

# blokker.

## GEBRUIKSAANWIJZING

FRITEUSE



220-240V~ 50/60Hz  
**2000W**



Made in China

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

Art. 0009244  
Type BL-91003

# 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.
- 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.** 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.



**27. Voorzichtig, heet oppervlak**

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

**28.** 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.

**29.** 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.

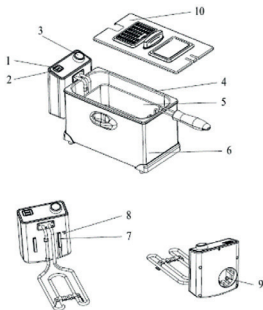
**30.** Het duurt ongeveer 30 minuten tot het apparaat voldoende is afgekoeld om veilig te kunnen worden vastgepakt of gereinigd.

**31.** De friteuse moet in een stabiele situatie worden geplaatst met de handgrepen in een positie dat morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.

Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen en is ontworpen conform de meest recente veiligheidstechnische eisen.

Onderhevig aan verandering zonder kennisgeving.

## ALGEMENE BESCHRIJVING



1. Controlelampje (rood)
2. Controlelampje temperatuur (groen)
3. Temperatuurregelaar
4. Binnenpan voor olie
5. Frituurmand met handvat
6. Behuizing
7. Veiligheidsschakelaar
8. RESTART-knop
9. Opbergvak netsnoer
10. Deksel

## VOOR GEBRUIK

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

## SPECIALE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES VOOR DIT APPARAAT

### WAARSCHUWING

- Voeg **NOOIT** water toe aan de olie.
- Oliën en vetten kunnen ontbranden bij oververhitting. Wees voorzichtig! Schakel het apparaat na gebruik altijd uit. Draai eerst de temperatuurregelaar naar de laagste stand en haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat mag niet worden aangestuurd via een externe timer of via een andere afstandsbediening.

## BEOOGD GEBRUIK

- Deze friteuze is bedoeld voor het frituren van voedsel.
- De friteuze is uitsluitend voor dit doel bestemd en mag ook alleen hiervoor worden gebruikt. Het apparaat mag alleen worden gebruikt op de manier zoals aangegeven in deze handleiding. Het apparaat mag niet worden ingezet voor commercieel gebruik.
- Elk ander gebruik van dit apparaat wordt geacht in strijd te zijn met het beoogde gebruik en kan leiden tot materiële schade of zelfs tot persoonlijk letsel.
- Blokker B.V. aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade die ontstaat als gevolg van gebruik van dit apparaat dat niet in overeenstemming is met het beoogde gebruik.

## IN GEBRUIK NEMEN

### Voor het eerste gebruik

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Haal het deksel van de friteuze. In de friteuze zit een frituurmand. Haal alle voorwerpen uit de friteuze.
2. Het wordt sterk aangeraden om het deksel, de binnenpan en de frituurmand te reinigen zoals staat beschreven in Schoonmaken.
3. Haal het netsnoer uit het opbergvak.

### Elektrische aansluiting

- Zorg ervoor dat de netspanning gelijk is aan de netspanning die op het apparaat wordt vermeld (zie typeplaatje).
- Steek de stekker in een correct geïnstalleerd, geaard stopcontact 220-240V~ 50/60 Hz.

### Vermogen

Het totale stroomverbruik van dit apparaat kan oplopen tot 2000 W. Aanbevolen wordt om dit apparaat aan te sluiten op een aparte groep met een aparte aardlekschakelaar van 10 A.



## LET OP: OVERBELASTING

- Als u gebruikmaakt van een verlengsnoer, moet deze een kabeldoorsnede hebben van ten minste 1,5 mm<sup>2</sup>.
- Gebruik geen meervoudige stekkerdozen, want dit apparaat heeft een te groot vermogen.

## Handige tips

1. Haal altijd de etensresten uit de olie (bijv. stukjes patat/friet). Vervang de olie als u de friteuse een aantal keer hebt gebruikt.  
Gebruik frituurolie of frituurvet van hoge kwaliteit.
2. Vetten en oliën moeten tot hoge temperaturen kunnen worden verhit.  
Gebruik geen margarine, olijfolie of boter: deze zijn niet geschikt om mee te frituren, omdat ze al bij lage temperaturen beginnen te roken.  
Gebruik bij voorkeur vloeibare frituurolie.

**WAARSCHUWING:** *Let op deze belangrijke informatie als u van plan bent frituurvet te gebruiken! Als u frituurvet gebruikt, verdeel het blok dan eerst in kleine stukjes. Zet de temperatuurregelaar op de laagste stand en voeg langzaam de stukjes frituurvet toe. Als het vet gesmolten is en het juiste niveau is bereikt, kunt u de gewenste temperatuur instellen. Leg het vet NOOIT in de frituurmand!*

3. Om het acrylamidegehalte van zetmeelhoudend voedsel (aardappelen, granen) te minimaliseren, mag de temperatuur tijdens het frituren niet hoger zijn dan 190° C (of eventueel 195° C). Bovendien moet de frituurtijd zo kort mogelijk zijn en moet het voedsel verwijderd worden als het goudbruin kleurt.
4. Let op dat de veiligheidsschakelaar (7) wordt ingeschakeld als u het bedieningselement in het geleidingsmechanisme op de behuizing steekt.
5. Kies de juiste frituurtemperatuur en

controleer de kwaliteit van het te frituren voedsel. Een algemene regel is dat voorgebakken voedsel een hogere temperatuur vereist dan rauw voedsel.

6. Verplaats de friteuse NOOIT als de olie of het vet nog heet is.
7. Schraap bij het frituren van deegwaren het overtollige deeg eraf en doe de stukjes voorzichtig in de pan.
8. Zorg ervoor dat het handvat van de frituurmand goed vastzit.
  - Druk de uiteinden van het handvat samen.
  - Steek de uiteinden in de draadringen in de frituurmand.
9. De frituurmand mag tot maximaal 2/3 frituurmand niet te vol is.
10. Maak vochtige etenswaren droog met een doek voordat u ze frituurt.

**LET OP:** *Als etenswaren te vochtig zijn (diepvriesfriet/-patat enz.) kan de olie opschuimen en in sommige gevallen overstromen.*

## GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat de friteuse is uitgeschakeld en dat de stekker niet in het stopcontact zit (de controlelampjes zijn uit).
2. Haal het deksel van de friteuse.
3. Haal de frituurmand uit de friteuse en vul de binnenpan met olie of vet (max. 3 liter). De olie moet tussen het minimum- en maximumniveau staan.
4. Steek de stekker in het stopcontact (230V, 50 Hz). Het rode controlelampje gaat branden. Als de juiste temperatuur in door te draaien aan de temperatuurregelaar (3).
5. Het groene controlelampje gaat branden. Als de ingestelde temperatuur is bereikt, gaat het groene controlelampje uit. Plaats de frituurmand met de te frituren etenswaren voorzichtig in de hete olie/het hete vet.
6. Het groene controlelampje zal tijdens het frituren een aantal keer aan en uit gaan. Dit is normaal en het geeft aan dat de temperatuur door de thermostaat wordt geregeld en wordt

vastgehouden. Haal de frituurmand uit de olie/het vet als de frituurtijd voorbij is (frituurtijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren of staan in het recept).

7. Laat het gefrituurde voedsel even uitlekken.
8. Om het apparaat uit te schakelen, draait u eerst de temperatuurregelaar naar OFF en haalt u vervolgens de stekker uit het stopcontact. Rol het netsnoer op en berg het op in het opbergvak.

## SCHOONMAKEN

**WAARSCHUWING:** *Laat het apparaat altijd eerst volledig afkoelen en haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoon gaat maken.*

### LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel het apparaat tijdens het schoonmaken NOOIT onder in water.

### Binnenpan

- Haal voor het vervangen van de frituurolie de binnenpan uit de friteuse en giet deze voorzichtig via de zijkant leeg.
- Maak de binnenpan, het deksel en de behuizing schoon met een vochtige doek en wat afwasmiddel als dat nodig is. Dompel het apparaat niet onder in water.
- De frituurmand kan op de gebruikelijke manier met een sopje worden schoongemaakt.

### Behuizing

Maak de behuizing schoon met een licht vochtige doek.

## PROBLEMEN OPLOSSEN

De friteuse werkt niet

### Problemen oplossen:

- Controleer het netsnoer en stopcontact.

- Controleer de stand van de temperatuurregelaar.

### Andere mogelijke oorzaken:

- De friteuse is uitgerust met een veiligheidsschakelaar (7). Dit voorkomt dat het verwarmingselement per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Controleer of het bedieningselement juist is geplaatst.

## OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

- Als u per ongeluk de friteuse inschakelt zonder dat er olie of vet in zit, dan wordt de oververhittingsbeveiliging automatisch ingeschakeld. Het apparaat kan dan niet langer worden gebruikt. Haal de stekker van de friteuse uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen. Druk vervolgens op de achterkant van het bedieningselement op de knop RESTART (8). Alleen dan kunt u de friteuse weer gebruiken. Gebruik hiervoor een plastic of houten voorwerp dat minimaal 4 cm lang

## MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huishoudafval worden gedeponneerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50/60Hz  
Stroomverbruik: 2000W

## **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  
Email: info@blokker.nl

## **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.is.

<b>Soort voedsel</b>	<b>Temperatuur (°C)</b>	<b>Tijd (min)</b>
Garnalen	130 °C	2-4
Champignons	150 °C	3-5
Gepaneerde kip	180 °C	10-12
Viskoekjes	160 °C	3-5
Filets	170 °C	5
Uien	170 °C	2-4
Friet/Patat	190 °C	8-10
Chips (zeer dunne aardappelschijfjes)	190 °C	10-15

220-240V~ 50/60Hz  
**2000W**



Made in China

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

Art. 0009244  
Type BL-91003