

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

FRITEUSE



220-240V~ 50/60Hz
1800W



Made in China

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

Art. 0007859
Type BL-93001

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, 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 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 verleng snoer en/of de stekker optreden. Let op: u kunt zich verwonden bij het struikelen over het verleng snoer. 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.

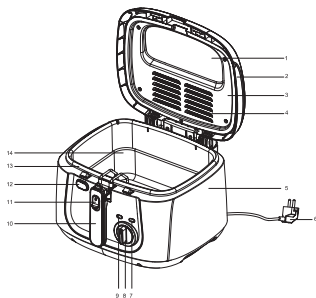
Automatische uitschakeling

Deze friteuse heeft een thermische beveiliging. In geval van een thermostaatstoring wordt de aansluiting op het net automatisch onderbroken, zodat oververhitting 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. Kijkvenster
2. Deksel
3. Binnen deksel
4. Filtersysteem
5. Behuizing
6. Netsnoer
7. Verwarmen lampje
8. Thermostaatknop
9. Aan/uit-lampje
10. Handvat mandje
11. Handvatknop
12. Open-knop
13. Pan
14. Mandje

VOOR GEBRUIK

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

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en alle stickers of labels.
- Maak voordat u de friteuse voor het eerst gebruikt de pan en het mandje goed schoon met warm sop. Droog de pan daarna zorgvuldig af om deze mooi te houden.

LET OP:

Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke ondergrond. Zet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond.

Gebruik de friteuse niet zonder olie of

vet. De friteuse zal ernstig beschadigd raken bij droog verhitten.

Om een veilige werking te garanderen, mag er niet te veel voedsel en ook geen keukengerei in de friteuse worden gestoken.

HANDVAT MANDJE

Met het handvat kunt u de mand omhoog/omlaag doen wanneer het deksel van de friteuse gesloten is (fig.1) Als u het handvat omhoog tilt, gaat het mandje omhoog. Als u handvat naar beneden duwt, gaat het mandje omlaag.



FIG.1

DEKSEL OPEN-KNOP

De speciale deksel open-knop zorgt ervoor dat het deksel gemakkelijker en veiliger kan worden geopend. Met een druk op de knop opent het deksel automatisch. Zo kan de stoom uit de friturende frituurpan ontsnappen zonder dat er vingers worden verbrand (fig.2)



FIG.2

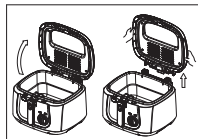


FIG.3

HET DEKSEL VERWIJDEREN

Om het deksel te verwijderen, tilt u het deksel op tot het verticaal staat waarna u het omhoog trekt. (fig.3)

FILTERSYSTEEM

Het deksel is voorzien van een permanent filtersysteem, dat druppels olie uit de stoom filtert.

KIJKVENSTER

Wrijf de binnenzijde van het kijkvenster in met olie om condensvorming te voorkomen zodat het kookproces in de gaten kan worden gehouden.

THERMOSTAAT EN CONTROLELAMPJE

De thermostaat kan worden afgesteld op 150°C, 170°C en 190°C, zodat de juiste temperatuur voor het te frituren voedsel kan worden gekozen.

Het TEMPERATUURLAMPJE gaat automatisch branden wanneer de temperatuur blijft stijgen en gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.

Het AAN/UIT-LAMPJE gaat automatisch branden wanneer de stekker in het stopcontact zit.

GEBRUIK VAN DE FRITEUZE

1. Verwijder de mand met behulp van het handvat van de beugel.
2. Giet tussen de 2 en 2,5 liter olie in de friteuze. Het oliepeil moet zich tussen het op de frituurpan aangegeven MAX- en MIN-niveau bevinden. (fig.4)

OLIEPEIL

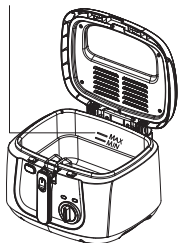


FIG.4

Gebruik om te frituren alleen plantaardige olie van goede kwaliteit of vet dat voor meerdere bakprocessen kan worden gebruikt. Boter, margarine, olijfolie of dierlijke vetten worden niet aanbevolen vanwege de lagere rookpunten waardoor het eerder gaat

roken en walmen.

3. Wrijf het kijkvenster in met een beetje olie.
4. Steek het snoer in het stopcontact en stel de thermostaat in op de gewenste temperatuur (zie het referentiemenu). Het temperatuurlampje gaat uit wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt.
5. Doe eerst de etenswaren (zo droog mogelijk) in de mand. Laad daarbij de mand niet te vol. Plaats ingrediënten van gelijke grootte in de mand, zodat ze gelijkmatig garen. Controleer of alle etenswaren droog zijn voordat ze worden gefrituurd.
6. Plaats daarna de mand terug in de friteuse en sluit het deksel. Duw het HANDVAT van de mand naar beneden zodat mand en voedsel ondergedompeld worden in de olie. Voeg geen water of natte dingen toe aan de bakolie; zelfs een kleine beetje water kan al leiden tot spattende olie.
7. Druk na het frituren op de DEKSEL OPEN-KNOP om het deksel te openen. Haal het mandje uit de olie en laat het uitdruipen.

TIPS

1. Gebruik alleen metalen keukengerei met geïsoleerde handgrepen in hete olie.
2. Voorzichtigheid is geboden bij het frituren, vooral als er kinderen in de buurt zijn.
3. Kies, rekening houdend met het soort etenswaren, de juiste temperatuur voor het frituren. In het algemeen kan worden gesteld dat etenswaren die zijn voorgekookt een hogere temperatuur en een kortere frituurtijd nodig hebben dan rauw voedsel.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker altijd uit het stopcontact voordat wordt begonnen met reinigen van het apparaat.
2. Open het deksel.
3. Laat de olie volledig afkoelen. Olie en vet blijven lang warm na gebruik. Verplaats of draag de friteuse nooit als die nog heet is.

4. Olie kan meerdere malen worden hergebruikt. Haal het maximale uit uw friteuze door hem altijd klaar voor gebruik te hebben. Dit kan door de afgekoelde en gefilterde olie in de friteuze te bewaren voor de volgende frituursessie. Het deksel houdt dan stof tegen.
5. De olie moet na elk gebruik worden gefilterd.
6. Na het aftappen van de olie moet de friteuze worden afgeveegd met absorberend papier, vervolgens met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel worden gereinigd en ten slotte worden afgenomen met een droge doek. De binnenwand van de friteuze is van aluminium. Gebruik dus geen schuurmiddelen of scherpe voorwerpen bij het schoonmaken om beschadiging te voorkomen.
7. De buitenkant kan worden gereinigd met een vochtige doek. Gebruik ook hiervoor geen schuurmiddelen of schuursponsjes.
8. De mand kan in een warm sopje worden gewassen.

OPBERGEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
- Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.

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: 1800W

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.

BEREIDINGSTABEL

In deze tabel staan de hoeveelheden van specifieke producten en de bijbehorende vereiste temperatuur en tijden vermeld. 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.

Voedseltype	Temperatuur	Tijd (minuten)
Paddenstoelen	170°C	3-5
Gepaneerde kip	190°C	10-14
Hele garnalen	170°C	3-5
Viskoekjes	170°C	3-5
Filets	170°C	5
Uien	190°C	2-4
Frietjes	190°C	8-12
Aardappelchips	190°C	12-18

220-240V~ 50/60Hz
1800W



Made in China

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

Art. 0007859
Type BL-93001