

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

HETELUCHT FRITEUSE L



220-240V~ 50/60Hz
1300W



Made in China

Blokker B.V.
Van der Madeweg 13
1114 AM Amsterdam-Duivendrecht
The Netherlands

Art. 0004833
Type BL-18004

GEBRUIKSAANWIJZING

Lees vóór gebruik alle onderstaande instructies om letsel of schade te voorkomen en om het apparaat optimaal te laten functioneren. Bewaar deze handleiding op een veilige plaats. Als u dit apparaat aan iemand anders geeft of overdraagt, sluit dan ook deze handleiding bij.

In geval van schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de instructies in deze handleiding vervalt de garantie.

De fabrikant/importeur aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet volgen van de handleiding, onzorgvuldig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de voorschriften van deze handleiding.

1. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis, mits er toezicht wordt gehouden of instructies worden gegeven ten aanzien van veilig gebruik van het apparaat en de betreffende risico's.

- 2.** Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- 3.** Kinderen mogen het apparaat niet reinigen en onderhouden, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- 4.** Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- 5.** Als het netsnoer is beschadigd, moet dit worden vervangen door de fabrikant of zijn servicemonteur of een vergelijkbaar gekwalificeerde onderhoudstechnicus om risico's uit te sluiten.
- 6.** Wat betreft de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in aanraking komen met voedsel of olie, wordt verwezen naar het gedeelte 'Reiniging en onderhoud' in de handleiding.
- 7.** Het apparaat mag niet worden aangestuurd via een externe timer of via een andere afstandsbediening.
- 8.** Controleer voordat de stekker in het stopcontact wordt gestopt of de spanning en de frequentie overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje.
- 9.** Indien een verlengsnoer wordt gebruikt, moet dit geschikt zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders

kan oververhitting van het verlengsnoer en/of de stekker optreden. Let op: u kunt zich verwonden bij het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig en vermijd gevaarlijke situaties.

10. Haal het snoer uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.

11. Zorg ervoor dat het netsnoer niet over scherpe randen wordt gehangen en houd het uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur.

12. Dompel het apparaat of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan een levensgevaarlijke elektrische schok veroorzaken!

13. Om de stekker uit het stopcontact te halen, trekt u aan de stekker en nooit aan het netsnoer.

14. Raak het apparaat niet aan als het in het water valt. Haal de stekker uit het stopcontact, zet het apparaat uit en stuur het naar een erkend servicecentrum voor reparatie.

15. De stekker niet met natte handen in het stopcontact steken of uit het stopcontact halen.

- 16.** Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen of het apparaat zelf te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
- 17.** Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- 18.** Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- 19.** Gebruik het apparaat voor het beoogde gebruik.
- 20.** Wikkel het snoer niet rond het apparaat en buig het niet.
- 21.** Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
22. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan overmatig vuil en vochtigheid.
- 23.** Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- 24.** Laat het werkende apparaat nooit onbeheerd achter. Als u de werkplek moet verlaten, schakel het apparaat dan altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer).
- 25.** Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat ten

minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en boven het apparaat.

26. Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij door de luchtuitlaatopeningen. Houd handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u het mandje uit het apparaat haalt.

27. Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt voordat u het mandje uit het apparaat neemt.



28. Voorzichtig, heet oppervlak

WAARSCHUWING: raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. Alle toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat is ingeschakeld.

29. Er komt warme lucht uit de ventilatieopening aan de achterkant van het apparaat. Houd voldoende afstand tot materialen, zoals glas, die gevoelig zijn voor warmte.

30. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk

en vergelijkbaar gebruik zoals:

- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- op boerderijen;
- door hotel- en motelgasten of gasten van andere residentiële omgevingen;
- in bed-and-breakfasts of soortgelijke omgevingen.

31. Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookontwikkeling is gestopt voordat u de mand uit het apparaat neemt.

32. Het duurt ongeveer 30 minuten tot het apparaat voldoende is afgekoeld om veilig te kunnen worden vastgepakt of gereinigd.

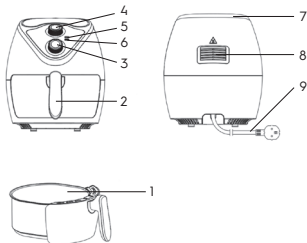
Automatische uitschakeling

Het apparaat heeft een ingebouwde timer die het apparaat automatisch uitschakelt na aftellen tot nul. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door de timer-knop tegen de klok in naar nul te draaien.

Elektromagnetische velden (EMV)

Het apparaat voldoet aan alle toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot elektromagnetische velden. Beschikbaar wetenschappelijk onderzoek wijst uit dat bij correct gebruik er geen risico is voor de menselijke gezondheid.

ALGEMENE BESCHRIJVING



1. Mand
2. Handvat
3. Timerknop (0-30 min.)
4. Temperatuurregelaar
5. Aan/Uit lampje
6. Opwarmlampje
7. Luchtinlaat
8. Luchtuitlaat
9. Netsnoer

INLEIDING

Met deze nieuwe hetelucht fritusee bereidt u uw favoriete voedsel op een gemakkelijke en gezonde manier. Door het gebruik van hete snelle luchtcirculatie en een tpo grill kunnen een heleboel gerechten worden bereid. Het voordeel van de hetelucht fritusee is dat het voedsel aan alle kanten wordt verwarmd en er bij de meeste voedingswaren geen olie hoeft te worden gebruikt.

VOOR GEBRUIK

Lees voor gebruik alle instructies en bewaar de handleiding voor latere raadpleging.

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle stickers of labels.
- Reinig de mand en de oliepan vóór het eerste gebruik met warm water, afwasmiddel en een niet schurende spons. Deze onderdelen kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden.
- Veeg de binnen- en buitenkant van het

apparaat af met een zachte doek. De oliepan hoeft niet gevuld te worden met olie of frituurvet omdat het apparaat op hete lucht werkt.

Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke ondergrond. Zet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond.

GEBRUIK

Met dit apparaat kunt u een verscheidenheid aan etenswaren bereiden. U kunt inspiratie opdoen in het receptenboek.

HETELUCHTFRITUREN

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Gebruik het handvat om de mand uit het apparaat te halen.
3. Doe de etenswaren in de mand.

OPMERKING: Overschrijd de MAX-indicatie niet (zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk), omdat het de kwaliteit van het eten kan beïnvloeden.

4. Schuif de mand terug in het apparaat en sluit het luik.
5. Stel de gewenste temperatuur in met de temperatuurregelaar. Zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen.
6. Bepaal de juiste bereidingstijd voor het eten. (Zie paragraaf 'Instellingen' in dit hoofdstuk.)
7. Om het apparaat aan te zetten, draait u de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.

Verhoog de bereidingstijd met 3 minuten als het apparaat koud is.

OPMERKING: Indien gewenst kan het apparaat worden voorverwarmd zonder etenswaren erin.

Draai in dat geval de timerknop op ruim 3 minuten en wacht tot het opwarmlampje dooft (na ongeveer 3 minuten). Vul vervolgens de mand en draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.

- a. Het aan/uitlampje en het opwarmlampje gaan branden.
- b. De timer begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
- c. Tijdens het heteluchtfrituren gaat het opwarmlampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement aan en uit wordt geschakeld om de ingestelde temperatuur te behouden.

8. Sommige etenswaren moeten tijdens de bereidingstijd halverwege worden geschud (zie paragraaf 'instellingen' in dit hoofdstuk). Haal in dit geval de mand uit het apparaat met behulp van het handvat en schud met de mand. Schuif daarna de mand terug in het apparaat.

TIP: Als u de timer op de helft van de bereidingstijd zet, moeten de etenswaren bij het weerklinken van het belsemaal worden geschud. Dit betekent wel dat u na het schudden de timer opnieuw moet instellen voor de resterende bereidingstijd.

9. Als u het belsemaal van de timer hoort, is de bereidingstijd verstreken. Haal de mand uit het apparaat en plaats deze op de hittebestendige houder.

OPMERKING: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen door de temperatuurregelaar op 0 te zetten.

10. Controleer of de etenswaren klaar zijn. Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de mand weer in het apparaat en stelt u de bereidingstijd op een paar extra minuten in.

11. Leeg de mand in een schaal of op een bord.

TIP: Haal grote of kwetsbare ingrediënten uit de mand met een tang.

12. Zodra een portie klaar is, kunt u direct een nieuwe portie bereiden in de hetelucht friteuse.

INSTELLINGEN

De tabel op pagina 13 vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren die u wilt bereiden.

OPMERKING: Deze standen zijn slechts een indicatie. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.

Omdat de Rapid Air technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw verwarmt, kunt u de mand kort uit het apparaat halen tijdens het heteluchtfrituren zonder het bereidingsproces te verstoren.

TIPS

- Voor kleinere producten is de bereidingstijd gewoonlijk iets korter dan voor grotere.
- Voor een grotere hoeveelheid etenswaren is de bereidingstijd slechts iets langer, en voor een kleinere hoeveelheid is de bereidingstijd slechts iets korter.
- Schud kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd om, dit zorgt voor een consistent bakresultaat.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Bereid uw etenswaren in de hetelucht friteuse enkele minuten na het toevoegen van de olie.
- Bereid geen zeer vette etenswaren, zoals worstjes, in de hetelucht friteuse.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de hetelucht friteuse worden bereid.
- De optimale hoeveelheid voor knapperige friet is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te maken. Voor kant-en-klaar deeg geldt een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de mand van de hetelucht friteuse als u een cake of quiche wilt bakken of als u breekbare of gevulde etenswaren wilt frituren.
- De hetelucht friteuse kan ook worden

gebruikt om etenswaren weer op te warmen. Etenswaren warmt u in 10 minuten op bij een temperatuur van 150°C.

OPMERKING: Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als het apparaat nog koud is wanneer u begint met bereiden.

REINIGING EN ONDERHOUD

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.

Reinig de mand en de binnenkant van het apparaat nooit met metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Maak de mand en pan schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet schurende spons.

Hardnekkig vuil kan worden verwijderd met een ontvetter.

OPMERKING: De oliepan en mand zijn vaatwasserbestendig.

TIP: Als er voedselresten zijn vastgekoekt aan de mand of de bodem van de oliepan, vult u de pan met warm water en afwasmiddel.

- Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet schurende spons.
- Reinig het warmte-element met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.

OPBERGEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.

MILIEU



Recycling - Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering geeft aan dat dit product binnen de EU niet

mag worden afgevoerd met gewoon huishoudelijk afval. Om milieuvriendelijk of gezondheidschade te voorkomen, moet het apparaat naar een recyclingpunt worden gebracht om duurzaam hergebruik van materialen te garanderen. Maak gebruik van de gemeentelijke ophaaldienst of neem contact op met de verkoper van het product. Zij zorgen dat het product op de juiste milieuvriendelijke wijze wordt gerecycled.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V - 50/60Hz
Stroomverbruik: 1300W

GARANTIEBEPALINGEN

- Blokker B.V. geeft 2 jaar garantie op alle defecten die het gevolg zijn van verborgen gebreken en die het apparaat ongeschikt maken voor normaal gebruik.
- De garantie gaat in op het moment van aankoop; bewaar het aankoopbewijs dan ook zorgvuldig.
- Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricage en/of materiaalfouten kosteloos door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervangen van onderdelen of omruilen van het apparaat.
- Reparatie wordt alleen onder garantie uitgevoerd indien overtuigend wordt aangetoond (aan de hand van uw aankoopbon), dat de dag waarop de klacht is ingediend binnen de garantieperiode valt.
- De garantie vervalt indien het defect is ontstaan door schade als gevolg van een ongeluk, onjuist gebruik, verwaarlozing (bijv. niet goed reinigen), of indien er ingrepen zijn verricht of reparatie is uitgevoerd buiten de servicewerkplaats van Blokker B.V. (uitgezonderd van demontage, zoals vermeld in de gebruiksaanwijzing).
- Eveneens is de garantie niet geldig

voor aansluiting op verkeerde netspanning, het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing en normale slijtage van het apparaat.

- Blokker B.V. kan niet aansprakelijk gesteld worden voor materiële schade of persoonlijke ongelukken ten gevolge van aansluiting in strijd met de ter plaatse geldende veiligheidsvoorschriften en technische normen (bijvoorbeeld een ondeugdelijk stopcontact). De garantie geeft in geen enkel geval recht op schadevergoeding.
- Alle andere schadeclaims, inclusief beschadiging, zijn uitgesloten tenzij de Wet anders oordeelt.
- Andere dan bovengenoemde garantiebepalingen zullen door ons niet worden gehanteerd.

SERVICE

Voor vragen kunt u contact opnemen met:
Blokker B.V. Klantenservice
Telefoonnummer: 088-9494800
WhatsApp: 06-12823538

Wat te doen als uw apparaat niet werkt?

Indien uw apparaat defecten vertoont kunt u zich het beste eerst wenden tot uw dichtstbijzijnde Blokker B.V. winkel. Onze collega's zullen er voor zorgen dat deze defecten zo spoedig mogelijk verholpen worden.

Reparaties buiten de garantieperiode

Reparaties buiten de garantieperiode zijn altijd mogelijk. Hieraan zijn uiteraard kosten verbonden.

BEREIDINGSTABEL

In deze tabel staan de hoeveelheden van specifieke producten en de bijbehorende vereiste temperatuur en tijden vermeld. Indien de aanwijzingen op de verpakking van het product afwijken van de in deze tabel aangegeven waarden, dienen de aanwijzingen op de verpakking te worden gevolgd.

	Min/Max hoeveel- heid (g)	Berei- dings- tijd (min)	Tempe- ratuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Aardappelen en frites					
Dunne bevroren frites	300-700	9-16	200	Schudden	
Dikke bevroren frites	300-700	11-20	200	Schudden	
Verse frites (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Verse aardappelpartjes	300-800	18-22	180	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Verse aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rosti	250	15-18	180	Schudden	
Aardappelgratin	500	15-18	200	Schudden	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-500	8-12	180		
Karbonade	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Saucijzenbroodje	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren kaassoufflé	100-400	8-10	180		Gebruik ovenklare
Gevulde groentes	100-400	10	160		
Bakken					
Cake	300	20-25	160		Gebruik bakblik
Quiche	400	20-22	180		Gebruik bakblik/ovenschaal
Muffins	300	15-18	200		Gebruik bakblik
Zoete snacks	400	20	160		Gebruik bakblik/ovenschaal

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet aangesloten op de netstroom.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft niet op de aan/uit-knop gedrukt om het apparaat aan te zetten.	Druk op de aan/uit-knop om het apparaat aan te zetten.
De voedselproducten zijn niet helemaal gebakken.	Het mandje is te vol.	Doe minder producten in het mandje. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.
	De temperatuur is te laag of de bereidingstijd is niet lang genoeg.	Stel de temperatuur hoger in of bak de producten langer.
De voedselproducten zijn ongelijk gebakken.	Het is mogelijk dat de producten tijdens het koken halverwege moeten worden geschud.	Schud de producten halverwege de kooktijd.
Gebakken snacks zijn niet knapperig.	U heeft snacks gebruikt die in een traditionele frituurpan moeten worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks licht met olie voor een knapperiger resultaat.
Het mandje kan niet goed in het apparaat worden geschoven.	Het mandje is te vol.	Doe minder producten in het mandje.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette producten aan het bereiden.	Als u vette producten bereidt, zal er olie in het mandje lekken. De olie ontwikkelt witte rook. Dit heeft geen invloed op het bereidingsresultaat en beschadigt het apparaat niet.
	Het mandje bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Maak het mandje na elk gebruik goed schoon.

220-240V~ 50/60Hz
1300W



Made in China

Blokker B.V.
Van der Madeweg 13
1114 AM Amsterdam-Duivendrecht
The Netherlands

Art. 0004833
Type BL-18004