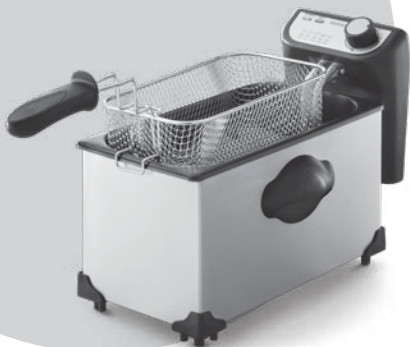


# blokker.

## GEBRUIKSAANWIJZING

FRITEUSE



220-240V~ 50Hz  
**2200W**



Made in China

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

Art. 1705584  
Type BL-91001

# 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.

## **Algemeen**

Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.

- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar als zij onder constante toezicht staan. Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis indien zij onder toezicht

staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.

- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen.
- De behuizing, de kuip, het deksel, de mand en het handvat kunnen met een vochtige doek gereinigd worden. Dompel het bedieningspaneel nooit onder in water of in een andere vloeistof voor de reiniging of om welke reden dan ook (zie paragraaf "Reiniging").
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen tot 8 jaar oud.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf het apparaat te repareren.

### **Elektriciteit en warmte**

Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje van het apparaat.

- Sluit het apparaat alleen aan op een

geaard stopcontact.

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt.
- Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
- Controleer regelmatig of het snoer van het apparaat nog intact is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerde servicedienst.
- Het apparaat is voorzien van een kort netsnoer om het risico te verkleinen dat u verstrikt raakt in een loshangend snoer en zo de friteuse omstoot en u in contact komt met hete olie.
- Gebruik geen verlengsnoer.
- Het apparaat moet zijn warmte kwijt kunnen om brandgevaar te voorkomen. Zorg er dus voor dat het apparaat voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. Het apparaat mag niet worden bedekt.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen.
- Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer

en de stekker niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.

- Zorg ervoor dat de behuizing, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.

### **Gebruik**

Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.

- Gebruik het apparaat nooit in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond, waar het niet kan vallen.
- Laat het snoer niet over de rand van het aanrecht, werkblad of een tafel hangen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u het apparaat, het snoer of de stekker aanraakt.
- Pak het apparaat niet op wanneer het in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet meer.
- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact als u tijdens het gebruik storingen ondervindt, het apparaat gaat reinigen, een accessoire aanbrengt of

verwijdert, of klaar bent met het gebruik.

- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter als het in gebruik is.
- Dompel de behuizing, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- Zorg tijdens het gebruik van het apparaat voor voldoende ventilatie.
- Verplaats het apparaat nooit als het is ingeschakeld of nog warm is. Schakel het apparaat eerst uit en verplaats het pas als het afgekoeld is.
- Zet het apparaat nooit aan zonder de benodigde hoeveelheid frituurolie of -vet.
- Gebruik alleen vet of olie welke geschikt is voor frituren. Gebruik geen normale margarine of boter.
- Houd bij het vullen van de friteuse met olie of vet rekening met het minimale en maximale vulniveau, aangegeven met de twee streepjes »**MIN**« en »**MAX**« in de binnenpan (10).
- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen hete olie of vet hevig doen opspatten. Verwijder zoveel mogelijk het ijs van bevroren etenswaren om spatten

te voorkomen.

- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Maak de buitenzijde van het apparaat na gebruik grondig schoon.
- Het toestel mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Doe het voedsel nooit in het apparaat tijdens het opwarmen.

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.



**LET OP:** De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.

## ONDERDELEN VAN HET APPARAAT



1. Behuizing
2. Hittebestendige handgrepen
3. Deksel (niet zichtbaar op de afbeelding)
4. Frituurmandje
5. Gecombineerde aan/uit- en temperatuurknop
6. Aan-/uit indicatielampje
7. Temperatuurindicielampje
8. Binnenpan
9. Verwarmingselement
10. Snoer met stekker (niet zichtbaar op de afbeelding)

### EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder de verpakking.
2. Reinig het apparaat grondig om eventuele fabricageresten te verwijderen. Zie 'Reiniging en onderhoud'.
3. Vul de pan met olie of vloeibaar vet. Het niveau moet tussen de markeringen »MIN« en »MAX« in de pan liggen.

**LET OP:** Gebruik nooit vast vet (blokken).

**LET OP:** Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

### OVERVERHITTINGSBEVEILIGING

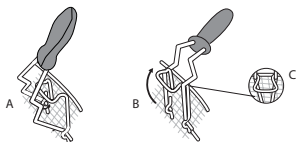
U kunt de friteuse alleen gebruiken als hij met olie of vloeibaar vet gevuld is. Schakel het apparaat niet in als de pan leeg is of als er te weinig olie of vloeibaar vet in de pan zit. De friteuse is voorzien van een oververhittingsbeveiliging. Deze schakelt in als de temperatuur te hoog oploopt bijvoorbeeld bij te weinig olie of vloeibaar vet. U moet de friteuse dan resetten.

1. Schakel de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurknop geheel naar links te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.

2. Laat het apparaat geheel afkoelen.
3. Reset het apparaat door een lange (min. 6cm lang) niet-metalen pin tegen het resetpinnetje in het gaatje aan de achterkant van het paneel te drukken.

### PLAATSING VAN DE HANDGREEP

**LET OP!** Voor veilig gebruik van de friteuse is het uiterst belangrijk dat de handgreep op correcte wijze wordt geplaatst.



1. Gelieve de uiteinden van de handgreep in de ogen van de mand te steken, zie figuur A.
2. Beweeg de handgreep omhoog en druk door totdat het vergrendelt aan het mandje (B).
3. De handgreep is nu correct geplaatst en is nu klaar voor een veilig gebruik (C).

### FRITUREN

Met de friteuse kunt u producten frituren op de door u gewenste temperatuur.

1. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke en hittebestendige ondergrond.
2. Haal de deksel van de friteuse.
3. Verwijder het frituurmandje.
4. Doe de deksel erop.
5. Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje »ON/OFF« (8) gaat aan.
6. Draai de thermostaatknop in de gewenste stand. Het temperatuurindicielampje "heating" (9) gaat aan. Dit indicatielampje geeft aan dat het verwarmingselement is ingeschakeld en de gewenste temperatuur nog niet is bereikt. Als het indicatielampje "heating" uit gaat, dan is de gewenste temperatuur bereikt.

**LET OP:** Maak de etenswaar eerst goed droog, alvorens het te gaan frituren.

**LET OP:** Houd bij het instellen van de temperatuur rekening met de etenswaren



die u gaat frituren. Voorgekookte of voorgebakken etenswaren (zoals diepvriesfrites of aardappelkroketten) moet u bij een hogere temperatuur frituren dan etenswaren die niet voorgekookt of voorgebakken zijn. Zie Tabel 1 en 2 voor een indicatie van de frituurtemperatuur en -tijden.

**7.** Laat een gevuld frituurmandje voorzichtig in de friteuse zakken en doe vervolgens de deksel erop.

**8.** Als de producten gereed zijn, haal de deksel volledig eraf, zodat u zich niet brandt aan ontsnappende dampen. Verwijder het mandje uit de pan. Met behulp van het haakje aan het mandje kunt u het mandje eerst aan de binnenrand van de pan laten hangen. Zo kan overtollige olie eerst uit het mandje druipen. Schud daarna voorzichtig het gefrituurde voedsel op een bord of een schaal.

**9.** Schakel wanneer u klaar bent met frituren de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurknop geheel naar links in de stand »OFF« te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.

- Zorg ervoor dat de producten goed droog zijn voordat u ze frituurt. Vochtige producten kunnen de hete olie of vet hevig doen opspatten.
- Frituur geen ovenfrites.
- Bij het gebruik van verse eigen gemaakte frites, zorg ervoor dat deze goed droog zijn! Omdat vers eigen gemaakte frites over het algemeen vochtiger kunnen zijn dan diep gevoren frites.
- Frituur geen aardappels die al te lang liggen of al aan het spruiten zijn.
- Plaats niet te veel etenswaren in de frituurmand.
- Filter de olie of het vet regelmatig om kruiden en voedseldeeltjes te verwijderen.
- Wees uiterst voorzichtig bij het vullen en legen van de friteuse en bij het openen en sluiten van de deksel. De binnenzijde van de deksel en de pan zijn erg heet en de hete damp, vet- of oliespatters kunnen brandwonden veroorzaken.

## **BAKTIJDEN VAN ONBEVROREN ETENSWAREN**

Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

## **BAKTIJDEN VAN BEVROREN ETENSWAREN**

Wanneer u bevroren etenswaren onderdompelt in de friteuse, zal de temperatuur van de olie snel afnemen. Het is daarom belangrijk om hogere temperaturen aan te houden. De frituurtijd zal hierdoor wel afnemen. Wanneer er baktijden staan aangegeven op de verpakking van de etenswaren, dan adviseren wij u om die aan te houden voor het beste resultaat.

## **REINIGING EN ONDERHOUD**

Reinig het apparaat en de losse onderdelen grondig na elk gebruik:

- 1.** Schakel de friteuse uit door de aan/uit- en temperatuurknop geheel naar links te draaien. Neem de stekker uit het stopcontact.
- 2.** Laat de friteuse afkoelen.
- 3.** Berg het snoer op in de ruimte aan de achterzijde van de friteuse.
- 4.** Haal de deksel eraf en neem frituurmand uit de friteuse.
- 5.** Neem de binnenpan uit de friteuse en giet de olie of het vet in een bak. Frituurvet en bakolie kunt u het beste bij uw gemeente inleveren. Het kan hergebruikt worden voor andere doeleinden.
- 6.** Verwijder de resterende olie met behulp van absorberend keukenpapier.
- 7.** Reinig de binnenkant van de pan en het frituurmandje grondig met heet water, afwasmiddel en een niet schurende spons. Droog ze vervolgens grondig.
- 8.** Reinig de behuizing met een vochtige doek en eventueel wat afwasmiddel. Droog de behuizing vervolgens grondig.
- 9.** Zet het apparaat weer in elkaar.
- 10.** Berg het apparaat op een droge plaats op.

**LET OP:** Controleer of het bedieningspaneel met het verwarmingselement op de juiste wijze is geplaatst. Als het paneel niet precies in de geleiders wordt geschoven, zal de beveiliging worden geactiveerd en zal het apparaat niet inschakelen.

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op de netvoeding als u het gaat schoonmaken.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
- Dompel het verwarmingselement nooit in water of een andere vloeistof en houd deze ook niet onder stromend water.

### **Olie of vloeibaar vet vervangen**

De kwaliteit van de olie of het vloeibare vet gaat elke keer dat u de friteuse gebruikt achteruit. Vervang daarom de olie of het vloeibare vet regelmatig. Alleen bijvullen van olie of vloeibaar vet levert geen kwaliteitsverbetering op. Gebruik olie of vloeibaar vet van een goede kwaliteit.

**LET OP:** Gebruik nooit vast vet (blokken).

**LET OP:** Gebruik alleen vloeibaar vet of olie specifiek geschikt voor frituren.

Ververs de olie of het vloeibare vet als:

- deze donkerder van kleur wordt;
- deze stroperiger wordt;
- kleine belletjes ontstaan die slechts langzaam verdwijnen; nieuw, vers vet vormt namelijk grote bellen die snel verdwijnen;
- de gefrituurde etenswaren een vieze of vreemde, smaak of geur hebben;
- er meer rookontwikkeling is dan normaal.

### **MILIEU**

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als



normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.

- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

### **TECHNISCHE GEGEVENS**

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50Hz

Stroomverbruik: 2200W

### **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.

220-240V~ 50Hz  
**2200W**



Made in China

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

Art. 1705584  
Type BL-91001

# blokker.

## MANUEL D'UTILISATION

### FRITEUSE



220-240V~ 50Hz  
**2200W**



Made in China

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

Art. 1705584  
Type BL-91001

# MANUEL D'UTILISATION

Félicitations pour l'achat de ce produit de qualité. Veuillez lire attentivement les instructions d'utilisation afin de profiter pleinement de cet appareil. Ce manuel contient toutes les instructions et conseils nécessaires pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. En suivant ces instructions, vous obtiendrez toujours d'excellents résultats, vous économiserez du temps et vous pourrez éviter les problèmes. Nous espérons que vous utiliserez cet appareil avec plaisir.

## **Généralités**

Lisez attentivement le manuel d'utilisation et conservez-le soigneusement.

- Utilisez cet appareil uniquement comme décrit dans ce manuel d'utilisation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils sont sous surveillance constante. Il peut également être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances,

à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers potentiels.

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil.
- Le boîtier, la cuve, le couvercle, le panier et la poignée peuvent être nettoyés avec un chiffon humide. Ne plongez jamais le panneau de commande dans l'eau ou dans un autre liquide pour le nettoyage ou pour toute autre raison (voir la section "Nettoyage").
- Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Faites réparer l'appareil par un technicien qualifié. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.

### **Électricité et chaleur**

Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez si la tension correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre.

- Débranchez toujours la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Lorsque vous débranchez l'appareil, tirez sur la prise elle-même, pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement l'état du cordon d'alimentation de l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le cordon est endommagé. Faites remplacer un cordon endommagé par un service après-vente qualifié.
- L'appareil est équipé d'un cordon court pour réduire le risque d'enchevêtrement et de renversement de la friteuse, et de contact avec l'huile chaude.
- N'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil doit pouvoir dissiper la chaleur pour éviter tout risque d'incendie. Assurez-vous donc que l'appareil est suffisamment dégagé et ne peut pas entrer en contact avec des matériaux inflammables. Ne couvrez pas l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil près de matériaux inflammables.
- Assurez-vous que l'appareil, le cordon et la prise ne sont pas en contact avec des sources de chaleur, telles qu'une plaque de cuisson chaude ou un feu ouvert.
- Veillez à ce que le boîtier, le cordon et la



prise ne soient pas en contact avec de l'eau.

### **Utilisation**

N'utilisez jamais l'appareil à l'extérieur.

- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces humides.
- Placez l'appareil sur une surface stable, plate et résistante à la chaleur, où il ne peut pas tomber.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord du comptoir, du plan de travail ou d'une table.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous touchez l'appareil, le cordon ou la prise.
- Ne touchez pas l'appareil s'il est tombé dans l'eau. Débranchez immédiatement la prise de courant. N'utilisez plus l'appareil.
- Éteignez l'appareil et débranchez la prise de courant en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, de nettoyage de l'appareil, de fixation ou de retrait d'un accessoire, ou lorsque vous avez fini de l'utiliser.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne plongez jamais le boîtier, le cordon et

la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

- Assurez une ventilation suffisante pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il est en marche ou encore chaud. Éteignez d'abord l'appareil et déplacez-le une fois qu'il a refroidi.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche sans la quantité nécessaire d'huile de friture.
- Utilisez uniquement de la graisse ou de l'huile adaptée à la friture. N'utilisez pas de margarine ou de beurre ordinaire.
- Lorsque vous remplissez la friteuse d'huile ou de graisse, tenez compte du niveau de remplissage minimal et maximal, indiqué par les deux lignes »**MIN**« et »**MAX**« dans la cuve intérieure.
- Assurez-vous que les produits sont bien secs avant de les frire. Les produits humides peuvent provoquer des éclaboussures d'huile ou de graisse chaude. Retirez autant que possible la glace des aliments congelés pour éviter les éclaboussures.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans le panier à friture.
- Nettoyez soigneusement l'extérieur de l'appareil après utilisation.

- Ne mettez pas l'appareil en marche à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Ne mettez jamais les aliments dans l'appareil pendant le chauffage.

Cet appareil est destiné à un usage domestique et similaire, tel que :

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

**REMARQUE :**

Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.

## COMPOSANTS DE L'APPAREIL



1. Boîtier
2. Poignées résistantes à la chaleur
3. Couvercle (non visible sur l'image)
4. Panier de friture
5. Bouton combiné marche/arrêt et température
6. Témoin marche/arrêt
7. Témoin de température
8. Cuve intérieure
9. Élément chauffant
10. Cordon avec fiche (non visible sur l'image)

## PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez l'emballage.
2. Nettoyez l'appareil en profondeur pour éliminer tout résidu de fabrication. Voir "Nettoyage et entretien".
3. Remplissez la cuve d'huile ou de graisse liquide. Le niveau doit être entre les repères »MIN« et »MAX« dans la cuve.

**N'utilisez jamais de graisse solide (blocs). Utilisez uniquement de la graisse ou de l'huile liquide spécifiquement adaptée à la friture.**

## PROTECTION CONTRE LA SURCHAUFFE

Vous ne pouvez utiliser la friteuse que si elle est remplie d'huile ou de graisse liquide. Ne mettez pas l'appareil en marche si la cuve est vide ou si elle contient trop peu d'huile ou de graisse liquide. La friteuse est équipée d'une protection contre la surchauffe. Elle se déclenche lorsque la température devient trop élevée, par exemple en cas de manque d'huile ou de graisse liquide. Vous devez alors réinitialiser la friteuse.

1. Éteignez la friteuse en tournant complètement le bouton marche/

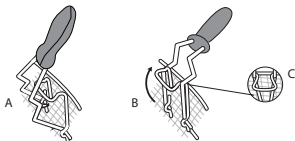
arrêt et température vers la gauche. Débranchez la fiche de la prise électrique.

2. Laissez l'appareil refroidir complètement.
3. Réinitialisez l'appareil en enfonçant un long (minimum 6 cm) pion non métallique contre le pion de réinitialisation dans le trou à l'arrière du panneau.

## POSITIONNEMENT DE LA POIGNÉE

### ATTENTION !

Pour une utilisation sécurisée de la friteuse, il est extrêmement important de positionner correctement la poignée.



1. Insérez les extrémités de la poignée dans les œillets du panier, voir figure A.
2. Soulevez la poignée et appuyez jusqu'à ce qu'elle se verrouille sur le panier (B).
3. La poignée est maintenant correctement positionnée et prête à être utilisée en toute sécurité (C).

## FRITURE

Avec la friteuse, vous pouvez frire des produits à la température de votre choix.

1. Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.
2. Retirez le couvercle de la friteuse.
3. Retirez le panier de friture.
4. Remplacez le couvercle.
5. Branchez la fiche dans la prise électrique. Le témoin lumineux (8) s'allume.
6. Tournez le bouton du thermostat sur la position désirée. Le témoin de température "chauffage" (9) s'allume. Ce témoin indique que l'élément chauffant est activé et que la température désirée n'a pas encore été atteinte. Lorsque le témoin "chauffage" s'éteint, la température désirée est atteinte.

**Sélectionnez les aliments avant de les frire. Lors du réglage de la température, tenez compte des aliments que vous allez frire. Les aliments pré-cuits ou pré-frits (comme les frites surgelées ou les croquettes de pommes de terre) doivent être frits à une température plus élevée que les aliments non pré-cuits ou pré-frits. Consultez le Tableau 1 et 2 pour obtenir une indication de la température et des temps de friture.**

7. Abaissez délicatement un panier de friture rempli dans la friteuse, puis remplacez le couvercle.
8. Lorsque les produits sont prêts, retirez complètement le couvercle pour éviter les brûlures causées par les vapeurs s'échappant. Retirez le panier de la cuve. À l'aide du crochet sur le panier, vous pouvez d'abord suspendre le panier sur le rebord intérieur de la cuve. Cela permet à l'excès d'huile de s'égoutter du panier. Ensuite, secouez doucement les aliments frits sur une assiette ou dans un plat.
9. Lorsque vous avez fini de frire, éteignez la friteuse en tournant complètement le bouton marche/arrêt et température vers la gauche sur la position **»OFF«**. Débranchez la fiche de la prise électrique.
  - Assurez-vous que les produits sont bien secs avant de les frire. Les produits humides peuvent faire éclabousser fortement l'huile chaude ou la graisse.
  - Ne pas frire les frites de four.
  - Lors de l'utilisation de frites fraîches faites maison, assurez-vous qu'elles sont bien sèches ! Les frites fraîches maison sont généralement plus humides que les frites surgelées.
  - Ne pas frire les pommes de terre qui ont été stockées trop longtemps ou qui ont commencé à germer.
  - Ne mettez pas trop d'aliments dans le panier de friture.
  - Filtrer régulièrement l'huile ou la graisse pour enlever les miettes et les particules alimentaires.
  - Soyez extrêmement prudent lors du remplissage et de la vidange de la friteuse, ainsi que lors de l'ouverture et

de la fermeture du couvercle. L'intérieur du couvercle et de la cuve sont très chauds et les vapeurs, les éclaboussures de graisse ou d'huile peuvent causer des brûlures.

## **TEMPS DE CUISSON DES ALIMENTS NON CONGELÉS**

Si des temps de cuisson sont indiqués sur l'emballage des aliments, nous vous recommandons de les suivre pour obtenir les meilleurs résultats.

## **TEMPS DE CUISSON DES ALIMENTS CONGELÉS**

Lorsque vous plongez des aliments congelés dans la friteuse, la température de l'huile baisse rapidement. Il est donc important de maintenir des températures plus élevées. Cela réduira cependant le temps de cuisson. Si des temps de cuisson sont indiqués sur l'emballage des aliments, nous vous recommandons de les suivre pour obtenir les meilleurs résultats.

## **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

Nettoyez l'appareil et les pièces détachées soigneusement après chaque utilisation :

1. Éteignez la friteuse en tournant complètement le bouton marche/arrêt et température vers la gauche. Débranchez la fiche de la prise électrique.
2. Laissez refroidir la friteuse.
3. Rangez le cordon dans l'espace à l'arrière de la friteuse.
4. Retirez le couvercle et retirez le panier de friture de la friteuse.
5. Retirez la cuve de la friteuse et versez l'huile ou la graisse dans un récipient. Les graisses de friture et les huiles de cuisson peuvent être recyclées auprès de votre municipalité. Ils peuvent être réutilisés à d'autres fins.
6. Utilisez du papier absorbant pour éliminer l'excès d'huile restant.
7. Nettoyez l'intérieur de la cuve et le panier de friture avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Ensuite, séchez-les soigneusement.

8. Nettoyez le boîtier avec un chiffon humide et éventuellement un peu de liquide vaisselle. Ensuite, séchez-le soigneusement.
9. Remontez l'appareil.
10. Rangez l'appareil dans un endroit sec.

**Vérifiez que le panneau de commande avec l'élément chauffant est correctement positionné. Si le panneau n'est pas inséré correctement dans les guides, la sécurité sera activée et l'appareil ne s'allumera pas.**

- Assurez-vous que l'appareil n'est pas connecté au secteur pendant le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs ni d'objets tranchants (comme des couteaux ou des brosses dures) lors du nettoyage.
- Ne plongez jamais l'élément chauffant dans l'eau ou un autre liquide et ne le maintenez pas non plus sous l'eau courante.

## REPLACEMENT DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

La qualité de l'huile ou de la graisse liquide diminue à chaque utilisation de la friteuse. Remplacez donc régulièrement l'huile ou la graisse liquide. Le simple fait de rajouter de l'huile ou de la graisse liquide ne permet pas d'améliorer la qualité. Utilisez de l'huile ou de la graisse liquide de bonne qualité.

**N'utilisez jamais de la graisse solide (blocs). Utilisez uniquement de la graisse ou de l'huile liquide spécialement adaptée à la friture.**

Remplacez l'huile ou la graisse liquide si :

- elle devient plus foncée ;
- elle devient plus visqueuse ;
- de petites bulles se forment et disparaissent lentement ; en effet, la graisse ou l'huile fraîche forme de grosses bulles qui disparaissent rapidement ;
- les aliments frits ont un goût ou une odeur désagréable ou étrange ;
- il y a plus de fumée que d'habitude.

## ENVIRONNEMENT

- Jetez les matériaux d'emballage tels que le plastique et les cartons dans les conteneurs appropriés.
- À la fin de sa vie utile, ne jetez pas ce produit comme un déchet domestique normal, mais apportez-le à un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Faites attention au symbole sur le produit, le manuel d'utilisation ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés comme indiqué. En contribuant au recyclage, au traitement des matériaux ou à d'autres formes d'utilisation des anciens appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement.
- Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour connaître le point de collecte approprié près de chez vous.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement : 220-240V-50Hz  
Puissance nominale : 2200W

## CONDITIONS DE GARANTIE

- Blokker B.V. offre une garantie de 2 ans contre tous les défauts résultant de vices cachés et rendant l'appareil impropre à un usage normal.
- La garantie prend effet à partir de la date d'achat ; conservez donc soigneusement le reçu d'achat.
- Pendant la période de garantie, nous réparerons gratuitement tout défaut de fabrication et/ou de matériau, que ce soit par réparation, remplacement de pièces ou échange de l'appareil.
- Les réparations sous garantie ne sont effectuées que si la plainte est déposée dans la période de garantie, comme le prouve clairement (sur la base de votre reçu d'achat) la date à laquelle la plainte a été déposée.
- La garantie est annulée si le défaut est causé par des dommages résultant d'un accident, d'une utilisation incorrecte, de la négligence (par exemple, un nettoyage insuffisant) ou si des

interventions ou des réparations ont été effectuées en dehors de l'atelier de service de Blokker B.V. (à l'exception du démontage, comme indiqué dans le mode d'emploi).

- De même, la garantie ne s'applique pas en cas de connexion à une tension incorrecte, de non-respect du mode d'emploi et d'usure normale de l'appareil.
- Blokker B.V. ne peut être tenu responsable des dommages matériels ou des accidents personnels résultant d'une connexion non conforme aux normes de sécurité et techniques locales (par exemple, une prise défectueuse). La garantie n'accorde en aucun cas droit à une indemnisation.
- Toutes autres réclamations de dommages, y compris les dommages matériels, sont exclues sauf si la loi en dispose autrement.
- Aucune autre condition de garantie que celles mentionnées ci-dessus ne sera acceptée.

## **SERVICE CLIENT**

Pour toute question, veuillez contacter:  
Blokker B.V. Service client  
Numéro de téléphone : 088-9494800  
WhatsApp : 06-12823538

## **QUE FAIRE SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS ?**

Si votre appareil présente des défauts, contactez de préférence votre magasin Blokker B.V. le plus proche. Nos collègues veilleront à ce que ces défauts soient corrigés dans les plus brefs délais.

## **RÉPARATIONS HORS GARANTIE**

Les réparations hors garantie sont toujours possibles, moyennant des frais bien entendu.

220-240V~ 50Hz  
**2200W**



Made in China

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

Art. 1705584  
Type BL-91001