

Fritteuse mit Fondueset 0,9 Liter 840 W

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Ihre neue Fritteuse	4
Lieferumfang.....	4
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	5
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	5
Konformitätserklärung.....	6
Inbetriebnahme	7
Praktische Hinweise.....	7
Fett und Öl einfüllen.....	7
Verwendung.....	8
Frittieren.....	8
Nutzung als Fondueset.....	8
Fett und Öl aufbewahren	8
Reinigung.....	9
Fettdunstfilter austauschen.....	9
Technische Daten	10

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Ihre neue Fritteuse

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser handlichen Fritteuse. Leicht zu handhaben und zu reinigen durch ihr antihafbeschichtetes Innenleben – und das besondere Etwas: sie kann auch als Fondueset benutzt werden!

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie lange Freude an Ihrer Fritteuse haben.

Lieferumfang

- Fritteuse 0,9 Liter mit Display
- Frittierkorb mit abnehmbarem Griff
- Fondueaufsatzring
- 6 Fonduespieße
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

Sicherheitshinweise

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nur benutzen, wenn Zuleitung und Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen!
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern, es besteht Verbrennungsgefahr.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals ohne Aufsicht.
- Erhitzen Sie das Gerät niemals ohne Inhalt.
- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen, hitze- und ölbeständigen Oberfläche
- Bringen Sie niemals Wasser in heißes Öl oder Fett!
- Es besteht Verbrennungsgefahr durch Spritzer!
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

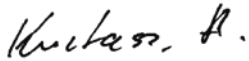
Dieses Elektrogerät gehört nicht in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3834 in Übereinstimmung mit der Produktsicherheit – Richtlinie 2001/95/EG, der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU und der RoHS Richtlinie 2011/65/EU befindet.



Qualitätsmanagement

Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

02.03.16

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3834 ein.

Inbetriebnahme

Praktische Hinweise

- Verwenden Sie wasserarmes Frittiergut, um Spritzer oder Überschäumen des Fettes zu vermeiden, trocknen Sie alles gut ab und schütteln Sie bei tiefgefrorenem Eiskristalle ab.
- Tauchen Sie das Frittiergut langsam ins Fett ein.
- Es kann sich während des Frittierens am Deckel Kondenswasser bilden. Wischen Sie das Wasser vor dem nächsten Frittiergang oder erneutem Auflegen des Deckels immer ab.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf oder neben eine heiße Oberfläche (z.B. Herdplatte) und betreiben Sie es grundsätzlich nur auf einer ebenen, stabilen und temperaturbeständigen Unterlage.
- Achten Sie darauf, dass sich keine entflammaren Gegenstände in der Nähe der Fritteuse befinden.

Fett und Öl einfüllen



Hinweis:

Geeignet sind gehärtete Pflanzenfette und -öle. Nicht geeignet sind kaltgepresste und ungehärtete Öle oder Fette, wie z.B. Olivenöl, Weizenöl, Leinöl, Schweinefett oder Butter.

Mischen Sie niemals Öl und Fett, die Fritteuse könnte überschäumen!

Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Frittierkorb mithilfe des Griffs. Füllen Sie ca. 0,75 ltr. Öl oder 0,6 kg Pflanzenfett in den unbeheizten Frittierbehälter ein. Die Füllhöhe muss sich immer zwischen den Markierungen „min“ und „max“ befinden. Wenn Sie Hartfett verwenden, schneiden Sie es in Stücke, bevor Sie es in den Behälter geben. Stellen Sie den Temperaturregler auf 140 °C ein und schmelzen Sie das Fett für ca. 8 Minuten. Schmelzen Sie Fett niemals im Frittierkorb!

Verwendung

Frittieren

Schließen Sie das Gerät an den Strom an. Auf dem Display leuchtet „POWER“ auf. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein, auf dem Display leuchtet „HEAT“ auf. Wenn die Anzeige „HEAT“ erlischt (nach ca. 5-7 Minuten) ist die korrekte Temperatur erreicht. Öffnen Sie den Deckel, entnehmen Sie den Korb mithilfe des Griffs. Geben Sie das Frittiergut in den Korb. Senken Sie den Korb LANGSAM in das Gehäuse ab. Entfernen Sie den Griff vom Korb. Schließen Sie die Abdeckung. Wenn das Frittiergut gar ist, entnehmen Sie den Korb, um das Frittiergut abtropfen zu lassen. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Temperaturregler auf „OFF“ drehen, die Kontrollanzeige erlischt. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz.



ACHTUNG!

Beim Entnehmen des Frittierguts können heißer Dampf und gegebenenfalls Fettspritzer austreten. Berühren Sie auf keinen Fall das obere Gehäuse – Verbrennungsgefahr!

Nutzung als Fonduegerät



Das Gerät kann alternativ als Fonduegerät genutzt werden. Drücken Sie dafür den Verschluss am Deckel nach hinten und ziehen Sie den Deckel ab (siehe Abbildung). Legen Sie nun den Fondueaufsatzring auf, in den die Spieße eingehängt werden können.

Fett und Öl aufbewahren

Beim häufigen Frittieren kann das Fett in der mit dem Deckel verschlossenen Fritteuse aufbewahrt werden. Bei kühler, trockener Lagerung hält sich das Fett bis zu 6 Monate in der Fritteuse. Das Fett sollte nach ca. 20 Frittiervorgängen gewechselt werden.



Hinweis:

Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl kann sich beim Überhitzen von selbst entzünden, deshalb Öl rechtzeitig wechseln. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett durch Abdecken mit dem Deckel löschen. Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!

Reinigung

Ziehen Sie vor dem Reinigen immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Reinigen Sie das Gehäuse nur mit einem feuchten Tuch. Griff und Frittierkorb können im warmen Wasser unter Zusatz handelsüblicher Geschirrspülmittel gereinigt werden. Trocknen Sie die Teile danach gut ab und stellen Sie sicher, dass sich kein Wasser im Deckel befindet. Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Fettdunstfilter austauschen

Lösen Sie die Abdeckung an der Innenseite des Deckels mithilfe eines Kreuzschlitzschraubendrehers. Entnehmen Sie den Filter und reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch. Setzen Sie einen neuen Filter ein und schrauben Sie die Abdeckung wieder fest.

Technische Daten

Leistung	840 W
Füllkapazität	0,9 Liter
Gehäuse	Cool-Touch-Gehäuse
Temperatur	80° - 190° C, stufenlos regelbar
Spannung	220-240 V

Kundenservice: 0049 (0) 7631 / 360 - 350

Importiert von:

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV2 – 06.05.2021 – SL/Ex:EsR//FrG

Friteuse avec service à fondue 0,9 L - 840 W

Mode d'emploi



Table des matières

Votre nouvelle friteuse	3
Contenu	3
Consignes préalables	4
Consignes de sécurité	4
Consignes importantes concernant le traitement des déchets.....	5
Déclaration de conformité	5
Mise en marche	6
Conseils pratiques	6
Remplir la cuve d'huile ou de graisse	6
Utilisation	7
Friture	7
Utilisation comme service à fondue	7
Conservation de l'huile et de la graisse	7
Nettoyage	8
Remplacer le filtre anti-graisse	8
Caractéristiques techniques	9

Votre nouvelle friteuse

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi cette friteuse très pratique. En plus d'être simple à utiliser, elle est facile d'entretien grâce à sa cuve intérieure en revêtement antiadhésif. Particularité intéressante : elle peut également être utilisée comme service à fondue !

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

Contenu

- Friteuse 0,9 L avec écran d'affichage
- Panier de friture avec poignée amovible
- Anneau de support à fourchettes spécial fondue
- 6 fourchettes à fondue
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez 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 !
- N'ouvrez jamais le produit vous-même. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit sous peine de perdre toute garantie !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Utilisez l'appareil uniquement si le câble d'alimentation et l'appareil ne sont pas endommagés. Contrôlez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Ne faites jamais chauffer l'appareil sans contenu.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, plane, résistante à la chaleur et imperméable aux graisses.
- N'ajoutez jamais d'eau dans de l'huile ou de la graisse chaude !
- Risque de brûlures dues aux projections !
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants ! Risques de brûlure !
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes concernant le traitement des déchets

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 les 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.GmbH déclare ce produit NC-3834 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2001/95/CE, relative à la sécurité générale du produit, 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Kurtasz, A.'.

Service Qualité
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.

Mise en marche

Conseils pratiques

- Prenez des aliments à frire pauvres en eau afin d'éviter les projections ou les débordements de graisses. Essuyez bien tous vos aliments et secouez vos produits surgelés pour enlever les cristaux de glace qui se trouvent dessus.
- Plongez lentement les aliments à frire dans la graisse.
- Pendant la friture, de l'eau de condensation peut se former sur le couvercle. Essuyez toujours l'eau du couvercle avant la prochaine friture ou avant de refermer à nouveau le couvercle.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à côté d'une surface chaude (ex : des plaques de cuisson) et installez-le uniquement sur un support plan, stable et résistant à des températures élevées.
- Veillez à ce qu'aucun objet inflammable ne se trouve à proximité de la friteuse.

Remplir la cuve d'huile ou de graisse



NOTE :

Utilisez de préférence de l'huile ou de la graisse végétale. Les graisses et huiles pressées à froid ou non hydrogénées telles que l'huile d'olive, l'huile de germe de blé l'huile de lin, la graisse de porc et le beurre, ne sont pas adaptées.

Ne mélangez jamais huile et graisse, cela peut faire déborder la friteuse !

Ouvrez le couvercle et retirez le panier à friture à l'aide la poignée. Remplissez la cuve non chauffée d'environ 0,75 litre d'huile ou 0,6 kg de graisse végétale. Veillez à ce que le niveau de remplissage se trouve toujours entre les marques "min" et "max". Si vous utilisez de la graisse solide, coupez-la en morceaux avant de la mettre dans la cuve. Réglez la température à 140 °C et laissez la graisse fondre pendant environ 8 minutes. Ne faites jamais fondre la graisse dans le panier à friture !

Utilisation

Friture

Branchez l'appareil à une prise. Sur l'écran, l'indication "POWER" (Marche) s'affiche. Placez le thermostat sur la température de votre choix. Sur l'écran, l'indication "HEAT" s'affiche. Lorsque l'indication "HEAT" s'éteint (après env. 5-7 minutes), l'appareil est à bonne température. Ouvrez le couvercle et retirez le panier à friture à l'aide la poignée. Placez les aliments à frire dans le panier. Plongez LENTEMENT le panier dans le boîtier. Retirez la poignée. Refermez le couvercle. Lorsque les aliments sont frits, retirez le panier afin de laisser s'égoutter les aliments. Tournez le régulateur de température sur "OFF" pour éteindre l'appareil. Le voyant de contrôle s'éteint. Débranchez ensuite l'appareil du réseau électrique.



ATTENTION !

Lorsque vous sortez les aliments frits, de la vapeur chaude ou des projections de graisses peuvent survenir. Ne les touchez surtout pas ! Risque de brûlure !

Utilisation comme service à fondue



L'appareil peut également être utilisé comme service à fondue. Pour cela, poussez le taquet situé sur le couvercle vers l'arrière, puis retirez le couvercle (voir l'image). Placez ensuite l'anneau anti-éclaboussure spécial fondue, sur lequel les fourchettes pourront reposer.

Conservation de l'huile et de la graisse

Si vous faites régulièrement frire des aliments, la graisse peut être conservée dans la friteuse, couvercle fermé. Si vous stockez votre friteuse dans un endroit frais et sec, la graisse peut être conservée jusqu'à 6 mois. Changez la graisse toutes les 20 utilisations.



NOTE :

En cas de surchauffe, une graisse ou une huile sale ou usagée peut s'auto-enflammer, c'est pourquoi il faut changer l'huile en temps voulu. En cas d'incendie, débranchez la friteuse et fermez le couvercle pour éteindre le feu de graisse. N'utilisez jamais d'eau pour l'éteindre !

Nettoyage

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours l'alimentation secteur et laissez-le refroidir à température ambiante. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Le boîtier peut uniquement être nettoyé avec un chiffon humide. La poignée et le panier de friture peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle disponible dans le commerce. Ensuite, essuyez-les bien et assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans le couvercle. N'utilisez jamais de produits nettoyants agressifs ou abrasifs.

Remplacer le filtre anti-graisse

Enlevez la surface intérieure du couvercle à l'aide d'un tournevis cruciforme. Retirez le filtre et nettoyez le couvercle avec un chiffon humide. Insérez un nouveau filtre et revissez le couvercle.

Caractéristiques techniques

Puissance	840 W
Capacité de remplissage	0,9 L
Boîtier	Boîtier avec extérieur froid
Température	80 °C – 190 °C, réglable en continu
Tension	220-240 V

Importé par :

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1–3 | D-79426 Buggingen

Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV2 – 15.03.2016 – SL/Ex:EsR//FrG