

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

HETELUCHT FRITEUSE XL



220-240V~50-60Hz

1300W



Made in China

Blokker B.V.

Van der Madeweg 13

1114 AM Amsterdam-Duivendrecht

blokker.nl

Art. 0016631

Type BL-18005

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van deze hetelucht 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 hetelucht 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.

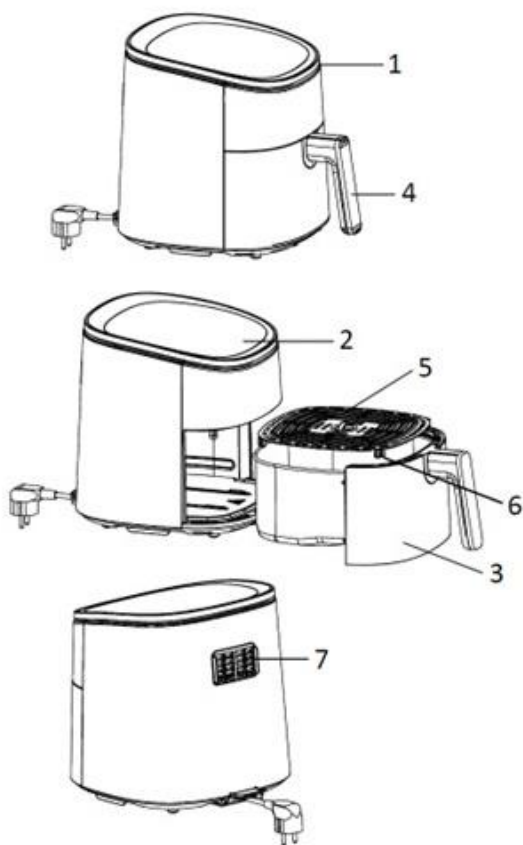
1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen

tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.

4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of olie, dient u de instructies in de paragraaf " REINIGEN EN ONDERHOUD " van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
7. 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.
8. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
9. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
10. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
11. 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.
12. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
13. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!

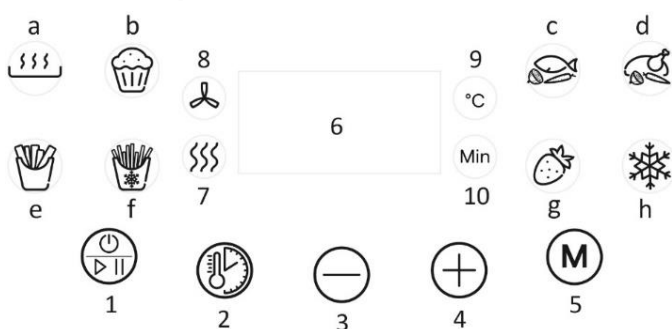
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
 15. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
 16. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
 17. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
 18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
 19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
 20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
 21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
 22. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
 23. Voorkom dat het product wordt blootgesteld aan excessieve verontreiniging en vocht.
 24. Reinig het product zelf met een licht bevochtigde doek.
 25. Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, dient u de machine altijd uit te schakelen of de stekker uit het stopcontact te trekken (trek aan de stekker zelf, niet aan de kabel).
 26. Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat minstens 10 cm ruimte aan de achterkant, de zijkanten en boven het apparaat vrij.
 27. Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom uit de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de ventilatieopeningen. Let ook op hete stoom en lucht als u de pan uit het apparaat haalt.
 28. Trek de stekker direct uit het stopcontact als u ziet dat donkere rook uit het apparaat ontsnapt. Wacht totdat de rook is opgelost en verwijder dan de pan uit het apparaat.
 29. Zorg dat het verwarmingselement en de aangrenzende delen voor elk gebruik schoon en vrij van etensresten zijn om een perfecte werking te waarborgen.
- 
30. **Opgelet, heet oppervlak. WAARSCHUWING!!** Raak het oppervlak a.u.b. niet aan tijdens gebruik. De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan erg hoog worden wanneer het apparaat aan staat.
 31. Hete lucht komt uit de ventilatie opening aan de achterkant van het apparaat. Zorg voor voldoende ruimte tot materialen die gevoelig zijn voor warmte, zoals glas.
 32. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.
 33. Haal bakpapier altijd uit de mand na gebruik en tijdens het voorverwarmen zonder voedsel.
 34. Zorg voor elk gebruik dat het verwarmingselement en de behuizing schoon en vrij van etensresten zijn om een juiste werking van het apparaat te garanderen.
 35. Zorg ervoor dat het voedsel, bereid in dit apparaat, goudgeel is en niet donker of bruin verbrand. Verwijder verbrande resten. Bak geen verse aardappelen op een temperatuur hoger dan 180°C (om de vorming van acrylamide te beperken).
 36. Wees voorzichtig tijdens het reinigen van het bovenste deel van de bakruimte: het verwarmingselement is heet en de rand van de metalen delen zijn scherp.

OMSCHRIJVING ONDERDELEN



1. Luchtinlaat
2. Bedieningspaneel en display
3. Mand
4. Handgreep van mand
5. Bakrooster
6. Siliconen voetjes
7. Luchtuitlaat

Bedieningspaneel en display



1. Aan/Uit/Start/Stop knop
2. Temperatuur/tijd instelknop
3. Temperatuur/tijd verlagen-knop
4. Temperatuur/tijd verhogen-knop
5. Menukeuzeknop
6. Scherm
7. Verwarming controlelampje
8. Ventilator controlelampje
9. Temperatureenheid controlelampje
10. Tijdseenheid controlelampje

Menu:

- a). voorverwarmen, b). bakken, c). vis, d). kip,
- e). friet, f). diepvriesfriet, g). droog fruit,
- h). ontdooien

INTRODUCTIE VAN MENU

Ingrediënt	Standaard temperatuur	Aanbevolen baktijd
Voorverwarmen	200°C	3 minuten
Bakken	160°C	20 minuten
Vis	180°C	20 minuten
Kip	200°C	25 minuten
Friet	200°C	30 minuten
Diepvriesfriet	220°C	20 minuten
Fruit/groente drogen	60°C	6 uur
Ontdooien	100°C	20 minuten

VOOR GEBRUIK

Lees alle aanwijzingen voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze om later nog eens na te kunnen kijken. Steek de stekker alleen in een geaard stopcontact.

Voor het eerste gebruik dient u de verpakkingsmaterialen te verwijderen. Reinig de mand en het bakrooster. (Zie "REINIGEN EN ONDERHOUD") Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte doek. Zorg dat de elektrische onderdelen droog blijven.

Dit apparaat verhit voedsel rondom en de meeste ingrediënten hebben geen olie nodig.

Zet het apparaat de eerste keer ongeveer 10 minuten aan om de achtergebleven restanten van de productie weg te branden. Zorg voor goede ventilatie. 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.

Opmerking: Gebruik het bakrooster altijd met de siliconen voetjes bevestigd. Dit zorgt voor een stabiele positie van het bakrooster in de mand tijdens het bakproces.

GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een droog, stabiel en hittebestendig oppervlak.

2. Omdat het apparaat heet wordt tijdens het gebruik, dient u ervoor te zorgen dat het niet te dicht bij andere objecten staat.
3. Trek de mand uit het apparaat met behulp van de handgreep. Plaats het bakrooster in de mand.
4. Doe de ingrediënten in de mand. Schuif de mand in het apparaat. Zorg dat de mand juist wordt aangebracht en het apparaat volledig dicht is. Het apparaat zal anders niet starten. Opgelet: Raak de mand tijdens en kort na gebruik niet aan, ze wordt zeer warm. Houd de mand alleen bij de handgreep vast.
5. Steek de stekker in een gepast stopcontact. Het apparaat staat nu in stand-by.
6. Druk eenmaal op de aan/uit/start/stop-knop om de andere knoppen en de controlelampjes te activeren. Druk op de temperatuur/tijd instellen-knop en dan op "+" of "-" om uw gewenste temperatuur (80°C - 220°C) of tijd (1 - 60 minuten) voor de ingrediënten in te stellen. Druk lang op de "+" of "-" knop om snel aan te passen.
7. U kunt ook op de menukeuzeknop drukken om de bakfuncties direct te kiezen. Als u de tijd en temperatuur handmatig wilt aanpassen, volg de bovenstaande stap 6. Opgelet, de fruit/ groente droogfunctie heeft een verstelbare temperatuur tussen 60°C tot 80°C en een verstelbare tijd tussen 2 en 6 uur; de ontdooifunctie heeft een verstelbare temperatuur tussen 80°C en 120°C en een verstelbare tijd tussen 1 en 60 minuten. De andere functies hebben hetzelfde instelbereik als de handmatige instellingen.
8. Druk opnieuw op de aan/uit/start/stop-knop en het apparaat treedt in werking. Het verwarmingscontrolelampje brandt wanneer het apparaat aan het verwarmen is. Het ventilator controlelampje brandt wanneer de interne ventilator in werking is. Deze controlelampjes worden automatisch in- en uitgeschakeld naargelang de programmabesturing tijdens het volledig bakproces.
9. Wanneer het volledig bakproces beëindigd is, stopt het apparaat automatisch met werken en hoort u geluidssignalen. U kunt het apparaat tevens handmatig stoppen door op de aan/uit/start/stop-knop te drukken. Druk kort om het apparaat te pauzeren of druk lang om het bakproces te beëindigen en het apparaat in stand-by te zetten. Het scherm geeft al knipperend "0:00" weer en de ventilator draait enkele seconden voordat het apparaat in stand-by gaat.
10. Haal de mand met behulp van de handgreep uit het apparaat. Controleer of de ingrediënten gaar zijn. Als dit niet het geval is, schuif de mand opnieuw in het apparaat. Stel de temperatuur en de timer op enkele minuten in. Druk dan op de Aan/Uit/Start/Stop-knop om de werking te hervatten. OPMERKING: U kunt de mand tijdens het bakproces tevens uittrekken en de ingrediënten schudden. Wanneer de mand opnieuw in het apparaat wordt geschoven, wordt de werking hervat op de geselecteerde instelling.
11. Maak de mand leeg en doe de levensmiddelen in een kom of op een bord. Om grotere of breekbare ingrediënten te verwijderen, haalt u de ingrediënten uit de mand met behulp van een tang. Om ingrediënten, zoals rundvlees, kip, vlees en andere ingrediënten die olie bevatten, waarvan de overtollige olie in de bodem van de mand wordt opgevangen, uit te halen, gebruik een tang om de ingrediënten één voor één te verwijderen. Om ingrediënten, zoals friet, groente en ingrediënten zonder overtollige olie, uit te halen, trek de mand uit en breng de ingrediënten over naar een schaal.
12. Als de bereidingstijd voorbij is, is het apparaat meteen gereed voor het bereiden van een volgende portie als dit nodig is.

FRITUURTIPS

1. De ideale hoeveelheid voor knapperige friet is 500 – 750 gram.
2. Voeg 3 extra minuten aan de bereidingstijd toe wanneer het apparaat koud is of laat het apparaat circa 4 minuten voorverwarmen zonder ingrediënten in het apparaat.
3. Het is nodig om bepaalde ingrediënten aan de helft van de bereidingstijd te schudden. Om de levensmiddelen te schudden of om te draaien, trek de mand via de handgreep uit het apparaat en schud de mand of draai de ingrediënten om met een vork (of tang). Schuif de mand vervolgens opnieuw in het apparaat.
4. Producten met een korst of paneerlaag worden knapperiger als u deze eerst licht inspuut met wat plantaardige olie.
5. Plaats een bakvorm of een ovenschaal in het apparaat, als u een cake, quiche of ander gevoelig gerecht wilt bakken.
6. Bak geen extreem vette ingrediënten, zoals worst, in het apparaat.

VOORZICHTIG

1. Dompel het apparaat nooit onder in water en spoel het niet af onder de kraan.
2. Voorkom dat er vloeistof het apparaat binnen kan dringen om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
3. Houd alle ingrediënten in de mand om contact met de verwarmingselementen te voorkomen.
4. Dek de luchtinlaat en -uitlaat niet af als het apparaat in werking is. Laat een vrije ruimte van minstens 10 cm rond en boven het apparaat.
5. Het vullen van de mand met olie kan brandgevaar opleveren!
6. Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer in werking.
7. Kijk uit voor de hete lucht en stoom wanneer u de mand uit het apparaat haalt.
8. Tijdens de bereiding komt er hete stoom uit de luchtuitleet. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitleet.
9. Schakel het apparaat onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact als donkere rook wordt afgegeven. Dit betekent dat het voedsel te veel is gekookt of het apparaat defect is.

Referentietabel voor het frituren

Type	Min.- Max. voedsel (g)	Tijd (min.)	Tem- peratuur (°C)	Draai- schud of roer	Extra infor- matie
Zoete aardappel	100-750	35-40	200	Ja	
Friet	200-750	15-20	220	Ja	
Zelfge- maakte friet	200-500	20-30	220	Ja	30 minuten in water weken, drogen en 1/4 tot tel. olie toevoe- gen
Cake	200-500	20-35	160		
Groente	100-500	10-20	160	Ja	Baktijd naar wens instellen
Garnaal	200-500	10-15	180	Ja	
Steak	200-500	10-15	200		
Vis	200-500	20-25	180		
Kip	200-500	20-30	220	Ja	

Opmerking: Als de aanwijzingen op de verpakking van het product verschillen van de waarden die in deze tabel zijn vermeld, volg dan de aanwijzingen op de verpakking.

REINIGEN EN ONDERHOUD

1. Voordat u het apparaat aanpakt of gaat reinigen, dient u het ongeveer 30 minuten af te laten koelen. Reinig het apparaat zowel aan de binnen- als buitenkant grondig.
2. Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
3. Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
4. Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen. Reinig de mand en het bakrooster in warm water met afwasmiddel en een niet-schurende spons. Veeg grondig droog voor gebruik.

5. Maak het verwarmingselement binnenin de behuizing schoon (na het uittrekken van de mand) met een schoonmaakborstel om eventuele etensresten te verwijderen.

Opmerking: De mand en het bakrooster zijn vaatwasmachinebestendig.

PROBLEEM OPLOSSINGEN

Probleem	Mogelijke oorza(a)k(en)	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt niet op de Aan/Uit/Start/Stop-knop gedrukt om het apparaat in te schakelen.	Druk op de Aan/Uit/Start/Stop-knop om het apparaat in te schakelen.
De ingrediënten zijn niet volledig gebakken.	De hoeveelheid voedsel in de mand is te groot.	Doe minder ingrediënten tegelijk in de mand. Kleinere hoeveelheden bakken gelijkmatiger.
	De temperatuur is te laag of de ingestelde tijd is te kort.	Verhoog de temperatuur of stel een langere kooktijd in.
De ingrediënten zijn niet gelijkmatig gebakken.	Voor verschillende soorten voedsel kan het noodzakelijk zijn deze halverwege de bereidingstijd om te schudden.	Schud het voedsel om halverwege de bereidingstijd.
De gebakken snacks zijn niet knapperig	U heeft een soort snack uitgekozen die alleen op een traditionele manier gefrituurd kan worden.	Gebruik snacks voor de oven of doe een beetje olie op de snacks voor een knapperiger resultaat.

Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette ingrediënten.	Tijdens het bakken van vette levensmiddelen, zal er olie in de mand lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan warm worden. Dit heeft geen impact op de bakprestaties en beschadigt het apparaat niet.
	De mand bevat nog vetresten van het vorig gebruik.	Maak de mand schoon na elk gebruik.
Verse frietjes zijn onregelmatig gebakken	U hebt de verkeerde soort aardappel gebruikt	Gebruik verse aardappelen.
	U hebt de aardappelfriet voor het bakken onvoldoende gespoeld.	Reinig de aardappelsticks om het zetmeel aan de buitenkant van de sticks te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet knapperig	De knapperigheid van de frietjes is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de frietjes	Zorg ervoor dat de sticks goed afgedroogd zijn alvorens olie toe te voegen.
		Snij de aardappelsticks smaller voor een knapperiger resultaat.
		Voeg beetje bij beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Opgenomen vermogen: 1300W

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~50-60Hz

1300W



Made in China

Blokker B.V.

Van der Madeweg 13

1114 AM Amsterdam-Duivendrecht

blokker.nl

Art. 0016631

Type BL-18005