

# MAXIMA

## Electric Fryers



### GEBRUIKSHANDLEIDING

### USER MANUAL



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

**BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY**



## 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 friteuses kunt u gebruiken voor het frituren van allerlei gerechten. Deze apparaten zijn heel goed te gebruiken voor bijvoorbeeld friet en snacks, maar ook voor andere frituurproducten. U kunt gebruik maken van de timer en de friteuse zal het gewenste resultaat opleveren.

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

### Veiligheidsvoorschriften

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het doel waarvoor het werd ontworpen. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade als gevolg van onjuiste bediening en verkeerd gebruik.
- Onjuiste bediening en verkeerd gebruik van het apparaat kan ernstige schade aan het apparaat en verwonding van personen tot gevolg hebben.
- Zorg dat het apparaat en de stekker niet met water of een andere vloeistof in aanraking komen.
- Mocht het apparaat onverhoopt in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat controleren door een erkend vakman. **Het niet navolgen van dit advies kan levensgevaar opleveren.**
- Probeer nooit zelf de behuizing van het apparaat te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing van het apparaat.
- Plaats het apparaat nooit op de zijkant of ondersteboven, ook niet met eventueel transport. Kantel het apparaat niet onder een hoek die groter is dan 45°.
- Raak de stekker niet met natte of vochtige handen aan.
- Controleer stekker en snoer regelmatig op eventuele beschadiging. Indien stekker of snoer beschadigd is, laat de reparatie bij een erkend bedrijf uitvoeren.
- Gebruik het apparaat niet nadat het is gevallen of op andere wijze beschadigd is. Laat het bij een erkend reparatiebedrijf controleren en zo nodig repareren.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. **Dit kan levensgevaar opleveren.**



- Zorg dat het snoer niet met scherpe of hete voorwerpen in aanraking komt en houdt het uit de buurt van open vuur. Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, pak dan altijd de stekker zelf beet en trek nooit aan het snoer.
- **LET OP!** Gebruik geen verlengsnoer, maar sluit het apparaat rechtstreeks op het stopcontact aan
- Dit apparaat is bedoeld voor het frituren van voedsel.
- Houdt het apparaat tijdens gebruik steeds in de gaten.
- Laat kinderen nooit zonder toezicht in de buurt van het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat nooit buitenhuis.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt en telkens voordat het wordt schoongemaakt.
- De elektrische aansluitingen moeten voldoen aan de hiervoor bestemde richtlijnen.
- **Gevaar!** Zo lang de stekker in het stopcontact zit, staat het apparaat onder netspanning.
- Schakel het apparaat uit, voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer.
- Voorkom overbelasting.

#### **Vorbereiding voor eerste ingebruikname**

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat **NIET**.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- Plaats de losse poten onder de frituurpan (alleen MF52 en MF76)
- Plaats het apparaat waterpas op een stabiele ondergrond.
- Plaats het apparaat niet direct naast bronnen die warmte uitstralen (bijvoorbeeld oven, verwarming).
- Plaats het apparaat zo, dat de stekker te allen tijde vrij en bereikbaar is.
- Maak voor het eerste gebruik de accessoires en het apparaat van binnen en buiten schoon met lauw water en een zacht doekje.
- Plaats de binnenbak in het apparaat. (MF 1 x 4L en MF 2 x 4L)
- Plaats het verwarmingselement in de binnenbak en plaats het bedieningspaneel aan de achterkant van de behuizing. Zorg dat het geheel stevig vast zit.
- Plaats het rooster over het verwarmingselement, zorg dat deze op de bodem leunt en niet op de verwarmingselementen.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet.



- **LET OP!** Zorg dat het olieniveau minstens gevuld is tot het minimumniveau en niet hoger is dan het maximumniveau. Dit is aangegeven aan de binnenkant van het apparaat.
- **LET OP!** Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet, anders kan het apparaat defect raken.
- Zet de frituurmand in de binnenbak en sluit de friteuse af met de deksel.
- Volg de stappen die aangegeven worden in het volgende hoofdstuk 'Bediening'.

### Bediening

- Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- Gebruik de 'aan/uit' schakelaar op het bedieningspaneel van het apparaat, om het apparaat in werking te stellen. Het oranje lampje op het bedieningspaneel gaat nu branden.
- Gebruik de temperatuurregelaar aan de linkerkant op het bedieningspaneel om de gewenste temperatuur te kiezen. Laat de friteuse voorverwarmen, wanneer het oranje lampje uit gaat, is de juiste temperatuur bereikt.
- Neem het deksel van de friteuse.
- Neem de frituurmand omhoog en haak deze met de haak aan de steun van het apparaat.
- Plaats nu het gewenste voedsel in het mandje en laat deze voorzichtig in de olie of het vet zakken.
- **LET OP!** Het is verstandig de producten ontdooid in de olie of het vet te laten zakken, dit verminderd namelijk overdadig spetteren en de kans op brandwonden.
- Wanneer het gewenste resultaat is bereikt, haalt u de frituurmand omhoog.
- Na gebruik sluit u het apparaat weer met de deksel.
- Als het apparaat niet in gebruik is, schakelt u het apparaat uit door de 'aan/uit' knop op het bedieningspaneel om te schakelen.
- Indien u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt, verwijder dan de stekker uit het stopcontact.
- Wanneer de friteuse goed afgekoeld is, kunt u het apparaat opbergen. Berg uw friteuse op met gesloten deksel, de olie kunt u eventueel in de friteuse laten.
- **LET OP!** Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik, de olie wordt heet en u kunt zich eraan branden. Wacht met verplaatsen totdat de olie is afgekoeld.

### Reiniging en onderhoud

- **LET OP!** Voordat u het apparaat gaat reinigen, dan wel ter reparatie stelt, altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- **LET OP!** Voordat u het apparaat gaat reinigen, dan wel ter reparatie stelt, de olie of het vet de tijd geven om af te koelen. Wanneer het niet afgekoeld is, ga dan niet aan de slag.



- Regelmatig dient gecontroleerd te worden of de voedingskabel niet is beschadigd, wanneer deze beschadigd is, is het niet toegestaan het apparaat te gebruiken. De kabel dient vervangen te worden door de leverancier of een gekwalificeerde elektricien.
- Eventueel ander onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd met gebruikmaking van originele onderdelen en accessoires.
- **LET OP!** Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.
- **LET OP!** Nooit het apparaat, dan wel de stekker, in water of een andere vloeistof onderdompelen.
- Het verversen van olie of vet is heel eenvoudig:

MF 1 x 4L en MF 2 x 4L: Haal de frituurmand en het verwarmingselement uit het apparaat, daarna kunt u de binnenbak eruit halen en deze legen.

MF 1 x 8L, MF 2 x 8L, MF52 en MF76: Open de tapkraan en vang de olie of het vet op met een emmer.

- **LET OP!** Plaats eerst een opvanger voordat u de olie of het vet eruit laat lopen.
- **LET OP!** Afgedankte olie is milieubelastend en dient niet zomaar bij het huisvuil gedaan te worden. Volg de richtlijnen van de gemeente in uw woonplaats.
- **LET OP!** Wij raden aan de olie of het vet regelmatig te verversen.
- Haal het rooster uit de frituurpan, daarna kunt u het bedieningspaneel verwijderen, hierdoor zal het verwarmingselement ook omhoog komen.
- Het verwarmingselement en de binnen- en buitenkant van het apparaat maakt u schoon met een zacht, vochtig doekje (water met mild reinigingsmiddel). Droog het apparaat na het schoonmaken.
- **LET OP!** Gebruik geen agressieve of bijtende reinigingsmiddelen. Gebruik ook geen benzine houdende of oplosmiddelen gebruiken. Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.
- De frituurmand en de binnenbak en andere losse onderdelen kunt u met warm water en sop schoon worden gemaakt. Stop de onderdelen niet in de vaatwasser, aangezien de gebruikte reinigingsmiddelen te agressief kunnen zijn.
- Droog na het schoonmaken de onderdelen goed droog.

### Specificaties

| Naam               | Maxima Friteuse      |            |                      |             |
|--------------------|----------------------|------------|----------------------|-------------|
| Model:             | MF 1 x 4L            | MF 2 x 4L  | MF 1 x 8L            | MF 2 x 8L   |
| Aansluitwaarde:    | 230 V ~ 50 Hz ~ 1 Ph |            | 230 V ~ 50 Hz ~ 1 Ph |             |
| Nominaal vermogen: | 2,5 kW               | 2 X 2,5 kW | 3,25 kW              | 2 X 3,25 kW |



|                         |   |   |   |   |
|-------------------------|---|---|---|---|
| Afmetingen:             | D385 x B275 x H300 mm   | D385 x B480 x H300 mm   | H395 x B315 x D465 mm   | H395 x B595 x D465 mm   |
| Afmetingen frituurmand: | B160 x D220 x H125 mm   |   | B190 x D240 x H140 mm   |   |
| Inhoud:                 | 4L  | 2 X 4L  | 8L  | 2 X 8L  |
| Gewicht:                | Ca. 6 Kg  | Ca. 11 Kg   | Ca. 8 Kg  | Ca. 14 Kg   |
| Behuizing:              | RVS   |   |   |   |
| Accessoires:            | - Verwarmings-element<br>- Binnenbak<br>- Frituurmand<br>- Deksel | - 2 Verwarmings-elementen<br>- 2 Binnenbakken<br>- 2 Frituurmanden<br>- 2 Dekfels | - Verwarmings-element<br>- Binnenbak<br>- Frituurmand<br>- Deksel | - 2 Verwarmings-elementen<br>- 2 Binnenbakken<br>- 2 Frituurmanden<br>- 2 Dekfels |

| Naam                    | Maxima Friteuse   |   |
|-------------------------|---|---|
| Model:                  | MF 52   | MF 76   |
| Aansluitwaarde:         | 400 V ~ 50 Hz ~ 3 Ph  |   |
| Nominaal vermogen:      | 7,5 kW  | 9,0 kW  |
| Afmetingen:             | B 580 x D 465 x H 310 mm  | B 580 x D 680 x H 310 mm  |
| Afmetingen frituurmand: | B 560 x D 290 x H 170 mm  | B 560 x D 500 x H 170 mm  |
| Inhoud:                 | 52L   | 76L   |
| Gewicht:                | Ca. 40 Kg   | Ca. 50 Kg   |
| Behuizing:              | RVS   |   |
| Accessoires:            | - Verwarmings-element<br>- Binnenbak<br>- Frituurmand<br>- Deksel | - 2 Verwarmings-elementen<br>- 2 Binnenbakken<br>- 2 Frituurmanden<br>- 2 Dekfels |

### Opslag

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

### Garantie



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

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

De volgende zaken vallen niet onder de garantie:

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

#### **Afdanken**

- Aan het einde van de levensduur, het apparaat afdanken volgens de op dat moment geldende voorschriften en richtlijnen.



## 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 electric fryer can be used to fry different food products. The machines are safe, stable and easy-to-use. This appliance can be used for example to fry fries or snacks. All parts in contact with food are made of stainless steel or food grade plastics.

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.

### Safety regulations

- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- The appliance may only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- This appliance may only be used to fry food.
- **Warning!** Be careful not to burn yourself at the appliance.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids. In the unlikely event that the appliance should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the appliance checked by a certified technician. **Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.**
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not place any objects on top of the appliance.
- Do not place the appliance on its side or upside down, also not while the appliance is being transported. Do not turn the appliance in an angle of more than 45°.
- 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 appliance 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 appliance 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 appliance when in use.
- Never let children use appliances without supervision.
- Always pull the plug out of the socket when the appliance is not being used and always before cleaning.
- **Warning!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the appliance.
- Turn off the appliance after use by removing the plug from the socket.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.

#### **Preparations before using for the first time**

- Check to make sure the appliance is undamaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do **NOT** use the appliance.
- Remove all the packing material.
- Place the legs underneath the fryer (MF52 and MF76)
- Place the appliance in the middle of a steady place and level the appliance.
- Make sure the appliance is not placed next to any sources that radiate heat (for example a heater, stove or oven).
- Make sure the appliance is placed 10 cm from every other object or walls.
- Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.
- Clean the appliance with luke-warm water and a soft cloth.
- Place the inner case in the appliance. (MF 1 x 4L and MF 2 x 4L)
- Place the heating element in the inner case and lower the control panel at the back of the appliance. (MF 1 x 4L and MF 2 x 4L)
- Place the grid over the heating element and make certain that the grid is being supported by the bottom and not resting on the heating element.



- Fill the appliance with the desired amount of oil.
- **Warning!** Make sure the oil level is at least filled till the minimum level and not higher than the maximum level. This is shown inside the inner case.
- **Warning!** Do not use the fryer without oil, otherwise the appliance might go defect.
- Place the basket in the inner case and close the fryer with a top cover.
- Follow the steps in chapter 'Operation'.

### Operation

- Plug the appliance into the main socket.
- Use the 'On /Off' button, which is located on control panel of the appliance, to start the appliance. The indicator orange will start burning.
- Use the temperature switch on the control panel at the appliance to achieve the desired temperature. The orange indicator will start burning and will turn off when the desired temperature has been reached.
- Take the top cover off the appliance.
- Place the desired food in the basket and lower it slowly into the oil.
- **Warning!** It is sensible to put only defrozen products in the oil; this will reduce the risk of splashes.
- When you are finished, close the appliance again with the top cover.
- When the appliance is not used, turn it off by using the 'On /Off' button.
- When the appliance is not being used, please remove the plug from the main socket.
- When the appliance and the oil have cooled down you can move the fryer. When you want to put it away, it is possible to leave the oil in and put it away with the top cover on the appliance.
- **Warning!** Move the appliance never while using it, the oil can be hot and you can burn yourself. Wait with moving till the oil has cooled down totally.

### Cleaning and maintenance

- Always remove the plug from the socket before any cleaning or maintenance is being done to the appliance.
- **Warning!** Let the oil cool down before any cleaning or maintenance is being done to the appliance.
- To change the oil is very easy:

MF 1 x 4L and MF 2 x 4L: Take the basket and the heating element out of the appliance. Thereafter you can remove the inner case and empty it.

MF 1 x 8L, MF 2 x 8L, MF52 and MF76: Open the tap and catch the oil with a bucket.



- **Warning!** When discarding the oil, please observe the regulations and guidelines in force at that time.
- **Warning!** We advise you to refresh the oil regularly.
- **Warning!** Do not use any aggressive detergents or scourers, which may cause scratches. Do not use gasoline containing or solvents while cleaning. Make sure no water enters the appliance.
- Take the grid out of the fryer, thereafter you remove the control panel with heating element.
- Clean the appliance with a damp cloth (water with mild detergent). Dry the appliance after cleaning.
- The parts of the appliance can be cleaned in warm water with soap. Do not put parts in the dishwasher; these detergents might be too aggressive. Dry the parts after cleaning.

### Specifications

| Name                      | Maxima Fryer   |  |  |  |
|---------------------------|--|--|--|--|
| Model:                    | MF 1 x 4L  | MF 2 x 4L  | MF 1 x 8L  | MF 2 x 8L  |
| Power:                    | 230 V ~ 50 Hz ~ 1 Ph   |  | 230 V ~ 50 Hz ~ 1 Ph   |  |
| Connected load:           | 2,5 kW   | 2 X 2,5 kW   | 3,25 kW  | 2 X 3,25 kW  |
| Dimensions:               | W385 x B275 x H300 mm  | W385 x B480 x H300 mm  | H395 x W315 x D465 mm  | H395 x W595 x D465 mm  |
| Dimensions of the basket: | B160 x D220 x H125 mm  |  | B190 x D240 x H140 mm  |  |
| Capacity:                 | 4L   | 2 X 4L   | 8L   | 2 X 8L   |
| Weight:                   | Ca. 6 Kg   | Ca. 11 Kg  | Ca. 8 Kg   | Ca. 14 Kg  |
| Casing:                   | Stainless steel  |  |  |  |
| Accessories:              | - Heating element<br>- Inner case<br>- Basket<br>- Top cover | - 2 Heating elements<br>- 2 Inner cases<br>- 2 Baskets<br>- 2 Top covers | - Heating element<br>- Inner case<br>- Basket<br>- Top cover | - 2 Heating elements<br>- 2 Inner cases<br>- 2 Baskets<br>- 2 Top covers |

| Name            | Maxima Fryer         |        |
|-----------------|----------------------|--------|
| Model:          | MF 52                | MF 76  |
| Power:          | 400 V ~ 50 Hz ~ 3 Ph |        |
| Connected load: | 7,5 kW               | 9,0 kW |



|                           |  |  |
|---------------------------|--|--|
| Dimensions:               | W 580 x D 465 x H 310 mm   | W 580 x D 680 x<br>H 310 mm  |
| Dimensions of the basket: | W 560 x D 290 x H 170 mm   | W 560 x D 500 x H 170 mm   |
| Capacity:                 | 52L  | 76L  |
| Weight:                   | Ca. 40 Kg  | Ca. 50 Kg  |
| Casing:                   | Stainless steel  |  |
| Accessories:              | - Heating element<br>- Inner case<br>- Basket<br>- Top cover<br>- 4 Legs | - Heating element<br>- Inner case<br>- Basket<br>- Top cover<br>- 4 Legs |

### Storage

- Make sure the appliance is cleaned the right way before it is being stored.
- Coil the power cord and put it away.
- Store in a cool and dry place.

### Guarantee

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

We provide 12-month warranty from the date of purchase (invoice date). In the warranty period, our company is responsible for free parts if there is a device fault or quality problem of spare parts under correct operation.

The following 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 when operating.
7. Wearable and expendable parts.
8. Altered invoice or without invoice.

### Discarding

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