

# MAXIMA

## ELECTRIC FRYER



## USER MANUAL

## GEBRUIKSHANDLEIDING

BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY

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





## ENGLISH

### Introduction

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

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

The Maxima Electric Fryer series consists of commercial grade frying appliances. They are available in several sizes, low maintenance and easy to clean.

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

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

## NEDERLANDS

### Introductie

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

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

De Maxima Elektrische Friteuse serie bestaat uit professionele friteuses voor commercieel gebruik. De friteuses zijn beschikbaar in verschillende maten, vergen weinig onderhoud en zijn gemakkelijk schoon te maken.

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

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



ENGLISH

Specifications

Name	Maxima Electric Fryer					
Model	6L	2x 6L	16L	2x 16L	20L	30L
Product Code	09364950	09364951	09365010	09365011	09365020	09365021
Electrical Input	220V - 240V / 50Hz / 1 Phase				400V / 50Hz / 3 Phase	
Power	2500 W	2x 2500 W	3000 W	2x 3000 W	4500 W	6000 W
Dimensions (mm)	H315 x W280 x D440	H315 x W570 x D440	H385 x W336 x D530	H385 x W686 x D530	H365 x W590 x D525	H407 x W606 x D575
Weight	5 kg	9.5 kg	9.8 kg	18.2 kg	16.7 kg	19.4 kg
Oil Capacity	<b>Min:</b> 1 x 5L <b>Max:</b> 1 x 6.5L	<b>Min:</b> 2 x 5L <b>Max:</b> 2 x 6.5L	<b>Min:</b> 1 x 13.5L <b>Max:</b> 1 x 16L	<b>Min:</b> 2 x 13.5L <b>Max:</b> 2 x 16L	<b>Min:</b> 1 x 13L <b>Max:</b> 1 x 20L	<b>Min:</b> 1 x 17L <b>Max:</b> 1 x 30L
Temperature Range	50 - 200 °C					
Features	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stainless Steel Construction.</li> <li>▪ Protected Heating Elements.</li> <li>▪ Overload Protection.</li> <li>▪ Removable Oil Reservoir.</li> <li>▪ Removable Lid.</li> <li>▪ Rubber Feet.</li> <li>▪ Cold Zone.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stainless Steel Construction.</li> <li>▪ Protected Heating Elements.</li> <li>▪ Overload Protection.</li> <li>▪ Drain Faucet.</li> <li>▪ Removable Lid.</li> <li>▪ Rubber Feet.</li> <li>▪ Cold Zone.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stainless Steel Construction.</li> <li>▪ Protected Heating Elements.</li> <li>▪ Overload Protection.</li> <li>▪ Drain Faucet.</li> <li>▪ Removable Lid.</li> <li>▪ Rubber Feet.</li> <li>▪ Cold Zone.</li> <li>▪ Removable Dripping Tray.</li> </ul>	

General Safety Regulations

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

- This is a commercial product and must only be used by a trained professional who has read and fully understands this manual. It must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- The device is to be used indoors only.
- **WARNING!** Keep the machine and electrical plug away from water and other liquids. If either is exposed to a liquid, immediately disconnect the power supply and have the machine checked by a certified technician. Not following these instructions may cause electric shock, or even death.
- Do not use the machine after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified technician.
- Do not move the appliance while operational.
- Never try to move or carry the machine by the power cord.



- Do not place or move the machine on its side, upside-down or tilted (more than 45°).
- **ATTENTION!** Do not try to repair the machine yourself unless instructed. This may void warranty or cause hazardous situations.
- Do not try to open the casing of the machine unless instructed.
- Do not insert any objects in the casing or openings of the machine.
- Do not use any extra devices or accessories that are not supplied along with the machine.
- Never put your hands or other body parts near the moving parts of the machine while operational.
- Always keep an eye on the machine when in use.
- Keep all packaging away from children.
- Dispose of packaging in accordance with local, state and national regulations.
- Avoid overloading the machine.
- The electrical installation must satisfy the applicable local, state and national regulations.
- Switch off the machine before pulling the power plug out of the socket.
- Always disconnect the power supply when the machine is not in use. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cable.
- Do not touch the power plug with wet or damp hands.
- Keep the power cable away from operating range and do not cover the cable.
- Make sure the power cable does not come in contact with sharp or hot objects and keep away from open fire.
- **ATTENTION!** As long as the power plug is in the electrical socket the machine is connected to the electric grid.

#### Product Specific Safety Regulations

- This machine may only be used for its intended purpose: **Frying food products.**
- **WARNING!** This appliance will become hot when operational. Keep away from flammable materials, liquids and gasses.
- **ATTENTION!** The appliance and especially the oil will remain hot for a (long) period after it has been switched off.



## First Time Use

- Unpack and inspect your machine immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the machine then immediately contact your dealer. Save all packaging materials in case the machine needs to be returned or for inspection by the freight carrier.
- Remove any protective film from all surfaces.
- 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.
- If your machine is supplied with a factory fitted molded plug then you may plug the unit into a standard electrical outlet. Make sure that the voltage of the machine and the wall outlet are compatible. If your machine is not supplied with a factory fitted molded plug then a qualified electrical engineer must be contracted to wire the unit to the power supply.
- Before using your appliance for the first time it is recommended to clean the appliance according to instructions mentioned in chapter “*Cleaning and Maintenance*”.

## Installation

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

## Operation

- Fill the oil reservoir(s) with frying oil. Make sure the oil level is kept between the low “L” and high “H” mark, located inside the oil reservoir(s)
- Switch on the appliance by using the “ON/OFF” switch located on the control panel (if required). The green power indicator will light-up.
- Select the desired temperature using the temperature control dial. The orange indicator will light-up.
- Allow the appliance to reach the selected temperature. The orange will switch off when selected temperature has been reached.
- Place your product in the basket and gently drop the basket into the oil, then close the lid. Set the timer if needed, using the timer control dial located at the front (20L & 30L models only).



- When your product is cooked to satisfaction, lift the basket and secure it in the draining position located above the oil tank(s). This will allow for the excess oil to drip back into the reservoir.
- Remove the product from the basket using a pair of tongs. Do not use your hands to avoid burns.
- Switch off the appliance when not in use. **ATTENTION!** The appliance and especially the oil will remain hot for a (long) period after it has been switched off.
- If the appliance will not be used for a longer period, please remove the plug from the main socket. Drain the oil and clean the appliance according to instructions (see chapter “*Cleaning and Maintenance*”).

### **Cleaning and Maintenance**

- Maintenance and repairs should only be done by certified engineers.
- Regularly replace the old (dirty) frying oil with fresh new oil. Either remove the oil reservoir from the casing to dispose of the dirty oil, or use the handy tap to drain the oil (depending on the model).
- Regularly check and clean the appliance, its parts and accessories.
- Regularly check the power plug and power cable for damage. If either is damaged do not use the appliance. Instead, have it repaired by a certified electrical engineer.
- Always switch off and disconnect the power supply before cleaning or maintenance.
- Make sure the appliance and oil has cooled down completely before cleaning or maintenance.
- **ATTENTION!** Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use solvents or petrol based cleaning agents. Some cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine.
- Clean the appliance and its accessories using a damp cloth and warm soapy water with a mild food safe detergent. **Appliance and parts are not dishwasher safe, manual cleaning required.** Always dry the appliance and accessories after cleaning using a soft cloth.
- **ATTENTION!** Do not use any scourer and sharp or pointed objects during cleaning, this may cause damage to the machine.
- **ATTENTION!** Never hose down the machine or immerse it in water or any other liquid, instead wipe the exterior with a damp cloth. Do not use a steamer to clean the appliance
- **ATTENTION!** Never let the power cable or power plug get wet or damp.



### **Storage**

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

### **Discarding**

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

### **Guarantee**

Thank you for using our products, our company 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 is not included in the free service:

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. Damage 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.

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

NEDERLANDS

Specificaties

Naam	Maxima Elektrische Friteuse					
Model	6L	2x 6L	16L	2x 16L	20L	30L
Product Code	09364950	09364951	09365010	09365011	09365020	09365021
Electrische Input	220V - 240V / 50Hz / 1 Phase				400V / 50Hz / 3 Phase	
Vermogen	2500 W	2x 2500 W	3000 W	2x 3000 W	4500 W	6000 W
Afmetingen (mm)	H315 x B280 x D440	H315 x B570 x D440	H385 x B336 x D530	H385 x B686 x D530	H365 x B590 x D525	H407 x B606 x D575
Gewicht	5 kg	9.5 kg	9.8 kg	18.2 kg	16.7 kg	19.4 kg
Frituurolie Capaciteit	Min: 1 x 5L Max: 1 x 6.5L	Min: 2 x 5L Max: 2 x 6.5L	Min: 1 x 13.5L Max: 1 x 16L	Min: 2 x 13.5L Max: 2 x 16L	Min: 1 x 13L Max: 1 x 20L	Min: 1 x 17L Max: 1 x 30L
Temperatuur Bereik	50 - 200 °C					
Kenmerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ RVS Constructie.</li> <li>▪ Beschermd Elementen.</li> <li>▪ Overbelastingsbeveiliging.</li> <li>▪ Uitneembaar Oliereservoir.</li> <li>▪ Afneembaar Deksel.</li> <li>▪ Rubber Voeten.</li> <li>▪ Koude Zone.</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ RVS Constructie.</li> <li>▪ Beschermd Elementen.</li> <li>▪ Overbelastingsbeveiliging.</li> <li>▪ Aftapkraan.</li> <li>▪ Afneembaar Deksel.</li> <li>▪ Rubber Voeten.</li> <li>▪ Koude Zone</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ RVS Constructie.</li> <li>▪ Beschermd Elementen.</li> <li>▪ Overbelastingsbeveiliging.</li> <li>▪ Aftapkraan.</li> <li>▪ Afneembaar Deksel.</li> <li>▪ Rubber Voeten.</li> <li>▪ Koude Zone</li> <li>▪ Afneembaar Uitlek Tray</li> </ul>	

Algemene veiligheidsvoorschriften

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

- Dit is een commercieel product en mag alleen worden gebruikt door een getrainde professional, die deze handleiding heeft gelezen en volledig begrijpt. Het mag niet worden gebruikt door kinderen, of personen met een verminderd fysiek, sensorisch of mentaal vermogen.
- Het apparaat dient alleen binnenshuis te worden gebruikt.
- **WAARSCHUWING!** Houd de machine en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als een van beide wordt blootgesteld aan een vloeistof, sluit dan onmiddellijk de stroomtoevoer af en laat de machine controleren door een gediplomeerd technicus. Het niet opvolgen van deze instructies kan een elektrische schok of zelfs de dood veroorzaken.
- Gebruik de machine niet nadat deze is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Laat het controleren en repareren door een gediplomeerd technicus.



- Verplaats het apparaat nooit terwijl deze in gebruik is.
- Probeer de machine nooit te verplaatsen of te vervoeren aan het netsnoer.
- Plaats of verplaats de machine niet op zijn kant, ondersteboven of gekanteld (meer dan 45°).
- **LET OP!** Probeer de machine niet zelf te repareren tenzij anders wordt aangegeven. Dit kan de garantie ongeldig maken of gevaarlijke situaties veroorzaken.
- Probeer de behuizing van de machine niet zo maar te openen.
- Steek geen voorwerpen in de behuizing of openingen van de machine.
- Gebruik geen extra apparaten of accessoires die niet bij de machine zijn meegeleverd.
- Houd uw handen en andere lichaamsdelen uit de buurt van de bewegende delen van de machine terwijl deze in gebruik is.
- Houd de machine altijd in de gaten tijdens gebruik.
- Houd al het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen.
- Voer het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Voorkom overbelasting van de machine.
- De elektrische installatie moet voldoen aan de geldende lokale, provinciale en nationale voorschriften.
- Schakel de machine uit voordat u de stekker uit het stopcontact trekt.
- Schakel altijd de stroomtoevoer uit wanneer het apparaat niet wordt gebruikt. Om de stekker uit het stopcontact te trekken, trek dan altijd aan de stekker en niet aan de kabel.
- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.
- Houd de stroomkabel op een veilige afstand van de machine en bedek de kabel niet.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met scherpe of hete voorwerpen en houd het uit de buurt van open vuur.
- **LET OP!** Zolang de stekker in het stopcontact zit, staat de machine onder netspanning.



## Productspecifieke veiligheidsvoorschriften

- Deze machine mag alleen worden gebruikt voor: **Het Frituren van voedsel**.
- **WAARSCHUWING!** Dit apparaat wordt heet wanneer in gebruik. Gebruik dit apparaat niet in de buurt van brandbare materialen, vloeistoffen of gassen.
- **LET OP!** Het apparaat en de olie zal ook na uitschakeling nog enige tijd heet blijven.

## Alvorens ingebruikname

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat NIET. Bewaar al het verpakkingsmateriaal indien de machine geïnspecteerd of retour gestuurd moet worden.
- Verwijder alle beschermende folies van het apparaat.
- Lees aandachtig deze gebruikshandleiding voordat u de machine in gebruik neemt. Het installeren van de machine dient door een gediplomeerd vakman, uw dealer of een Maxima vertegenwoordiger gedaan te worden.
- Als uw machine met een standaard stekker geleverd wordt kan u deze in het stopcontact plaatsen. Controleer alvorens of het voltage gelijkwaardig is. Als uw machine enkel met snoer en zonder stekker geleverd wordt dient u dit door een gediplomeerd vakman te laten monteren.
- Alvorens ingebruikname wordt geadviseerd het apparaat te reinigen volgens de instructies genoemd in het hoofdstuk "*Reiniging & Onderhoud*".

## Installatie

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



## Bediening

- Vul het oliereservoir met frituurolie. Zorg ervoor dat het olieniveau zich altijd tussen de laag "L" en hoog "H" markering bevindt.
- Schakel het apparaat in door middel van de "AAN/UIT" schakelaar op het bedieningspaneel (indien deze aanwezig is). Het groene lampje zal oplichten wanneer het apparaat ingeschakeld is.
- Selecteer de gewenste temperatuur door de temperatuurschakelaar in de juiste stand te zetten. Het oranje lampje zal oplichten.
- Laat het apparaat opwarmen (sluit de deksel niet tijdens het opwarmen). Het oranje lampje zal uitschakelen wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.
- Plaats uw product in de mand en laat deze voorzichtig in de olie zakken. Sluit de deksel en stel de gewenste kooktijd in door middel van de timer op het bedieningspaneel (alleen mogelijk bij 20L & 30L modellen).
- Wanneer het product naar wens is bereid, laat deze dan uitlekken door de mand in de "uitlek" stand te zetten (boven het oliereservoir).
- Verwijder het product met behulp van een tang. Gebruik nooit uw handen om brandwonden te voorkomen.
- Schakel het apparaat uit wanneer deze niet in gebruik is. **LET OP!** Het apparaat en de olie zal ook na uitschakeling nog enige tijd heet blijven.
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, trek dan de stekker uit het stopcontact en reinig het apparaat.

## Reiniging en Onderhoud

- Onderhoud en reparaties dienen alleen uitgevoerd te worden door een gediplomeerd vakman.
- Controleer en reinig het apparaat, de onderdelen en accessoires regelmatig.
- Controleer regelmatig de stekker en voedingskabel op beschadigingen. Wanneer één hiervan beschadigd is, is het niet toegestaan het apparaat te gebruiken. De kabel en/of stekker dient door een gediplomeerd vakman gerepareerd te worden.
- Voordat u het apparaat gaat reinigen, dan wel ter reparatie stelt, altijd eerst het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
- Zorg ervoor dat de machine en de olie afgekoeld zijn alvorens u de machine ter reparatie stelt of gaat reinigen.
- Ververs regelmatig de olie. Verwijder het oliereservoir om de vieze olie af te gieten of gebruik de handige tapkraan om de olie te verwijderen (afhankelijk van het model apparaat).
- Reinig de onderdelen en accessoires met een borstel, warm water en zeep. Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van de machine te reinigen. Droog het apparaat altijd na het reinigen, gebruik hiervoor een zachte doek. **Het apparaat noch de onderdelen zijn geschikt voor reiniging in de vaatwasmachine.**
- **LET OP!** Gebruik nooit agressieve of bijtende reinigingsmiddelen. Gebruik ook geen oplosmiddel of benzine houdende middelen. Deze reinigingsmiddelen kunnen het apparaat beschadigen of schadelijke residu's achterlaten.



- **LET OP!** Gebruik geen schuurspons of scherpe objecten tijdens het reinigen. Deze kunnen het apparaat beschadigen.
- **LET OP!** Dompel het apparaat nooit in water. Gebruik ook geen hogedrukspuit of directe waterstraal om het apparaat te reinigen. Gebruik ook geen stoomapparaat bij het reinigen.
- **LET OP!** Laat de stekker of de voedingskabel niet nat of vochtig worden.

### Opslag

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

### Afdanken

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

### Garantie

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

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

De volgende zaken vallen niet onder de garantie:

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

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