

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

FRITEUSE



220-240V~50Hz

2000W



Made in China



Blokker B.V.

Van der Madeweg 13

1114 AM Amsterdam-Duivendrecht

The Netherlands

Art. 0016488

Type BL-92002

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van deze friteuse. In deze gebruiksaanwijzing vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruik, schoonmaken en onderhoud van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, heeft u altijd een uitstekend resultaat. Wij hopen dat u deze friteuse met plezier zult gebruiken.


VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

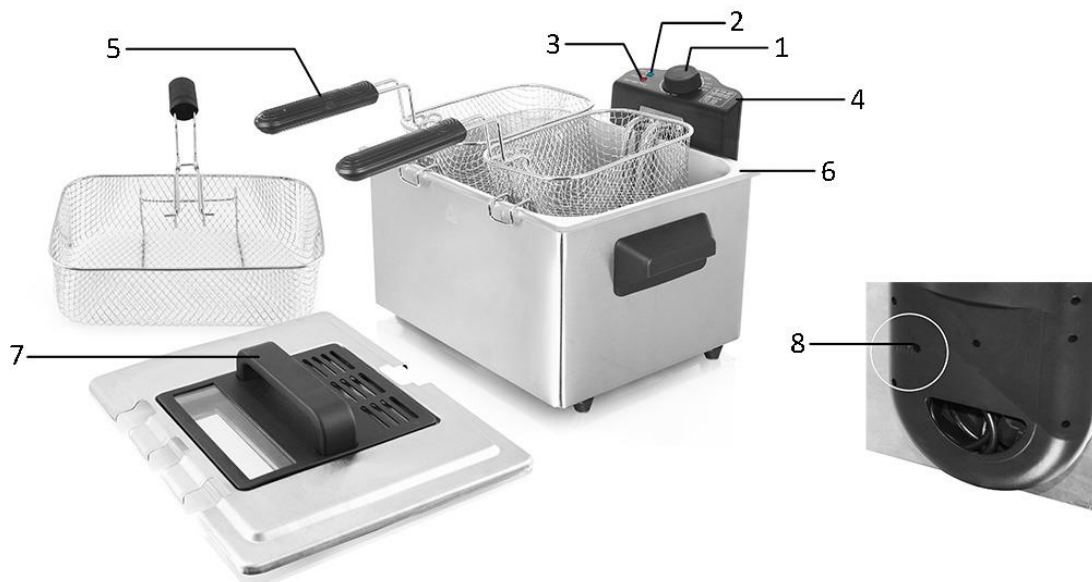
In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen van 0 tot 8 jaar oud. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar oud, vooropgesteld dat ze continu onder toezicht staan. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van het apparaat en de gerelateerde risico's begrijpen.
2. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
3. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
4. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen.

5. Kookapparatuur dient in een stabiele situatie te worden geplaatst met de hendels (indien aanwezig) zodanig georiënteerd dat het morsen van hete vloeistoffen wordt voorkomen.
6. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
7. Met betrekking tot de instructies voor het reinigen van de oppervlakken die in contact komen met voedsel of olie, verwijzen wij u naar de paragraaf "reiniging en onderhoud" van de handleiding.
8. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel-, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
9. In geval van schade, veroorzaakt door het niet naleven van deze gebruikshandleiding, vervalt de garantie onmiddellijk. De fabrikant/importeur aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruikshandleiding, een onachtzaam gebruik of een gebruik niet conform de voorschriften van deze handleiding.
10. Dit product mag alleen gebruikt worden overeenkomstig de informatie die op het desbetreffende label geprint is.
11. Verzekert dat de nationale elektrische spanning overeenstemt met de informatie op het label. Wanneer u twijfels heeft over de manier waarop u het product moet gebruiken, of wanneer u niet zeker bent dat deze gegevens overeenstemmen, neem dan contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter.
12. De contactdoos moet zodanig ontworpen zijn dat de stekker correct in de contactdoos gestoken kan worden.
13. Dit product is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis! Gebruik dit product nooit buitenshuis.
14. Stel het product nooit bloot aan teveel vuil en vocht.
15. Andere bedrijfswijzen, behalve de hierboven beschreven, zullen gevaren veroorzaken zoals kortsluitingen, brand of dergelijke. Dit product mag in geen

- geval veranderd worden en de behuizing mag niet geopend worden, omdat het product in dat geval niet langer aan de veiligheids categorie beantwoordt.
16. De stekker nooit met natte handen insteken of uittrekken.
 17. Trek nooit aan de elektrische kabel. Trek altijd aan de stekker zelf.
 18. Verzekert tijdens installatie- /reinigingswerken dat de elektrische kabel niet geklemd of beschadigd wordt.
 19. Ontkoppel het toestel altijd van de hoofdleiding en laat het product tot op kamertemperatuur afkoelen: voordat het toestel opgeborgen wordt; vóór reinigings - of onderhoudswerken; na gebruik; wanneer het product langere tijd niet gebruikt wordt.
 20. Reinig het product zelf met een lichtjes bevochtigde doek.
 21. Vervang nooit zelf een beschadigde elektrische kabel. Neem in dat geval, of in geval van een slechte werking, contact op met een gemachtigde elektrische vakman/servicecenter om het product te laten onderzoeken, repareren of in te stellen, aangezien hiervoor speciale werktuigen nodig zijn.
 22. Elektrisch bedreven producten horen niet thuis in de handen van kinderen.
 23. Houd het product buiten het bereik van kinderen en laat het product nooit zonder toezicht achter wanneer het geactiveerd is.
 24. Verzekert dat de elektrische kabel niet in contact komt met delen die een te hoge hitte afgeven.
 25. Wanneer u denkt dat het product niet langer zonder gevaar gebruikt kan worden, verzekert dan dat het product uitgeschakeld en niet langer gebruikt wordt. Het veilige bedrijf is niet langer mogelijk wanneer: het product of de elektrische kabel beschadigd is; het product niet langer werkt; na een lange opslagperiode onder ongunstige omstandigheden; na zware schade door transport.
 26. Dompel de stekker of het toestel nooit in water of andere vloeistoffen.
 27. Plaats de friteuse nooit direct in hoeken of onder brandbare materialen zoals gordijnen, kasten, enz.
 28. Gebruik het apparaat niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, schakel het apparaat dan altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer).
 29. Beweeg het apparaat niet zolang het vet vloeibaar/heet is.
 30. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
 31. Tijdens het gebruik het deksel goed dichthouden.
 32. Gebruik voor het frituren altijd het frituurmandje.
 33. Zorg steeds dat het oliereservoir droog is en geen water bevat alvorens te gebruiken. Indien dat niet het geval is, kan er hete olie uit het reservoir worden geblazen en zo mensen verbranden en verwonden, aangezien de olie en het water een andere kooktemperatuur hebben.
 34. Waarschuwing: Meng nooit vetten en oliën, de friteuse kan hierdoor overstromen. Ook het mengen van verschillende olie- en vetsoorten met elkaar is gevaarlijk!
 35. Indien de friteuse vlam vat, probeer dan in geen geval de vlammen met water te blussen. Sluit in plaats daarvan de deksel en smoor de vlammen met een vochtige doek.
 36. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
 37. Dit apparaat is niet ontworpen voor commercieel gebruik.
 38. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
- 
39. **Opgelet, heet oppervlak WAARSCHUWING!!** Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Thermostaatknop
2. Groen temperatuur-controlelampje
3. Rood aan/uit-controlelampje
4. Verwijderbare regeleenheid met verwarmingselement
5. Handvat van mand
6. Verwijderbare binnenpan
7. Handvat van deksel
8. Resetknop

VOOR GEBRUIK

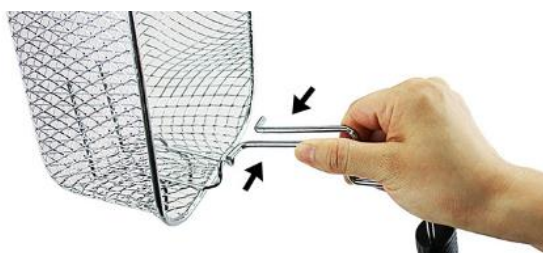
Lees alle instructies vóór gebruik en bewaar de instructies om ze eventueel later te kunnen raadplegen. Steek dit toestel alleen in een gearde contactdoos.

Vóór het eerste gebruik moeten de verpakkingsmaterialen verwijderd worden. Was daarna de accessoires en de binnenkant in warm water. Droog zorgvuldig vooraleer het toestel te gebruiken. Verzekert dat de elektrische delen droog blijven. De friteuse is uitgerust met een instelbare thermostaat en LED's. Het "open" frituursysteem verzekert uitstekende professionele resultaten en een eenvoudige reiniging.

Het apparaat kan wat rook en een karakteristieke geur afscheiden als u het voor de eerste keer aanzet. Dit is normaal en zal snel ophouden.

HOE DE FRITEUSE GEBRUIKEN

Om de handgreep aan de mand te bevestigen, druk de uiteinde naar elkaar toe en plaats de uiteinde in de 2 rondjes in de mand. Druk nu de handgreep over het rechthoekige metalen gedeelte van de mand. Zorg dat het stevig vastzit.



1. Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet, aangezien de machine hierdoor beschadigd zou kunnen worden. Giet nooit andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de friteuse.
2. Plaats de friteuse op een droog, stabiel oppervlak.
3. Aangezien de friteuse tijdens het gebruik heet wordt mag het toestel niet te kort in de buurt van andere voorwerpen komen.
4. Neem het deksel van de friteuse en neem de accessoires uit. Plaats tijdens het opwarmen en het frituren het deksel niet op het apparaat om condensvorming te voorkomen.
5. Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie of vloeibaar vet. In dit type friteuse kan alleen vloeibaar vet gebruikt worden. Verzekert dat de friteuse tot het minimum niveau gevuld is, en niet hoger dan het maximum niveau, zoals aan de binnenkant van het toestel aangegeven. Meng nooit vetten en oliën, de friteuse kan hierdoor overstromen. Ook het mengen van verschillende oliën en vetsoorten met elkaar is gevaarlijk!
6. Steek de stekker in een geschikt stopcontact; het rood aan/uit-controlelampje zal oplichten.
7. Stel de thermostaatknop op de vereiste temperatuur in die geschikt is voor wat u aan het frituren bent. Raadpleeg de temperatuurtabel.
8. De controlelamp voor de temperatuur licht groen op. De olie of het vet wordt binnen 10 tot 13 minuten op de vereiste temperatuur gebracht.
9. Gebruik de handgreep om de korf in de friteuse te plaatsen.
10. Plaats de te frituren etenswaren in de korf. Voor de beste resultaten raden wij u aan droge etenswaren in de korf te leggen. Gebruik nooit eerder ontdooid en vervolgens opnieuw ingevroren diepvriesproducten. Deze bevatten veel water, wat overmatig spatten zal veroorzaken.
11. Laat de korf langzaam tot in de olie dalen om te grote bubbels te vermijden.
12. De LED gaat uit wanneer de geselecteerde temperatuur bereikt is. Wacht altijd tot de geselecteerde temperatuur bereikt is. Om de olie op de geselecteerde temperatuur te houden zal de thermostaat herhaaldelijk aan en uit gaan, en zal de LED eveneens oplichten.
13. Breng de korf weer naar boven wanneer de frituurtijd verstreken is.
14. Laat na het frituren het product uitdruppen, **schud nooit met de korf.**
15. Plaats de thermostaatknop op het laagste niveau (draai de thermostaatknop volledig tegen de richting van de wijzers van de klok in).
16. Trek de stekker uit.
17. Spoel de handgreep en de korf na gebruik, en droog zorgvuldig.
18. Wanneer de friteuse volledig afgekoeld is kunt u de korf weer in het toestel plaatsen en het toestel bewaren. Bewaar de friteuse met gesloten deksel in een donkere, droge plaats. Op deze manier kunt u de olie en de korf tijdens de opslag in de friteuse laten.

TIPS OM TE FRITUREN

- Wanneer u één mand gebruikt, kunt u maximaal 1300 gram voedsel frituren.
- Wanneer u twee kleine manden gebruikt, kunt u per mand maximaal 700 gram voedsel frituren.
- Wanneer u diepgevrorenvoedsel wilt frituren, gebruik dan maximal 75% van bovenstaande hoeveelheden.
- Verwijder altijd het teveel aan ijs van bevroren producten voordat u ze frituurt.
- Wanneer frieten van verse aardappelen gebruikt worden: droog de frieten na het wassen zodat er geen water in de olie komt.

FRITUURTABEL

Deze tabel toont de hoeveelheden van de etenswaren evenals de vereiste temperatuur en tijden.

Wanneer de aanwijzingen op de verpakking van het product van de in deze tabel getoonde waarden verschillen, dan moeten de aanwijzingen op de verpakking gevolgd worden.

Temperatuur	Producttype	Maximum hoeveelheid per cyclus		Tijd (minuten)	
		Vers	Diepgevroren	Vers of ontdooid	Diepgevroren
160°C	Zelfgemaakte frieten (eerste cyclus)	600g	--	9-10	--
	Verse vis	500g	--	10-12	--
170°C	Kippenvleugels	10-12	12-13	10-12	12-13
	Kaaskroketten	10	9	9-10	10-12
	Kleine aardappelrepen	--	9	--	9-10
	Gefrituurde groenten (champignons, bloemkool)	10-12	--	2-3	--
	Zelfgemaakte frieten (tweede cyclus) max.175°C	600g	--	9-10	--
170°C	Diepgevroren chips max.175°C	--	550g	--	5-6
	180°C	Loempia's	7	8	7-8
180°C	Kipnuggets	10	12	3-4	4-5
	Mini snacks	10-12	10	3-4	4-5
	Gehaktballen (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Vissticks	8-10	8	3-4	4-5
	Mosselen	15-20	15	3-4	4-5
	Inktvisringen	10-12	10	3-4	4-5
	Vis in bladerdeeg	10-12	10	3-4	4-5
	Garnalen	10-12	10	3-4	4-5
	Appelringen	5	--	3-4	--
	190°C	Aardappelchips	600g	550g	3-4
Auberginerepen		600g	--	3-4	--
Aardappelkroketten		5	4	4-5	6-7
Vlees-/viskroketten		5	4	4-5	6-7
Donuts		4-5	--	5-6	--
Gebakken Camembert (gebraden)		2-4	--	2-3	--
Cordon bleu		2	--	4-5	--
Wiener		2	--	3-4	--
Schnitzel					

DE OLIE VERVANGEN

Verzeker dat de friteuse en de olie volledig afgekoeld zijn voordat de olie vervangen wordt. Vervang de olie regelmatig. Dit is absoluut noodzakelijk wanneer de olie donker wordt of een andere geur krijgt. Vervang de olie in elk geval na 10 cycli. Vervang de olie onmiddellijk; meng nooit gebruikte en verse olie. Gebruikte olie is schadelijk voor het milieu. Gebruikte olie hoort niet in het normale huisvuil thuis. Volg de richtlijnen van de bevoegde gemeentelijke instanties.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Reinig de friteuse regelmatig, zowel aan de binnen- als aan de buitenkant.
- Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek en droog met een zachte, zuivere doek.
- Gebruik nooit schurende reinigingsmiddelen of sponzen.
- De korf en de handgreep kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Goed drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Wanneer de olie vervangen wordt kunt u ook de binnenkant van de friteuse reinigen. Maak de friteuse leeg en reinig eerst de binnenkant met een papieren handdoek en daarna met een in zeepwater gedompelde doek. Wrijf vervolgens met een vochtige doek en laat zorgvuldig drogen.
- Alle componenten, behalve de elektrische delen, kunnen in warm zeepwater gewassen worden. Zorgvuldig drogen vooraleer ze opnieuw te gebruiken.
- Reiniging in een vaatwasmachine is niet aanbevolen.

TIPS

- Verzeker altijd dat de friteuse op een stabiel oppervlak staat en ver verwijderd van eventuele ontvlambare materialen.
- Verzeker dat de friteuse niet in de buurt of op een ingeschakelde verwarmingsplaat staat.
- Voordat de friteuse gebruikt wordt moet het toestel eerst met de vereiste hoeveelheid olie of vet gevuld worden.
- Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet omdat het toestel hierdoor beschadigd zou kunnen worden.
- Verplaats de friteuse nooit tijdens het gebruik. De olie wordt zeer heet en u kunt zich verbranden.
- Wacht tot de friteuse volledig afgekoeld is voordat u het toestel verplaatst.

- De friteuse is beschermd door middel van een thermische veiligheidsuitschakeling die de machine in geval van oververhitting automatisch uitschakelt.
- Dompel het toestel nooit in water.
- Laat de friteuse nooit zonder toezicht achter wanneer het toestel gebruikt wordt. Verzekert altijd de veiligheid van kinderen wanneer zij zich in de buurt van de friteuse bevinden.
- Wanneer de friteuse en/of de kabel beschadigd zijn moeten zij door een professioneel servicecenter gerepareerd worden.
- Probeer nooit het toestel zelf te repareren, of een beschadigde kabel te vervangen. Hiervoor zijn speciale werktuigen vereist.
- Verzekert dat het verwarmingselement niet beschadigd wordt (niet gebogen of ingedeukt).
- Het elektrische component is met een veiligheidsuitschakeling uitgerust die verzekert dat het element alleen kan werken wanneer het correct op de friteuse geplaatst is.

VEILIGHEID

Thermische veiligheidsuitschakeling

Het toestel is uitgerust met een thermische veiligheidsuitrusting die het toestel uitschakelt in geval van een oververhitting.

Een oververhitting is mogelijk wanneer er geen of onvoldoende olie of vet in de friteuse is, of wanneer blokken vast vet in de friteuse gesmolten worden. Hierdoor wordt het verwarmingselement in de afgifte van warmte belemmerd.

Neem de volgende maatregelen wanneer de thermische veiligheidsuitschakeling het toestel uitgeschakeld heeft:

- Laat de olie of het vet afkoelen.
- Druk de resetknop aan de achterkant van het stuurpaneel met een kleine schroevendraaier voorzichtig in.

Nu kan het toestel opnieuw gebruikt worden.

Veiligheidsschakelaar

De veiligheidsschakelaar in het stuurpaneel verzekert dat het verwarmingselement alleen ingeschakeld kan worden wanneer het betreffende element met een klik insluit.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50Hz

Vermogen: 2000W

PROBLEEMOPLOSSING

Het apparaat functioneert niet.

Probleemoplossing:

- Controleer de hoofdaansluiting.
- Controleer de stand van de thermostaat.

Probleemoplossing:

Controleer of het bedieningselement goed vast zit.



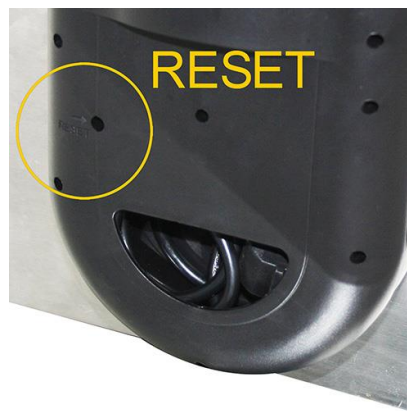
Andere mogelijke oorzaken:

Het apparaat is uitgerust met een **RESET knop**.

Dit voorkomt dat de friteuse per ongeluk ingeschakeld wordt.

Bescherming tegen oververhitting

- Wanneer u per ongeluk uw friteuse inschakelt als er geen olie of vet in zit, dan zal de oververhittingbescherming automatisch ingeschakeld worden. Het apparaat is niet meer gereed voor gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact.
- Alleen nadat het apparaat helemaal heeft kunnen afkoelen dient de RESET-knop aan de achterkant van het bedieningselement ingedrukt te worden om de friteuse weer te gebruiken. Gebruik een puntig voorwerp hiervoor.



MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU. Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu

en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

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.
- De garantie dekt evenmin beschadigingen ontstaan door het niet tijdig ontkalken van apparaten, welk water ook gebruikt is (dit geldt vanzelfsprekend speciaal voor stoomstrijkijzers, koffiezetapparaten en waterkokers).

- 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.

220-240V~50Hz
2000W



Made in China

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

Art. 0016488
Type BL-92002