

blokker.

GEBRUIKSAANWIJZING

HETELUCHTFRITEUSE XXL

MODE D'EMPLOI

FRITEUSE À AIR CHAUD XXL

GEBRAUCHSANWEISUNG

HEISSLUFTFRITTEUSE XXL

220-240V 50/60Hz

1800W



Made in China

Blokker B.V.
Hessenbergweg 95
1101 CX Amsterdam
The Netherlands

Art. 1705686
Type BL-18301

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 heteluchtfriteuse 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. (fig.2)

- 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 of ervaring wanneer zij onder toezicht staan en instructies hebben ontvangen over het gebruik van het apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en de gevaren die ermee gepaard gaan begrijpt.

- 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.

Waarschuwing

Het duurt ongeveer 30 minuten tot het apparaat voldoende is afgekoeld om veilig te kunnen worden opgepakt of gereinigd.

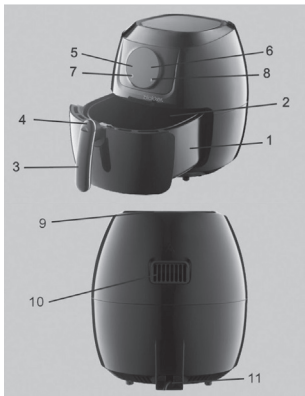
Automatische uitschakeling

Het apparaat is voorzien van een ingebouwde timer die het automatisch uitschakelt na aftellen tot nul. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door op de Cancel-knop te drukken. Het apparaat schakelt zich dan na 20 seconden uit.

Elektromagnetische velden (EMV)

Het apparaat voldoet aan alle regelgeving betreffende elektromagnetische velden (EMF). Bij correct gebruik is er op basis van het beschikbare wetenschappelijke onderzoek geen risico voor de menselijke gezondheid.

ALGEMENE BESCHRIJVING



1. Pan
2. Mand
3. Handvat mand
4. Ontkoppelingsknop mand
5. LCD met touchscreen
6. Menu voor bakstand
7. Tijdstelling (0-30 min.)
8. Temperatuurinstelling (80-200 °C)
9. Luchttoevoer
10. Luchtuitlaat
11. Stroomkabel

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers en etiketten.
2. Maak de mand en pan schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet schurende spons. Deze onderdelen kunnen in de vaatwasser.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een schone doek. U hoeft geen olie of bakvet in de pan te doen, aangezien het apparaat op hete lucht werkt.

GEBRUIK

1. Zet het apparaat op een stabiele, horizontale, egale ondergrond.

LET OP: Zet het apparaat niet op een niet-hittebestendig oppervlak.

2. Plaats de mand in de pan (Fig. 3).

LET OP: Vul de pan niet met olie of andere vloeistoffen.

3. Warm het apparaat 3 minuten voor indien het koud is. Haal hierna voorzichtig de pan uit de heteluchtfriteuse (Fig. 4)

Let op: Het apparaat stopt met verwarmen wanneer de pan eruit wordt gehaald. De luchtblazer stopt dan binnen 5 seconden.

4. Leg de te bakken etenswaren in de mand en plaats de mand weer in het apparaat (Fig. 5).

5. Kies de gewenste bakstand en temperatuur voor de etenswaren. Er zijn 7 standen: FRIES (patat), PORK (varkensvlees), CHICKEN (kip), STEAK (biefstuk), SHRIMP (garnalen), CAKE en FISH (vis). Druk op de "M" knop om de juiste bakstand voor de etenswaren te selecteren en druk op Start. Het apparaat bakt de etenswaren. Druk herhaaldelijk op 'M' (van 'Mode') om de bakstand te selecteren.

OPMERKING: Waar nodig kunnen handmatig meer flexibele tijden en temperaturen worden ingevoerd door de overeenkomstige knoppen in te drukken. Er zijn twee knoppen (TIME '+' & '-') op het bedieningspaneel om de tijd in te stellen: - 1 minuut erbij/eraf door kort te drukken en sneller door de knop ingedrukt te houden. Er zijn twee knoppen (TEMP '+' & '-') op het bedieningspaneel om de temperatuur in te stellen: - 5 graden erbij/eraf door kort te drukken en sneller door de knop ingedrukt te houden.

6. De icoontjes voor verwarming en blazer knipperen wanneer het apparaat in gebruik is. (Fig. 6)

LET OP: tijdens het bakproces met hete lucht knippert het icoontje voor verwarmen af en toe en gaat soms uit. Dit geeft aan dat het verhittelement is ingeschakeld (de ingestelde temperatuur is bereikt) en uit (temperatuur daalt hieronder)

om de ingestelde temperatuur aan te houden.

7. Om het apparaat aan te zetten, drukt u op het digitale scherm.
8. Olie uit de etenswaren verzamelt zich onderin de pan.
9. Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeschud. Haal de pan aan het handvat uit het apparaat en schud de pan. Schuif vervolgens de pan weer in de heteluchtfriteuse (Fig. 7).

LET OP: Druk niet op de knop op het handvat tijdens het omschudden (Fig. 8)

TIP: U kunt de mand uit de pan halen en alleen de mand schudden. Zo is het minder zwaar. Haal de pan uit het apparaat, zet deze op een hittebestendige houder en druk op de knop op het handvat (Fig.9).

10. Wanneer de timer 5x piept, is de ingestelde bereidingstijd voorbij. Haal de pan uit het apparaat en zet deze op een hittebestendige houder.
OPMERKING: De luchtblazer stopt 20 seconden nadat de timer afgaat.
11. Controleer of de etenswaren klaar zijn. **OPMERKING:** Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de pan weer terug in het apparaat. Druk op de temperatuurknop om de temperatuur in te stellen en de tijdknop om de tijd in te stellen. Druk vervolgens op de knop Start om het apparaat in te schakelen.
12. Druk op de ontkoppelingknop op het handvat van de mand en til de mand uit de pan om etenswaren eruit te halen (Fig. 10)
OPMERKING: Draai de pan niet om; de olie onderin de pan loopt dan over de etenswaren.
13. Leeg de mand in een schaal of op een bord (Fig. 11)
TIP: Haal grote of kwetsbare etenswaren uit de mand met een tang.
14. Wanneer een lading etenswaren klaar is, kan de heteluchtfriteuse direct worden gebruikt om een tweede lading te bakken.

OPMERKING: Deze instellingen zijn een indicatie. Omdat er producten van verschillende oorsprong, afmetingen, vormen en merken zijn, kunnen we de beste instellingen voor uw etenswaren niet garanderen.

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat direct verwarmt, is het geen probleem als de pan kort uit het apparaat wordt gehaald tijdens het bakproces.

TIPS

- Voor kleine etenswaren is de bereidingstijd meestal iets korter dan voor grotere etenswaren.
- Voor een grotere hoeveelheid etenswaren is de bereidingstijd maar iets langer en voor een kleinere hoeveelheid etenswaren is de bereidingstijd maar iets korter.
- Voor het beste resultaat schudt u kleinere etenswaren om halverwege de bereidingstijd; dit kan voorkomen dat etenswaren ongelijkmatig worden gebakken.
- Doe een beetje olie bij verse aardappelen en bak deze nog een paar minuten voor een knapperig resultaat.
- Bereid geen zeer vette ingrediënten, zoals worstjes, in de heteluchtfriteuse.
- Snacks die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse.
- De optimale hoeveelheid voor knapperige patat is tot 1000 gram, dit is afhankelijk van het type product wat u gekocht heeft. Wij raden u aan om ovenfriet te gebruiken of de frietverpakking te controleren op een heteluchtfriteuse icoontje.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk snacks te maken. Zulk deeg heeft ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Leg een bakblik of ovenschaal in de mand om een cake of quiche te bakken, of als u kwetsbare of gevulde etenswaren wilt bakken.
- U kunt de heteluchtfriteuse ook gebruiken om etenswaren op

te warmen. Hiervoor stelt u de temperatuur in op 150 °C voor maximaal 10 minuten.

- Elk apparaat is anders; lees daarom voor gebruik goed de verpakking van het te bereiden product.
- 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.
- Schep de etenswaren tijdens het bakken regelmatig om.
- 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.

ZELFGEBAKKEN PATAT MAKEN

Om zelfgebakken patat te maken, doet u het volgende:

1. Schil en snijd aardappelen.
2. Was de gesneden aardappels zorgvuldig en droog ze met keukenpapier.
3. Gief een halve eetlepel olijfolie in een kom, doe de gesneden aardappelen erbij en meng tot ze met olie zijn bedekt.
4. Haal de gesneden aardappelen met uw handen of keukengerei uit de kom zodat eventueel overtollige olie in de kom blijft zitten. Doe de gesneden aardappelen in de mand.
5. Bak de patat volgens de instructies in dit hoofdstuk.

STANDEN

In de tabel op pagina 13 vindt u de basisinstellingen voor veelvoorkomende etenswaren.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik. Reinig de pan, mand en binnenkant van het apparaat niet met metalen

keukengerei of schuurmiddelen omdat dit de anti-aanbaklaag kan beschadigen.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
OPMERKING: Haal de pan uit het apparaat om het afkoelen te versnellen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
3. Maak de mand en pan schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Vuil kan worden verwijderd met een ontvetkend middel.

OPMERKING: De pan en mand zijn vaatwasserbestendig.

TIP: Als vuil is vastgekoekt aan de mand of onderkant van de pan, vult u de pan met warm water en afwasmiddel. Zet de mand in de pan en laat het ongeveer 10 minuten weken.

4. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verhittelement met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.

OPBERGEN

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat goed afkoelen.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

MILIEU



Doe het apparaat niet bij het gewone huishoudelijke afval maar breng het naar een inzamelingspunt voor recycling. Zo draagt u bij aan een gezond milieu (Fig. 12).

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

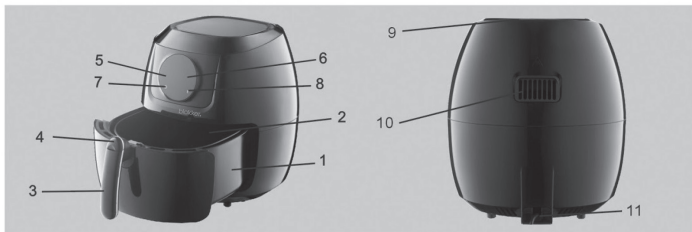
Voor vragen kunt u contact opnemen met:
Blokker B.V. Klantenservice
Telefoonnummer: 088-9494800
WhatsApp: 06-12823538

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.



2



3



4



5



6



7



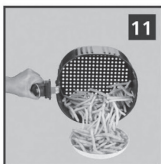
8



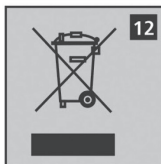
9



10



11



12

STANDEN

	Min/Max hoeveel- heid (g)	Berei- dings- tijd (min)	Tempe- ratuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Aardappelen en frites					
Dunne bevroren frites	300-700	9-16	200	Schudden	
Dikke bevroren frites	300-700	11-20	200	Schudden	
Verse frites (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Verse aardappelpartjes	300-800	18-22	180	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Verse aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Schudden	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rosti	250	15-18	180	Schudden	
Aardappelgratin	500	15-18	200	Schudden	
Vlees en gevogelte					
Biefstuk	100-500	8-12	180		
Karbonade	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Saucijzenbroodje	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Bevroren kaassoufflé	100-400	8-10	180		Gebruik ovenklare
Gevulde groentes	100-400	10	160		
Bakken					
Cake	300	20-25	160		Gebruik bakblik
Quiche	400	20-22	180		Gebruik bakblik/ovenschaal
Muffins	300	15-18	200		Gebruik bakblik
Zoete snacks	400	20	160		Gebruik bakblik/ovenschaal

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. (fig.2)

- 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 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.

Avertissement

L'appareil a besoin d'environ 30 minutes pour refroidir avant de pouvoir le manipuler

ou le nettoyer en toute sécurité.

Arrêt automatique

L'appareil a une minuterie intégrée qui éteindra automatiquement l'appareil quand le compte à rebours atteint zéro. Vous pouvez éteindre manuellement l'appareil en appuyant sur le bouton d'annulation ; il éteindra automatiquement l'appareil après 20 secondes.

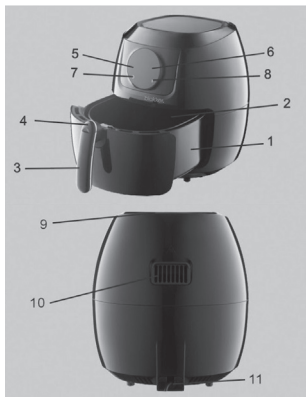
Champs électromagnétiques (CEM)

L'appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (EMF). S'il est utilisé correctement, il ne comporte aucun risque pour le corps humain si on se base sur les 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. Friteuse
2. Panier
3. Manche du panier
4. Bouton de déverrouillage du panier
5. Écran tactile ACL
6. Menu de modes de friture
7. Commande de la minuterie
🕒 (0-30 min.)
8. Commande de la température
🌡️ (80-200 °C)
9. Arrivée d'air
10. Sortie d'air
11. Cordon d'alimentation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et autocollants ou adhésifs.
2. Lavez le panier et la friteuse à l'eau chaude, avec du détergent liquide pour vaisselle et une éponge non abrasive. Ces pièces peuvent être lavées au lave-vaisselle.
3. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre. Pas besoin de remplir la friteuse d'huile ou de graisse de friture comme l'appareil fonctionne à l'air chaud.

PENDANT L'UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane.
AVERTISSEMENT: Ne placez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.
2. Mettez le panier dans la friteuse.(fig. 3)
AVERTISSEMENT: Ne remplissez pas la friteuse d'huile ou d'un autre liquide.
3. Préchauffez l'appareil pendant 3 minutes s'il est froid. Après le préchauffage, retirez avec précaution la friteuse de l'appareil à frire à air. (fig. 4)
AVERTISSEMENT: L'appareil cessera de chauffer après le retrait de la friteuse ; la soufflerie d'air cessera dans les 5 secondes.
4. Placez les ingrédients dans le panier et remettez le panier dans l'appareil. (Fig. 5)
5. Sélectionnez le mode et la température appropriés pour les ingrédients. 7 modes sont disponibles : FRITES, PORC, POULET, STEAK, CREVETTE, PÂTISSERIE et POISSON. Appuyez sur « M » pour sélectionner le mode de friture approprié pour les ingrédients et appuyez ensuite sur Start. L'appareil friera les ingrédients.
NOTE: Des réglages de la durée et de la température plus flexibles sont disponibles si nécessaire ; un ajustement est possible en appuyant directement sur les boutons correspondants. Il y a deux boutons (TIME « + » & « - ») sur le panneau de commande pour régler la durée : - Augmenter/Diminuer d'1 minute par chaque pression brève, ou plus rapidement en gardant le bouton enfoncé. Il y a deux boutons (TEMP « + » & « - ») sur le panneau de commande pour régler la température : Augmenter/Diminuer de 5 degrés centigrades par chaque pression brève, ou plus rapidement en gardant le bouton enfoncé.
6. Les icônes de chauffage et de soufflerie s'allument pendant le

fonctionnement de l'appareil. (Fig. 6)

AVERTISSEMENT: Pendant le processus de soufflerie d'air chaud, l'icône de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Ceci indique que la pièce chauffante est allumée (la température est telle que réglée) et éteinte (la température est inférieure à celle réglée) pour maintenir la température réglée.

7. Pour allumer l'appareil, pour allumer l'appareil, appuyez sur l'écran numérique.
8. L'huile des ingrédients sera recueillie dans le fond de la friteuse.
9. Certains ingrédients doivent être secoués à la moitié de leur durée de préparation. Pour le faire, retirez la friteuse de l'appareil en utilisant la poignée et secouez-la, remettez ensuite la friteuse dans l'appareil à frire à air. (Fig. 7).
AVERTISSEMENT: N'appuyez pas sur le bouton de la poignée pendant que vous secouez les aliments (Fig. 8).
BON À SAVOIR: Vous pouvez retirer le panier de la friteuse et secouer uniquement le panier pour réduire le poids. Retirez la friteuse de l'appareil, placez-la dans un support résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée. (Fig. 9).
10. Lorsque la minuterie retentit 5 fois, la durée de préparation réglée s'est écoulée. Retirez la friteuse de l'appareil et placez-la sur un support résistant à la chaleur.
NOTE: Après que la minuterie ait retentit 5 fois, la soufflerie d'air s'arrêtera après 20 secondes.
11. Contrôlez si les ingrédients sont prêts.
NOTE: Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, il suffit de remettre la friteuse dans l'appareil. Appuyez sur le bouton de commande de la Température pour ajuster le réglage de la température et le bouton de commande de la Minuterie pour ajuster la durée. Appuyez ensuite sur le bouton Start pour mettre l'appareil en marche.
12. Pour enlever les ingrédients, appuyez

sur le bouton de déverrouillage du panier et sortez le panier de la friteuse (fig. 10)

NOTE: Ne renversez pas la friteuse, l'huile recueillie dans le fond de la friteuse se répandrait sur les ingrédients.

13. Videz le panier dans un saladier ou sur un plat. (fig. 11)

BON À SAVOIR: Pour retirer les ingrédients de grande dimension ou fragiles, extrayez-les à l'aide d'une paire de pinces.

14. Quand une fournée d'ingrédients est prête, la friteuse magique est instantanément prête pour la préparation d'une autre fournée.

NOTE: Gardez à l'esprit que ces réglages sont des indications. Comme les ingrédients diffèrent selon leur origine, forme ou marque, nous ne pouvons pas garantir le réglage parfait pour vos ingrédients.

Comme la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air contenu dans l'appareil, le retrait bref de la friteuse de l'appareil pendant la friture n'affectera que très peu le processus.

BON À SAVOIR

- Les petits ingrédients exigent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus grands.
- Un plus grand nombre d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus long, un plus petit nombre d'ingrédients exige un temps de préparation légèrement plus court
- Secouer les plus petits ingrédients à la moitié de la durée de préparation améliore le résultat final et peut prévenir la friture irrégulière des ingrédients.
- Ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches et faites frire vos ingrédients pendant quelques minutes supplémentaires pour un résultat croustillant.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme de la saucisse dans la friteuse à air.

- Les encas qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.
- La quantité optimale pour des frites croustillantes peut aller jusqu'à 1000 grammes, en fonction du type de produit que vous avez acheté. Nous vous recommandons d'utiliser des frites au four ou de vérifier si l'emballage des frites affiche une icône de friteuse à air chaud.
- Utilisez des pâtes toute prêtes pour préparer rapidement et facilement les encas. Les pâtes toute prêtes requièrent également un temps de préparation plus court que les pâtes faites maison.
- Placez un moule à gâteau ou un plat pour le four dans le panier de la friteuse si vous voulez faire cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez faire frire des ingrédients fragiles ou farcis.
- Vous pouvez aussi utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C et la durée à 10 minutes.
- Chaque appareil est différent, lisez donc attentivement les informations sur l'emballage du produit à préparer avant de l'utiliser.
- 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.
- 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.
- 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.

PRÉPARATION DE FRITES FAITES MAISON

Pour préparer des frites faites maison, suivez les étapes suivantes:

1. Épluchez et coupez les pommes de terre en tranches.

2. Lavez soigneusement les tranches et séchez-les à l'aide de papier de cuisine.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un saladier, ajoutez les pommes de terre en tranches et mélangez pour les enduire d'huile.
4. Retirez les tranches de pomme de terre du saladier avec vos doigts ou un ustensile de cuisine pour que l'huile superflue reste dans le saladier. Placez les tranches de pomme de terre dans le panier.
5. Faites frire les frites selon les instructions de ce chapitre.

MODES

Dans le tableau de la page 25, vous trouverez les réglages de base pour les aliments les plus communs.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Ne nettoyez pas la friteuse et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine métalliques ou des matériaux de nettoyage abrasifs car vous pourriez endommager le revêtement antiadhésif.

1. Enlevez la fiche de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.
NOTE: Enlevez la friteuse de l'appareil pour un refroidissement plus rapide.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
3. Nettoyez la friteuse et le panier avec de l'eau chaude, un peu de détergent liquide et une éponge non abrasive.

Vous pouvez retirer la saleté résiduelle en utilisant un dégraissant liquide.

NOTE: La friteuse et le panier peuvent aller au lave-vaisselle.

BON À SAVOIR: S'il y a de la saleté qui reste collée au fond de la friteuse, remplissez-la d'eau chaude avec un peu de détergent liquide. Mettez le panier dans la friteuse et faites tremper la friteuse et le panier pendant 10 minutes.

4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec

de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

- Nettoyez la pièce chauffante avec une brosse pour éliminer tous les restes d'aliments.

STOCKAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement.
- Assurez-vous que tous les éléments soient propres et secs.

ENVIRONNEMENT



Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers ordinaires mais déposez-le dans un point de collecte officiel pour le recyclage.

En faisant cela, vous contribuez à un environnement sain. (Fig. 12).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension électrique: 220-240V 50/60Hz
Puissance: 1800W

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:

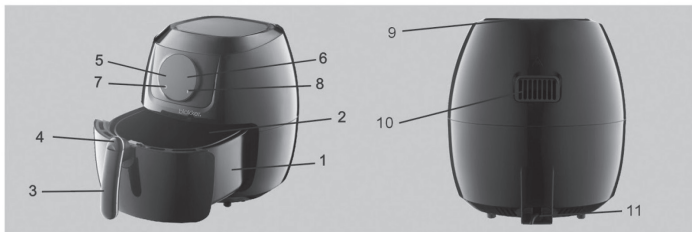
Blokker B.V. Klantenservice
Numéro de téléphone: 088-9494800
What's App: 06-12823538

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.



2



3



4



5



6



7



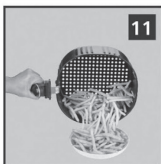
8



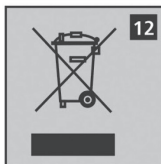
9



10



11



12

MODES

	quantité (g) Min/ Max	Temps de Prépa- ration (min)	Tempér- ature (°C)	Remuer	Infos supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites fines surgelées	300-700	9-16	200	Remuer	
Frites épaisses surgelées	300-700	11-20	200	Remuer	
Frites fraîches (8x8 mm)	300-800	16-10	200	Remuer	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Tranches de pommes de terre fraîches	300-800	18-22	180	Remuer	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre fraîches	300-750	12-18	180	Remuer	Ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile
Rösti	250	15-18	180	Remuer	
Gratin dauphinois	500	15-18	200	Remuer	
Viande et volaille					
Steak	100-500	8-12	180		
Cotelettes	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Friands de saucisse (à la pâte)	100-500	13-15	200		
Cuisses de poulet	100-500	18-22	180		
Filet de poulet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Nems	100-400	8-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
Soufflé au fromage surgelé	100-400	8-10	180		Gebruik ovenklare
Légumes farcis	100-400	10	160		
Gâteaux					
Quatre-quarts	300	20-25	160		Utiliser un moule à gateaux
Guiche	400	20-22	180		Utiliser un moule à gateaux/ plat pour le four
Muffins	300	15-18	200		Utiliser un moule à gateaux
Snacks sucrés	400	20	160		Utiliser un moule à gateaux/ plat pour le four

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. (Abb. 2)
- 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.

Vorsicht

Das Gerät benötigt ungefähr 30 Minuten um abzukühlen, bevor es bewegt oder sicher gereinigt werden kann.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer, der das Gerät nach dem Abzählen bis auf Null ausschaltet. Kann das Gerät manuell durch Drücken ausgeschaltet werden? Abbruch-Taste; diese schaltet das Gerät automatisch nach 20 Sekunden aus.

Elektromagnetische Felder (EMF)

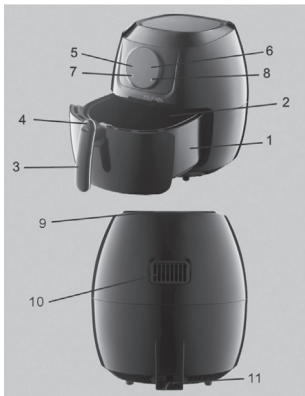
Das Gerät erfüllt alle Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Bei korrekter Anwendung gibt es auf der Grundlage verfügbarer wissenschaftlicher Nachweise kein Risiko für den menschlichen Körper.

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. Wanne
2. Korb
3. Korbgriff
4. Korb Auslöseknopf
5. LCD mit Touchscreen
6. Menü für Frittiermodus
7. Timer (0-30Min.)
8. Temperaturregler (80-200 °C)
9. Lufteinlass
10. Luffauslass
11. Netzkabel

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und alle Aufkleber oder Etiketten.
2. Reinigen Sie den Korb und die Wanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuerndem Schwamm. Diese Teile eignen sich für die Reinigung im Geschirrspüler.
3. Wischen das Gerät außen und innen mit einem sauberen Tuch ab. Es ist nicht nötig, die Wanne mit Öl oder Frittierfett zu füllen, da das Gerät mit Heißluft arbeitet.

VERWENDUNG DES GERÄTS

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und ebene Oberfläche.
VORSICHT: Stellen Sie das Gerät nicht auf eine nicht hitzebeständige Oberfläche.
2. Legen Sie den Korb in die Wanne. (Abb. 3) **VORSICHT:** Füllen Sie die Wanne nicht mit Öl oder irgendeiner anderen Flüssigkeit.
3. Heizen Sie das Gerät 3 Minuten vor, wenn es kalt ist. Nehmen Sie die Wanne nach dem Aufwärmen vorsichtig aus der Heißluft-Fritteuse. (Abb. 4)
VORSICHT: Das Gerät stoppt mit dem Aufheizen nachdem die Wanne entfernt wurde; das Gebläse stoppt innerhalb von 5 Sekunden.
4. Legen Sie die Speisen in den Korb und diesen dann in das Gerät. (Abb. 5)
5. Wählen Sie den korrekten Modus und Temperatur für die Speisen. 7 Modi verfügbar: FRITTEN, SCHWEIN, HUHN, STEAK, SHRIMPS, KUCHEN und FISCH. Drücken Sie die "M"-Taste, um dem richtigen Frittier-Modus für die Speisen zu wählen und dann auf Start. Das Gerät wird die Speisen frittieren.
HINWEIS: Weitere flexible Zeit- und Temperatureinstellungen falls nötig; Anpassungen können direkt durch drücken der entsprechenden Taste vorgenommen werden. Zum Anpassen der Zeiteinstellung gibt es zwei Tasten (TIME '+' & '-') auf dem Bedienfeld: - 1 Minute erhöhen/ verringern mit jedem Drücken oder schneller durch gedrückt halten der Taste. Zum Anpassen der Temperatureinstellung gibt es zwei Tasten (TEMP '+' & '-') auf dem Bedienfeld: 5 Grad erhöhen/ verringern mit jedem Drücken oder schneller durch gedrückt halten der Taste.
6. Die Heiz- und Gebläse-Symbole blinken während das Gerät in Betrieb ist. (Abb. 6)

VORSICHT: Während dem Frittierprozess mit Heißluft leuchtet das Erhitzen-Symbol von Zeit zu Zeit auf. Dies gibt an, dass das Heizelement aus- (Temperatur wie eingestellt) und eingeschaltet (Temperatur fällt unter die eingestellte Temperatur) wird, um die eingestellte Temperatur einzuhalten.

7. Um das Gerät einzuschalten, um das Gerät einzuschalten, tippen Sie auf den digitalen Bildschirm.

8. Öl von den Speisen sammelt sich im Boden der Wanne.

9. Einige Speisen müssen auf der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um dies zu tun, nehmen Sie die Wanne am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie diese, schieben Sie die Wanne dann wieder in die Heißluft-Fritteuse. (Abb. 7)

VORSICHT: Drücken Sie während dem Schütteln nicht auf den Taste am Griff. (Abb. 8)

TIPP: Sie können den Korb aus der Wanne nehmen und den Korb nur zum Verringern des Gewichts schütteln. Nehmen Sie die Wanne aus dem Gerät, stellen Sie diese auf ein hitzebeständigen Halter und drücken Sie die Taste auf dem Griff. (Abb. 9)

10. Ertönte der Timer 5-mal, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Nehmen Sie die Wanne aus dem Gerät und stellen Sie diese auf ein hitzebeständigen Halter.

HINWEIS: Nachdem der Timer 5-mal ertönt ist, hört das Gebläse nach 20 Sekunden auf.

11. Kontrollieren Sie, ob die Speisen gar sind. **HINWEIS:** Sind die Speisen noch nicht gar, dann schieben Sie die Wanne einfach wieder in das Gerät. Drücken Sie die Temperaturregler-Taste, um die Temperatureinstellung anzupassen und die Timer-Taste um die Zeit anzupassen. Drücken Sie dann auf die Star-Taste, um das Gerät einzuschalten.

12. Um Speisen zu entfernen, drücken Sie den Korb-Auslöseknopf und heben Sie den Korb aus der Wanne (Abb.10).

HINWEIS: Drehen Sie die Wanne nicht

um, da das im Boden der Wanne gesammelte Öl auf die Speisen tropfen könnte.

13. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. (Abb. 11)

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

14. Wenn eine Portion an Speisen fertig ist, ist die magische Fritteuse sofort bereit für die Zubereitung einer weiteren Portion.

HINWEIS: Beachten Sie bitte, dass diese Einstellungen nur Einschätzungen sind. Da sich Speisen in Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die beste Einstellung für Ihre Speisen garantieren.

Da die Rapid Air-Technologie die Luft im Inneren des Geräts sofort wieder erhitzt, wird der Prozess durch kurzes Herausziehen der Wanne aus dem Gerät beim Frittieren mit Heißluft kaum gestört.

TIPPS

- Kleine Speisen erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Speisen.
- Ein größere Menge an Speisen erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge an Speisen erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Das Schütteln kleinerer Speisen zur Hälfte der Zubereitungszeit verbessert das Endergebnis und kann ungleich frittierten Speisen vorbeugen.
- Geben Sie zu frischen Kartoffeln etwas Öl hinzu und frittieren Sie Ihre Speisen für einige wenige weitere Minuten für ein knuspriges Ergebnis.
- Bereiten Sie keine besonders fettigen Speisen wie Würste in der Heißluftfritteuse zu.
- Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in der Fritteuse zubereitet werden.
- Die optimale Menge für knusprige Pommes Frites ist maximal 1000 Gramm. Dies hängt von der Art des gekauften

- Produkts ab. Wir empfehlen, Pommes Frites für den Ofen zu verwenden oder zu prüfen, ob auf der Verpackung der Pommes Frites das Symbol für Heißluftfriteuse angegeben ist.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt zudem eine kürzere Zubereitungszeit als selbst gemachter Teig.
 - Legen Sie eine Back- oder Auflaufform in den Frittierkorb, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen wollen oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Speisen zubereiten wollen.
 - Sie können die Fritteuse auch zum Erwärmen von Speisen nutzen. Um Speisen zu erwärmen, stellen Sie die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.
 - Jedes Gerät ist anders, lesen Sie deshalb vor Inbetriebnahme die Angaben auf der Verpackung des zuzubereitenden Produkts.
 - 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.
 - Stellen Sie sicher, dass Sie die Zutaten bei der Zubereitung regelmäßig wenden.
 - 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.

POMMES FRITES SELBER MACHEN

Um Pommes frites selber zu machen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Kartoffeln schälen und schneiden.
2. Waschen Sie die in Scheiben.

- geschnittenen Kartoffeln und trocken Sie diese mit einem Küchenpapier ab.
3. 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die geschnittenen Kartoffeln dazu geben und mischen, bis diese mit Öl überzogen sind.
 4. Nehmen Sie die geschnittenen Kartoffeln mit den Fingern oder einem Küchengerät aus der Schüssel, so dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die geschnittenen Kartoffeln in den Korb.
 5. Frittieren Sie die Pommes frites gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

EINSTELLUNGEN

In der Tabelle auf S. 38 finden Sie die Grundeinstellungen für häufige Lebensmittel.

REINIGEN

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Anwendung. Reinigen Sie Wanne, Korb und Geräteinnenseite nicht mit Küchengeräten aus Metall oder scheuernden Reinigungsmitteln, da das die Antihaffbeschichtung beschädigen können.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
HINWEIS: Entfernen Sie die Wanne, damit die Fritteuse schneller abkühlt.
2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie die Wanne und den Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuerndem Schwamm.

Anhaftenden Schmutz können Sie mit jedem Entfettungsmittel entfernen.

HINWEIS: Die Wanne und der Korb sind spülmaschinenfest.

TIPP: Wenn Verunreinigungen am Korb oder am Boden der Wanne anhaften, füllen Sie die Wanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Wanne und lassen Sie die Wanne und den Korb ca. 10 Minuten einweichen.

4. Reinigen Sie das Innere des Gerätes mit heißem Wasser und einem nicht scheuerndem Schwamm.

5. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Essensreste zu entfernen.

LAGERUNG

1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät gut abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

UMWELT



Das Gerät nicht im normalen Hausmüll entsorgen, sondern bei einer offiziellen Sammelstelle zum Recycling abgeben. Dadurch

tragen Sie zu einer gesunden Umwelt bei (Abb. 12)

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 1800W

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Blokker 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:

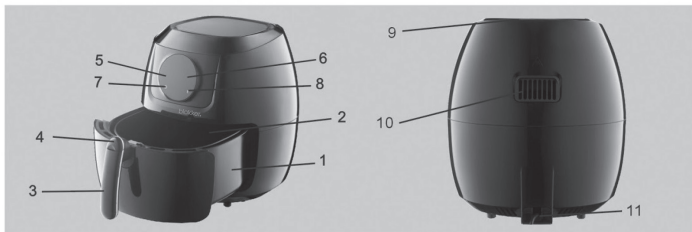
Blokker B.V. Kundendienst
Telefonnummer: 088-9494800
WhatsApp: 06-12823538

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.



2



3



4



5



6



7



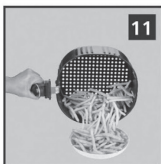
8



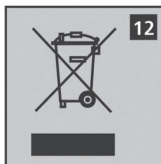
9



10



11



12

EINSTELLUNGEN

	Min/Max Menge (in gr)	Zu-bereitungszeit (min)	Temperatur (°C)	Wenden	Weitere Informationen
Kartoffeln und Pommes frites					
Feine Tiefkühl-Pommes	300-700	9-16	200	Wenden	
Chunky Tiefkühl-Pommes	300-700	11-20	200	Wenden	
Frische Pommes frites (8 x 8 mm)	300-800	16-10	200	Wenden	1/2 Esslöffel Öl hinzugeben
Frische Kartoffelecken	300-800	18-22	80	Wenden	1/2 Esslöffel Öl hinzugeben
Frische Kartoffelwürfel	300-750	12-18	180	Wenden	1/2 Esslöffel Öl hinzugeben
Rösti	250	15-18	180	Wenden	
Kartoffelgratin	500	15-18	200	Wenden	
Fleisch und Geflügel					
Beefsteak	100-500	8-12	180		
Kotelett	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Brötchen mit Wurstfüllung	100-500	13-15	200		
Hähnchenkeulen	100-500	18-22	180		
Hähnchenfilet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Frühlingsrollen	100-400	8-10	200	Wenden	Ofenfertig verwenden
Tiefkühl-Hähnchen-Nuggets	100-500	6-10	200	Wenden	Ofenfertig verwenden
Tiefkühl-Fischstäbchen	100-400	6-10	200	Wenden	Ofenfertig verwenden
Tiefkühl-Käsesoufflé	100-400	8-10	180		Ofenfertig verwenden
Gefülltes Gemüse	100-400	10	160		
Backen					
Kuchen	300	20-25	160		Backblech verwenden
Quiches	400	20-22	180		Backblech/Ofenschale verwenden
		1			
Muffins	300	5-18	200		Backblech verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Backblech/Ofenschale verwenden

220-240V 50/60Hz
1800W



Made in China

Blokker B.V.
Hessenbergweg 95
1101 CX Amsterdam
The Netherlands

Art. 1705686
Type BL-18301