

Sehr geehrte Kunden,

vielen Dank für den Kauf dieser Fritteuse. Mit diesem Produkt frittieren Sie die verschiedensten Lebensmittel ganz unkompliziert. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die Hinweise und Tipps, damit Sie die Funktionen Ihrer Fritteuse optimal nutzen können.

Lieferumfang

- Fritteuse
- Kontrolleinrichtung
- Deckel
- Frittier-Korb
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

- Nennspannung: 220-240 V / 50H z
- Leistung: 2100 W

Vor dem Frittieren

- Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, bevor Sie sie das erste Mal verwenden. Achten Sie darauf, dass nach der Reinigung alle Teile der Fritteuse wieder komplett trocken sind.
- Schalten Sie nie das Gerät ein, wenn sich kein Fett in der Fritteuse befindet.
- Benutzen Sie nur Fritteusen taugliches Fett oder Öl. Diese Information entnehmen Sie der Verpackung.
- Das Fett muss sich zwischen den zwei Markierungen auf der Innenseite des Behälters befinden. Achten Sie vor jeder Benutzung darauf, dass sich genügend Fett oder Öl in der Fritteuse befindet.
- Ein Temperatur-Fühler reguliert im Falle einer Überhitzung automatisch die Temperatur. Sollte der Überhitzungsschutz reagieren, schaltet sich die Fritteuse automatisch ab. Lassen Sie in diesem Fall das Fett für eine gewisse Zeit abkühlen. Drücken Sie anschließend mit Hilfe eines Schraubenziehers den Knopf auf der Rückseite der Kontrolleinrichtung. Die Fritteuse kann danach wieder normal betrieben werden.
- Während des Frittierens entweicht heißer Dampf aus der Fritteuse. Halten Sie sich von diesem fern, um Verbrennung zu vermeiden.
- Halten Sie das Gerät während der Benutzung fern von Kindern.

- Die Kontrolleinrichtung verfügt über eine Einrast-Funktion. Achten Sie darauf, dass diese mit einem Klicken an der Fritteuse einrastet, damit die Heizstäbe funktionieren.
- Beachten Sie, dass Ihre Fritteuse über eine sogenannte Kalt-Zone verfügt. In dieser sammeln sich eventuell anfallende Nahrungspartikel, was die Entstehung von Acrylamid verringert. Dies ermöglicht ein mehrmaliges Benutzen desselben Fettes.
- Verwenden Sie am besten flüssiges Frittier-Fett oder Frittier-Öl. Sie können auch festes Frittier-Fett verwenden. Beachten Sie aber, dass Sie zuerst das feste Frittier-Fett in einer normalen Pfanne langsam schmelzen lassen müssen. Füllen Sie danach das flüssige Fett in den Frittier-Behälter.
- Verwenden Sie niemals unterschiedliche Öl-Sorten!

Frittieren

- Schalten Sie das Gerät mit dem Power-Schalter ein. Eine grüne Signal-Lampe leuchtet.
- Stellen Sie das Gerät auf die benötigte Temperatur. Diese Information ist der Verpackung des zu frittierenden Nahrungsmittels zu entnehmen.
- Das Fett erreicht die gewünschte Temperatur innerhalb von 10 bis 15 Minuten. Während des Aufwärm-Vorgangs leuchtet eine rote Signal-Lampe. Sollte diese sie nicht mehr leuchten, ist die gewünschte Betriebstemperatur erreicht und es kann mit dem Frittieren begonnen werden.
- Befüllen Sie den Frittier-Korb mit dem zu frittierenden Gut. Lassen Sie den Frittier-Korb langsam in das Frittier-Fett absinken.
- Verschließen Sie danach die Fritteuse mit dem Deckel.
- Öffnen Sie die Fritteuse von Zeit zu Zeit, um das Frittier-Gut leicht zu schütteln.
- Frittieren Sie erst den nächsten Korb, sobald die rote Signal-Lampe wieder erlischt.
- Hängen Sie den Frittier-Korb nach dem Frittier-Vorgang für eine kurze Zeit über die Fritteuse, damit überschüssiges Fett zurück in die Fritteuse tropfen kann. Schütteln Sie anschließend eventuell den Frittier-Korb, um die letzten Frittier-Fett-Reste zu entfernen.
- Sollten Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, ist es zu empfehlen, das Fett nach dem Abkühlen an einem kalten Ort zu lagern. Lassen Sie dafür das Fett nach dem Frittier-Vorgang durch ein Sieb abtropfen, um Nahrungspartikel herauszufiltern.

Reinigung

- Trennen Sie vor der Reinigung das Gerät vom Strom.
- Warten Sie bis das Fett/Öl genügend ausgekühlt ist. Lassen Sie festes Frittier-Fett nicht vollständig erhitzen, damit Sie die Kontroll-Einheit und den Frittier-Korb entfernen können.
- Reinigen Sie die Kontroll-Einheit niemals unter fließendem Wasser. Verwenden Sie nötigenfalls ein feuchtes Tuch um sie zu reinigen.
- Reinigen Sie den Rest der Fritteuse mit warmem Wasser und Spülmittel. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel wie Scheuermilch.
- Achten Sie darauf, dass nach der Reinigung das Gerät vollständig getrocknet wird.
- Lagern Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel, um Verunreinigungen mit Staub zu vermeiden.

Sicherheitshinweise & Gewährleistung

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher stets gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Sie erhalten bei Kauf dieses Produktes zwei Jahre Gewährleistung auf Defekt bei sachgemäßem Gebrauch. Bitte beachten Sie auch die allgemeinen Geschäftsbedingungen!
- Bitte verwenden Sie das Produkt nur in seiner bestimmungsgemäßen Art und Weise. Eine anderweitige Verwendung führt eventuell zu Beschädigungen am Produkt oder in der Umgebung des Produktes.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Öffnen Sie das Gerät niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen niemals selber durch.
- Halten Sie das Produkt fern von extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wechseln Sie regelmäßig das Frittier-Fett
- Gießen Sie niemals Wasser in heißes Fett. Achtung Verletzungsgefahr!

**ACHTUNG**

*Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen.
Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!*

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/ Monat/ Jahr sowie über anfallende Kosten bei Abholung entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt Pearl Agency GmbH, dass sich das Produkt NC-3455 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der gängigen Richtlinien befindet.

PEARL Agency GmbH
PEARL-Str. 1-3
79426 Buggingen

Kutschera, A.

Deutschland
16.09.2011

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de.
Klicken Sie auf der linken Seite auf den Link **Support (FAQ, Treiber & Co.)**. Geben Sie anschließend im Suchfeld die Artikelnummer NC-3455 ein.

Temperatur	Produkt	Maximale Quantität pro Frittier-Vorgang		Frittier-Zeit (Minuten)	
		Frisch	Eingefroren	Frisch oder aufgetaut	Eingefroren
160 °C	Handgemachte Pommes (erster Frittier-Vorgang) Frischer Fisch	700g	--	4-5	--
		500g	--	5-7	--
170 °C	Chicken Wings	4-6	4-5	12-15	15-20
	Käse-Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Kleine Kartoffelpuffer gefrorenes Gemüse (Pilze, Blumenkohl, etc.)	-- 10-12	4 --	-- 2-3	3-4 --
	Handgemachte Pommes (zweiter Frittier-Vorgang) max.175 °C Tiefgefrorene Pommes max.175 °C	700g --	-- 550g	3-4 --	-- 5-6
180 °C	Frühlings-Rollen	3	2	6-7	10-12
	Chicken Nuggets	10-12	10	3-4	4-5
	Fleischbällchen (klein)	8-10	--	3-4	4-5
	Fischstäbchen	8-10	8	3-4	4-5
	Muscheln	15-20	15	3-4	4-5
	Tintenfischringe	10-12	10	3-4	4-5
	Fisch im Teigmantel	10-12	10	3-4	4-5
	Shrimps Apfel-Ringe	10-12 5	10 --	3-4 3-4	4-5 --
190 °C	Kartoffel-Chips	700g	550g	3-4	5-6
	Auberginen-Streifen	600g	--	3-4	--
	Kartoffel-Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Fleisch-/Fisch-Kroketten	5	4	4-5	6-7
	Donut	4-5	--	5-6	--
	Gebackener Camembert	2-4	--	2-3	--
	Cordon Bleu	2	--	4-5	--
	Wiener Schnitzel	2	--	3-4	--

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour l'achat de cette friteuse. Grâce à cet appareil, vous pourrez faire frire les aliments de votre choix en toute simplicité.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

Contenu

- Friteuse
- Dispositif de contrôle
- Couvercle
- Panier à friture
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

- Tension nominale : 220-240 V / 50 Hz
- Puissance : 2100 W

Avant la friture

- Nettoyez tous les éléments de la friteuse avant la première utilisation. Assurez-vous après le nettoyage que tous les éléments de la friteuse soient bien secs.
- N'allumez jamais la friteuse si elle ne contient pas d'huile !
- Utilisez uniquement des graisses ou des huiles spécifiques pour friteuse. Vous trouverez cette information sur leur emballage.
- Le niveau d'huile ou de graisse doit se situer entre les deux graduations à l'intérieur du récipient. Avant chaque utilisation, assurez-vous qu'il y a suffisamment de graisse ou d'huile dans la friteuse.
- Un régulateur de température régule automatiquement la température en cas de surchauffe. Si la protection contre la surchauffe s'active, la friteuse s'éteint automatiquement. Laissez alors la graisse refroidir pendant un certain moment. Appuyez ensuite à l'aide d'un tournevis sur le bouton au dos du dispositif de contrôle. La friteuse peut ensuite à nouveau être utilisée normalement.
- Lors de la friture, une vapeur très chaude s'échappe de la friteuse. Ne vous approchez pas de cette vapeur. Attention ! Risque de brûlures !

- Maintenez les enfants à l'écart de la friteuse lorsque celle-ci est en fonctionnement.
- Le dispositif de contrôle dispose d'une fonction de verrouillage. Veillez à ce que le dispositif de contrôle s'enclenche bien dans la friteuse pour que les résistances fonctionnent.
- Veillez noter que la friteuse dispose d'une zone froide. Les miettes ou résidus alimentaires tombent dans cette zone sans brûler, ce qui permet de réduire la formation d'acrylamide. La graisse reste ainsi longtemps fraîche et utilisable
- Il est recommandé d'utiliser de la graisse à friture fluide ou de l'huile de friture. Vous pouvez aussi utiliser de la graisse solide. Veuillez noter qu'il faut d'abord faire fondre la graisse solide dans une poêle avant de la verser dans la friteuse. Versez ensuite la graisse liquide dans la friteuse.
- N'utilisez jamais différentes variétés d'huile !

Faire frire des aliments

- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton Power. Un voyant vert s'allume.
- Réglez l'appareil à la température souhaitée. La température de friture idéale est indiquée sur l'emballage des aliments à frire.
- La graisse atteint la température souhaitée au bout de 10 à 15 minutes. Pendant que l'huile chauffe, un voyant rouge s'allume. Si le voyant s'éteint, cela signifie que la température souhaitée est atteinte. Vous pouvez commencer à frire vos aliments.
- Remplissez le panier à friture avec les aliments à frire. Plongez doucement et avec précaution le panier à friture dans l'huile.
- Fermez ensuite la friteuse avec le couvercle.
- Ouvrez de temps en temps la friteuse pour remuer les aliments.
- Faites uniquement frire une nouvelle corbeille lorsque le voyant rouge s'éteint à nouveau.
- Après la cuisson, suspendez la corbeille un court instant au-dessus de la friteuse pour faire tomber l'excès de graisse dans la friteuse. Vous pouvez aussi secouez légèrement la corbeille pour faire tomber les derniers excès de graisse.
- Si vous n'utilisez pas régulièrement la friteuse, il est recommandé de stocker la graisse dans un endroit froid une fois que celle-ci a refroidi. Après la cuisson, versez la graisse à travers une passoire de manière à filtrer les résidus alimentaires.

Nettoyage

Avant de nettoyer la friteuse, débranchez l'appareil. Patientez jusqu'à ce que la graisse/l'huile ait complètement refroidi. Ne laissez pas la graisse de friture solide se solidifier pour que vous puissiez retirer le dispositif de contrôle et la corbeille.

Ne lavez jamais le dispositif de contrôle sous l'eau courante ! Utilisez si besoin un chiffon humide pour le nettoyer.

Nettoyez le reste de la friture avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs !

Veillez à ce que la friteuse sèche bien après le nettoyage.

Stockez votre friteuse avec son couvercle pour éviter que poussières et impuretés ne s'y logent.

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Concernant les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Maintenez le produit à l'écart de la chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Changez régulièrement la graisse de friture.
- Ne versez jamais d'eau dans de la graisse chaude. Attention ! Risque de blessures !

**ATTENTION**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts dus à une mauvaise utilisation. Sous réserve de modification et d'erreur !

Conseils importants concernant le recyclage

Cet appareil électronique ne doit pas être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société Pearl Agency déclare ce produit NC-3455 conforme aux exigences essentielles des directives actuelles du Parlement Européen.

PEARL Agency GmbH
PEARL-Str. 1-3
79426 Buggingen

Allemagne
16.09.2011

Le formulaire de conformité détaillé est disponible sur www.pearl.de.
Sur le côté gauche de la page, cliquez sur **Support (FAQ, Treiber & Co.)**.
Saisissez dans le champ de recherche la référence de l'article, NC-3455.



Température	Aliment	Quantité maximale par cuisson		Temps de friture (en minutes)	
		Frais	Congelé	Frais ou décongelé	Congelé
160 °C	Frites maison (première cuisson)	700g	--	4-5	--
	Poisson frais	500g	--	5-7	--
170 °C	Ailes de poulet	4-6	4-5	12-15	15-20
	Croquettes au fromage	5	4	4-5	6-7
	Galettes de pomme de terre	--	4	--	3-4
	Légumes surgelés (champignons, chou-fleur, etc.)	10-12	--	2-3	--
170 °C	Frites maison (deuxième cuisson) max.175 °C	700g	--	3-4	--
	Frites surgelées max.175 °C	--	550g	--	5-6
180 °C	Rouleaux de printemps	3	2	6-7	10-12
	Nuggets de poulet	10-12	10	3-4	4-5
	Boulettes de viande (petites)	8-10	--	3-4	4-5
	Bâtonnets de poisson	8-10	8	3-4	4-5
	Moules	15-20	15	3-4	4-5
	Anneaux de calamar	10-12	10	3-4	4-5
	Fritot de poisson	10-12	10	3-4	4-5
	Crevettes	10-12	10	3-4	4-5
	Rondelles de pommes	5	--	3-4	--
190 °C	Chips de pomme de terre	700g	550g	3-4	5-6
	Bâtonnets d'aubergine	600g	--	3-4	--
	Croquettes de pomme de terre	5	4	4-5	6-7
	Croquettes de viande/poisson	5	4	4-5	6-7
	Donut	4-5	--	5-6	--
	Camembert pané	2-4	--	2-3	--
	Cordon bleu	2	--	4-5	--
	Escalope viennoise	2	--	3-4	--