



MAXIMA

MPM 7 PLANETARY MIXER



USER MANUAL

GEBRUIKERSHANDLEIDING



**BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY
VOOR GEBRUIK DIEN U DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING UITVOERIG TE LEZEN**



English

Introduction

Thank you for purchasing this Maxima product. In order to obtain the maximum benefit and use of this product, please read these instructions completely before attempting to install or use this product.

Your new Maxima product is manufactured with advanced production techniques. Every product is inspected before shipment and tested to ensure operator safety and product quality. All parameters have reached or exceeded the national standard.

The Maxima mixer range can be used for mixing food products as various types of dough or product fillings. The machines are safe, stable and easy-to-use. You can use different speeds and tools to meet different mixing requirements and satisfactory results. All parts in contact with food are made of stainless steel or food grade materials.

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

We know you will enjoy using this product and Thank You for choosing our product. We hope you consider Maxima for your future equipment purchases.

Specifications

Model	Capacity	Speed	Colours	Dimensions	Packaging	Weight KG	Max. Power	Connection
Maxima MPM 7	7 liter	100 - 938 RPM	White, Pink, Blue and Green	403 x 244 x 438 mm	465 x 320 x 535 mm	N.W. 15 / G.W. 17	350 Watt	220V/50Hz/1Phase

Features

- **Certifications:** All Maxima machines are CE certified.
- **Motors:** All Maxima machine motors are designed specifically for heavy duty mixing applications.
- **Tools:** All tools (Hook, Whisk and Beater) are made from 304 stainless steel
- **Transmission:** All Maxima gears and shafts are made of quality steel which is precision machined.
- **Controls:** All Maxima mixers have a separate start and stop button so that operators can easily stop the machine in an emergency situation. The speed can be adjusted by a speed knob.
IMPORTANT! In order to prolong the life of the motor and gearbox, it is required that the mixer is only used with speed 2-4 when mixing dough. When using the flat beater use speed 3-6.
- **Safety:** This mixer is equipped with a protective guard so that moving parts cannot be accessed when the machine is running. Furthermore the tilting mechanism of the head is equipped with a safety switch so that the machine stops when the head is tilted. At last the machine is equipped with an overload switch.

Safety Regulations

- The machine may only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Keep the machine and electrical plug away from water and any other liquids. In the unlikely event that the machine should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the machine checked by a certified technician. **Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.**
- Never try to open the casing of the machine yourself.



- Do not insert any objects in the casing or openings of the machine.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Regularly check the plug and cord for any damage. When the plug or cord is damaged, you should have it repaired by a certified repair company.
- Do not use the machine after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified repair company.
- Do not try to repair the machine yourself. **This could give rise to life-threatening situations.**
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Make sure that no one can accidentally pull the cord loose or trip over the cord.
- Always keep an eye on the machine when in use.
- Never put your hands near the moving parts of the machine.
- Never let children use professional machines.
- Always pull the plug out of the socket when the machine is not being used and always before cleaning.
- **ATTENTION!** As long as the plug is in the socket the machine is connected to the power source.
- Turn off the machine before pulling the plug out of the socket.
- Never try to move or carry the machine by the power cord.
- This machine may only be used for its intended purpose: mixing food products.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the machine.
- Avoid overloading.
- Turn off the machine after use by removing the plug from the socket.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.

First Time Use

- Unpack and inspect your machine immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the machine then immediately contact the freight carrier as well as your dealer. Save all packaging materials for inspection by the freight carrier.
- Read this instruction manual completely before attempting to install and operate this product. All installations and set ups must be done by authorized service agents, your dealer, or Maxima representatives.
- The machine must be positioned on a flat surface with sufficient space around the machine to allow for easy access to the machine, and for cleaning and ventilation.
- If your machine is supplied with a factory fitted molded plug then you may plug the unit into a standard electrical outlet. Make sure that the voltage of the machine and the wall outlet are compatible. If your



machine is not supplied with a factory fitted molded plug then a qualified electrical technician must be contacted to wire the unit to the power supply.

- Before using your machine for the first time it is recommended that the exterior of the machine is wiped down with a damp cloth, and the bowl and attachments are washed using a food safe cleaning detergent and rinsed with warm water.
- Level and position the machine in such a way that the plug is accessible at all times.

Operation

- Plug the machine into the main socket.
- Before turning on the mixer select the desired mixing speed using the speed knob.
- **IMPORTANT!** Never overload the machine. Never fill the machine with more than 1.25KG flower when processing dough. In case of heavy operation the maximum capacity may even be less. Consult your authorized reseller in case of doubt. The moisture content of heavy dough is critical when selecting the proper mixing speed. Only use the speeds 2-4 when mixing dough.
- Once the speed has been selected, press the start button to activate the mixer. The head of the mixer must be closed and fixed for the mixer to operate. If the head is tilted or not closed properly then the mixer will not function.
- To change the speed, turn the speed knob to select the desired speed. you can change the speed when the machine is running.
- When mixing light batches it is recommended that the mixer is not used continuously for a time period of more than 30 minutes and a cooling off period of 15-20 minutes should be allowed between mixing cycles.
- When mixing heavier batches it is recommended that the mixer does not run for more than 20 minutes continuously and a cooling off period of 20-30 minutes should be allowed between mixing batches.
- Should the machine not be used for a longer period, please remove the plug from the main socket.

Safety Features

The machine is fitted with the following safety features designed to protect the user and the machine against injury or damage:

- **Safety Guard** – The safety guard is fixed and may not be removed except for cleaning. **Never try to put your hands in the bowl while in operation.**
- **Head Switch** – The head must be in fully closed position in order to be able to activate the mixer. If the head is not completely down and not fixed properly, then the mixer will not start. If the head is tilted during use then the mixer will switch off. In order to restart the mixer the head must be closed. **Never try to tilt the head or remove the bowl while in operation.**
- **Overload Protection** – The motor is fitted with a safety shut off device which will automatically turn off the machine when the manufacturers recommended operating limits are heavily exceeded. When this happens then the machine should be left off for a minimum of 60 minutes in order to allow the motor to cool down. After the cool down period then the user can continue careful use of the machine. Any damage caused this way is not covered by warranty.



Cleaning and Maintenance

- Always remove the plug from the socket before cleaning the machine.
- **ATTENTION!** Never immerse the machine in water or any other liquid!
- Clean the outside of the machine with a damp cloth (water with mild detergent).
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use any sharp or pointed objects. Do not use petrol or solvents! Clean with a damp cloth and detergent if necessary. Do not use abrasive materials.
 - all parts are not dishwasher safe
- **ATTENTION!** Never hose down the machine!

Storage

- Store in a cool and dry place.

Warranty

Dear users:

Thank you for using our products, our company will follow related provisions from our "Terms and Conditions", and provide you services when you can show us the invoice.

We provide 12-month warranty from the date of purchase (invoice date). In the warranty period, our company is responsible for free parts if there is a device fault or quality problem of spare parts under correct operation. This is without prejudice to your statutory rights.

The following does not belong to free services:

1. Damages result from transportation, installation, improper connections.
2. Component damages caused by failing to provide power and voltage as required in technical data.
3. Damages caused by disassembling products, adjust or change the mechanical and electrical structures without permission.
4. Damages caused by improper operation, cleaning and maintenance.
5. Non-man-made damage, such as damages from abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods and other natural disasters, and damages from rats and other pests.
6. Failure in following the manual.
7. Wearable and expendable parts.
8. Altered invoice or without invoice.

In line with our policy of continuous development, we reserve the right to alter the product, the packaging or the documentation without prior notice.

Discarding

- When discarding the machine at the end of its useful life, please observe the regulations and guidelines in force at that time.



Nederlands

Introductie

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

Uw nieuwe Maxima product is geproduceerd met geavanceerde productietechnieken. Elk product wordt voor verzending geïnspecteerd en getest om veiligheid en betrouwbaarheid te kunnen waarborgen. Alle parameters voldoen volgens de nationale standaarden.

De Maxima mixers kunt u gebruiken voor het mengen en kneden van voedingsproducten, bijvoorbeeld voor deeg of productvullingen. De machines zijn veilig, stabiel en gemakkelijk te gebruiken. Door het gebruik van verschillende snelheden en toebehoren kunt u benodigde resultaten naar voldoening behalen. Alle delen in contact met voedsel zijn gemaakt van RVS of voedselveilige materialen.

Bij Maxima zijn wij erg trots op onze producten en zijn volledig gecommiteerd om u van de beste producten en service te voorzien. Uw tevredenheid is onze nummer 1 prioriteit.

Wij weten dat u met plezier dit product zal gaan gebruiken en bedanken u voor uw keuze. Wij hopen dat u Maxima in gedachten houdt bij toekomstige aanschaf van apparatuur.

Specificaties

Model	Capaciteit	Snelheid	Kleur	Afmetingen	Verpakking	Gewicht KG	Vermogen	Aansluiting
Maxima MPM 7	7 Liter	100 - 939 TPM	Classic White, Pink, Blue en Green	403 x 244 x 438 mm	465 x 320 x 535 mm	Netto 15 / Bruto 17	350 Watt	220V/50Hz/1Phase

Kenmerken

- **Certificeringen:** Alle Maxima machines zijn CE gecertificeerd.
- **Motoren:** Alle Maxima motoren zijn ontworpen voor professioneel gebruik.
- **Tools:** Alle tools (Deeghaak, Garde en Mengvleugel) zijn vervaardigd uit 304 roestvrijstaal.
- **Overbrenging:** Alle Maxima tandwielen, assen en lagers zijn van hoge kwaliteit en duurzaamheid.
- **Besturing:** Alle Maxima mixers hebben aparte start- en stopknoppen zodat gebruikers de machine gemakkelijk kunnen stoppen in een noodsituatie. De snelheid kan worden aangepast met de draaiknop. **LET OP!** Om de levensduur van de motor en de overbrenging te verlengen, moet de machine tussen snelheid 2-4 worden gezet wanneer deeg wordt gekneet. Met de beslagvleugel moet u de snelheid tussen 3-6 houden.
- **Veiligheid:** Deze mixer is voorzien van een spatscherm zodat de gebruiker geen toegang heeft tot de bewegende delen wanneer de machine in werking is. Hiernaast is het kantelmechanisme van de machinekop voorzien van een veiligheidsschakelaar zodat de machine stopt wanneer de kop wordt gekanteld. Ten laatste heeft de machine een beveiliging tegen overbelasting.

Veiligheidsvoorschriften

- De machine mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel waarvoor de machine is ontworpen. De fabrikant is geenszins verantwoordelijk voor enige schade voortvloeiende uit incorrect gebruik of verkeerde toepassing.
- Houdt de machine en de elektrische aansluiting weg van water en andere vloeistoffen. Als de machine per ongeluk in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat de machine nakijken door een gecertificeerde techniciën. **Het niet navolgen van deze instructies kan levensgevaarlijke situaties veroorzaken.**



- Probeer nooit zelf de behuizing van een apparaat open te maken.
- Stop geen objecten in de behuizing of openingen van het apparaat.
- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- Controleer de stekker en het snoer regelmatig op schade. Wanneer de stekker of het snoer is beschadigd, laat deze dan direct repareren door een gecertificeerd onderhoudsbedrijf.
- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Laat het apparaat direct nakijken door een gecertificeerd onderhoudsbedrijf.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. **Het niet navolgen kan levensgevaarlijke situaties veroorzaken.**
- Zorg ervoor dat het snoer niet in contact komt met scherpe of hete objecten en houdt deze weg van open vuur. Als u de stekker uit het stop contact wilt verwijderen, trek dan aan de stekker en niet aan het snoer.
- Zorg ervoor dat niemand per ongeluk het snoer kan lostrekken of over het snoer kan vallen.
- Blijf altijd bij de machine wanneer deze in gebruik is.
- Houd uw handen weg van de bewegende delen van de machine.
- Laat kinderen nooit professionele apparatuur gebruiken.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, of voor het schoonmaken.
- **LET OP!** Zolang de stekker in het stopcontact zit is de machine verbonden met het elektriciteitsnet.
- Zet de machine uit alvorens de stekker uit het stopcontact wordt verwijderd.
- Verplaats of til het apparaat nooit op aan het snoer.
- Deze machine mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel: het mengen en mixen van voedselproducten.
- Gebruik geen extra accessoires die niet bij de machine zijn geleverd.
- Voorkom overbelasting.
- De elektrische installatie moet voldoen aan de nationale en regionale eisen.

Voor Gebruik

- Open de verpakking en inspecteer de machine direct na ontvangst. Als er schade is, of de machine is defect, neem dan direct contact op met de transporteur en de wederverkoper. Bewaar alle verpakkingsmaterialen voor inspectie door de transporteur of wederverkoper.
- Lees deze gebruikershandleiding volledig voordat u de machine gaat installeren en gebruiken. Alle installaties en inwerkstellingen moeten worden verricht door gecertificeerde onderhoudsbedrijven, uw wederverkoper of vertegenwoordigers van Maxima.
- De machine moet waterpas worden geplaatst met voldoende ruimte voor ventilatie en reiniging, en op een stevige ondergrond staan.



- Als uw apparaat is voorzien van een af fabriek aangesloten stekker en snoer, dan kunt u het apparaat met het stopcontact verbinden. Let op dat het voltage van het apparaat en het contact overeenkomen. Als uw machine niet is voorzien van een stekker en een snoer, laat deze dan monteren en aansluiten door een gekwalificeerde technicien.
- Voor het eerste gebruik is het aan te raden om de behuizing met een vochtige doek af te nemen en de kuip, het deksel, en de mixtool te reinigen met een mild reinigingsmiddel en af te spoelen met warm water.
- Plaats de machine op een dergelijke manier zodat u altijd bij de stekker kunt.

Gebruik

- Stop de stekker in het stopcontact.
- Selecteer de juiste snelheid alvorens u de mixer activeert.
- **LET OP!** Overbelast de machine nooit. Vul de machine niet meer dan 1.25KG bloem bij het mixen van deeg. In sommige gevallen kan dit zelfs minder zijn bij bijvoorbeeld erg stugge en zware degen. Raadpleeg uw wederverkoper in geval van twijfel. Het vochtgehalte van bijvoorbeeld zwaar deeg is belangrijk voor het selecteren van de juiste snelheid. Gebruik nooit de laagste snelheid bij deeg mengen, maar zet de snelheid tussen 2-4.
- Zodra een snelheid is geselecteerd, druk op de startknop om de machine te activeren. De kop van de machine moet volledig omlaag en gefixeerd zijn om de mixer te kunnen laten werken. Als de machinekop niet goed gepositioneerd of gefixeerd is, dan zal de machine niet starten.
- Om de snelheid te veranderen, moet u draaien aan de snelheidsknop. De snelheid van het roteren, kan met de draaiknop tijdens het draaien worden ingesteld.
- Als u kleine hoeveelheden verwerkt raden wij u aan om de machine niet langer dan 30 minuten achter elkaar te gebruiken en een koelingsperiode in acht te nemen van 15 – 20 minuten.
- Als u grote hoeveelheden verwerkt raden wij u aan om de machine niet langer dan 15 minuten achter elkaar te gebruiken en een koelingsperiode in acht te nemen van 20 – 30 minuten.
- Als de machine voor een langere periode niet wordt gebruikt, verwijder dan de stekker uit het contact.

Veiligheidskenmerken

De machine is voorzien van de onderstaande veiligheidskenmerken om de gebruiker en de machine te beschermen tegen ongelukken of schade.

- **Veiligheidkap** – De spatkap zit goed vast en mag niet worden verwijderd behalve voor het schoonmaken. **Stop nooit uw handen in de ketel tijdens gebruik.**
- **Kop beveiliging** – De kop moet volledig naar beneden zijn om de mixer te kunnen starten. Als de machinekop niet volledig naar beneden is geplaatst en gefixeerd, dan zal de mixer niet starten. Als de kop tijdens gebruik naar boven wordt gekanteld, dan zal de machine stoppen. **Probeer nooit de kuip te verwijderen tijdens gebruik.**
- **Bescherming Overbelasting** – De motor is voorzien van een mechanisme dat de machine zal stopzetten als de machine zwaar wordt overbelast. Als dit gebeurt, dient de machine minimaal 60 minuten af te koelen. Na afkoeling mag de machine weer voorzichtig gebruikt worden. Zorg ervoor dat de ketel niet te vol wordt gedaan en je niet te zwaar deeg maakt.



Reiniging en Onderhoud

- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact alvorens de machine wordt gereinigd.
- **LET OP!** Dompel de machine nooit in water of een andere vloeistof.
- Reinig de machine met een vochtige doek (water met mild reinigingsmiddel).
- Gebruik geen agressieve of bijtende middelen. Gebruik geen scherpe of puntige objecten. Gebruik geen petroleum of oplosmiddelen. Gebruik een zachte doek met middel. Gebruik geen schurende materialen.
- Garde, deeghaak en vleugel mogen niet in de vaatwasser, omdat dit het aluminium materiaal aantast.
- **LET OP!** Spuit de machine nooit af met water.

Opslag

- Sla het apparaat op in een koele en droge omgeving.

Garantie

Hartelijk bedankt voor het gebruiken van onze producten, ons bedrijf hanteert voorwaarden zoals vermeldt in onze 'Algemene Voorwaarden'.

We geven een garantie van 12 maanden vanaf de aanschafdatum (factuurdatum). In de garantieperiode is ons bedrijf verantwoordelijk voor gratis onderdelen als een productiefout of kwaliteitsprobleem zich voordoet bij normaal gebruik. Dit doet geen afbreuk aan uw wettelijke rechten.

De volgende redenen sluiten garantie uit:

1. Schade als gevolg van transport, installatie of slechte aansluitingen.
2. Component schade veroorzaakt door aansluiting op spanning of voltage, niet conform de vereiste specificaties.
3. Schade als gevolg van demontage of aanpassingen aan de mechanische of elektrische constructie van het apparaat, zonder toestemming van de fabrikant.
4. Schade als gevolg van overbelasting, verkeerd gebruik, verkeerde reiniging of slecht onderhoud.
5. Niet-synthetische schade, zoals schade als gevolg van abnormale spanning, brand, gebouw instorten, bliksem, overstromingen en andere natuurrampen, en schade door ongedierte.
6. Het niet volgen van de gebruikershandleiding.
7. Aan slijtage onderhevige onderdelen.
8. Aangepaste factuur of geen factuur.

In lijn met ons beleid van voortdurende productontwikkeling behouden wij ons het recht om het product, de verpakking of de documentatie zonder kennisgeving te wijzigen.

Verwijdering

- Wanneer u zich wilt ontdoen van de machine aan het einde van zijn levensduur, let dan op de voorschriften en richtlijnen van kracht op dat moment.