

# blokker.

## GEBRUIKSAANWIJZING

HETELUCHT FRITEUSE DUBBEL XL



220-240V~ 50/60Hz  
**1450W-1750W**



Made in China

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

Art. 0006712  
Type BL-18304

# 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, zorg er dan voor dat u ook deze handleiding bijsluit. 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 door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij het apparaat onder toezicht gebruiken of instructies hebben gekregen aangaande het veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het

gebruik begrijpen.

**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 de paragraaf 'reiniging en onderhoud' van de handleiding.

**7.** Het apparaat mag niet worden aangestuurd via een externe timer of via een andere afstandsbediening.

**8.** Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en gelijksoortige toepassingen, zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; in boerderijhuizen; voor gasten in hotels, motels en andere woonomgevingen; in een

B&B-achtige omgeving.

**9.** Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, dient u te controleren of de spanning en de frequentie overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje.

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

**11.** 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. Er bestaat een potentieel risico op verwondingen door struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig en vermijd gevaarlijke situaties.

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

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

**14.** Om de stekker uit het stopcontact te halen, trekt u aan de stekker. Trek niet aan het netsnoer.

- 15.** Pak het apparaat niet op 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.
- 16.** De stekker niet met natte handen in het stopcontact steken of uit het stopcontact halen.
- 17.** Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen of het apparaat zelf te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
- 18.** Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- 19.** Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.
- 20.** Gebruik het apparaat voor het beoogde gebruik.
- 21.** Wikkel het snoer niet rond het apparaat en buig het niet.
- 22.** Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
- 23.** Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan overmatig vuil en vochtigheid.
- 24.** Reinig het apparaat met een vochtige

doek.

**25.** 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).

**26.** 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.

**27.** 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 de pan uit het apparaat haalt.

**28.** 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.

**29.** Zorg er vóór elk gebruik van het toestel voor dat het verwarmingselement en de omgeving schoon en vrij van etensresten zijn, om een onberispelijke werking te verzekeren.



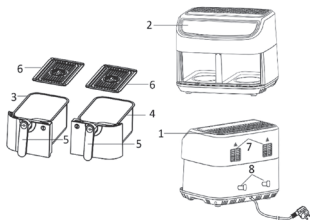
### **30. VOORZICHTIG, HEET OPPERVLAK.**

**WAARSCHUWING:** Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. Alle toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden als het apparaat in gebruik is.

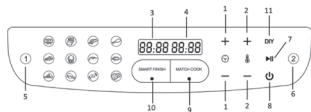
**31.** Er komt warme lucht uit de ventilatieopening aan de achterkant van het apparaat. Houd voldoende afstand tot materialen, zoals glas, die gevoelig zijn voor warmte.

**32.** Als u producten met een anti-aanbaklaag gebruikt, zorg er dan voor dat er geen vogels in dezelfde ruimte zijn en dat de ruimte volledig kan worden afgesloten en goed kan worden geventileerd.

## ONDERDELEN



1. Luchtinlaat
2. Bedieningspaneel en display
3. Mandje 1
4. Mandje 2
5. Handvat mandje
6. Grillplaat
7. Luchtuitlaat
8. Opbergplaats netsnoer



## BEDIENINGSPANEEL & DISPLAY

1. Timerregeling (druk op '+' of '-' om de tijd in te stellen van 1 tot 60 minuten)
2. Temperatuurregeling (druk op '+' of '-' om de temperatuur in te stellen van 50°C tot 200°C)
3. Timer- en temperatuurdisplay voor mandje 1
4. Timer- en temperatuurdisplay voor mandje 2
5. Knop 1 voor mandje 1
6. Knop 2 voor mandje 2
7. Pauze/start-knop
8. Standby/annuleer-knop
9. Kookfunctie afstemmen-knop
10. Smart finish-knop
11. DIY-functie

**OPMERKING:** Uitleg iconen op pagina 15.

## VOOR GEBRUIK

- Lees voor gebruik alle instructies en bewaar de handleiding voor latere raadpleging.
- Steek de stekker van dit apparaat alleen in een geaard stopcontact.
- Verwijder het verpakkingsmateriaal voor gebruik.
- Maak de mandjes en grillplaten schoon. (Zie "reiniging en onderhoud")
- Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een zachte doek. Zorg ervoor dat de elektrische onderdelen droog blijven.

### Dit apparaat verwarmt voedsel aan alle kanten en voor de meeste ingrediënten is geen olie nodig.

- Laat het apparaat vóór het eerste gebruik ongeveer 10 minuten werken om productieresten te verbranden.
- Zorg voor goede ventilatie.
- Het apparaat kan wat rook en een karakteristieke geur verspreiden wanneer u het voor de eerste keer inschakelt. Dit is normaal en het stopt snel.

**OPMERKING:** Gebruik de grillplaat alleen met de siliconen behuizing bevestigd. Dit zal helpen om de grillplaat in het mandje tijdens het koken te stabiliseren.

## GEBRUIK

1. Zet het apparaat op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond.
2. Aangezien het apparaat tijdens het gebruik heet wordt, moet u ervoor zorgen dat het niet te dicht bij andere voorwerpen staat.
3. Haal het mandje uit het apparaat met behulp van het handvat. Plaats de grillplaat in het mandje.
4. Plaats de ingrediënten in het mandje. (Overschrijd nooit het MAX-niveau dat in het mandje is aangegeven.) Plaats het mandje in het apparaat. Zorg ervoor dat alle onderdelen correct geplaatst en volledig gesloten zijn. Let op: Vul de mandjes niet met olie of andere vloeistoffen. Raak het mandje



- niet aan tijdens het gebruik of na kort gebruik, want hij wordt erg heet. Houd het mandje alleen bij het handvat vast.
- Sluit de stekker aan op een geschikt stopcontact. Het apparaat is nu standby. Druk op de standby-knop "⏻", alle iconen worden zichtbaar op het bedieningspaneel.
  - Druk op knop 1 en gebruik vervolgens de menuknoppen om de kookfunctie, tijd en temperatuur voor mandje 1 in te stellen. Met "+" en "-" kan de tijd (1 min per keer) en temperatuur (10 graden per keer) aangepast worden. U kunt ook lang op "+" of "-" drukken voor een snelle instelling.
  - Druk op knop 2 en gebruik vervolgens de menuknoppen om de kookfunctie, tijd en temperatuur voor mandje 2 in te stellen.
  - Druk op de pauze/start-knop; het apparaat zal beginnen te werken. Het mandje met de kortste looptijd zal eerst klaar zijn.
  - Als het kookproces klaar is, stopt het toestel met werken en klinkt er een pieptoon. U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen door op de "⏻" -knop te drukken. Tijdens de werking kunt u de pauze-knop indrukken om het programma te pauzeren; druk nogmaals op de knop om het programma te hervatten.
  - Haal het mandje uit het apparaat met behulp van het handvat. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Zo niet, plaats dan het mandje weer terug in het apparaat. Stel de temperatuur en de timer in op een paar extra minuten via het menu. Druk vervolgens op de pauze/start-knop om het apparaat opnieuw in te schakelen. **OPMERKING:** U kunt het mandje ook tussendoor uit het apparaat halen om de etenswaren tijdens het bereidingsproces te controleren en schudden.
  - Gebruik een tang om één voor één etenswaren te verwijderen die van nature vetten bevatten (zoals vlees en kip) waardoor er overtollig vet onderin het mandje terecht

is gekomen. Etenswaren die geen vetten bevatten kunt u verwijderen door het mandje uit het apparaat te halen en leeg te schudden op servies. **Opmerking:** Het mandje en de etenswaren zijn heet na het frituren. Afhankelijk van het type ingrediënten in het apparaat, kan er stoom vrijkomen van de frituurpan.

- Als het bereidingsproces is beëindigd, is het apparaat direct klaar voor het bereiden van een volgende partij ingrediënten.

### SMART FINISH KNOP

- Druk op de smart finish-knop, het icoon zal knipperen.
- Druk op knop 1 om een programma voor mandje 1 in te stellen.
- Druk op knop 2 om een programma voor mandje 2 in te stellen.
- Druk op de pauze/start-knop; het programma met de langste looptijd zal eerst starten. Het andere programma zal later starten. De programma's zullen gelijktijdig eindigen.

### KOOKFUNCTIE AFSTEMMEN KNOP

- Druk op de kookfunctie afstemmen-knop en gebruik vervolgens de menuknoppen om een kookfunctie, tijd en temperatuur in te stellen. Beide mandjes zullen volgens hetzelfde programma bereid worden.
- Druk op de pauze/start-knop; het apparaat zal beginnen te werken.

### DIY-FUNCTIE

De standaard looptijd en temperatuur voor de DIY-functie is 15 minuten en 180 °C. U kunt de knoppen "+" en "-" gebruiken om de temperatuur (tussen de 50 °C en 200°C) en tijd (van 1 tot 60 minuten) naar wens aan te passen.

### OPMERKING:

- De menuknoppen, timerregeling en temperatuurregeling kunnen alleen gebruikt worden als knop 1, knop 2 of de kookfunctie afstemmen-knop knippert.
- Voor kleine hoeveelheden voedsel kunt u koken met maar één mandje.

Selecteer een programma voor dat mandje en druk op de pauze/start-knop.

3. Wanneer u gebruik maakt van beide mandjes, moet er een langere looptijd ingesteld worden.

### FRITUURTIPS

- De optimale hoeveelheid voor knapperige friet is 450-600 gram per mandje.
- Voeg 3 minuten extra tijd toe aan de bereidingstijd als het apparaat koud is, of laat het apparaat ca. 4 minuten voorverwarmen zonder dat er ingrediënten in zitten.
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Om de etenswaren te schudden of om te draaien, haalt u eerst het mandje uit het apparaat alvorens het te schudden of een vork of tang te gebruiken om de etenswaren om te draaien. Plaats daarna het mandje terug in het apparaat.
- Het apparaat kan ook gebruikt worden om etenswaren weer op te warmen. Hiervoor stelt u de temperatuur in op 150°C voor maximaal 10 minuten.
- Etenswaren met een korst van droog broodkruim worden krokanter wanneer u ze bestrijkt met een beetje plantaardige olie.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in het mandje om een taart, quiche of andere kwetsbare ingrediënten af te bakken.
- Bereid geen zeer vette etenswaren, zoals worstjes, in het apparaat.

### LET OP:

- Dompel de behuizing niet onder in water en spoel hem niet af onder de kraan.
- Zorg dat er geen vloeistof in het apparaat terecht komt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- Houd alle ingrediënten in het mandje om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
- Dek de luchtinlaat en de -uitlaat niet af wanneer het apparaat is ingeschakeld. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte

rondom en boven het apparaat.

- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer het is ingeschakeld.
- Pas op voor hete stoom en lucht wanneer u het mandje uit het apparaat haalt.
- Tijdens de werking komt er hete stoom vrij door de luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat.
- Schakel het apparaat direct uit wanneer er donkere rook uit komt; dit betekent dat de etenswaren zijn aangebrand of dat het apparaat defect is.

### REINIGING EN ONDERHOUD

- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen alvorens het te verplaatsen of schoon te maken. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met regelmaat.
- Reinig de buitenkant en de binnenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog het af met een zachte, schone doek.
- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponzen.
- Haal het mandje uit het apparaat om het afkoelen te versnellen. Reinig de mandjes en de grillplaten met warm water, afwasmiddel en een niet schurende spons. Droog alles goed af voor gebruik.
- Reinig het verwarmingselement in de behuizing (hij wordt zichtbaar nadat u de mandjes heeft verwijderd) met een schoonmaakborstel om etensresten te verwijderen.

**OPMERKING:** De mandjes en grillplaten zijn vaatwasserbestendig.

## 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 milieu- of  
gezondheidsschade 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: 1450W-1750W

## 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.

# FRITUURTABEL

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. Voeg 3 minuten toe aan de bereidingstijd als u begint te frituren terwijl het apparaat nog koud is.













Etenswaren	Hoeveelheid per mandje (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)		Extra informatie
			1 mandje	2 mandjes	
wortelen	450	200	13-16	25-30	voeg 1 eetlepel olie toe
sperziebonen	350	200	8-10	10-15	voeg 1 eetlepel olie toe
paddenstoelen	250	200	7-9	13-15	voeg 1 eetlepel olie toe
garnalen	450	180	7-10	10-13	voeg 1 eetlepel olie toe
steak	250	180	10-20	14-28	met olie bestrijken
frietjes	450	200	15-22	28-32	
kipfilet	300	200	22-24	25-28	met olie bestrijken
varkenskoteletten	250	200	14-17	17-25	met olie bestrijken
kipnuggets	350	200	10-13	18-21	
pizza rolls	550	200	12-15	15-18	
uienringen	300	190	13-16	18-22	

# PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
<b>Het apparaat werkt niet.</b>	Het apparaat is niet aangesloten op de netstroom.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U heeft niet op de pauze/start-knop gedrukt om het apparaat aan te zetten.	Druk op de pauze/start-knop om het apparaat aan te zetten.
<b>De ingrediënten zijn niet helemaal gebakken.</b>	Het mandje is te vol.	Doe minder voedsel in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.
	De temperatuur is te laag of de baktijd is niet lang genoeg.	Druk op “+” om de temperatuur te verhogen of extra bereidingstijd toe te voegen.
<b>De ingrediënten zijn ongelijk gebakken.</b>	Het is mogelijk dat het voedsel tijdens het koken halverwege moeten worden geschud.	Schud het voedsel halverwege de kooktijd.
<b>Gebakken snacks zijn niet knapperig.</b>	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.
<b>Er komt witte rook uit het apparaat.</b>	U bent vette producten aan het bereiden.	Zorg er aandachtig voor dat de temperatuur niet boven de 180°C uitkomt wanneer u vette ingrediënten bereidt.
	Het mandje bevat nog vetresten van vorig gebruik.	Maak het mandje na elk gebruik goed schoon.

Probleem	Mogelijke oorzaken	Oplossing
<b>De verse frieten zijn ongelijk gebakken.</b>	U heeft de verkeerde soort aardappels gebruikt.	Gebruik verse, vastkokende aardappels.
	U heeft de aardappelfrieten niet grondig afgespoeld met water voor het frituren.	Spoel de aardappelfrieten grondig af om het zetmeel te verwijderen.
<b>De verse frieten zijn niet krokant.</b>	De kroktheid van de frieten hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frieten.	Zorg ervoor dat de aardappelfrieten goed gedroogd zijn alvorens de olie toe te voegen
		Snijd de aardappelfrieten kleiner voor een krokanter resultaat.
		Voeg een klein beetje extra olie toe voor een krokanter resultaat.

# ICONEN DISPLAY

Menu	Standaard looptijd (min)	Standaard temp (°C)
 Voorverwarmen	3	180
 Frietjes	18	200
 Vlees	12	200
 Drumsticks	20	200
 Steak	12	180
 Taart	25	160
 Garnalen	8	180
 Vis	10	180
 Pizza	20	180
 Groenten	10	160
 Opnieuw verwarmen	15	150
 Dehydrateren	360 (instelbare tijd: 30 min tot 24 uur)	60



220-240V~ 50/60Hz  
**1450W-1750W**



Made in China

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

Art. 0006712  
Type BL-18304