

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

HETELUCHTFRITEUSE

MODE D'EMPLOI

FRITEUSE À AIR CHAUD

GEBRAUCHSANWEISUNG

HEISSLUFTFRITTEUSE

220-240V ~ 50/60Hz

1500W



Made in China

Blokker B.V.

Van der Madeweg 13-15

1114 AM Amsterdam

The Netherlands

Art. 1705677

Type BL-18003

GEBRUIKSAANWIJZING

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, hebt u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

Met deze nieuwe heteluchtfriteuse bereidt u voortaan op een gezonde manier uw favoriete ingrediënten. Dankzij de snelle circulatie van hete lucht en de grillfunctie maakt u in een handomdraai talloze gerechten. Het mooiste is dat een heteluchtfriteuse de voedingsmiddelen aan alle kanten verhit en dat voor de meeste ingrediënten geen olie nodig is.

Lees deze handleiding zorgvuldig voordat u dit apparaat in gebruik neemt om

gevaarlijke situaties door verkeerd gebruik te voorkomen.

Gevaren

- Dompel het apparaat niet onder in water en spoel het niet af onder stromend water. Het apparaat bevat elektronische onderdelen en verwarmingselementen.
- Voorkom dat er vloeistoffen in het apparaat komen om elektrische schokken en kortsluiting te voorkomen.
- Zorg ervoor dat alle ingrediënten in de mand blijven zodat ze niet in aanraking komen met de verwarmingselementen.
- Dek de luchtinlaat en de ventilatieopeningen niet af wanneer het apparaat in gebruik is.
- Wanneer u de hetelucht-friteuse vult met olie kan er brand ontstaan.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan wanneer het apparaat in gebruik is.

Waarschuwing

- Controleer of de netspanning in uw woning overeenkomt met de spanning die staat vermeld op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het

netsnoer, de stekker of andere onderdelen zijn beschadigd.

- Laat een beschadigd netsnoer uitsluitend vervangen of repareren door een erkende servicemonteur.

- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.

- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.

- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de stekker altijd op de juiste manier is aangesloten op het stopcontact.

- Sluit het apparaat niet aan op een externe tijdschakelaar.

- Plaats het apparaat niet op of naast brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijn.

- Plaats het apparaat niet tegen een muur of een ander apparaat aan. Houd een tussenafstand aan van ten minste 10 cm aan alle zijden van het apparaat.

- Plaats geen voorwerpen op het apparaat.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor de doeleinden die in deze handleiding staan beschreven.

- Laat een apparaat dat in gebruik is nooit

onbeheerd achter.

- Tijdens het bakken met hele lucht komt er stoom uit de ventilatieopeningen. Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de ventilatieopeningen.

Houd ook rekening met hete stoom en lucht wanneer u de heteluchtfriteuse uit het apparaat haalt.

- Tijdens gebruik kunnen alle bereikbare delen heet worden.

- Haal de stekker direct uit het stopcontact wanneer er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uit het apparaat komt voordat u de heteluchtfriteuse uit het apparaat haalt.

- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan kennis en ervaring (waaronder kinderen) wanneer zij onder toezicht staan of instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Dit apparaat mag alleen onder toezicht en na het ontvangen van begrijpelijke instructies over veilig gebruik en de gevaren van het apparaat worden gebruikt door

kinderen van 8 jaar en ouder. Reiniging en gebruikersonderhoud mag niet worden gedaan door kinderen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

LET OP

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat kan mogelijk niet veilig worden gebruikt in kantines in winkels, kantoren of andere werkomgevingen, boerderijen, motels en andere niet-residentiële omgevingen.
- De garantie vervalt wanneer het apparaat is gebruikt voor professionele of semiprofessionele doeleinden of wanneer de instructies niet zijn opgevolgd.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Het apparaat moet ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het veilig kunt vastpakken of reinigen.

Automatische uitschakeling

Het apparaat heeft een ingebouwde timer waarmee het apparaat automatisch wordt uitgeschakeld. Schakel het apparaat handmatig uit door de tijdschakelaar linksom op stand »0« te draaien.

Elektromagnetische velden (EMV)

Dit apparaat voldoet aan alle standaarden op het gebied van elektromagnetische velden (EMV). Bij correct gebruik kan dit geen gevaar opleveren voor mensen, uitgaand van het beschikbare wetenschappelijke bewijs.

ALGEMENE BESCHRIJVING



1. Mand
2. Rooster (in de mand)
3. Handgreep voor de mand
4. Verwarmingsindicatielampje
5. Stroomindicatielampje
6. Temperatuurstelknop (80-200°C)
7. Tijdschakelaar (0-30 min.) / aan-uitknop
8. Luchtinlaat
9. Ventilatieopeningen
10. Netsnoer

VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten.
2. Reinig de mand en het rooster met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen zijn vaatwasserbestendig.
3. Reinig de binnen- en de buitenkant van het apparaat met een doek. Vul de mand van het apparaat niet met olie, of frituurvet. Het apparaat werkt met hete lucht.

VOORBEREIDING VOOR GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
LET OP: Plaats het apparaat uitsluitend op een hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het rooster in de mand.

LET OP: Vul de mand niet met olie of andere vloeistoffen. Plaats geen voorwerpen op het apparaat, hierdoor blokkeert de luchtcirculatie.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Met dit apparaat kunt u een groot aantal gerechten bereiden, eventueel met behulp van een kookboek.

FRITUREN MET HETE LUCHT

1. Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
2. Haal de mand voorzichtig uit de heteluchtfriteuse
3. Plaats het rooster in de mand.
4. Plaats de ingrediënten in de mand.
5. Schuif de mand in de heteluchtfriteuse.

LET OP: Raak de mand tijdens gebruik en kort daarna niet aan. Deze kan zeer heet worden. Pak de mand alleen vast bij de handgreep.

6. Stel de temperatuurstelknop in op de juiste temperatuur.
7. Bepaal de vereiste bereidingstijd voor de ingrediënten.
8. Schakel het apparaat in door de tijdschakelaar in te stellen op de vereiste bereidingstijd.

Tel 2 minuten bij de bereidingstijd op wanneer het apparaat koud is

OPMERKING: U kunt het apparaat ook zonder ingrediënten voorverwarmen. Stel daarvoor de tijdschakelaar in op 2 minuten en wacht tot het verwarmingsindicatielampje uit gaat (na ongeveer 2 minuten). Vul vervolgens de mand en stel de tijdschakelaar in op de vereiste bereidingstijd. Schud tijdens het bereiden regelmatig de bak (aan de handgreep) om de ingrediënten evenredig bloot te stellen aan de warmte. Dit voor het beste eindresultaat.

- A. Het stroomindicatielampje en het verwarmingsindicatielampje gaan branden.
- B. De timer loopt vanaf de ingestelde bereidingstijd.
- C. Tijdens het frituren met hete lucht gaat het verwarmingsindicatielampje steeds aan en weer uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement wordt in- en uitgeschakeld om de ingestelde temperatuur te handhaven.
- D. Overtollige olie uit de ingrediënten wordt onderin de mand opvangen.

9. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeschud. Pak daarvoor de mand bij de handgreep uit het apparaat en schud de ingrediënten om. Schuif de mand daarna terug in de heteluchtfriteuse.
10. Zodra het timeralarm afgaat, is de bereidingstijd verstreken. Haal de mand uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige onderzetter.

OPMERKING: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Zet daarvoor de temperatuurstelknop op stand »0«.

11. Controleer of de ingrediënten klaar zijn. Wanneer de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de mand weer terug in het apparaat en stelt u de timer in op enkele minuten extra.
12. Haal ingrediënten waar overtollige olie uit druipt, zoals vlees of kip, een voor een uit de mand met behulp van een tang.

LET OP: Houd de heteluchtfriteuse rechtop, anders stroomt de olie die zich onderin de mand heeft verzameld over de ingrediënten.

13. Bij ingrediënten waar geen overtollige olie uit druipt, zoals chips of groenten, kunt u de mand omdraaien om de ingrediënten te serveren.

TIP: Haal grote of brokkelige ingrediënten uit de mand met behulp van twee tangen.

14. Wanneer u een portie ingrediënten heeft bereid, kunt u de mand direct gebruiken voor het bereiden van de volgende portie.

TIPS

- Elk apparaat is anders; lees daarom voor gebruik goed de verpakking van het te bereiden product.
- Voor kleinere ingrediënten is over het algemeen een kortere bereidingstijd nodig dan voor grotere ingrediënten.
- Voor een grote hoeveelheid

- Ingrediënten is over het algemeen een iets langere bereidingstijd nodig, en voor een kleine hoeveelheid ingrediënten is over het algemeen een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Door kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd om te schudden, krijgt u een optimaal eindresultaat en worden de ingrediënten egaal gegaard.
- Besprenkel verse aardappelen met een klein beetje olie voor een krokant resultaat. Frituur uw ingrediënten in de heteluchtfriteuse binnen enkele minuten nadat u de olie heeft toegevoegd.
- Bereid geen zeer vette ingrediënten, zoals worsten, in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunt u ook bereiden in de heteluchtfriteuse.
- Voor knapperige frites kunt u het beste 500 gram per keer bereiden.
- Met kant-en-klaar deeg kunt u snel en eenvoudig gevulde snacks bereiden. Voor kant-en-klaar deeg is een kortere bereidingstijd nodig van voor zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakblik of ovenschaal in de heteluchtfriteuse wanneer u een cake of quiche wilt bakken of voor het frituren van breekbare of gevulde ingrediënten.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om ingrediënten op te warmen, stelt u de temperatuur in op 150°C gedurende 10 minuten.
- Schep de etenswaren tijdens het bakken regelmatig om.
- Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat te activeren.
- Stop niet te veel etenswaren in de mand. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.
- Als u vette etenswaren in de heteluchtfriteuse bakt, loopt er ook vet in de pan. Hierdoor kan hete damp ontstaan en kan de pan zelf ook heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of de te bakken etenswaren.
- Gebruik voor het maken van verse friet verse aardappelen en spoel de frieten

schoon voordat u begint met bakken. Schep de frieten tijdens het bakken regelmatig om.

REINIGING

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

OPMERKING: Reinig de heteluchtfriteuse, de mand en de binnenkant van het apparaat niet met metalen bestek of schurende reinigingsmiddelen. Hierdoor kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
OPMERKING: Verwijder de mand om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
2. Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.
3. Reinig de mand en de heteluchtfriteuse met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Verwijder resterend vuil met een ontvettingsmiddel.

OPMERKING: Het rooster en de mand zijn vaatwasserbestendig.

TIP: Vul de mand bij vastzittend vuil met heet water en wat afwasmiddel. Laat de heteluchtfriteuse en de mand vervolgens ongeveer 10 minuten weken.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
5. Verwijder eventuele voedselresten van het verwarmingselement met behulp van een schoonmaakborstel.

OPSLAG

1. Haal de stekker van de heteluchtfriteuse uit het stopcontact.
2. Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.



MILIEU

Dit apparaat mag niet gezamenlijk met ander huishoudelijk afval worden afgevoerd aan het einde van de levensduur, maar moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor hergebruik. Hierdoor draagt u bij aan de bescherming van het milieu.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V - 50/60Hz
Stroomverbruik: 1500W

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
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.

MODE D'EMPLOI

Félicitations et merci de l'achat de ce produit de grande qualité. Veuillez lire les instructions de l'utilisateur attentivement afin d'obtenir la meilleure utilisation possible de votre appareil. Ce guide comprend toutes les directives nécessaires et conseils d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de l'appareil. En suivant ces instructions, vous obtiendrez les meilleurs résultats et profiterez au maximum de votre appareil. Vous économiserez aussi du temps et éviterez des problèmes. Nous espérons que l'utilisation de votre appareil vous apportera beaucoup de plaisir!

Cette toute nouvelle friteuse à air fournit un moyen facile et sain de préparer vos ingrédients favoris. En utilisant la circulation d'air chaud et rapide et une grille, il est capable de faire de nombreux plats. En outre, la friteuse à air chauffe la nourriture dans toutes les directions et la plupart des ingrédients ne nécessitent pas d'huile.

Veuillez lire attentivement ce manuel avant toute utilisation de l'appareil car

des dangers peuvent se produire en cas d'utilisation incorrecte.

Danger

- Ne pas immerger le boîtier dans l'eau et ne pas le rincer sous le robinet en raison des composants électroniques et de chauffage.
- Évitez que tout liquide ne pénètre dans l'appareil afin d'éviter un choc électrique ou un court-circuit.
- Conservez tous les ingrédients dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée et la sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.
- Le remplissage du bac avec de l'huile risque de provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

Avertissement

- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de dommages sur la fiche, le cordon principal ou d'autres pièces.
- Ne vous adressez à aucune personne

non agréée pour remplacer ou réparer le cordon principal endommagé.

- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Toujours brancher l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche soit correctement insérée dans la prise murale.
- Ne branchez pas l'appareil sur un minuteur externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou un autre appareil. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm sur l'arrière et les côtés et de 10 cm au-dessus de l'appareil.
- Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre

visage à une distance sûre des orifices de sortie de vapeur et d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous enlevez la casserole de l'appareil.

- Toutes les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil. Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer la casserole de l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une supervision et des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et s'ils comprennent les dangers encourus. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants. Gardez

l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

ATTENTION

- Assurez-vous que l'appareil soit placé sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement. Il peut ne pas convenir pour être utilisé en sécurité dans des environnements tels que des cantines dans des magasins, des bureaux ou d'autres environnements de travail, des fermes, des motels et d'autres environnements non résidentiels.
- La garantie est invalide si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou il n'est pas utilisé conformément aux instructions.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas.
- L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir pour le manipuler ou le nettoyer en toute sécurité.

Arrêt automatique

L'appareil dispose d'une minuterie intégrée, il se met automatiquement hors tension lorsque le décompte est à zéro. Vous pouvez mettre manuellement l'appareil hors tension en tournant le bouton de la minuterie à zéro dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Champs électromagnétiques (CEM)

L'appareil est conforme à toutes les normes concernant les champs électromagnétiques (CEM). Dans le cadre d'une manipulation appropriée, il n'y a aucun danger pour le corps humain sur la base des preuves scientifiques disponibles.

Cet appareil est destiné à un usage ménager ou similaire comme:

- dans des cuisines du personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- dans des fermes;
- par des clients d'hôtels et de motels ou des hôtes dans d'autres environnements résidentiels;
- dans des environnements de type chambres d'hôte ou similaires.

DESCRIPTION GÉNÉRALE



1. Panier
2. Bac à friture (dans le panier)
3. Poignée du panier
4. Voyant de chauffe
5. Voyant de mise sous tension
6. Bouton de commande de la température (80-200°C)
7. Minuterie (0-30 min.) / Bouton de mise sous tension
8. Entrée d'air
9. Orifices de sortie d'air
10. Cordon d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les autocollants ou étiquettes.
2. Nettoyez le panier et le bac avec de l'eau chaude, avec un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle en toute sécurité.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Et il n'y a pas besoin de remplir le panier d'huile et de graisse à frire car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. **ATTENTION:** Ne pas placer l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.
2. Mettez le bac dans le panier.

ATTENTION: Ne pas remplir le panier d'huile ou de tout autre liquide. Ne rien poser sur le dessus de l'appareil, le flux d'air serait perturbé.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Cet appareil est en mesure de préparer une grande variété de plats, vous pouvez obtenir de l'aide avec le livre de recettes.

FRITURE À L'AIR CHAUD

1. Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
2. Retirez délicatement le panier de la friteuse à air
3. Mettez le bac de friture dans le panier.
4. Placez les ingrédients dans le panier.
5. Faites glisser le panier dans la friteuse à air.

ATTENTION: Ne pas toucher le panier pendant et peu de temps après l'utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le panier que par la poignée.

6. Tournez le bouton de commande de la température à la bonne température
7. Déterminez le temps de préparation nécessaire pour l'ingrédient.
8. Pour mettre l'appareil sous tension, tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.

Ajoutez 2 minutes au temps de préparation si l'appareil est froid

NOTE: Si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun ingrédient à l'intérieur. Dans ce cas, tournez le bouton de la minuterie pendant plus de 2 minutes et attendez que le voyant de préchauffage s'éteigne (au bout d'environ 2 minutes). Puis remplissez le panier et tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis.

- A. Le voyant de mise sous tension et le voyant de chauffe s'allument.
- B. La minuterie commence à décompter le temps de préparation réglé.
- C. Pendant le processus de friture à l'air chaud, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température réglée.

D. L'excès d'huile des ingrédients est recueilli au fond du panier.

9. Certains ingrédients nécessitent de les secouer à mi-cuisson pendant le temps de préparation. De cette façon, sortez le panier de l'appareil par la poignée et secouez-le. Ensuite, faites glisser le panier dans la friteuse à air.

10. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Tirez le bac de l'appareil pour le sortir et placez-le sur un support résistant à la chaleur.

NOTE: Vous pouvez également mettre l'appareil hors tension manuellement. Pour ce faire, tournez le bouton de commande de la température à »0«.

11. Vérifiez si les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, faites simplement glisser le bac dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.

12. Pour retirer les ingrédients (par ex. bœuf, poulet, viande, tous ingrédients avec de l'huile d'origine et récupérer l'excès d'huile des ingrédients au fond du panier), utilisez une pince pour prendre les ingrédients un par un.

ATTENTION: Ne retournez pas le bac, sinon l'huile recueillie au fond du panier coulera sur les ingrédients.

13. Pour retirer les ingrédients (par ex. croustilles, légumes ou ingrédients sans excès d'huile des ingrédients), sortez le panier et versez les ingrédients sur le plat.

ASTUCE: Pour retirer des ingrédients volumineux ou fragiles, soulevez les ingrédients du panier avec une pince.

14. Quand un lot d'ingrédients est prêt, la friteuse à air est prête pour la préparation d'un autre lot.

ASTUCES

- Chaque appareil est différent, lisez donc attentivement les informations sur l'emballage du produit à préparer avant de l'utiliser.
- Les plus petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation un peu plus long, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un temps de préparation légèrement plus court.
- Le fait de secouer les plus petits ingrédients à mi-cuisson pendant le temps de préparation optimise le résultat final et peut aider à empêcher les ingrédients de frire inégalement.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour un résultat croustillant. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté de l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras tels que des saucisses dans la friteuse à air.
- Des collations pouvant être préparées au four peuvent également être préparées dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour préparer des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez une pâte pré-faite pour préparer rapidement et facilement des collations fourrées. Une pâte pré-faite nécessite également un temps de préparation plus court qu'une pâte maison.
- Placez un moule ou un plat allant au four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez faire un gâteau ou une quiche ou bien si vous voulez frire des ingrédients fragiles ou des ingrédients fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C jusqu'à 10 minutes.
- Assurez-vous de tourner les ingrédients régulièrement lors de la préparation.

- Tournez le bouton de la minuterie au temps de cuisson requis pour allumer l'appareil.
- Veillez à ce que la quantité d'aliments dans le panier ne soit pas trop importante. Des petites portions sont frites plus uniformément.
 - Quand vous faites frire des ingrédients gras dans la friteuse à air chaud une grande quantité de graisse s'écoulera dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve pourrait chauffer plus que d'habitude. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat final.
 - Si vous préparez des frites fraîches, veillez à utiliser des pommes de terre fraîches et rincez-les avant de les frire. Tournez les frites régulièrement pendant la préparation.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

ATTENTION: Ne pas nettoyer le bac de friture, le panier et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

1. Retirez la fiche de la prise d'alimentation et laissez l'appareil refroidir. **NOTE:** Retirez le panier pour laisser la friteuse à air refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Nettoyez le bac de friture et le panier avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez enlever la saleté restante avec un liquide dégraissant.

NOTE: Le bac de friture et le panier sont lavables au lave-vaisselle.

ASTUCE: Si de la poussière est collée au panier, remplissez le panier d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Laissez le bac de friture et le panier tremper pendant environ 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus d'aliments.

RANGEMENT

1. Débranchez la friteuse à air.
2. Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches.



ENVIRONNEMENT

Ne pas jeter l'appareil avec les ordures ménagères normales lorsqu'il est usagé, mais confiez-le à un point de collecte officiel pour recyclage. Ce faisant, vous contribuez à la protection de l'environnement.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique: 220-240V - 50/60Hz
Puissance: 1500W

CONDITIONS DE GARANTIE

- Blokker B.V. accorde une garantie de 2 ans sur toutes les défaillances consécutives à des défauts cachés et empêchant une utilisation normale de l'appareil.
- La garantie prend effet au moment de l'achat; veuillez donc conserver soigneusement votre preuve d'achat.
- Pendant la période de garantie, les éventuels défauts de fabrication et/ou de matière seront traités par nos soins, soit par une réparation, soit par un remplacement des pièces défectueuses, soit par échange de l'appareil.
- Les réparations ne seront exécutées dans le cadre de la garantie que s'il est clairement démontré (avec du ticket de caisse correspondant) que le jour de la réclamation tombe dans la période de garantie.
- La garantie prend fin si la défaillance provient de dommages consécutifs à un accident, un usage inapproprié, une négligence (par exemple un mauvais entretien) ou si l'appareil a fait l'objet d'une intervention ou d'une réparation en dehors de l'atelier de service après-

vente de Blokker B.V. (à l'exception du démontage tel que mentionné dans le mode d'emploi).

- De même, la garantie ne s'applique pas en cas de raccordement à une mauvaise tension de réseau, en cas de non-respect des instructions du mode d'emploi et en cas d'usure normale de l'appareil.
- Blokker B.V. ne peut être tenu responsable de dommages matériels ou d'accidents personnels découlant d'un raccordement contraire aux règles de sécurité et aux normes techniques en vigueur (par exemple à une prise de courant défectueuse). La garantie ne donne en aucun cas droit à une indemnisation.
- Toutes les autres demandes en dommages et intérêts, y compris pour détérioration, sont exclues hormis les cas prévus la loi.
- Les conditions de garantie autres que celles énoncées ci-dessus ne sont pas de notre ressort.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour toute information, vous pouvez contacter:

Blokker B.V. Klantenservice

Numéro de téléphone: 088-9494800

What's App: 06-12823538

Que faire si votre appareil ne fonctionne pas?

Si votre appareil présente des défaillances, premier vous pouvez vous adresser à votre revendeur. Votre revendeur se chargera de remédier à ces défaillances dans les meilleurs délais.

Réparations en dehors de la période de garantie

Vous pouvez toujours demander des réparations en dehors de la période de garantie. Celles-ci vous seront naturellement facturées.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Herzlichen Glückwunsch und danke, dass Sie dieses qualitativ hochwertige Produkt erworben haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, so dass Sie das Gerät auf bestmögliche Weise nutzen können. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle notwendigen Instruktionen und Hinweise zu Benutzung, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Instruktionen befolgen, erzielen Sie garantiert ein exzellentes Ergebnis, Sie sparen Zeit und vermeiden Probleme. Wir hoffen, dass die Verwendung dieses Geräts Ihnen viel Freude bereitet.

Jetzt bietet der air fryer eine einfache und gesunde Möglichkeit, Ihre Lieblingszutaten zuzubereiten. Durch die Verwendung von heißer, schneller Luftzirkulation und einem Rost können damit zahlreiche Gerichte zubereitet werden. Das Beste daran ist, dass der air fryer Lebensmittel in alle Richtungen erhitzt und die meisten Zutaten kein Öl benötigen.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, da bei unsachgemäßer Bedienung Gefahren entstehen können.

Gefahr

- Tauchen Sie das Gehäuse nicht in Wasser und spülen Sie es wegen der Elektronik- und Heizungskomponenten nicht unter dem Wasserhahn.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Flüssigkeit in das Gerät, um einen Stromschlag oder Kurzschluss zu vermeiden.
- Halten Sie alle Zutaten im Korb, um jeglichen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.
- Decken Sie Lufteinlass und Luftauslass nicht ab, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Befüllen des Korbs mit Öl kann zu Brandgefahr führen.
- Berühren Sie nicht das Innere des Gerätes, wenn es in Betrieb ist.

Achtung

- Prüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei

Schäden an Stecker, Netzkabel oder anderen Teilen.

- Lassen Sie ein beschädigtes Netzkabel nicht von einer unbefugten Person austauschen oder reparieren.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Netzkabel immer von heißen Oberflächen fern halten.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie immer darauf, dass der Stecker richtig in die Wandsteckdose gesteckt ist.
- Gerät nicht an eine externe Zeitschaltuhr anschließen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder an ein anderes Gerät. Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm über dem Gerät.
- Legen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in diesem Handbuch beschrieben.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.

- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen abgegeben. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in einem sicheren Abstand zum Dampf und zu den Luftaustrittsöffnungen.

Achten Sie auch auf heißen Dampf und Luft, wenn Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.

- Alle zugänglichen Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät kommen sehen. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung endet, bevor Sie den Behälter aus dem Gerät nehmen.

Vorsicht

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät auf einer waagerechten, ebenen und stabilen Unterlage steht.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen. Es ist möglicherweise nicht geeignet, in Umgebungen wie Kantinen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhöfen, Motels und anderen Nichtwohnumgebungen sicher verwendet zu werden.

- Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.
- Das Gerät benötigt ca. 30 Minuten zum Abkühlen für die sichere Handhabung oder Reinigung.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen verwendet werden, die über eingeschränkte physikalische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt und bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden. Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern

unter 8 Jahren aufbewahren.

Automatische Abschaltung

Das Gerät hat einen eingebauten Timer, der das Gerät automatisch abschaltet, wenn er auf Null heruntergezählt wird. Sie können das Gerät manuell ausschalten, indem Sie den Timerknopf gegen den Uhrzeigersinn auf »0« drehen.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät erfüllt alle Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Basierend auf den verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen gibt es bei sachgemäßer Handhabung keine Schäden für den menschlichen Körper.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und einen damit vergleichbaren Gebrauch bestimmt, wie:

- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- auf Bauernhöfen,
- durch Hotel- oder Motलगäste oder Gäste anderer Wohnumgebungen,
- in Frühstückspensionen oder ähnlichen Umgebungen.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



1. Korb
2. Frittierbehälter (im Korb)
3. Korbgriff
4. Aufheizlicht
5. Betriebslicht
6. Temperaturregler (80-200°C)
7. Timer (0-30 Min./Einschaltknopf)
8. Lufteinlass
9. Luftauslassöffnungen
10. Netzkabel

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und den Frittierbehälter mit heißem Wasser mit etwas Spüflüssigkeit und einem nicht scheuernden Schwamm. Diese Teile können sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem Tuch ab. Es ist nicht nötig, den Korb mit Öl und Frittierfett zu füllen, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

VORBEREITUNG ZUR VERWENDUNG

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Fläche.
ACHTUNG: Stellen Sie das Gerät *nur* auf eine hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Frittierbehälter in den Korb.

ACHTUNG: Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Legen Sie nichts auf das Gerät, dies würde den Luftstrom unterbrechen.

VERWENDUNG DES GERÄTS

Dieses Gerät ist in der Lage, eine große

Auswahl an Gerichten zuzubereiten. Hilfe dazu erhalten Sie aus dem Rezeptbuch.

HEISSLUFTFRITTIEREN

1. Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an.
2. Ziehen Sie den Korb vorsichtig aus dem air fryer.
3. Legen Sie den Frittierbehälter in den Korb.
4. Legen Sie die Zutaten in den Korb.
5. Schieben Sie den Korb in den air fryer.

VORSICHT: Berühren Sie den Korb nicht während des Gebrauchs oder kurz nach dem Gebrauch, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Korb nur am Griff.

6. Drehen Sie den Temperaturregler auf die richtige Temperatur.
7. Ermittlung der erforderlichen Zubereitungszeit für den Inhalt.
8. Um das Gerät einzuschalten, drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.

Bei kaltem Gerät 2 Minuten zur Zubereitungszeit hinzufügen

HINWEIS: Wenn Sie möchten, können Sie das Gerät auch ohne Zutaten vorheizen. Drehen Sie in diesem Fall den Timerknopf auf mehr als 2 Minuten und warten Sie, bis das Aufheizlicht erlischt (nach ca. 2 Minuten). Füllen Sie dann den Korb und drehen Sie den Timerknopf auf die gewünschte Zubereitungszeit.

- A. Das Einschaltlicht und das Aufheizlicht gehen an.
- B. Der Timer zählt die eingestellte Zubereitungszeit herunter.
- C. Während des Heißluftfrittierens leuchtet das Aufheizlicht von Zeit zu Zeit auf und erlischt wieder. Dies zeigt an, dass das Heizelement ein- und ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur zu halten.
- D. Überschüssiges Öl aus den Zutaten wird auf dem Boden des Korbs gesammelt.

8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Ziehen Sie in diesem Fall den Korb am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn. Schieben Sie den Korb dann in den air fryer zurück.
10. Wenn Sie den Timer hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie den Behälter aus dem Gerät und stellen Sie ihn auf den hitzebeständigen Halter.

HINWEIS: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Temperaturregler auf »0«.

11. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie einfach den Behälter zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
12. Um Zutaten zu entfernen (z.B. Rindfleisch, Hühnerfleisch, Fleisch, alle Zutaten mit Originalöl und überschüssiges Öl aus Zutaten, die auf dem Boden des Korbes gesammelt wurden), verwenden Sie bitte eine Zange, um die Zutaten einzeln herauszunehmen.

ACHTUNG: Den Behälter nicht umdrehen, da sonst das auf dem Boden des Korbes gesammelte Öl auf die Zutaten austritt.

13. Um Zutaten zu entfernen (z.B. Pommes frites, Gemüse oder Zutaten ohne überschüssiges Öl aus den Zutaten), schalten Sie bitte den Korb aus und geben Sie die Zutaten in das Geschirr.

TIPP: Um große oder empfindliche Zutaten zu entfernen, heben Sie die Zutaten mit einer Zange aus dem Korb.

14. Wenn eine Portion Zutaten fertig ist, ist der air fryer sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

TIPPS

- Jedes Gerät ist anders, lesen Sie deshalb vor Inbetriebnahme die Angaben auf der Verpackung des zuzubereitenden Produkts.
- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge an Zutaten erfordert eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Zutaten eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Zutaten während der Zubereitungszeit optimiert das Endergebnis und kann helfen, ungleichmäßig frittierte Zutaten zu vermeiden.
- Frische Kartoffeln mit etwas Öl beträufeln, um ein knuspriges Ergebnis zu erzielen. Frittieren Sie Ihre Zutaten im air fryer innerhalb weniger Minuten nach der Zugabe des Öls.
- Keine extrem fettigen Zutaten wie z.B. Würstchen im air fryer zubereiten.
- Snacks, die im Backofen zubereitet werden können, können auch im air fryer zubereitet werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als selbstgemachter Teig.
- Legen Sie eine Backform oder eine Auflaufform in den air fryer-korb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche zubereiten oder empfindliche oder gefüllte Zutaten frittieren möchten.
- Sie können den air fryer auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten wieder aufzuwärmen, stellen Sie die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C ein.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Zutaten bei der Zubereitung regelmäßig wenden.
- Drehen Sie den Timer-Knopf auf die erforderliche Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.

- Stellen Sie sicher, dass die Menge der Zutaten im Frittierkorb nicht zu groß ist. Kleinere Mengen lassen sich gleichmäßiger frittieren.
- Wenn Sie fettige Zutaten im Airfryer frittieren, tropft eine erhebliche Fettmenge in die Pfanne. Das Fett produziert weißen Rauch, und die Pfanne heizt sich dadurch stärker auf als normalerweise. Dadurch werden jedoch weder das Gerät noch das Endergebnis beeinträchtigt.
- Stellen Sie bei der Zubereitung frischer Pommes Frites sicher, dass Sie frische Kartoffeln verwenden, und spülen Sie die Pommes Frites vor dem Frittieren gut ab. Die Pommes Frites während der Zubereitung regelmäßig wenden.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

ACHTUNG: Reinigen Sie den Behälter, den Korb und das Innere des Geräts nicht mit metallischen Küchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmitteln, da dies die Antihaffbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. **HINWEIS:** Entfernen Sie den Korb, um den air fryer schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Frittierbehälter und Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm reinigen.

Verbleibende Verschmutzungen können Sie mit einer Entfettungsflüssigkeit entfernen.

HINWEIS: Der Frittierbehälter und der Korb sind spülmaschinenfest.

TIPP: Wenn Schmutz am Korb klebt, füllen Sie den Korb mit heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Den Frittierbehälter und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Stecker des air fryer heraus.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.



UMWELT

Werfen Sie das Gerät nicht in den normalen Hausmüll, wenn Sie es nicht mehr verwenden, sondern geben Sie es bei der offiziellen Sammelstelle zum Recycling ab. Damit leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V - 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 1500W

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Blocker B.V. gewährt 2 Jahre Garantie auf alle Fehler in Folge verborgener Mängel, die das Gerät für den normalen Gebrauch untauglich machen.
- Die Garantiefrist beginnt mit dem Kauf; bewahren Sie den Kaufbeleg deshalb sorgfältig auf.
- Innerhalb dieses Garantiezeitraumes werden eventuelle Herstellungs- und/oder Materialfehler unentgeltlich durch uns behoben, sei es durch Reparatur, Auswechseln von Teilen oder Austausch des Geräts.
- Reparaturen werden nur dann im Rahmen der Garantie ausgeführt, wenn (durch den zugehörigen Kaufbeleg) nachgewiesen wird, dass die Garantieleistung innerhalb der Garantiefrist beansprucht wird.
- Die Garantie erlischt, wenn der Fehler durch Schäden aufgrund von Unfall, unsachgemäßer Verwendung bzw. Fahrlässigkeit (z. B. schlechte Reinigung) entstanden ist oder wenn Eingriffe oder Reparaturen nicht beim Kundendienst

von Blokker B.V. durchgeführt wurden. (Letzteres gilt nicht für eine Demontage, wie sie in der Bedienungsanleitung angegeben ist.)

- Eine Garantieverpflichtung besteht außerdem nicht bei einem Anschluss an falsche Netzspannung, bei Nichtbefolgung der Bedienungsanleitung und bei normaler Abnutzung des Geräts.
- Blokker B.V. übernimmt keine Haftung für Sachoder Personenschäden infolge eines Anschlusses des Geräts an Einrichtungen, die nicht den vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen oder technischen Normen entsprechen (z. B. eine untaugliche Steckdose). Die Garantie berechtigt in keinem Fall zu Schadensersatzansprüchen.
- Weitergehende Schadensansprüche, unter anderem wegen Beschädigung, sind ausgeschlossen, sofern nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben.
- Andere als die oben genannten

Garantiebedingungen werden von uns nicht bestätigt.

KUNDENDIENST

Informationen sind per Telefon unter der nachstehenden Telefonnummern erhältlich:

Blokker B.V. Kundendienst

Telefonnummer: 088-9494800

WhatsApp: 06-12823538

Was tun, wenn das Gerät nicht funktioniert?

Wenn Ihr Gerät Mängel aufweist, wenden Sie sich an Ihren Händler. Der Händler wird veranlassen, dass die Mängel so schnell wie möglich behoben werden.

Reparaturen nach Ablauf der Garantiefrist

Reparaturen sind auch außerhalb der Garantiefrist jederzeit möglich. Hierdurch fallen jedoch Kosten an.

220-240V ~ 50/60Hz
1500W



Made in China

Blokker B.V.
Van der Madeweg 13-15
1114 AM Amsterdam
The Netherlands

Art. 1705677
Type BL-18003