

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

Hetelucht friteuse



220-240V~50/60Hz

2000W



Made in China

Blokker B.V.

Van der Madeweg 13

1114 AM Amsterdam-Duivendrecht

blokker.nl

Art. 0016792

Type BL-18006

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 "Reiniging en onderhoud" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.
7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Dit apparaat is bestemd voor het gebruik in huishoudens en soortgelijke toepassingen zoals: personeelskeukens in winkels, kantoren of werkplekken; boerderijen; door gasten in hotels, motels en andere types van huisvesting; bed and breakfasts en vergelijkbare instellingen.
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.

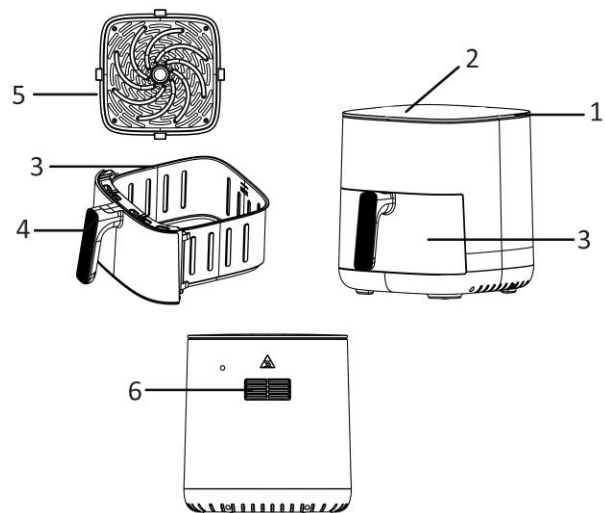


30. **Opgelet, heet oppervlak. WAARSCHUWING!!** Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
31. Hete lucht komt uit de ventilatie opening

aan de achterkant van het apparaat. Zorg voor voldoende ruimte tot materialen die gevoelig zijn voor warmte, zoals glas.

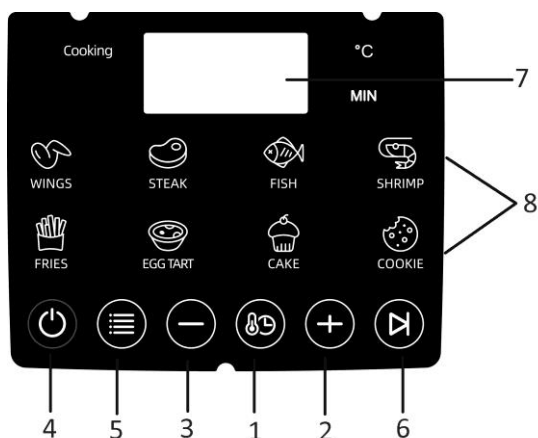
32. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.
33. Haal bakpapier altijd uit de mand na gebruik en tijdens het voorverwarmen zonder voedsel.
34. Zorg 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. Frituur 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 scherm
3. Mand
4. Handvat mand
5. Bakrooster
6. Luchtuitlaat

Bedieningspaneel en scherm



1. Temperatuur/timer-schakelknop
2. Temperatuur/timer verhogen-knop (+)
3. Temperatuur/timer verlagen-knop (-)
4. Aan/uit-knop
5. Menuknop
6. Start/pauze-knop
7. Timer-/temperatuurscherm
8. Menupictogrammen

| Menu | Standaard tijd (min) | Standaard temperatuur (°C) |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| Kippenvleugels | 20 | 200 |
| Steak | 12 | 200 |
| Vis | 10 | 195 |
| Garnaal | 10 | 195 |
| Friet | 20 | 200 |
| Custardtaartjes | 12 | 180 |
| Cake | 30 | 160 |
| Koekjes | 15 | 170 |

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. Plaats de ingrediënten in de mand. (Ga niet over de MAX markering in de mand heen.) Schuif de mand in het apparaat. Zorg dat ze correct geplaatst en volledig gesloten zijn. Voorzichtig: Vul de mand niet met olie of een andere vloeistof. Raak de mand tijdens en kort na gebruik niet aan, ze wordt zeer warm. Houd de pan alleen bij de handgreep vast.
5. Steek de stekker in een geschikt stopcontact. Druk op de aan/uit-knop en het apparaat staat in stand-by.
6. Druk op de knop om tussen de instelling voor temperatuur en timer te schakelen; de huidige temperatuur of timer wordt weergegeven op het Timer-/temperatuurscherm; druk op de "+" of "-" knop om uw gewenste temperatuur (5 graden/druk) en tijd (1 minuut/druk) voor de ingrediënten in te stellen. U kunt tevens lang op "+" of "-" drukken om de instelling snel te doorlopen.
7. U kunt tevens op de menuknop drukken om uw gewenste instelling uit de standaard menu's direct te kiezen. Als u de tijd en temperatuur lichtjes wilt aanpassen,

druk op de  knop en "+" of "-" knop om de aanpassing uit te voeren.
Opmerking: het scherm wordt uitgeschakeld na een inactiviteit van 20 seconden. Druk op de aan/uit-knop om het apparaat opnieuw te activeren.

8. Druk op de start/pauze-knop  en het apparaat treedt in werking.
9. Wanneer het volledig bakproces beëindigd is, gaat de timer af. U kunt tijdens de werking op de start/pauze-knop  drukken om de werking te stoppen.
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 start/pauze-knop  om het apparaat opnieuw in te schakelen. **OPMERKING:** U kunt de mand tevens uittrekken om de ingrediënten tijdens het bakproces te controleren en te schudden. Wanneer de mand opnieuw in het apparaat is geschoven, wordt de werking met de geselecteerde instelling hervat.
11. Om ingrediënten (bijv. rundvlees, kip, vlees) die olie bevatten, en 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 (bijv. friet, groente) zonder overtollige olie in de bodem van de mand, uit te halen, trek de mand uit en breng de ingrediënten over naar een schaal.
Let op: De mand en de ingrediënten zijn heet na het bakproces. Afhankelijk van het soort ingrediënten dat u gebruikt, kan er stoom uit de pan ontsnappen.
12. Als de bereidingstijd voorbij is, is het apparaat meteen gereed voor het bereiden van een volgende portie als dit nodig is.

Opmerking: In geval van een stroomonderbreking tijdens de werking, kan het product de werkstatus en de werkingstijd nog ongeveer 1 uur onthouden en wordt de werking hervat volgens de vorige instelling wanneer de stroom terug 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. U kunt de frituurpan ook gebruiken voor het opnieuw verwarmen van ingrediënten. Voor het opnieuw verwarmen, stel de temperatuur in op 150 °C gedurende 10 minuten.
5. Producten met een korst of paneerlaag worden knapperiger als u deze eerst licht inspuist met wat plantaardige olie.
6. Plaats een bakvorm of een ovenschaal in het apparaat, als u een cake, quiche of ander gevoelig gerecht wilt bakken.
7. 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 luchtuitlaat. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat.
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.

de behuizing schoon (na het uittrekken van de mand) met een schoonmaakborstel om eventuele etensresten te verwijderen. Opmerking: De mand en het bakrooster zijn vaatwasserbestendig.

Referentietabel voor het frituren

| Type | Minimum-Maximum Hoeveelheid voedsel (g) | Tijd (minuten) | Temperatuur (°C) | Extra informatie |
|--------------------|---|----------------|------------------|---|
| Zoete aardappel | 170-800 1-4 st | 30-35 | 200 | |
| Friet | 200-750 | 12-20 | 200 | |
| Zelfgemaakte friet | 200-500 | 18-25 | 180 | 30 minuten in water weken, drogen en 1/4 tot 1 el. olie toevoegen |
| Cake | 50-300 1-6 st | 15-30 | 160 | |
| Groente | 100-580 | 5-10 | 180 | Baktijd naar wens instellen |
| Garnaal | 100-500 | 6-12 | 190 | |
| Steak | 100-290 1-3 st | 10-12 | 200 | |
| Vis | 110-320 | 15-17 | 180 | |
| Kip | 220-400 | 10-14 | 200 | |

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

- 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.
- Reinig de binnen- en buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en droog deze weer met een schone, zachte doek.
- Gebruik nooit schurende middelen of sponzen.
- Verwijder de mand om het apparaat sneller te laten afkoelen. Reinig de mand en het bakrooster met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons. Veeg grondig droog voor gebruik.
- Maak het verwarmingselement binnenin

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. |
| 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. | Druk op “+” om de temperatuur aan te passen tot de gewenste temperatuur of maak de bereidingstijd iets langer. |
| 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. | Wanneer u vette ingrediënten bakt, zal er olie in de pan lekken. De olie produceert witte rook en de pan kan heet worden. Dit heeft geen gevolgen voor het bereidingsresultaat of voor het apparaat. |
| | De pan bevat vetrestanten van eerder gebruik. | Reinig de pan grondig na ieder gebruik. |
| Verse frietjes zijn onregelmatig gebakken. | U heeft niet het juiste type aardappel gebruikt. | Gebruik verse aardappels en zorg ervoor dat ze niet hun vorm verliezen voor het frituren. |
| | U heeft de aardappelsticks niet goed gereinigd alvorens ze te bakken. | Reinig de aardappelsticks fatsoenlijk 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. |
| | | Snijd de aardappelsticks smaller voor een knapperiger resultaat. |
| | | Voeg beetje bij beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat. |
| E1 | De temperatuursens or voor de bovenste verwarming (boven de mand) is tijdens de werking open-circuit. | In al deze gevallen, ga terug naar het verkooppunt. |
| E2 | De temperatuursens or voor de bovenste verwarming (boven de mand) is tijdens de werking kortgesloten | |
| E3 | De temperatuursens or voor de onderste verwarming (onder de mand) is tijdens de werking open-circuit. | |
| E4 | De temperatuursens or voor de onderste verwarming (onder de mand) is tijdens de werking kortgesloten. | |

TECHNISCHE GEGEVENS

Vereiste spanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 2000W

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 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 materiaal fouten 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 net 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
2000W



Made in China

Blokker B.V.
Van der Madeweg 13
1114 AM
blokker.nl

Art. 0016792
Type BL-18006