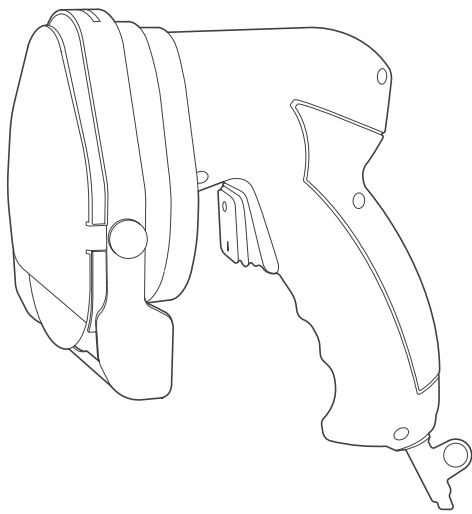




GEBRUIKSHANDLEIDING
USER MANUAL



**ELECTRIC
KEBAB SLICER**

Model: 09370175



READ THIS USER MANUAL CAREFULLY BEFORE USING
LEES VOOR GEBRUIK DEZE HANDLEIDING AANDACHTIG DOOR



TABLE OF CONTENTS

Introduction	3
Specifications	3
Features	4
Safety Guidelines	5
First Time Use	6
Installation	6
Operation	6
Cleaning and Maintenance.....	7
Disassembly.....	8
Sharpening.....	8
Guarantee.....	9



INTRODUCTION

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

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

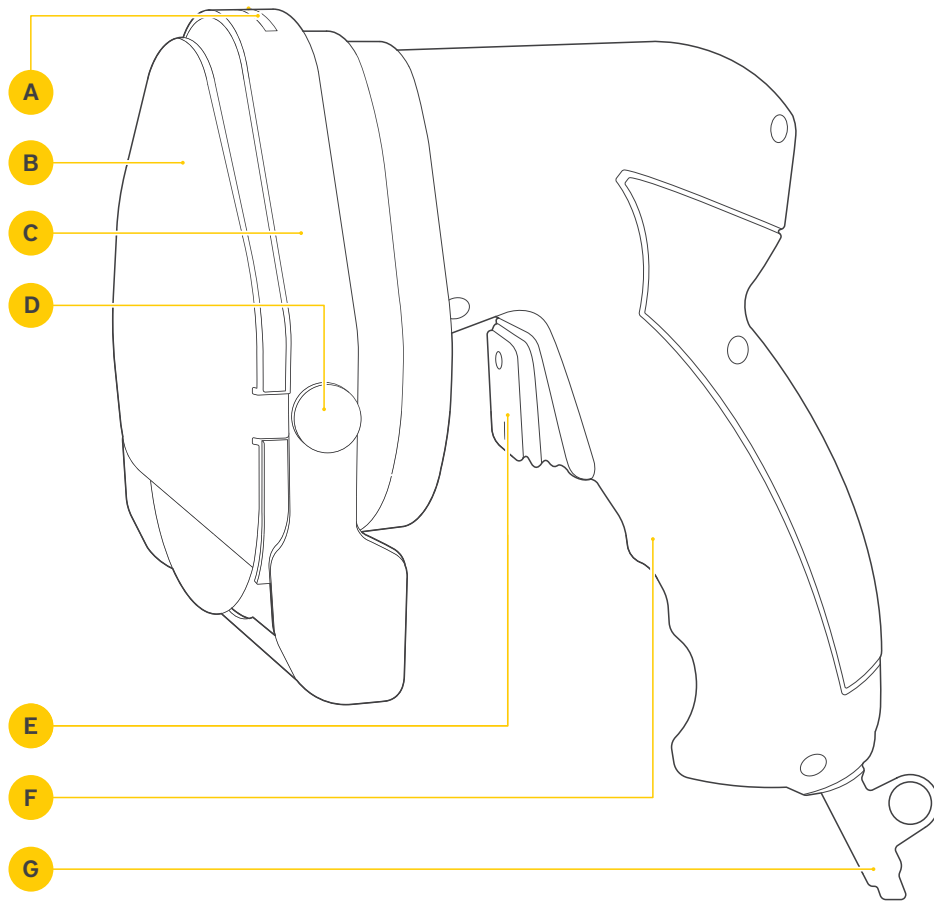
At Maxima we are very proud of our products and are completely committed to providing you with the best products and service possible. Your satisfaction is our number one priority.

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

SPECIFICATIONS

Product: MAXIMA ELECTRIC KEBAB SLICER

Model	Dimensions (mm)	Weight (kg)	Power (kW)	Electrical Input	Cutting Thickness (mm)	Ø Knife (mm)
09370175	H190 x W150 x D110	1.4	0.08	230V / 50Hz 1 Phase	0.5 - 8.0	100



FEATURES

- A** Thickness Adjustment Dial
- B** Protective Plate
- C** Outer Ring with Knife Guide
- D** Lock Screw
- E** Power Switch
- F** Handle
- G** Power Cord

SAFETY GUIDELINES

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

- This is a commercial product and must only be used by a trained professional who has read and fully understands this manual. It must not be used (without supervision) by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities.
- This device is intended for indoor use only.
- ⚠ 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.
- Never move or carry the machine by the power cord.
- ⚠ Do not open the casing or try to repair the machine yourself (unless instructed). This may void warranty or cause damage and hazardous situations.
- Do not insert any objects in the casing or openings of the machine.
- Do not use any extra devices or accessories that are not supplied along with the machine.
- Never put your hands or other body parts near the moving parts of the machine while operational.
- Always keep an eye on the machine when in use.
- Keep all packaging away from children and dispose of packaging in accordance with local, state and national regulations.
- Avoid overloading the machine.
- The electrical installation must satisfy the applicable local, state and national regulations.
- Switch off the machine before pulling the power plug out of the socket.
- Always disconnect the power supply when the machine is not in use. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cable.
- Do not touch the power plug with wet or damp hands.
- Keep the power cable away from operating range and do not cover the cable. Also make sure the power cable does not come in contact with sharp or hot objects and keep away from open fire.
- ⚠ As long as the power plug is in the electrical socket the machine is connected to the electric grid.
- ⚠ Handle with care, sharp knife can cause serious injuries.
- ⚠ Always follow the applicable food safety guidelines when preparing or processing food.


FIRST TIME USE

- Unpack and inspect your product immediately after receipt. If there are any latent defects or damage to the machine then immediately contact your supplier. Save all packaging materials in case the machine needs to be returned or inspected by the freight carrier.
- Remove any protective film from all surfaces (if applicable).
- Read this instruction manual completely before attempting to install and operate this appliance. When in doubt, contact your supplier.
- Before using the appliance for the first time, it is recommended to properly clean it (view chapter "Cleaning and Maintenance").

INSTALLATION

- 1 Make sure the power plug is accessible at all times where you intend to use the machine.
- 2 Choose a location 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 Plug the power plug into a grounded and compatible socket.

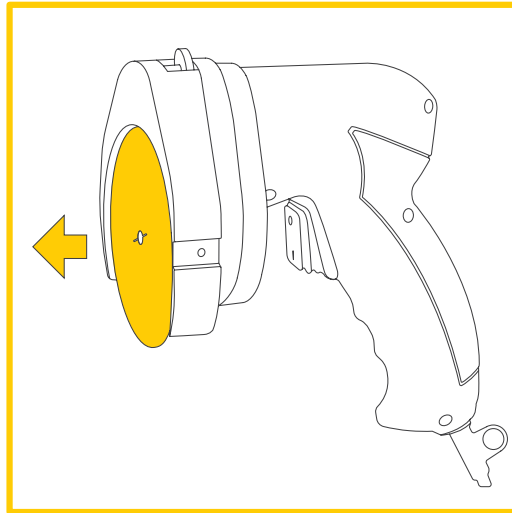
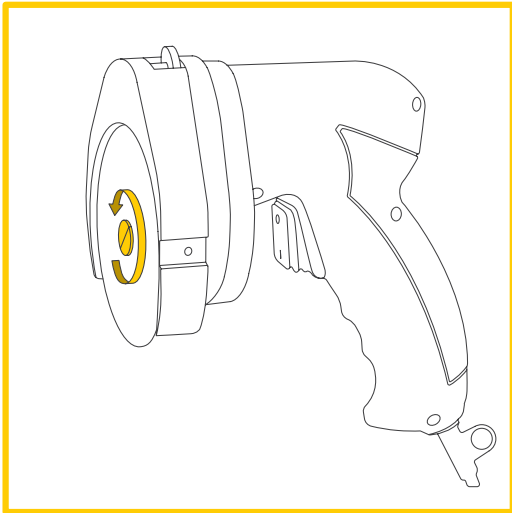
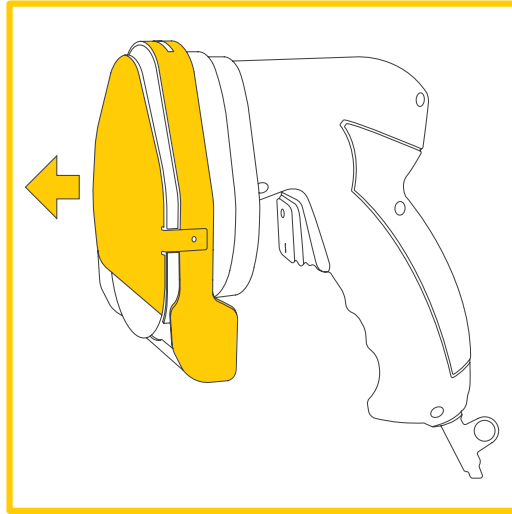
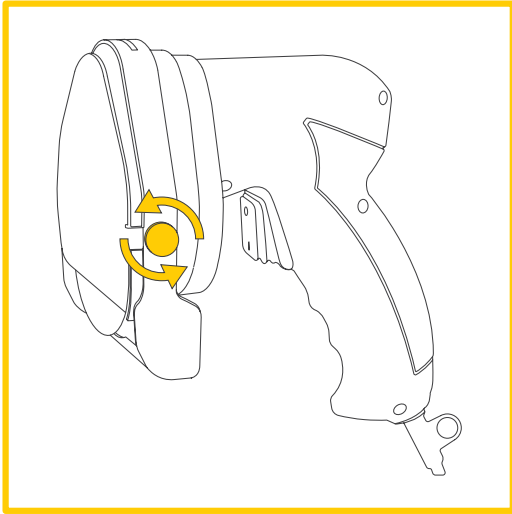
OPERATION

- 1 Make sure the protective plate is fitted correctly over the blade. Do not use the machine without this safety protection attached.
- 2 Set the desired cutting thickness using the thickness adjustment dial.
- 3 Active the machine using the power button located at the trigger position.
- 4 Gently cut your product in a downwards motion.
 -  Only cut cooked meat with the machine.
- 5 Switch off the machine when not in use.
- 6 Clean the machine after use (see chapter "Cleaning and Maintenance").
- 7 If the machine will not be used for a longer period, always switch off and disconnect the power supply.

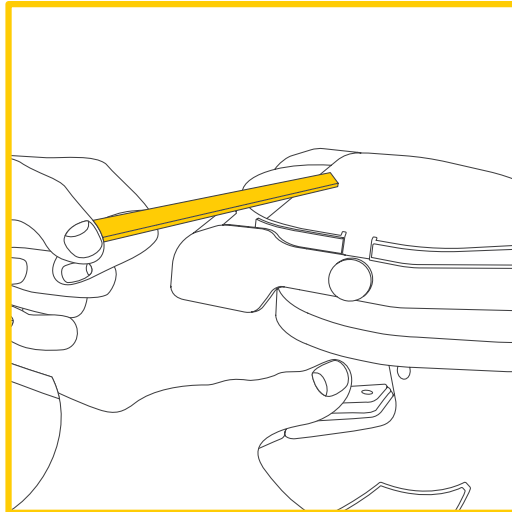
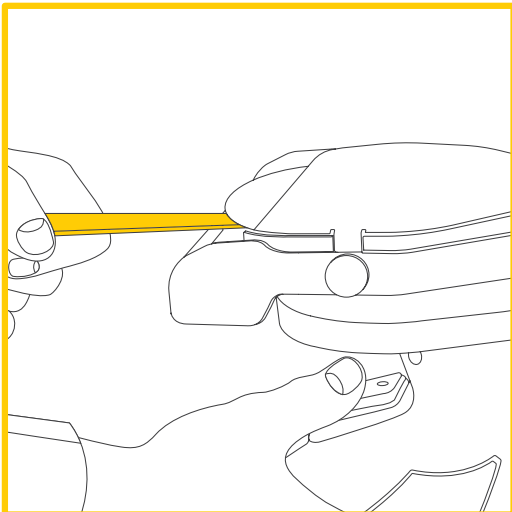
CLEANING AND MAINTENANCE

- Maintenance and repairs should only be done by a certified technician.
- Regularly check and clean the machine, its parts and accessories.
- Regularly check the power plug and power cable for damage. If either is damaged do not use the machine. Instead, have it repaired by a certified electrical engineer.
- Sharpen the knife (smooth knife only) when needed (view instructions below).
- Always switch off and disconnect the power supply before cleaning or maintenance.
- Follow applicable food safety guidelines when cleaning machines and tools used in the food industry.
- ⚠ Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use solvents or petrol based cleaning agents. Some cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine. Use a proper and food-safe cleaning product instead.
- ⚠ Do not use any scourer and sharp or pointed objects during cleaning, this may cause damage to the machine.
- ⚠ Never hose down the machine or immerse it in water (or any other liquid). Also do not use a steamer to clean the machine.
- ⚠ Never let the power cable or power plug get wet or damp.
- Disassemble the cutting assembly for easy cleaning (view instructions below).
- Remove major residues using a brush and wipe down the exterior with a damp cloth.
- Clean parts and accessories using a soft brush or cloth and warm water with a proper (food-safe) detergent. Do not clean the parts or accessories in a dishwasher unless specifically mentioned. Rinse under tap to remove soap residue.
- Always dry the machine, parts and accessories after cleaning using a soft cloth.

DISASSEMBLY



SHARPENING



GUARANTEE

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

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

The following is not covered by warranty:

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



INHOUDSOPGAVE

Introductie.....	11
Specificaties.....	11
Kenmerken.....	12
Veiligheidsvoorschriften.....	13
Alvorens ingebruikname.....	14
Installatie.....	14
Bediening.....	14
Reiniging en onderhoud.....	15
Garantie.....	17



INTRODUCTIE

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

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

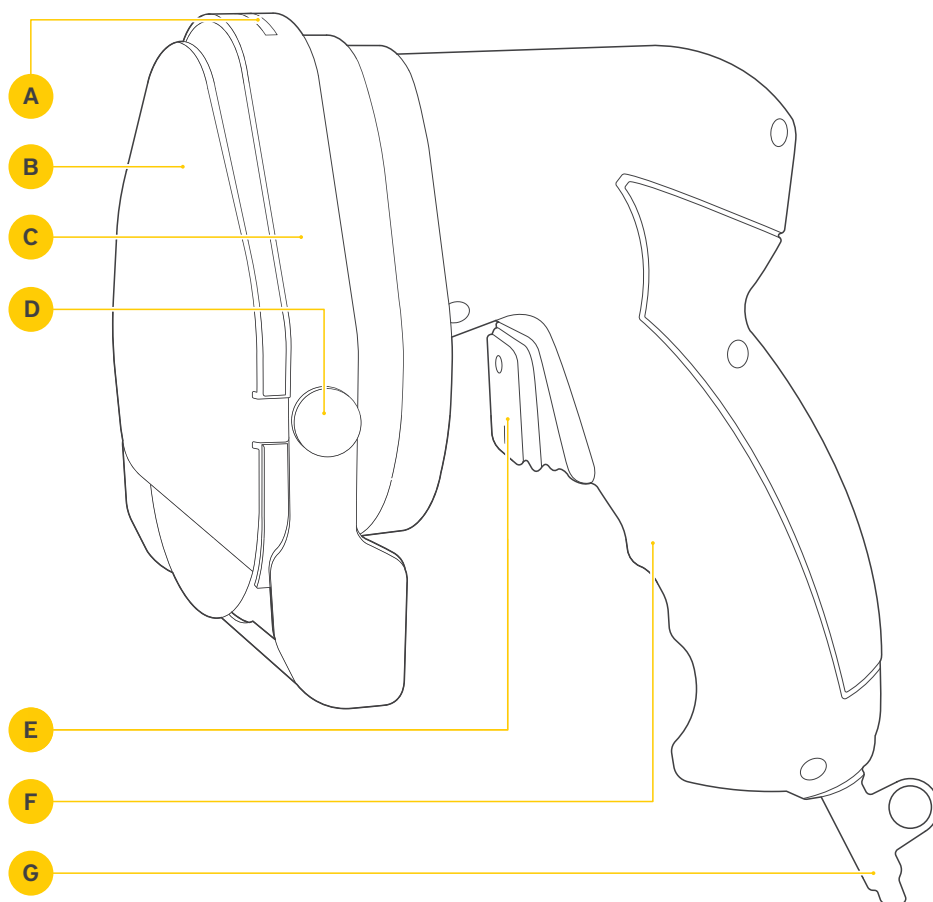
Bij Maxima zijn wij erg trots op onze producten en zijn volledig geïmmiteerd om u van de beste producten en service te voorzien. Uw tevredenheid is onze eerste prioriteit.

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

SPECIFICATIES

Product: MAXIMA ELECTRISCHE KEBAB SLICER

Model	Afmetingen (mm)	Gewicht (kg)	Vermogen (kW)	Aansluitwaarde	Snijdikte (mm)	Ø Mes (mm)
09370175	H190 x B150 x D110	1.4	0.08	230V / 50Hz 1 Phase	0.5 - 8.0	100




KENMERKEN

- A** Snijdikte Regelaar
- B** Beschermplaat
- C** Buitenring met Mesgeleider
- D** Borgschroef
- E** Aan/Uit-schakelaar
- F** Handvat
- G** Netsnoer

VEILIGHEIDSRICHTLIJNEN

Deze machine 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 commercieel product en mag alleen worden gebruikt door een getrainde professional die deze handleiding heeft gelezen en volledig begrijpt. Het mag niet (zonder toezicht) worden gebruikt door kinderen of personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.

 Houd de machine en de stekker uit de buurt van water en andere vloeistoffen. Als één van beide wordt blootgesteld aan een vloeistof, koppel dan onmiddellijk de stroomtoevoer los en laat de machine nakijken door een gecertificeerde technicus. Het niet opvolgen van deze instructies kan elektrische schokken of zelfs de dood tot gevolg hebben.

- Gebruik de machine niet nadat deze is gevallen of op een andere manier is beschadigd. Laat het nakijken en repareren door een gecertificeerde technicus.
- Verplaats of draag de machine nooit aan het netsnoer.

 Open de behuizing niet en probeer de machine niet zelf te repareren (tenzij geïnstrueerd). Dit kan de garantie ongeldig maken of schade en gevaarlijke situaties veroorzaken.

- Steek geen voorwerpen in de behuizing of openingen van de machine.
- Gebruik geen extra apparaten of accessoires die niet bij de machine zijn meegeleverd.
- Plaats uw handen of andere lichaamsdelen nooit in de buurt van de bewegende delen van de machine terwijl deze in werking is.
- Houd de machine altijd in de gaten wanneer deze in gebruik is.
- Houd al het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en voer het verpakkingsmateriaal af in overeenstemming met de plaatselijke, provinciale en nationale regelgeving.
- 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.
- Koppel altijd de stroomtoevoer los wanneer de machine niet in gebruik is. Trek altijd aan de stekker en niet aan het netsnoer, om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- Raak de stekker niet aan met natte of vochtige handen.

- Houd het netsnoer uit de buurt van het werkbereik en dek het snoer niet af. Zorg er ook voor dat de stroomkabel niet in contact komen met scherpe of hete voorwerpen en uit de buurt van open vuur houden.

 Zolang de stekker in het stopcontact zit, is de machine aangesloten op het elektriciteitsnet.

 Wees voorzichtig, het scherpe mes kan ernstige verwondingen veroorzaken.

 Volg altijd de geldende voedselveiligheidsrichtlijnen bij het bereiden en verwerken van voedsel.


ALVORENS INGEBRUIKNAME

- Controleer of het apparaat niet beschadigd is. Neem in geval van beschadiging onmiddellijk contact op met uw leverancier en gebruik het apparaat niet. Bewaar al het verpakkingsmateriaal indien de machine geïnspecteerd of retour gestuurd moet worden.
- Verwijder alle beschermende folies van het apparaat (indien van toepassing).
- Lees aandachtig deze gebruikshandleiding voordat u de machine in gebruik neemt. Heeft u nog vragen, neem dan contact op met uw leverancier.
- U wordt geadviseerd het apparaat te reinigen voor gebruik (zie hoofdstuk "Reiniging & Onderhoud").

INSTALLATIE

- 1 Zorg ervoor dat de stekker altijd toegankelijk is op de plaats waar u de machine wilt gebruiken.
- 2 Kies een locatie waar de machine niet wordt blootgesteld aan direct zonlicht of in de buurt van een directe warmtebron zoals een fornuis, oven of radiator.
- 3 Steek de stekker in een geaard en overeenstemmend stopcontact.

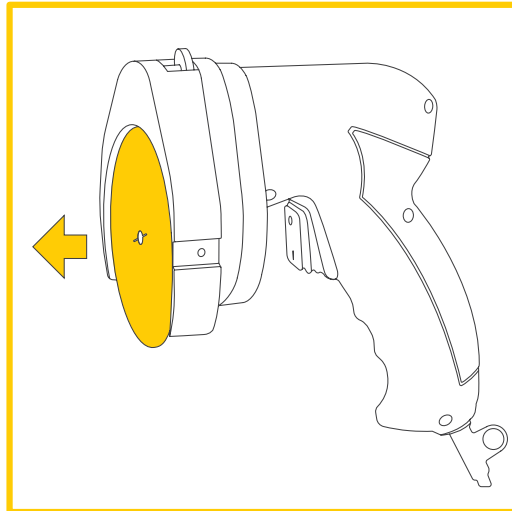
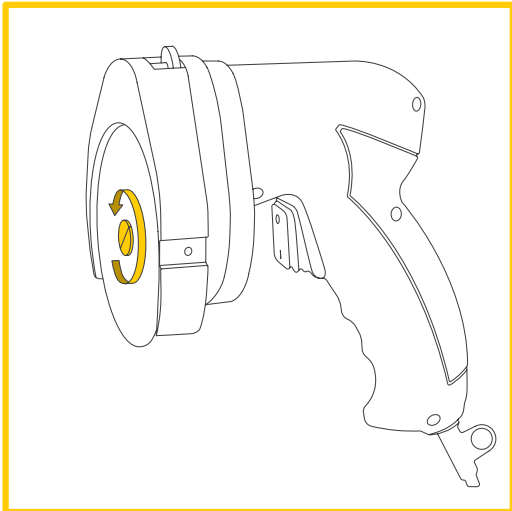
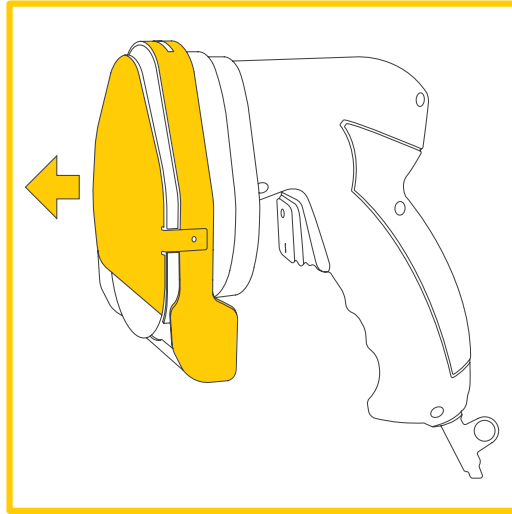
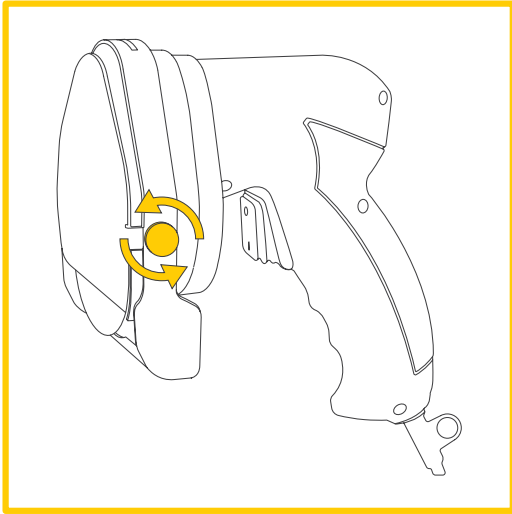
BEDIENING

- 1 Zorg ervoor dat de veiligheidsplaat juist en over het mes gemonteerd is. Gebruik de machine niet zonder dat deze bescherming bevestigd is.
- 2 Stel de gewenste snijdikte in met behulp van de dikte-instelknop.
- 3 Activeer de machine met behulp van de aan/uit-knop op de triggerpositie.
- 4 Snijd uw product voorzichtig in een neerwaartse beweging.
 -  Snijd alleen gegaard vlees met de machine.
- 5 Schakel de machine uit wanneer deze niet in gebruik is.
- 6 Maak de machine na gebruik schoon (zie hoofdstuk "Reiniging en onderhoud").
- 7 Als de machine voor een langere periode niet wordt gebruikt, altijd uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.

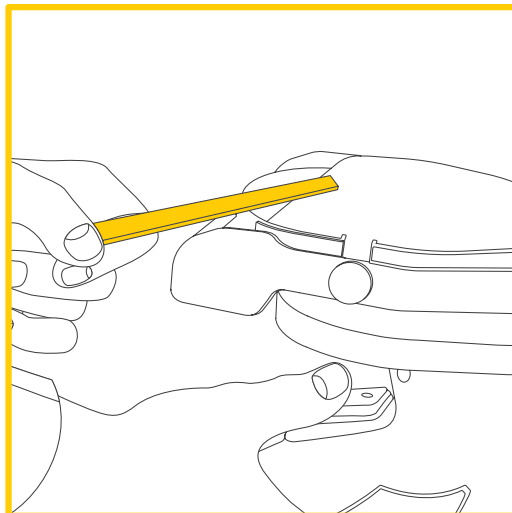
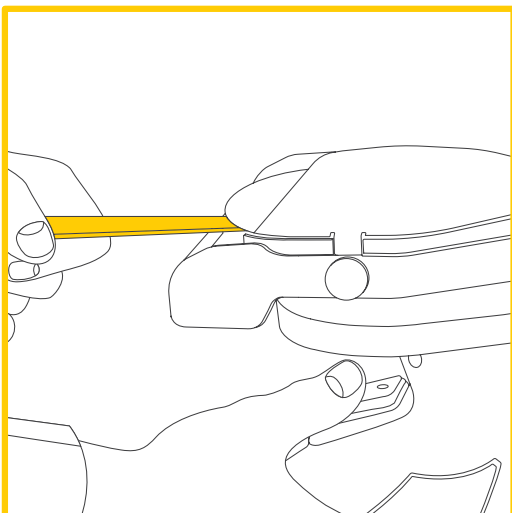
REINIGING EN ONDERHOUD

- Onderhoud en reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door een gecertificeerde technicus.
 - Controleer en reinig de machine, de onderdelen en accessoires regelmatig.
 - Controleer regelmatig de stekker en het netsnoer op beschadigingen. Gebruik de machine niet als één van beide beschadigd is. Laat het eerst repareren door een elektricien.
 - Slijp het mes (alleen glad model) indien nodig (zie onderstaande instructie).
 - Schakel vóór reiniging of onderhoud altijd de stroomtoevoer uit en koppel deze los.
 - Volg de geldende voedselveiligheidsrichtlijnen bij het reinigen van machines en hulpmiddelen die worden gebruikt in de voedselindustrie.
- ⚠ Gebruik nooit agressieve schoonmaak- of schuurmiddelen. Gebruik geen oplosmiddelen of reinigingsmiddelen op benzinebasis. Sommige reinigingsmiddelen kunnen schadelijke resten achterlaten of schade aan de machine veroorzaken. Gebruik in plaats daarvan een goed en voedselveilig schoonmaakmiddel.
- ⚠ Gebruik geen schuursponsje en scherpe of puntige voorwerpen tijdens het schoonmaken, dit kan schade aan de machine of onderdelen veroorzaken.
- ⚠ Spuit de machine nooit af en dompel hem nooit onder in water (of een andere vloeistof). Gebruik ook geen stomer om de machine schoon te maken.
- ⚠ Laat het netsnoer of de stekker nooit nat of vochtig worden.
- Demonteer de snijeenheid voor eenvoudige reiniging (bekijk de instructies hieronder).
 - Verwijder grote resten met een borstel en veeg de buitenkant af met een vochtige doek.
 - Reinig onderdelen en accessoires met een zachte borstel of doek en warm water met een geschikt (voedselveilig) reinigingsmiddel. Reinig de onderdelen of accessoires niet in een vaatwasser, tenzij specifiek vermeld. Spoel af onder de kraan om zeepresten te verwijderen.
 - Droog de machine, onderdelen en accessoires na het reinigen altijd af met een zachte doek.

DEMONTAGE



SLIJPEN VAN HET MES



GARANTIE

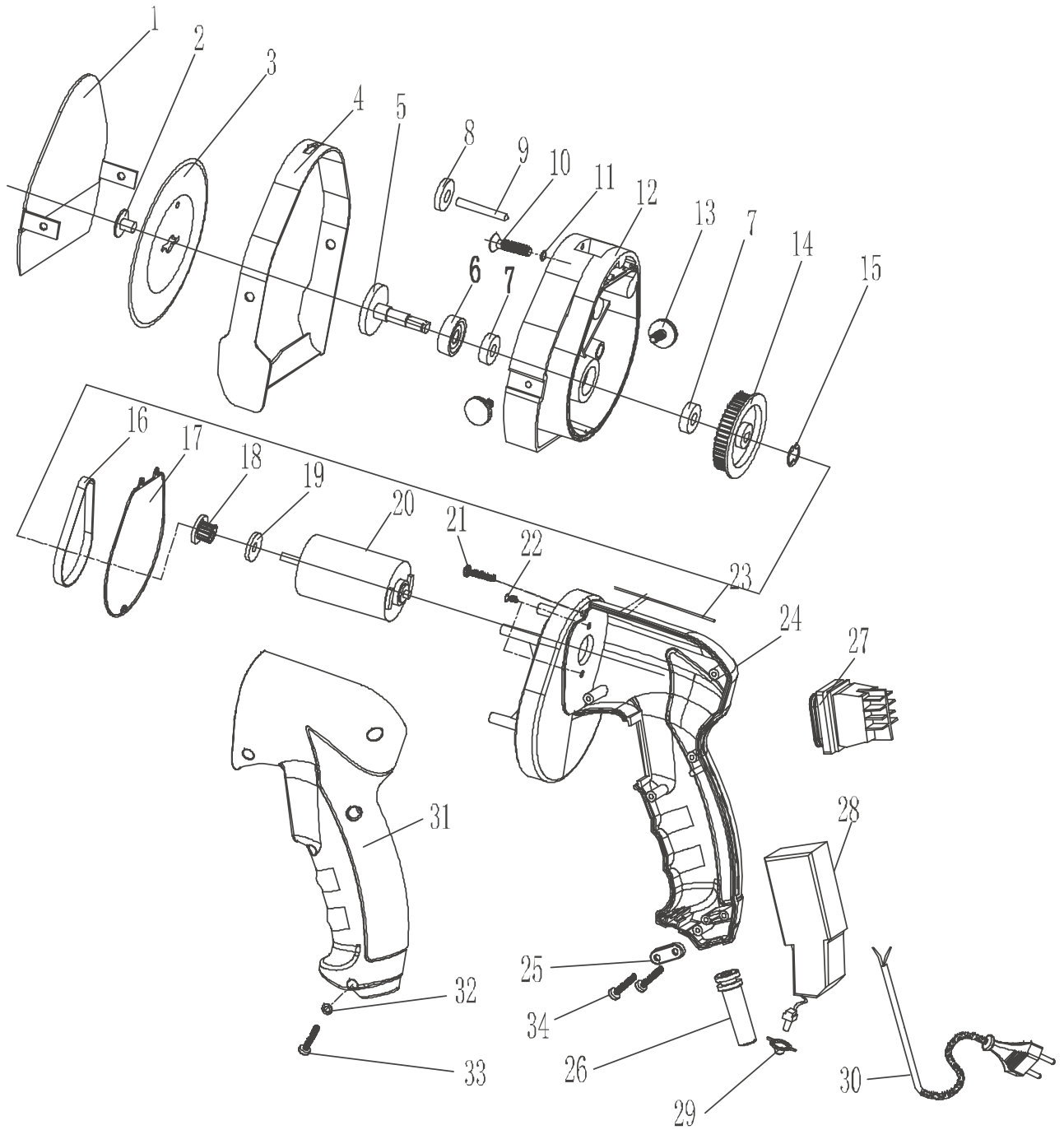
Hartelijk bedankt dat u onze producten gebruikt. Ons bedrijf hanteert bepalingen zoals beschreven in onze "Algemene Voorwaarden", en geven u ondersteuning wanneer u een factuur kunt overleggen.

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 ontbreken van een factuur.

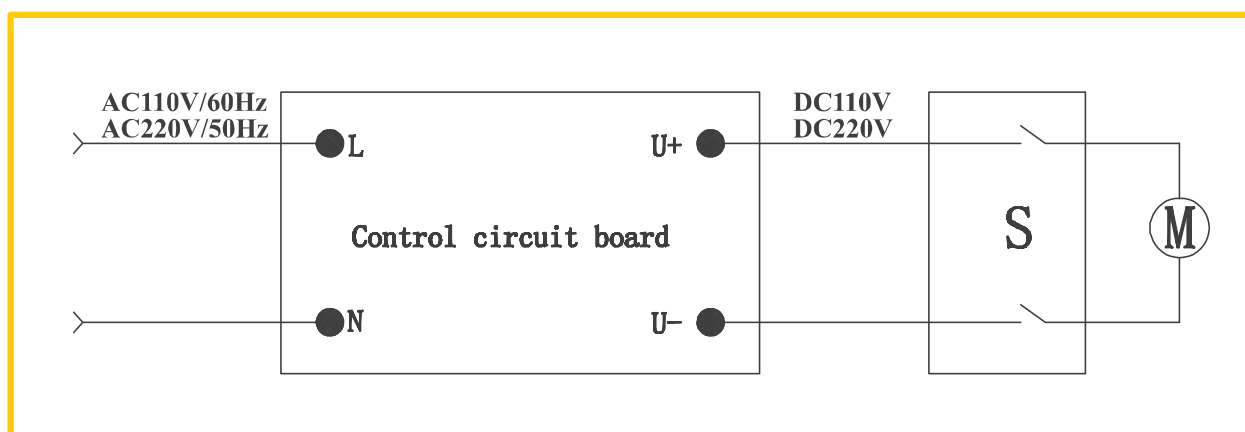
EXPLODED VIEW



SPARE PARTS LIST

No.	Part Name	No.	Part Name
1	Knife Protector	18	Motor Gear
2	Fastening Screw	19	Ring Washer
3	Knife / Notched Knife	20	Motor
4	Adjustment Ring	21	Screw
5	Output Axis	22	Screw
6	Oil Seal	23	Sealing Strip
7	Bearing	24	Left Housing
8	Adjustment Screw	25	Cable Holder
9	Bolt	26	Cable Protector
10	Screw	27	Switch
11	Sealed Paper Pad	28	Circuit Board
12	Gear Box	29	Reset Cap
13	Lock Screw	30	Power Cord
14	Pulley	31	Right Housing
15	Ring Washer	32	Ring Washer
16	Belt	33	Screw
17	Seal Ring	34	Screw

CIRCUIT DIAGRAM





WWW.MAXIMAKITCHENEQUIPMENT.COM
INFO@MAXIMAHOLLAND.COM
+31 (0) 297 253 969

OFFICE & SHOWROOM:

NIJVERHEIDSWEG 19F
3641 RP MIJDRECHT
THE NETHERLANDS

**SPARE PART WAREHOUSE &
TECHNICAL SERVICE DEPARTMENT:**

NIJVERHEIDSWEG 23C
3641 RP MIJDRECHT
THE NETHERLANDS