ Przełącznik kierunku obrotów

3. SYMBOLE BEZPIECZE

3.1 Ostrzeżenia i przepisy dotyczące bezpieczeństwa

⚠ OSTRZEŻENIE

- Urządzenie to może być używane wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent ani dostawca nie ponoszą odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem urządzenia.
- Jest to urządzenie komercyjne przeznaczone do użytku przez osoby, które dokładnie przeczytały i w pełni zrozumiały niniejszą instrukcję obsługi. Urządzenie to nie może być obsługiwane przez dzieci lub osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, chyba że znajdują się one pod odpowiednim nadzorem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.
- 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.
- Nie używaj urządzenia po jego upadku ani jeśli jest w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zleć jego sprawdzenie i naprawę certyfikowanemu technikowi serwisowemu.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas pracy.
- Nigdy nie podnoś ani nie przenoś urządzenia za kabel zasilający.
- Urządzenie należy zawsze ustawiać na nóżkach. Nie należy ustawiać urządzenia na boku ani do góry nogami.
- Nie otwieraj obudowy ani nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, chyba że poleci 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 należy przechowywać z dala od dzieci i usuwać je zgodnie z lokalnymi i krajowymi przepisami.
- Unikaj przeciążania urządzenia.
- PL Instalacja elektryczna musi być zgodna z lokalnymi przepisami.
- Wyłącz urządzenie przed wyjęciem wtyczki zasilania.
- Zawsze odłączaj zasilanie, gdy urządzenie nie jest używane. Aby wyjąć wtyczkę z gniazdka, zawsze ciągnij za samą wtyczkę, a nie za kabel.
- Nie dotykaj wtyczki zasilania 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.

- Należy pamiętać, że gdy wtyczka znajduje się w gniazdku elektrycznym, urządzenie jest podłączone do sieci elektrycznej.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak piekarniki, kuchenki lub grzejniki. Należy zawsze unikać umieszczania urządzenia w miejscu narażonym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Zawsze zachowuj odległość co najmniej 10 cm między urządzeniem a ścianami lub innymi przedmiotami, aby zapewnić wentylację i wygodę użytkowania.
- 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.

3.2 Symbole bezpieczeństwa

Symbol	Znaczenie
	Przechowuj urządzenie w temperaturze od 10 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.
	Urządzenie wymaga uziemionego podłączenia.

PL

4. TRANSPORT

4.1 Transport i obsługa

Urządzenia o wadze poniżej 23 kg mogą być podnoszone i przenoszone przez jedną osobę. Urządzenia o wadze powyżej 23 kg muszą być podnoszone przez dwie lub więcej osób. Należy pamiętać, aby zawsze podnosić za nogi, a nie za plecy. Nigdy nie próbuj podnosić lub przenosić przedmiotów przekraczających Twoje możliwości. W razie potrzeby poproś o pomoc lub użyj odpowiedniego sprzętu.

4.2 Opakowanie

Rozpakuj i sprawdź zakup natychmiast po otrzymaniu. W przypadku jakichkolwiek ukrytych wad lub uszkodzeń przedmiotu należy natychmiast skontaktować się z dostawcą. Zachowaj wszystkie opakowania na wypadek, gdyby maszyna musiała zostać zwrócona lub sprawdzona przez kuriera.

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.

PL

5.2 Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem:

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

6. UŻYJ

Aby użyć urządzenia:

1. Użyj poziomej łopatki z pokrętkiem ❹, aby podnieść łopatkę poziomą ❸ w górę.
2. Użyj pionowego uchwytu łopatki ❶, aby przesunąć pionową łopatkę ❷ do tyłu.
3. Umieść spód ciasta na środku obrotnicy ❺, używając pierścieni prowadzących jako punktu odniesienia.
4. Użyj poziomej łopatki z pokrętkiem ❹, 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 ❶ do pozycji ON.
8. Opcjonalnie ustaw przełącznik kierunku obrotu ❷ na żądany kierunek obrotu.
9. Naciśnij przycisk zasilania ❸, aby włączyć gramofon ❹.
10. Użyj przycisków regulacji prędkości ❺, aby ustawić żądaną prędkość.
11. Rozprowadź równomiernie krem lub lukier na wierzchu i bokach podstawy ciasta. Łopatką pionową ❷ i poziomą łopatką ❸ zeszkrobują 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 pokrętkę poziomej łopatki ❹ 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 **14** , aby wyłączyć gramofon **4**.
Ciasto gotowe!
16. Wyczyść produkt. Zobacz rozdział Czyszczenie i konserwacja.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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.
4. Unikaj używania nadmiernej ilości wody. Nie zamocz elementów elektrycznych.

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.

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.
	Uszkodzona regulacja prędkości	Wymień łożyska lub wał, jeśli widoczne jest zużycie. Sprawdź sterowanie elektroniczne lub regulator prędkości.
Łopatkki pionowe lub poziome nie usuwają prawidłowo nadmiaru kremu lub lukru. Powierzchnia ciasta pozostaje nierówna.	Łopatkki są nieprawidłowo ustawione (nieprawidłowa odległość od ciasta)	Ponownie wyreguluj pionowe i poziome łopatkki, aby uzyskać odpowiednią odległość od ciasta (z boku i od góry).
	Łopatkki są tępe lub uszkodzone.	Wymień uszkodzone łopatkki
	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.

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 lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony. Mogą oni odebrać ten produkt w celu poddania go recyklingowi w sposób bezpieczny dla środowiska.

PL

INTRODUÇÃO

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



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 suporte pós-venda, visite a nossa página de Atendimento ao Cliente em: www.maxima.com/pt/servico. Os manuais do utilizador estão disponíveis on-line e as respetivas versões eletrónicas podem ser descarregadas na página do produto na nossa página web. Se o manual do seu produto não estiver disponível, entre em contacto com o Atendimento ao Cliente. Para mais informações, visite a nossa página web: www.maxima.com

Garantia

Oferecemos uma garantia de 24 meses para datas de faturamento a partir de 01-10-2025. As datas de faturamento anteriores a 01-10-2025 terão uma garantia de 12 meses. Ao abrigo da garantia, forneceremos peças sobressalentes adicionais em caso de: defeitos de material, defeitos de fabrico ou outros problemas de qualidade.

O seguinte não é coberto pela garantia:

- Danos relacionados com a utilização incorreta do aparelho
- Danos relacionados com o uso 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 uma conexão elétrica ou de água incorreta
- Danos como resultado de desmontagem e/ou modificação na máquina original sem autorização
- Danos como resultado de uso indevido, limpeza insuficiente ou manutenção inadequada
- Danos como resultado de incêndio, desmoronamento de edifício, relâmpago, inundação, picos de energia ou insetos
- Não ler ou não cumprir o manual do utilizador
- Consumíveis e peças propensas a desgaste
- Uma fatura alterada ou nenhuma fatura

1. Informações sobre o aparelho.....	70
1.1 Utilização prevista.....	70
1.2 Especificações gerais.....	70
1.3 Peças sobressalentes	70
2. Descrição e funcionamento	71
2.1 Partes principais.....	71
3. Símbolos de segurança	72
3.1 Avisos e regulamentos de segurança.....	72
3.2 Símbolos de segurança	73
4. Transporte.....	73
4.1 Transporte e manuseamento	73
4.2 Embalagem.....	73
5. Instalação.....	73
5.1 Instalação elétrica.....	73
5.2 Antes da primeira utilização.....	74
6. Utilizar	74
7. Limpeza e manutenção	75
7.1 Limpeza do aparelho.....	75
7.2 Manutenção do aparelho	75
8. Resolução de problemas	75
9. Eliminação.....	76

Os anexos podem ser encontrados no final deste manual.

Anexo 1. Esquema elétrico

Anexo 2. Vista explodida

1. INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO

1.1 Utilização prevista

Este aparelho só pode ser utilizado para o fim para o qual foi concebido e destinado. O fabricante e o fornecedor não se responsabilizam por quaisquer danos causados pela operação incorreta e uso impróprio.

Este é um aparelho comercial e só deve ser utilizado por um profissional qualificado que tenha lido e compreendido este manual. Não deve ser utilizado por crianças ou pessoas com capacidades reduzidas sem supervisão.

1.2 Especificações gerais

Máquina para decoração de bolos Maxima									
Número do artigo	Cor	Dimensão, L×P×A (cm)	Peso (kg)	Consumo de energia	Potência (W)	Velocidade (RPM)	Dimensões do bolo (cm)	Altura do bolo (cm)	Classificação de resistência à água
09381200	Branco	50 × 37 × 62	27	230V / 50Hz / 1 Fase	150	40 a 225	Ø 12 a 32	Max. 18	IPX1
09381201	Verde								
09381202	Azul								
09381203	Rosa								

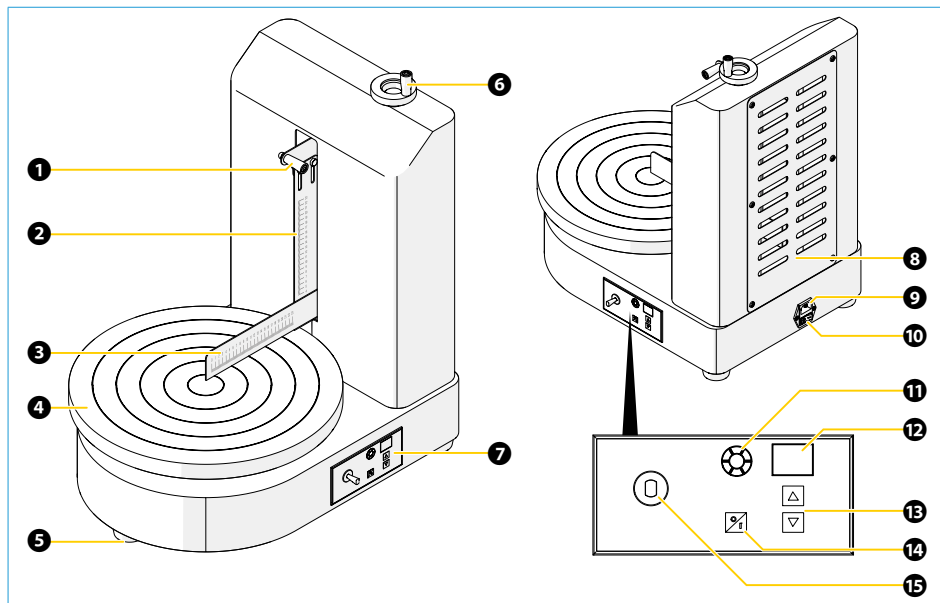
1.3 Peças sobressalentes

Uma vista explodida e uma lista de peças sobressalentes estão disponíveis no anexo 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 Partes 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. SÍMBOLOS DE SEGURANÇA

3.1 Avisos e regulamentos de segurança

⚠ ATENÇÃO

- Este aparelho só pode ser utilizado para os fins a que se destina. Nem o fabricante nem o fornecedor se responsabilizam por danos causados pela utilização incorreta deste aparelho.
- Este é um aparelho comercial destinado ao uso por pessoas que tenham lido e compreendido totalmente este manual. Este equipamento não deve ser operado por crianças ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que estejam sob supervisão adequada.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização em interiores.
- Mantenha o aparelho e a ficha elétrica longe de água e outros líquidos. Se um deles for exposto a um líquido, desligue imediatamente a fonte de alimentação e solicite a verificação do aparelho por parte de um técnico certificado. O incumprimento destas instruções pode resultar em choque elétrico ou até mesmo morte.
- Não utilize o aparelho depois de este ter caído ou se estiver danificado de alguma forma. Mande-o verificar e reparar por um técnico certificado.
- Não mova o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Nunca levante ou mova o aparelho pelo cabo de alimentação.
- Coloque sempre o aparelho nas suas bases. Não coloque o aparelho de lado ou de cabeça para baixo.
- Não abra a caixa nem tente reparar o aparelho por conta própria, a menos que seja instruído por um técnico da Maxima. Abrir sem a permissão explícita da Maxima pode invalidar a garantia, causar danos à máquina ou resultar em uma situação perigosa.
- Não use nenhum dispositivo ou acessório que não seja fornecido com o aparelho ou projetado para funcionar com o mesmo.
- Nunca coloque as mãos ou outras partes do corpo perto das partes móveis do aparelho durante o funcionamento e fique sempre de olho no aparelho quando este estiver em uso.
- Não insira objetos na caixa ou nas aberturas do aparelho.
- Mantenha todas as embalagens fora do alcance das crianças e elimine as embalagens de acordo com os regulamentos locais e nacionais.
- Evite sobrecarregar o aparelho.
- A instalação elétrica deve estar em conformidade com os regulamentos locais.
- Desligue o aparelho antes de retirar a ficha de alimentação.
- PT Desligue sempre a fonte de alimentação quando o aparelho não estiver em uso. Para retirar a ficha da tomada, puxe sempre pela ficha e não pelo cabo.
- Não toque na ficha de alimentação com as mãos húmidas ou molhadas.
- Mantenha o cabo de alimentação longe do alcance de operação e não cubra o cabo. Certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com objetos quentes ou pontiagudos e mantenha-o longe de chamas.
- Repare que enquanto a ficha está na tomada elétrica, o aparelho está ligado à rede elétrica.

- Nunca coloque o aparelho perto de fontes de calor, como fornos, fogões ou radiadores. Evite sempre colocar o aparelho sob luz solar direta.
- Mantenha sempre uma distância mínima de 10 cm entre o aparelho e as paredes ou outros objetos, para permitir a ventilação e facilitar a utilização.
- Desligue sempre o cabo de alimentação da tomada em caso de emergência ou avaria. Certifique-se de que a ficha de alimentação está sempre acessível durante o funcionamento.

3.2 Símbolos de segurança

Símbolo	Significado
	Guarde o aparelho entre 10 e 30°C.
	Não coloque nem guarde o aparelho sob luz solar direta.
	O aparelho destina-se apenas a utilização em interiores.
	O aparelho requer uma ligação com ligação à terra.

PT

4. TRANSPORTE

4.1 Transporte e manuseamento

Os aparelhos com menos de 23 kg podem ser levantados e transportados por uma só pessoa. Os aparelhos com mais de 23 kg têm de ser levantados por duas ou mais pessoas. Lembre-se de levantar sempre pelas pernas e não pelas costas. Nunca tente levantar ou mover objectos para além das suas capacidades. Peça ajuda ou utilize o equipamento adequado, se necessário.

4.2 Embalagem

Desembale e inspecione o seu produto adquirido imediatamente após receber o mesmo. Se houver algum defeito latente ou dano no item, entre imediatamente em contacto com o seu fornecedor. Guarde todos os materiais de embalagem para o caso de a máquina ter de ser devolvida ou inspecionada pela transportadora.

5. INSTALAÇÃO

5.1 Instalação elétrica

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

- Se a sua máquina estiver equipada com uma ficha de alimentação moldada de fábrica. Ligue a ficha de alimentação 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 de fábrica, contacte um eletricitista certificado para ligar o aparelho à fonte de alimentação.
- Veja o anexo 1 Esquema elétrico para mais informações.

5.2 Antes da primeira utilização

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. Ligue a ficha de alimentação a uma tomada com ligação à terra.
5. Limpe a espátula vertical ②, a espátula horizontal ③ e o prato giratório ④ com um pano húmido e detergente suave antes da primeira utilização.

6. UTILIZAR

Para utilizar o aparelho:

1. Use a espátula horizontal com volante ⑥ para mover a espátula horizontal ③ para cima.
2. Use o cabo vertical da espátula ① para mover a espátula vertical ② para trás.
3. Coloque uma base para bolo no meio do prato giratório ④, use os anéis de orientação como referência.
4. Use a espátula horizontal com volante ⑥ para mover a espátula horizontal ③ em direção à base do bolo.
5. Mantenha distância entre a base do bolo e a espátula horizontal ③. Essa distância será a espessura da cobertura.
6. Mova a espátula vertical ② em direção à base do bolo. Mantenha uma distância semelhante à da espátula horizontal em relação à base do bolo ③.
7. Ligue o interruptor de alimentação ⑦ para a posição ON.
8. Opcionalmente, defina o interruptor de direção de rotação ⑧ para a direção de rotação desejada.
9. Pressione o botão liga/desliga ⑨ para ligar o gira-discos ④.
10. Use os botões de ajuste de velocidade ⑫ 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 ② e a espátula horizontal ③ 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 ⑥ meia volta para baixo para criar uma borda angular limpa no bolo.
14. Mova a espátula vertical ② e a espátula horizontal ③ para longe do bolo.
15. Pressione o botão liga/desliga ⑭ para desligar o gira-discos ④.
O bolo está pronto!
16. Limpe o produto. Consulte o capítulo Limpeza e manutenção.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

7.1 Limpeza do aparelho

Para limpar o 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.

PT

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
	Controlo de velocidade com defeito	Substitua os rolamentos ou o eixo se houver desgaste visível. 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 ou contacte o revendedor onde o produto foi adquirido. Eles podem recolher este produto para uma reciclagem ambientalmente segura.

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., vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a încerca să instalați sau să utilizați acest aparat. Acest manual trebuie să fie disponibil în permanență și păstrat în apropierea aparatului.



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 post-vânzare, vă rugăm să vizitați pagina noastră de asistență pentru clienți la: www.maxima.com/ro/serviciul_clienti. Manualele de utilizare sunt disponibile online și pot fi descărcate în format electronic de pe pagina produsului de pe site-ul nostru. Dacă manualul pentru produsul dvs. nu este disponibil, vă rugăm să contactați Serviciul de asistență pentru clienți. Pentru mai multe informații, vizitați site-ul nostru: www.maxima.com

Garanție

Oferim o garanție de 24 de luni pentru facturile emise începând cu data de 01-10-2025. Facturile emise înainte de data de 01-10-2025 vor beneficia de o garanție de 12 luni. În cadrul garanției, vom livra piese de schimb suplimentare în cazul: defectelor materiale, defectelor de fabricație sau altor probleme de calitate.

Următoarele nu sunt acoperite de garanție:

- Daune legate de utilizarea incorectă a aparatului
- Daune legate de utilizarea unor piese care nu făceau parte din aparatul original
- Daune cauzate de transportul către o altă locație după livrare sau instalarea și conectarea incorectă
- Deteriorarea componentelor cauzată de o conexiune incorectă la rețeaua electrică sau la apă
- Deteriorări ca urmare a dezasamblării și/sau modificării aparatului original fără permisiune
- Deteriorări ca urmare a unei utilizări greșite, a unei curățări necorespunzătoare sau a unei întrețineri necorespunzătoare
- Daune cauzate de incendii, prăbușirea unei clădiri, fulgere, inundații, supratensiuni sau paraziți
- Necitirea sau nerespectarea manualului de utilizare
- Consumabile și piese predispuse la uzură
- O factură modificată sau nicio factură

1. Informații despre aparat.....	79
1.1 Utilizare prevăzută.....	79
1.2 Specificații generale.....	79
1.3 Piese de schimb	79
2. Descriere și funcționare	80
2.1 Părți principale	80
3. Simboluri de siguranță	81
3.1 Avertismente și reguli de siguranță	81
3.2 Simboluri de siguranță	82
4. Transport.....	82
4.1 Transport și manipulare.....	82
4.2 Ambalaje	82
5. Instalare	83
5.1 Instalație electrică.....	83
5.2 Înainte de prima utilizare.....	83
6. Utilizare	83
7. Curățarea și întreținerea	84
7.1 Curățarea aparatului	84
7.2 Întreținerea aparatului	84
8. Depanare.....	84
9. Eliminare	85

Anexele se găsesc la sfârșitul acestui manual.

Anexă 1. Schema electrică

Anexă 2. Vedere explodată

1. INFORMAȚII DESPRE APARAT

1.1 Utilizare prevăzută

Acest aparat poate fi utilizat numai în scopul pentru care a fost proiectat și destinat. Producătorul și furnizorul nu sunt răspunzători pentru daunele cauzate de funcționarea incorectă și de utilizarea necorespunzătoare.

Acesta este un aparat comercial și trebuie utilizat numai de către un profesionist calificat care a citit și înțeles acest manual. Nu trebuie utilizat de copii sau persoane cu capacități reduse fără supraveghere.

1.2 Specificații generale

Mașină de decorat torturi Maxima									
Număr articol	Culoare	Dimensiuni, L×A×H (cm)	Greutate (kg)	Putere de intrare	Putere (W)	Viteză (RPM)	Dimensiunile tortului (cm)	Înălțimea tortului (cm)	Clasificare de rezistență la apă
09381200	Alb	50 × 37 × 62	27	230V / 50Hz / 1 Fază	150	40 până la 225	Ø 12 până la 32	Max. 18	IPX1
09381201	Verde								
09381202	Albastru								
09381203	Roz								

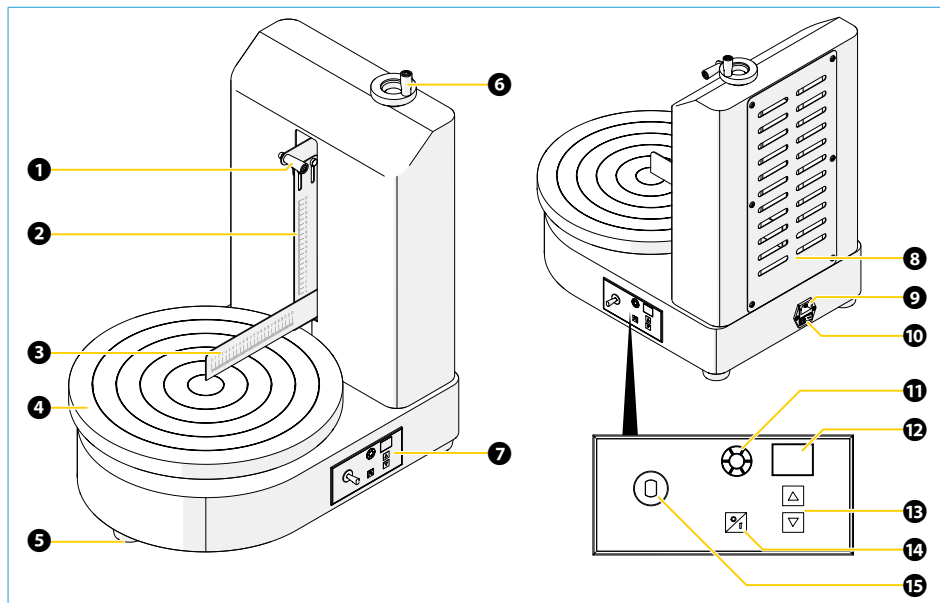
1.3 Piese de schimb

O vedere detaliată și o listă a pieselor de schimb sunt disponibile în anexă 2.

2. DESCRIERE ȘI FUNCȚIONARE

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 Părți 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. SIMBOLURI DE SIGURANȚĂ

3.1 Avertismente și reguli de siguranță

⚠️ AVERTIZARE

- Acest aparat poate fi utilizat numai în scopul pentru care a fost proiectat. Nici producătorul, nici furnizorul nu sunt responsabili pentru daunele cauzate de utilizarea incorectă a acestui aparat.
- Acesta este un aparat comercial destinat utilizării de către persoane care au citit cu atenție și au înțeles pe deplin acest manual. Acest echipament nu trebuie utilizat de copii sau persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, cu excepția cazului în care sunt supravegheate corespunzător.
- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în interior.
- Păstrați aparatul și ștecărul departe de apă și de alte lichide. Dacă oricare dintre acestea este expus la un lichid, deconectați imediat alimentarea cu energie electrică și solicitați verificarea aparatului de către un tehnician autorizat. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la șocuri electrice sau chiar la deces.
- Nu utilizați aparatul după ce a căzut sau dacă este deteriorat în orice mod. Solicitați verificarea și repararea acestuia de către un tehnician certificat.
- Nu mutați aparatul în timpul funcționării.
- Nu ridicați și nu mutați aparatul apucându-l de cablul de alimentare.
- Așezați întotdeauna aparatul pe picioare. Nu așezați aparatul pe o parte sau cu susul în jos.
- Nu deschideți carcasa și nu încercați să reparați aparatul singuri, cu excepția cazului în care vi se solicită acest lucru de către un tehnician Maxima. Deschiderea fără permisiunea explicită a Maxima poate anula garanția, poate provoca deteriorarea aparatului sau poate duce la o situație periculoasă.
- Nu utilizați niciun dispozitiv sau accesoriu care nu este furnizat împreună cu aparatul sau care nu este proiectat să funcționeze cu acesta.
- Nu vă apropiați niciodată mâinile sau alte părți ale corpului de piesele mobile ale aparatului în timpul funcționării și supravegheați întotdeauna aparatul atunci când este în funcțiune.
- Nu introduceți obiecte în carcasa sau în orificiile aparatului.
- Păstrați toate ambalajele la distanță de copii și eliminați-le în conformitate cu reglementările locale și naționale.
- Evitați supraîncărcarea aparatului.
- Instalația electrică trebuie să fie în conformitate cu reglementările locale.
- Opriti aparatul înainte de a scoate ștecărul de alimentare. RO
- Deconectați întotdeauna alimentarea cu energie electrică atunci când aparatul nu este utilizat. Pentru a scoate ștecărul din priză, trageți întotdeauna de ștecăr și nu de cablu.
- Nu atingeți ștecărul de alimentare cu mâinile umede sau ude.
- Țineți cablul de alimentare departe de zona de funcționare și nu acoperiți cablul. Evitați contactul cablului de alimentare cu obiecte fierbinți sau ascuțite și țineți-l departe de flăcările deschise.

- Rețineți că, în timp ce ștecărul se află în priză, aparatul este conectat la rețeaua electrică.
- Nu așezați niciodată aparatul în apropierea surselor de căldură, cum ar fi cuptoare, aragaze sau radiatoare. Evitați întotdeauna expunerea aparatului la lumina directă a soarelui.
- Păstrați întotdeauna o distanță de cel puțin 10 cm între aparat și pereți sau alte obiecte, pentru a asigura ventilația și ușurința utilizării.
- În caz de urgență sau defecțiune, deconectați întotdeauna cablul de alimentare de la priza electrică. Asigurați-vă că priza de alimentare este întotdeauna accesibilă în timpul funcționării.

3.2 Simboluri de siguranță

Simbol	Înțeles
	Depozitați aparatul între 10 și 30°C.
	Nu așezați și nu depozitați aparatul în lumina directă a soarelui.
	Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.
	Aparatul necesită o conexiune la pământ.

4. TRANSPORT

4.1 Transport și manipulare

Aparatele sub 23 kg pot fi ridicate și transportate de o singură persoană. Aparatele de peste 23 kg trebuie să fie ridicate de două sau mai multe persoane. Nu uitați să ridicați întotdeauna din picioare și nu din spate. Nu încercați niciodată să ridicați sau să mutați obiecte peste puterile dumneavoastră. Cereți asistență sau folosiți echipamentul adecvat, dacă este necesar.

4.2 Ambalaje

Despachetați și inspectați produsul achiziționat imediat după ce l-ați primit. În cazul în care există defecte ascunse sau deteriorări ale articolului, vă rugăm să contactați imediat furnizorul dvs. Păstrați toate materialele de ambalare în cazul în care aparatul trebuie returnat sau inspectat de către curier.

5. INSTALARE

5.1 Instalație electrică

Aparatul poate fi echipat cu o priză de alimentare turnată din fabrică sau fără priză de alimentare:

- Dacă aparatul dvs. este echipat cu o priză de alimentare turnată din fabrică. Conectați priza de alimentare la o priză standard. Asigurați-vă că tensiunea aparatului și a prizei de perete sunt compatibile.
- Dacă aparatul dvs. nu este echipat cu o priză de alimentare turnată din fabrică, contactați un electrician autorizat pentru a conecta aparatul la sursa de alimentare.

Vezi atașamentul 1 Schema electrică pentru mai multe informații.

5.2 Înainte de prima utilizare

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. Conectați ștecherul la o priză cu împământare.
5. Curățați spatula verticală ❷, spatula orizontală ❸ și platoul rotativ ❹ cu o cârpă umedă și detergent delicat înainte de prima utilizare.

RO

6. UTILIZARE

Pentru a utiliza aparatul:

1. Utilizați spatula orizontală cu roată manuală ❹ 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 ❹ 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 ❺ pe poziția ON.
8. Opțional, setați comutatorul de direcție de rotație ❽ pe direcția de rotație dorită.
9. Apăsăți butonul de pornire ❾ pentru a porni platoul rotativ ❹.
10. Utilizați butoanele de reglare a vitezei ❿ 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 ❹ 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. Apăsăți butonul de pornire ❺ pentru a opri platoul rotativ ❻. Tortul este gata!
16. Curățați produsul. Consultați capitolul Curățare și întreținere.

7. CURĂȚAREA ȘI ÎNȚEȚINEREA

7.1 Curățarea aparatului

Pentru a curăța aparatul:

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

8. DEPANARE

Problemă	Cauză	Soluție
Aparatul nu se aprinde sau platoul rotativ nu se învâрте.	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.
	Controlul vitezei defect	Înlocuiți rulmenții sau arborele dacă se observă uzură. 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 incorrect (distanța față de tort este incorrectă)	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 incorrectă (în sensul acelor de ceasornic/în sens invers acelor de ceasornic) sau viteză utilizată incorrectă	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.

9. ELIMINARE



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 sau să contactați comerciantul de la care ați achiziționat produsul. Aceștia pot prelua acest produs pentru reciclare în condiții de siguranță pentru mediu.

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



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

υποστήριξη μετά την πώληση, επισκεφθείτε τη σελίδα εξυπηρέτησης πελατών στη διεύθυνση: www.maxima.com/gr/service. Τα εγχειρίδια χρήσης είναι διαθέσιμα στο διαδίκτυο και μπορείτε να τα κατεβάσετε ηλεκτρονικά από τη σελίδα του προϊόντος στον ιστότοπό μας. Εάν το εγχειρίδιο για το προϊόν σας δεν είναι διαθέσιμο, επικοινωνήστε με την Εξυπηρέτηση Πελατών. Για περισσότερες πληροφορίες, επισκεφθείτε την ιστοσελίδα μας: www.maxima.com

Εγ γύηση

Προσφέρουμε εγγύηση 24 μηνών για τιμολόγια με ημερομηνία έκδοσης από 01-10-2025. Για τιμολόγια με ημερομηνία έκδοσης πριν από 01-10-2025, η εγγύηση είναι 12 μηνών. Στο πλαίσιο της εγγύησης, θα παραδώσουμε επιπλέον ανταλλακτικά σε περίπτωση: ελαττωμάτων υλικών, κατασκευαστικών ελαττωμάτων ή άλλων προβλημάτων ποιότητας.

ακόλουθα δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

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

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. Πληροφορίες για τη συσκευή	88
1.1 Προβλεπόμενη χρήση.....	88
1.2 Γενικές προδιαγραφές	88
1.3 Ανταλλακτικά.....	88
2. Περιγραφή και λειτουργία.....	89
2.1 Κύρια μέρη	89
3. Σύμβολα ασφάλειας	90
3.1 Προειδοποιήσεις και κανονισμοί ασφαλείας	90
3.2 Σύμβολα ασφαλείας	91
4. Μεταφορά	91
4.1 Μεταφορά & χειρισμός.....	91
4.2 Συσκευασία.....	91
5. Εγκατάσταση	92
5.1 Ηλεκτρική εγκατάσταση	92
5.2 Πριν από την πρώτη χρήση	92
6. Χρήση.....	92
7. Καθαρισμός και συντήρηση	93
7.1 Καθαρισμός της συσκευής	93
7.2 Συντήρηση της συσκευής.....	93
8. Αντιμετώπιση προβλημάτων	94
9. Απόρριψη.....	95

Τα συνημμένα αρχεία βρίσκονται στο τέλος αυτού του εγχειριδίου.

Συνημμένο 1. Ηλεκτρικό διάγραμμα

Συνημμένο 2. Αναλυτική απεικόνιση

GR

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ

1.1 Προβλεπόμενη χρήση

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο σχεδιάστηκε και προορίζεται. Ο κατασκευαστής και ο προμηθευτής δεν ευθύνονται για τυχόν ζημιές που προκαλούνται από λανθασμένη λειτουργία και ακατάλληλη χρήση.

Αυτή είναι μια επαγγελματική συσκευή και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από εκπαιδευμένο επαγγελματία που έχει διαβάσει και κατανοήσει το παρόν εγχειρίδιο. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα με μειωμένες ικανότητες χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές προδιαγραφές

Μηχανή διακόσμησης κέικ Maxima									
Αριθμός άρθρου	Χρώμα	Διαστάσεις, Π×Β×Υ (cm)	Βάρος (kg)	Ισχύς εισόδου	Ισχύς (W)	Ταχύτητα (RPM)	Διαστάσεις κέικ (cm)	Ύψος κέικ (cm)	Βαθμός αδιαβροχοποίησης
09381200	Λευκό	50 × 37 × 62	27	230V / 50Hz / 1 Φάση	150	40 έως 225	Ø 12 έως 32	Max. 18	IPX1
09381201	Πράσινο								
09381202	Μπλε								
09381203	Ροζ								

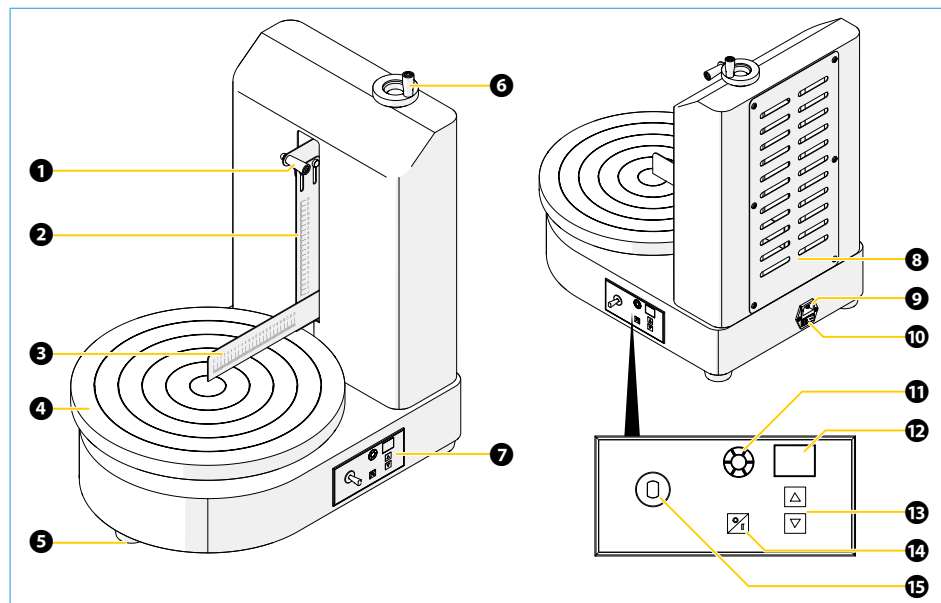
1.3 Ανταλλακτικά

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

2. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

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

2.1 Κύρια μέρη



GR

3. ΣΥΜΒΟΛΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

3.1 Προειδοποιήσεις και κανονισμοί ασφαλείας

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο για τον σκοπό για τον οποίο έχει σχεδιαστεί. Ούτε ο κατασκευαστής ούτε ο προμηθευτής ευθύνονται για ζημιές που προκλήθηκαν από την ακατάλληλη χρήση αυτής της συσκευής.
- Αυτή είναι μια εμπορική συσκευή που προορίζεται για χρήση από άτομα που έχουν διαβάσει προσεκτικά και έχουν κατανοήσει πλήρως το παρόν εγχειρίδιο. Αυτός ο εξοπλισμός δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός εάν βρίσκονται υπό την κατάλληλη επίβλεψη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
- Κρατήστε τη συσκευή και το ηλεκτρικό φις 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 προκαλέσει ηλεκτροπληξία ή ακόμα και θάνατο.
- 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 σηκώνετε ή μετακινείτε τη συσκευή από το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή στα πόδια της. Μην τοποθετείτε τη συσκευή στο πλάι ή ανάποδα.
- Μην ανοίγετε το περίβλημα και μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή μόνοι σας, εκτός εάν σας δοθεί σχετική οδηγία από 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 τοποθετείτε ποτέ τα χέρια σας ή άλλα μέρη του σώματός σας κοντά στα κινούμενα μέρη της συσκευής και προσέχετε πάντα τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο περίβλημα ή στα ανοίγματα της συσκευής.
- Κρατήστε όλες τις συσκευασίες μακριά από παιδιά και απορρίψτε τις συσκευασίες σύμφωνα με τους τοπικούς και εθνικούς κανονισμούς.
- Αποφύγετε την υπερφόρτωση της συσκευής.
- Η ηλεκτρική εγκατάσταση πρέπει να συμμορφώνεται με τους τοπικούς κανονισμούς.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή πριν βγάλετε το φις από την πρίζα.
- GR 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 όχι το καλώδιο.
- Μην αγγίζετε το φις ρεύματος 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 φλόγες.
- Σημειώστε ότι όσο το φως βρίσκεται στην πρίζα, η συσκευή είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας, όπως φούρνους, κουζίνες ή καλοριφέρ. Αποφύγετε πάντα την έκθεση της συσκευής σε άμεσο ηλιακό φως.
- Διατηρείτε πάντα απόσταση τουλάχιστον 10 cm μεταξύ της συσκευής και των τοίχων ή άλλων αντικειμένων για τον αερισμό και την ευκολία χρήσης.
- Αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης ή δυσλειτουργίας. Βεβαιωθείτε ότι η πρίζα τροφοδοσίας είναι πάντα προσβάσιμη κατά τη λειτουργία.

3.2 Σύμβολα ασφαλείας

Σύμβολο	Σημασία
	Αποθηκεύετε τη συσκευή μεταξύ 10 και 30°C.
	Μην τοποθετείτε ή αποθηκεύετε τη συσκευή σε άμεσο ηλιακό φως.
	Η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για χρήση σε εσωτερικούς χώρους.
	Η συσκευή απαιτεί γειωμένη σύνδεση.

GR

4. ΜΕΤΑΦΟΡΑ

4.1 Μεταφορά & χειρισμός

Συσκευές κάτω των 23 κιλών μπορούν να ανυψωθούν και να μεταφερθούν από ένα άτομο. Οι συσκευές άνω των 23kg πρέπει να ανυψώνονται από δύο ή περισσότερα άτομα. Να θυμάστε να σηκώνετε πάντα από τα πόδια και όχι από την πλάτη. Ποτέ μην προσπαθείτε να σηκώσετε ή να μετακινήσετε αντικείμενα που υπερβαίνουν τις δυνατότητές σας. Ζητήστε βοήθεια ή χρησιμοποιήστε τον κατάλληλο εξοπλισμό, εάν είναι απαραίτητο.

4.2 Συσκευασία

Αφαιρέστε τη συσκευασία και επιθεωρήστε το προϊόν σας αμέσως μετά την παραλαβή. Εάν υπάρχουν τυχόν ελαττώματα ή ζημιές στο προϊόν, παρακαλούμε επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή σας. Φυλάξτε όλα τα υλικά συσκευασίας σε περίπτωση που το μηχάνημα πρέπει να επιστραφεί ή να επιθεωρηθεί από την εταιρεία ταχυμεταφορών.

5. ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

5.1 Ηλεκτρική εγκατάσταση

Η συσκευή μπορεί να είναι εξοπλισμένη με εργοστασιακά τοποθετημένο μορφοποιημένο βύσμα τροφοδοσίας ή χωρίς βύσμα τροφοδοσίας:

- Εάν η συσκευή σας είναι εξοπλισμένη με εργοστασιακά τοποθετημένο βύσμα τροφοδοσίας. Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας σε μια τυπική πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της συσκευής και της πρίζας είναι συμβατές.
- Εάν η συσκευή σας δεν είναι εξοπλισμένη με εργοστασιακά τοποθετημένο καλώδιο 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

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. Συνδέστε το βύσμα τροφοδοσίας σε μια γειωμένη πρίζα.
5. 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.

6. ΧΡΗΣΗ

Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή:

1. Χρησιμοποιήστε την οριζόντια σπάτουλα με το χειροκίνητο τροχό ❹ 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 δακτυλίου ως σημείο αναφοράς.
4. Χρησιμοποιήστε την οριζόντια σπάτουλα με χειροκίνητο τροχό ❹ 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 ❷ στη θέση ON.

8. Προαιρετικά, ρυθμίστε το διακόπτη κατεύθυνσης περιστροφής ❸ στην επιθυμητή κατεύθυνση περιστροφής.
9. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας ❹ για να ενεργοποιήσετε το πικάπ ❷.
10. Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ρύθμισης ταχύτητας ❺ 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 ❸ 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 ❺ για να απενεργοποιήσετε το πικάπ ❷.
Το κέικ είναι έτοιμο!
16. Καθαρίστε το προϊόν. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο Καθαρισμός και συντήρηση.

7. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

GR

7.1 Καθαρισμός της συσκευής

Για να καθαρίσετε τη συσκευή:

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

8. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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.
	Ελαττωματικός έλεγχος ταχύτητας	Αντικαταστήστε τα ρουλεμάν ή τον άξονα εάν υπάρχει ορατή φθορά. 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.

9. ΑΠΟΡΡΙΨΗ



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 ή επικοινωνήστε με τον έμπορο από τον οποίο αγοράσατε το προϊόν. Αυτοί μπορούν να παραλάβουν το προϊόν για ανακύκλωση με ασφάλεια για το περιβάλλον.

GR

Благодарим вас за покупку данного прибора компании Maxima. Для обеспечения вашей безопасности и максимально эффективного использования прибора, пожалуйста, внимательно прочтите инструкции перед установкой или использованием прибора. Данное руководство должно быть доступно в любое время и храниться рядом с прибором.



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

Получить послепродажную поддержку можно на странице обслуживания клиентов: www.maxima.com/ee_ru/service. Руководства пользователя опубликованы на нашем веб-сайте и их можно загрузить на свое устройство в электронном виде. Если руководство для Вашего продукта недоступно, обратитесь в службу поддержки клиентов. Для получения дополнительной информации посетите наш веб-сайт: www.maxima.com.

Гарантия

Мы предлагаем 24-месячную гарантию на счета, выставленные после 01.10.2025. На счета, выставленные до 01.10.2025, предоставляется 12-месячная гарантия. В рамках гарантии мы поставляем дополнительные запасные части в случае: дефектов материала, производственных дефектов или других проблем с качеством.

Гарантия не распространяется на следующее:

- Ущерб, связанный с неправильным использованием прибора
- повреждения, связанные с использованием деталей, которые не входили в оригинальную комплектацию изделия;
- Повреждения, вызванные транспортировкой в другое место после доставки или неправильной установкой и подключением
- повреждения компонентов, вызванные неправильным подключением к электросети или водопроводу;
- повреждения в результате разборки и/или внесения изменений в оригинальный прибор без разрешения;
- повреждения в результате неправильного использования, плохой очистки или ненадлежащего обслуживания;
- повреждения в результате пожара, обрушения здания, удара молнии, наводнения, скачков напряжения или воздействия вредителей;
- не прочтение или несоблюдение руководства пользователя;
- расходные материалы и детали, подверженные износу;
- в случае изменения или отсутствия счета.

1. Информация об устройстве	98
1.1 Предполагаемое использование	98
1.2 Общие технические характеристики	98
1.3 Запасные части	98
2. Описание и принцип действия	99
2.1 Основные части	99
3. Предупреждающие знаки	100
3.1 Предупреждения и правила безопасности	100
3.2 Символы безопасности	101
4. Транспортировка	102
4.1 Транспортировка и обработка	102
4.2 Упаковка	102
5. Установка	102
5.1 Электромонтаж	102
5.2 Перед первым использованием	102
6. Использование	102
7. Чистка и техническое обслуживание	103
7.1 Очистка прибора	103
7.2 Техническое обслуживание прибора	103
8. Поиск и устранение неисправностей	104
9. Утилизация	105

Приложения можно найти в конце данного руководства.

Приложение 1. Электрическая схема

Приложение 2. Разборная схема

1. ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ

1.1 Предполагаемое использование

Данным прибором можно пользоваться только в целях, для которых он был разработан и предназначен. Производитель и поставщик не несут ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной эксплуатацией прибора и его использованием не по назначению.

Это коммерческое устройство и должно использоваться только обученным специалистом, который прочитал и понял данное руководство. Оно не должно использоваться детьми или лицами с ограниченными возможностями без присмотра.

1.2 Общие технические характеристики

Машина для украшения тортов Maxima									
Номер артикула	Цвет	Размеры, Ш×Г×В (см)	Вес (кг)	Потребляемая мощность	Мощность (Вт)	Скорость (об/мин)	Размеры торта (см)	Высота торта (см)	Степень водонепроницаемости
09381200	Белый	50 × 37 × 62	27	230V / 50Гц / 1 Фаза	150	40-225	Ø 12-32	Max. 18	IPX1
09381201	Зеленый								
09381202	Синий								
09381203	Розовый								

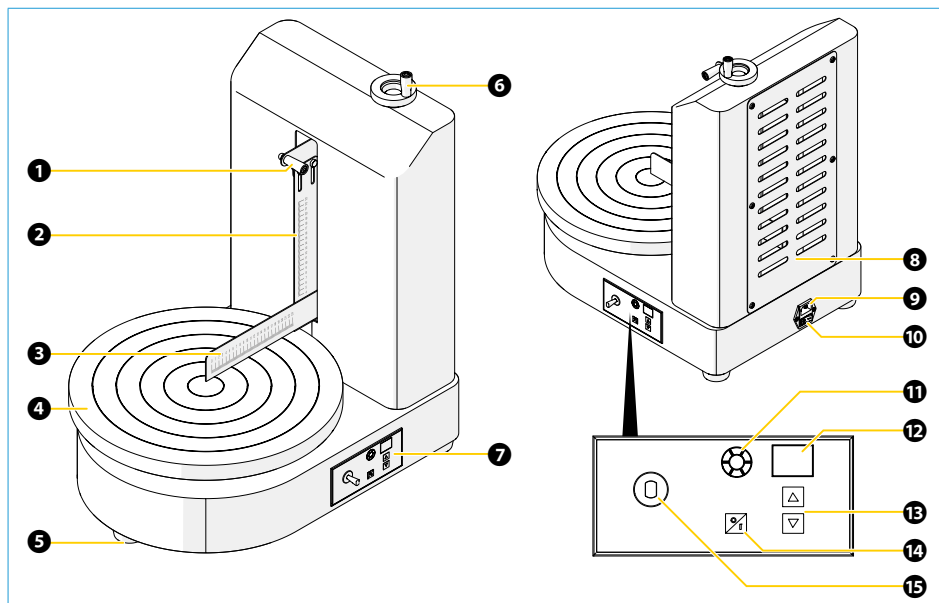
1.3 Запасные части

Разборная схема и список запасных частей приведены в приложении 2.

2. ОПИСАНИЕ И ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

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

2.1 Основные части



- ❶ Вертикальная ручка лопатки
- ❷ Вертикальная лопатка
- ❸ Горизонтальная лопатка
- ❹ Поворотный стол
- ❺ Резиновые противоскользящие ножки
- ❻ Горизонтальная лопатка с маховиком
- ❼ Панель управления
- ❽ Вентиляционные отверстия
- ❾ Вход для штепсельной вилки
- ❿ Выключатель питания
- ⓫ Светодиодный индикатор вращения
- ⓫ Дисплей (индикатор скорости)
- ⓫ Кнопки регулировки скорости
- ⓫ Кнопка питания
- ⓫ Переключатель направления вращения

3. ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ ЗНАКИ

3.1 Предупреждения и правила безопасности

▲ ОСТОРОЖНО

- Данное устройство может использоваться только по назначению. Ни производитель, ни поставщик не несут ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного использования данного устройства.
- Это коммерческое устройство предназначено для использования лицами, которые внимательно прочитали и полностью поняли настоящее руководство. Данное оборудование не должно эксплуатироваться детьми или лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они не находятся под надлежащим присмотром.
- Это устройство предназначено только для использования в помещениях.
- Держите прибор и электрическую вилку на безопасном расстоянии от воды и других жидкостей. В случае попадания жидкости на прибор, немедленно отключите питание и обратитесь к сертифицированному специалисту для диагностики устройства. Несоблюдение инструкций может привести к поражению электрическим током или смерти.
- Не используйте прибор после падения или при наличии любых повреждений. Обратитесь к сертифицированному технику для проверки и ремонта.
- Не перемещайте прибор во время работы.
- Никогда не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур питания.
- Всегда ставьте прибор на ножки. Не ставьте прибор на бок или вверх дном.
- Не открывайте корпус и не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор, если это не было рекомендовано техническим специалистом Maxima. Открытие корпуса без явного разрешения Maxima может привести к аннулированию гарантии, повреждению прибора или возникновению опасной ситуации.
- Не используйте никаких устройств или аксессуаров, которые не поставлялись вместе с прибором или не предназначены для работы с ним.
- Никогда не приближайте руки или другие части тела к движущимся частям работающего прибора и всегда будьте бдительны при работе с прибором.
- Не вставляйте предметы в корпус или отверстия прибора.
- Храните всю упаковку вдали от детей и утилизируйте ее в соответствии с местными и национальными правилами.
- Избегайте перегрузки прибора.
- Электропроводка должна соответствовать местным нормам.
- Выключайте прибор, прежде чем вынуть вилку из розетки. RU
- Всегда отключайте электропитание, когда прибор не используется. Когда вынимаете вилку из розетки, всегда тяните за саму вилку, а не за кабель.
- Не прикасайтесь к вилке электропитания влажными или мокрыми руками.
- Располагайте кабель питания подальше от рабочей зоны прибора и не накрывайте

его. Следите за тем, чтобы кабель питания не соприкасался с горячими или острыми предметами, и держите его на безопасном расстоянии от открытого огня.

- Обратите внимание, что пока вилка находится в розетке, прибор подключен к электрической сети.
- Никогда не размещайте прибор вблизи источников тепла, таких как духовки, плиты или радиаторы. Всегда избегайте размещения прибора под прямыми солнечными лучами.
- Для обеспечения вентиляции и удобства использования всегда соблюдайте расстояние не менее 10 см между прибором и стенами или другими предметами.
- В случае аварии или неисправности всегда отсоединяйте шнур питания от розетки. Убедитесь, что во время работы штепсельная вилка всегда доступна.

3.2 Символы безопасности

Сим-вол	Значение
	Храните прибор при температуре от 10 до 30 °C.
	Не размещайте и не храните прибор под прямыми солнечными лучами.
	Прибор предназначен только для использования в помещениях.
	Прибор требует заземленного подключения.

RU

4. ТРАНСПОРТИРОВКА

4.1 Транспортировка и обработка

Приборы весом до 23 кг может поднимать и переносить один человек. Приборы весом более 23 кг должны поднимать два или более человек. Помните, что всегда нужно поднимать за ноги, а не за спину. Никогда не пытайтесь поднимать или перемещать предметы, которые вам не по силам. При необходимости попросите помощи или воспользуйтесь соответствующим оборудованием.

4.2 Упаковка

Распакуйте и осмотрите свою покупку сразу после получения. Если вы обнаружите какие-либо скрытые дефекты или повреждения товара, немедленно свяжитесь с Вашим поставщиком. Сохраните всю упаковку на случай, если прибор необходимо будет вернуть или осмотреть курьеру.

5. УСТАНОВКА

5.1 Электромонтаж

Прибор может быть оснащен заводской формованной вилкой питания или без вилки питания:

- Если ваша машина оснащена заводской формованной вилкой питания. Вставьте вилку питания в стандартную розетку. Убедитесь, что напряжение машины и розетки совместимы.
- Если ваша машина не оснащена заводской формованной вилкой, обратитесь к сертифицированному электрику для подключения прибора к источнику питания. См. приложение 1 Электрическая схема для получения дополнительной информации.

5.2 Перед первым использованием

Перед первым использованием:

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

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Чтобы использовать прибор:

1. Используйте ручной горизонтальный шпатель **6** для перемещения горизонтальной лопатки **3** вверх.
2. Используйте вертикальную ручку лопатки **1**, чтобы переместить вертикальную лопатку **2** назад.

3. Поместите основу для торта в центр поворотного стола ④, используя направляющие кольца в качестве ориентира.
4. Используйте ручной горизонтальный шпатель ⑥, чтобы переместить горизонтальную лопатку ③ к основанию торта.
5. Сохраняйте расстояние между основой торта и горизонтальной лопаткой ③. Это расстояние будет соответствовать толщине нанесения крема.
6. Переместите вертикальную лопатку ② к основанию торта. Держите вертикальную лопатку на таком же расстоянии от основания торта, как и горизонтальную лопатку ③.
7. Переведите выключатель питания ⑦ в положение ON.
8. При желании установите переключатель направления вращения ⑧ в нужное направление вращения.
9. Нажмите кнопку питания ⑨, чтобы включить проигрыватель ④.
10. Используйте кнопки регулировки скорости ⑫ для установки желаемой скорости.
11. Равномерно намажьте крем или глазурь по верхней части и бокам основания торта. Вертикальная лопатка ② и горизонтальная лопатка ③ 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 ⑥ на пол-оборота вниз, чтобы создать ровный угловой край на торте.
14. Перемещайте вертикальную лопатку ② и горизонтальную лопатку ③ от торта.
15. Нажмите кнопку питания ⑭, чтобы выключить проигрыватель ④.
Торт готов!
16. Очистите изделие. См. раздел «Очистка и уход».

RU

7. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

7.1 Очистка прибора

Для очистки прибора:

1. Переведите выключатель питания ⑩ 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.

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
	Неисправность регулятора скорости	Замените подшипники или вал, если виден износ. Проверьте электронный блок управления или регулятор скорости.
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.

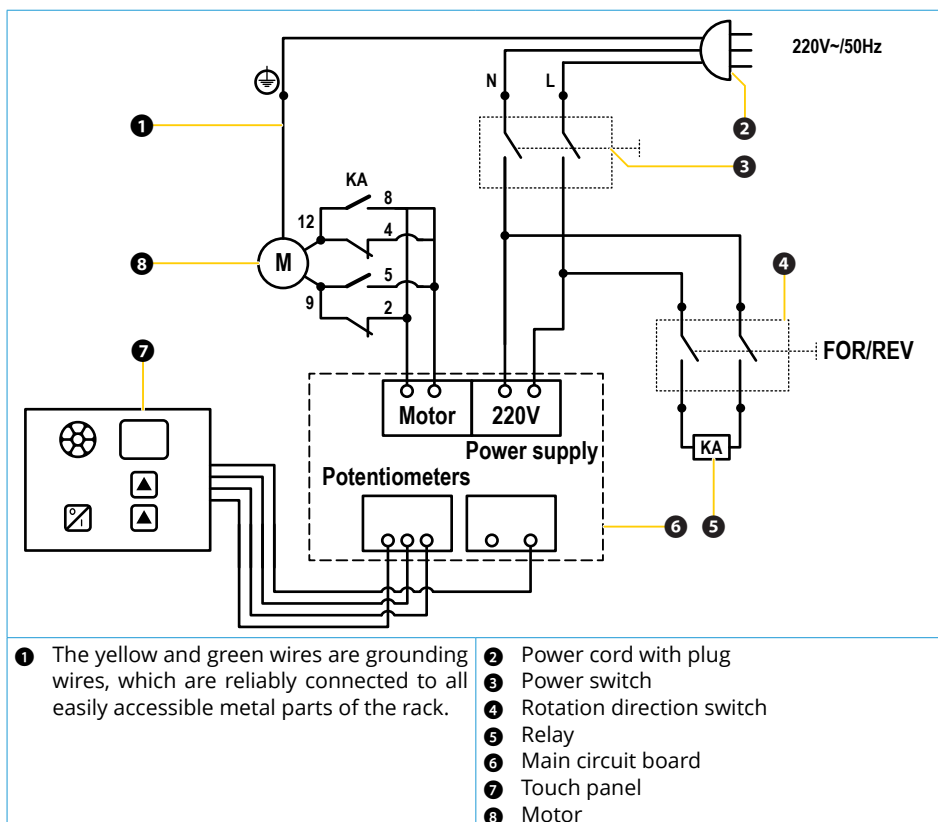
9. УТИЛИЗАЦИЯ



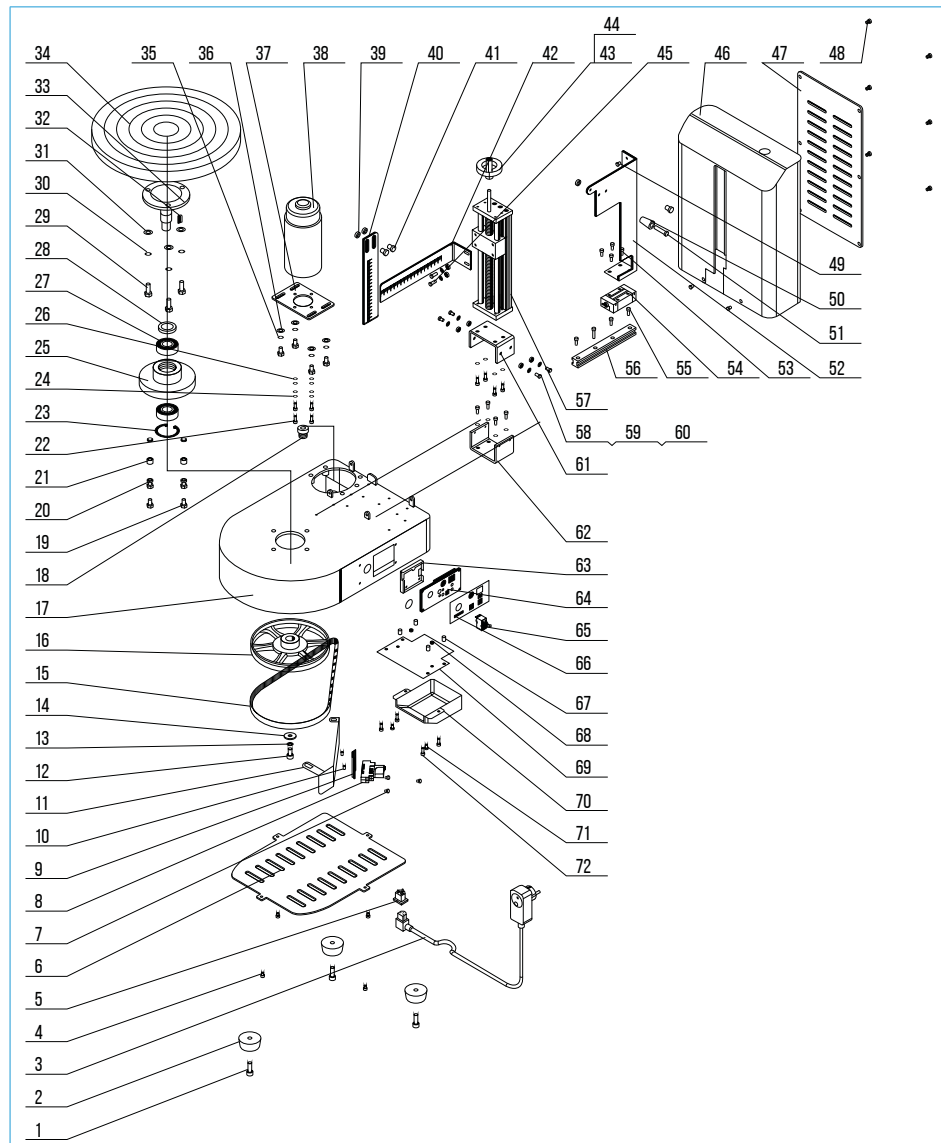
Эта маркировка означает, что данный продукт не следует утилизировать вместе с другими бытовыми отходами на территории ЕС. Во избежание возможного вреда для окружающей среды или здоровья человека в результате неконтролируемой утилизации отходов, ответственно относитесь к переработке отходов, способствуя устойчивому повторному использованию материальных ресурсов. Для возврата использованного устройства воспользуйтесь системами возврата и сбора отходов или обратитесь к продавцу, у которого был приобретен продукт. Они могут принять данный продукт для экологически безопасной переработки.

RU

Attachment 1. Electrical schematic



Attachment 2. Exploded view



Spare parts				
No.	Code	Name	Specification	Qty.
1	GB/T70.1—2000	Hexagonal cylindrical head	M8X25	3
2	D54-D43-L30	Universal rubber sole	-	3
3	-	European-style square plug wire 3x1 square	-	1
4	GB/T 5780—2000	Hexagon head bolt	M5*16	6
5	-	Pin card socket	-	1
6	MN12-09	Base cover	-	1
7	GB/T818-2000	Cross recessed pan head screw	M4X5	2
8	JQX-13F/2Z	Eight-pin relay	-	1
9	TH36X60	Guide rail	-	1
10	GB/T6170-2000	Type 1 hexagon nut	M4	2
11	MN12-11	Base wire baffle	-	1
12	GB/T 5783—2000	Hexagon head bolt	M8*16	1
13	GB 93-1987	Standard spring washer	8	1
14	GB/T 5287-2002	Extra large washer	8	1
15	-	The multi-wedge band (PJ914) is 11.7mm wide	11.7mm	1
16	MN12-04	Big pulley	-	1
17	MN12-08	Base	-	1
18	MN12-07	Motor pulley	-	1
19	GB/T 5783—2000	Hexagon head bolt	M8*16	5
20	GB 93-1987	Standard spring washer	8	4
21	GB/T 5287-2002	Extra large washer	8	4
22	GB/T 5783—2000	Hexagon head bolt	M5*16	4
23	GB/T 894.1—86	Hole with elastic ring	52	1
24	GB/T 93—1987	Spring washer	5	4
25	MN12-03	Bearing block	-	1
26	GB/T 5287-2002	Extra large washer	5	4
27	GB/T 276—1994	Deep groove ball bearing	6205	2
28	-	Lip seal ring	28*40*7	1
29	GB/T 5783—2002	Standard spring washer	10	3
30	GB/T 93—1987	Spring washer	10	3
31	GB/T 5287-2002	Extra large gasket	10	3
32	GB 1096-79	Plain flat key	6x20	1
33	MN12-02	Main shaft	-	1
34	MN12-01	Turntable	-	1
35	GB/T 93—1987	Standard spring washer	8	3
36	GB/T 5287-2002	Extra large washer	8	3

Spare parts				
37	MN12-06	Motor base	-	1
38	MN12-05	Electric motor	-	1
39	GB 923-1988	Cap nut	M6	3
40	MN12-16	Side scraper	M6	1
41	GB5789-1986	Hexagon flange bolt	M6x12	2
42	MN12-15	Top scraper	-	1
43	-	Hand wheel	-	1
44	-	Handwheel handle	-	1
45	GB/T5783-2000	Hexagon head bolt with full thread	M5X16	2
46	MN12-12	Upright base	-	1
47	MN12-10	Rear cover plate	-	1
48	GB/T 818-2000	Cross recessed pan head screw	M5x8	8
49	B5LA-01-05-03	Shock pad	-	1
50	GB/T 70.1-2000	Hexagonal cylindrical head screw	M6X35	2
51	-	Bakelite handle sleeve	M6X35	1
52	MN12-17	Diameter scraper fixing seat	-	1
53	GB/T5783-2000	Hexagon head bolt with full thread	M5X12	4
54	HGH25CA	Square slider	HGH25CA	1
55	GB/T 70.1-2000	Hexagonal cylindrical head screw	M5X10	3
56	HHC-H30-1-L200-E10	Rail	-	1
57	GGP80-230L	Hand double axle slide table (incl. hand wheel)	GGP80-230L	1
58	GB 93-1987	Standard spring washer	5	4
59	GB/T5287-2002	Extra large spring	5	4
60	GB/T 70.1-2000	Hexagonal cylindrical head screw	M5X10	12
61	MN12-14	Lift adjusting seat	-	1
62	MN12-13	Lifting seat	-	1
63	-	Circuit board box	-	1
64	-	Circuit board	-	1
65	-	Rotation switch	-	1
66	MN12-19	Control panel	-	1
67	9X5.5X10	Insulating standoff	-	4
68	GB/T6170-2000	Type 1 hexagon nut	M4	2
69	B7LB-03-10	Circuit board fixing plate	-	1
70	B7LB-03-12	Circuit board guard	-	1
71	GB/T818-2000	Cross recessed pan head screw	M5x16	1
72	GB/T818-2000	Cross recessed pan head screw	M4x10	1



TECHNICAL DEPARTMENT & WAREHOUSE

NIJVERHEIDSWEG 23A/D

3641 RP MIJDRECHT

THE NETHERLANDS

☎ +31 (0) 297 253 969

✉ TECHNICAL@MAXIMA.COM

V1.0 | Januari 2026

