

Digitale Multi-Heißluft-Fritteuse HF-318.p

mit 8 Programmen, 1.500 W, weiß

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Ihre neue Heißluft-Fritteuse	4
Lieferumfang.....	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Sicherheitshinweise.....	5
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	7
Konformitätserklärung.....	7
Produktdetails	8
Heißluft-Fritteuse.....	8
Bedienfeld.....	9
Inbetriebnahme	9
Verwendung	10
Programme	13
Zubereitung	13
Tipps.....	13
Pommes Frites.....	14
Kartoffeln.....	15
Fleisch.....	16
Frühlingsrolle.....	17
Fischstäbchen.....	18
Käsesnacks.....	18
Gefülltes Gemüse.....	18
Backwaren.....	18
Rezept für Pommes-Frites	19
Reinigung	20
Problemlösungen	21
Technische Daten	23

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

www.rosensteinundsoehne.com

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

Ihre neue Heißluft-Fritteuse

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser digitalen Multi-Heißluft-Fritteuse. Bereiten Sie Ihre Speisen schnell und fettarm zu. Ihnen stehen acht voreingestellte Programme zur Verfügung, die sich Ihren Wünschen entsprechend anpassen lassen. Die Reinigung ist ganz unkompliziert: Geben Sie die Zubehörteile einfach in die Spülmaschine.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihre neue Heißluft-Fritteuse optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Multi-Heißluft-Fritteuse HF-318.p
- Frittier-Korb (antihafbeschichtet)
- Auffang-Behälter (antihafbeschichtet)
- Bedienungsanleitung

Produktvarianten

NC-2391: Digitale Heißluft-Fritteuse HF-318.p mit 8 Programmen, 1.500 W, weiß

NX-5760: Digitale Heißluft-Fritteuse HF-318.p mit 8 Programmen, 1.500 W, schwarz

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!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird, die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- 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.
- Halten Sie Gerät und Netzkabel fern von Kindern.
- Halten Sie das Kabel fern von heißen Oberflächen.
- Dieses Gerät darf nicht an einer Zeitschaltuhr oder einem anderen externen Timer betrieben werden, der das Gerät automatisch einschaltet.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe brennbarer Materialien wie Tischdecken oder Vorhänge.
- Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht an eine Wand oder direkt neben ein anderes Gerät. Halten Sie mindestens 10 cm Abstand in alle Richtungen.
- Legen Sie keine Gegenstände auf der Heißluftfritteuse ab.
- Lassen Sie die Heißluftfritteuse im Betrieb nie unbeaufsichtigt.
- Während des Betriebs stößt die Heißluftfritteuse heißen Dampf aus den Luftauslassöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht fern von den Luftauslassöffnungen. Achten Sie auch bei der Entnahme der heißen Auffangpfanne darauf nicht vom heißen Dampf getroffen zu werden.
- Das Außengehäuse des Geräts kann während des Betriebs heiß werden.
- Trennen Sie das Gerät unverzüglich von der Stromversorgung, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie bis der Rauch verfliegen ist, bevor Sie den Auffangbehälter entnehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, horizontale Fläche.
- Dieses Gerät ist nur für den üblichen Hausgebrauch gedacht.
- Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser ins Gerät eindringt – Elektroschockgefahr!
- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) verwendet werden, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen den sicheren Gebrauch des Gerätes ohne Aufsicht oder Unterweisung verhindert.

- Achten Sie auf einen sicheren Stand des Geräts.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Badewanne, Waschbecken, Dusche). Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Öffnen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Achten Sie darauf, dass sich Kinder oder Haustiere nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn es in Betrieb oder heiß ist.
- Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Schließen Sie das Gerät nur an die Stromversorgung an, wenn die Netzspannung mit dem auf dem Gerät angegebenen Wert übereinstimmt.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten oder empfohlenen Zubehörteile.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung wie beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät vor Reinigung und Lagerung mindestens 30 Minuten abkühlen.
- Fassen Sie den Stecker nie mit nassen Händen an. Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose herausziehen wollen, ziehen Sie immer direkt am Stecker. Ziehen Sie niemals am Kabel, es könnte beschädigt werden. Transportieren Sie das Gerät zudem niemals am Kabel.
- Benutzen Sie nach Möglichkeit keine Verlängerungskabel. Falls dies unumgänglich ist, benutzen Sie nur GS-geprüfte, spritzwassergeschützte, einfache Verlängerungskabel (keine Mehrfachsteckdosen), die für die Leistungsaufnahme des Geräts ausgelegt sind.
- 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.
- 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 die Produkte NC-2391-675 und NX-5760-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befinden.

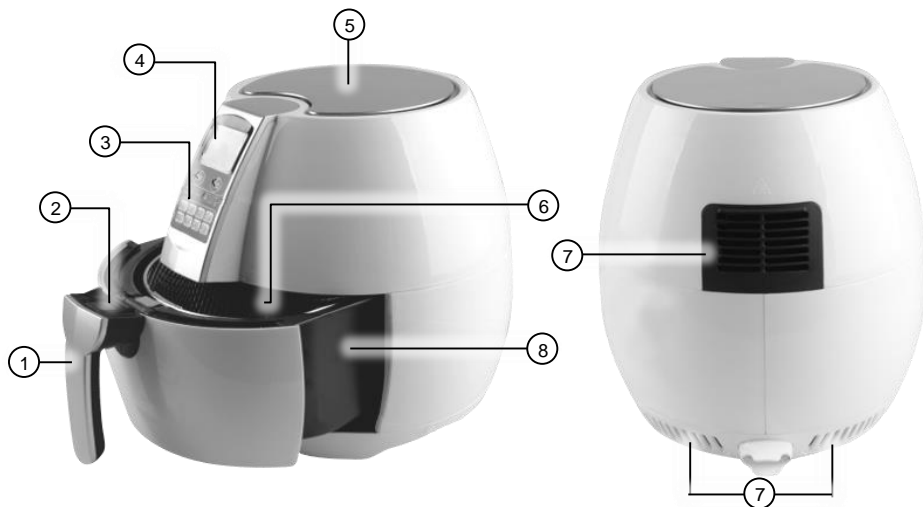
Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

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

Produktdetails

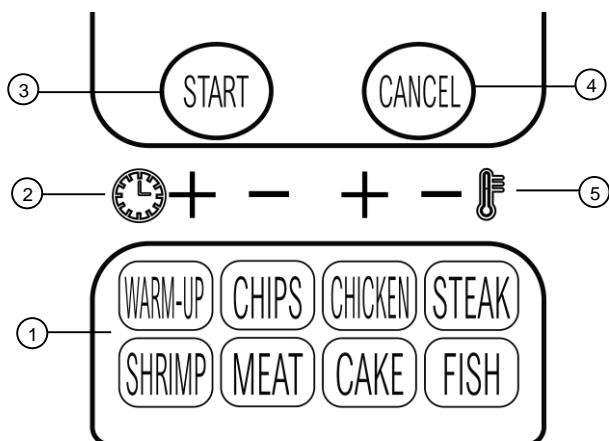
Heißluft-Fritteuse



- 1 Griff
- 2 Korb-Taste
- 3 Bedienfeld
- 4 Display

- 5 Lufteinlass-Öffnungen
- 6 Frittier-Korb
- 7 Luftauslass-Öffnungen
- 8 Auffang-Behälter

Bedienfeld



- | | | | |
|---|-----------------|---|-------------------|
| 1 | Programm-Tasten | 4 | CANCEL-Taste |
| 2 | Timer-Tasten | 5 | Temperatur-Tasten |
| 3 | START-Taste | | |

Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie Ihre Heißluft-Fritteuse aus dem Karton. Befreien Sie Gerät und Zubehör von sämtlichen Verpackungsmaterialien und Aufkleben.
2. Reinigen Sie Frittier-Korb und Auffang-Behälter entweder mit einem weichen Schwamm, heißem Wasser und etwas Spülmittel, oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
3. Reinigen Sie die Innen- und Außenseite Ihrer Heißluft-Fritteuse mit einem trockenen, sauberen, fusselfreien Tuch.

Verwendung

1. Stellen Sie Ihre Heißluft-Fritteuse auf einen stabilen, ebenen, hitzeresistenten Untergrund, der das Gewicht des Geräts tragen kann.



ACHTUNG!

Halten Sie zu allen Seiten mindestens 10 cm Abstand zu anderen Objekten. Beachten Sie die Sicherheitshinweise zu Beginn dieser Anleitung.

2. Verbinden Sie den Netzstecker Ihrer Heißluft-Fritteuse mit einer geeigneten Steckdose. Ein Signalton erklingt, das Display leuchtet. Ihre Heißluft-Fritteuse ist einsatzbereit.
3. Setzen Sie den **leeren** Frittier-Korb im Auffang-Behälter ein. Achten Sie darauf, dass der Griff richtig einrastet!



ACHTUNG!

Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in den Auffang-Behälter!

4. Schieben Sie den Auffang-Behälter so in Ihre Heißluft-Fritteuse, dass er mit einem Klicken einrastet. Ihre Heißluft-Fritteuse ist nun sicher verschlossen.
5. Drücken Sie die **WARM UP**-Taste.
6. Starten Sie das Vorheiz-Programm, indem Sie die **START**-Taste drücken. Ihre Heißluft-Fritteuse wird nun fünf Minuten lang bei 80°C vorgeheizt.
7. Nach Ablauf des Timers im Display erklingen fünf Signaltöne. Ihre Heißluft-Fritteuse ist nun vorgeheizt.
8. Nehmen Sie den Auffang-Behälter aus Ihrer Heißluft-Fritteuse und stellen Sie ihn auf einer hitzeresistenten Oberfläche ab (z.B. auf einem Topfuntersetzer).



ACHTUNG!

Meiden Sie während und kurz nach dem Betrieb jeglichen Hautkontakt mit der Heißluft-Fritteuse, insbesondere Innengehäuse, Auffang-Behälter und Frittier-Korb – Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie bei der Entnahme des Auffang-Behälters einen Küchenhandschuh oder Topflappen.

9. Füllen Sie die Zutaten in den Frittier-Korb.

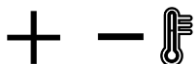


10. Schieben Sie den Auffang-Behälter wieder in Ihre Heißluft-Fritteuse. Achten Sie darauf, dass der Griff richtig einrastet!



11. Drücken Sie die den Zutaten entsprechende Programmtaste (**CHIPS / CHICKEN / STEAK / SHRIMP / MEAT / CAKE / FISH**).

Oder stellen Sie Temperatur und Frittierzeit manuell über die Temperatur- und Timer-Tasten ein.

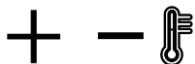


Frittierzeit und Temperatur werden im Display angezeigt.



HINWEIS:

Auch die voreingestellten Programme können mit Hilfe der folgenden Tasten Ihren Wünschen entsprechend angepasst werden:



Die Frittierzeit wird in 1-Minuten-Schritten, die Temperatur in 5°-C-Schritten eingestellt. Halten Sie die jeweilige [+] oder [-]-Taste gedrückt, um die Einstellung schneller zu ändern

12. Starten Sie den Frittiervorgang, indem Sie die START-Taste drücken. Das Heizsymbol im Display blinkt, das Umluft-Symbol leuchtet und wird animiert.
13. Nach Ablauf des Timers erklingen fünf Signaltöne. Ca. 20 Sekunden später schaltet sich die Umluft-Funktion Ihrer Heißluft-Fritteuse automatisch aus.
14. Ziehen Sie den Auffang-Behälter aus Ihrer Heißluft-Fritteuse heraus. Stellen Sie ihn auf einer hitzeresistenten Oberfläche ab (z.B. auf einem Topfuntersetzer).

**ACHTUNG!**

Verwenden Sie bei der Entnahme des Auffang-Behälters einen Küchenhandschuh oder Topflappen.



15. Falls die Zutaten noch nicht zu Ihrer Zufriedenheit frittiert sind, schütteln Sie den Frittier-Korb etwas. Schieben Sie den Auffang-Behälter dann erneut in Ihre Heißluft-Fritteuse.

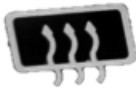







**ACHTUNG!**

Drücken Sie während des Schüttelns nicht auf die Korb-Taste! Diese löst die Verriegelung des Frittier-Korbs.

**HINWEIS:**

Bei einigen Zutaten ist es erforderlich, dass der Frittiervorgang in mehrere Schritte unterteilt wird (z.B. Tiefkühl-Pommes), damit man zwischendurch immer wieder das Frittiergut im Frittier-Korb schütteln kann.

Programme

Programm-Taste	Display	Temperatur	Frittierzeit
		Temperaturbereich	Zeitbereich
WARMUP (vorheizen)		80°C	05:00 Min.
		80-200°C	00:00-30:00 Min.
CHIPS (Pommes Frites)		200°C	20:00 Min.
		80-200°C	00:00-30:00 Min.
CHICKEN (Hühnchen)		180°	25:00 Min.
		80-200°C	00:00-30:00 Min.
STEAK (Steak)		180°C	15:00 Min.
		80-200°C	00:00-30:00 Min.
SHRIMP (Krabbe/Garnele)		160°C	20:00 Min.
		80-200°C	00:00-30:00 Min.
MEAT (Fleisch)		180°C	20:00 Min.
		80-200°C	00:00-30:00 Min.
CAKE (Kuchen)		160°C	30:00 Min.
		80-200°C	00:00-30:00 Min.
FISH (Fisch)		200°C	20:00 Min.
		80-200°C	00:00-30:00 Min.

Zubereitung

Tipps

- Kleinere Zutaten benötigen in der Regel eine kürzere Frittierzeit als größere.
- Kleinere Mengen Zutaten benötigt nur eine geringfügig kürzere, größere Mengen eine geringfügig längere Frittierzeit.
- Nehmen Sie die Auffangpfanne bei kleineren Zutaten nach Ablauf der Hälfte der Frittierzeit aus der Fritteuse und schütteln Sie sie. So stellen Sie sicher, dass die Zutaten nicht ungleichmäßig frittiert werden.
- Reiben Sie frische Kartoffeln mit etwas Öl ein, bevor Sie sie in die Fritteuse geben und fügen Sie der voreingestellten Frittierzeit ein paar Minuten hinzu, um extra knusprige Kartoffeln zu erhalten.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Speisen wie z.B. Würstchen in der Fritteuse zu.

- Kleine Snacks, die im Backofen zubereitet werden können auch in der Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Füllen Sie den Frittierkorb mit etwa 500 g Pommes Frites, um knusprige Pommes Frites zu erhalten.
- Stellen Sie eine Backform in die Auffangpfanne, wenn Sie Backwaren oder zerbrechliche oder gefüllte Speisen zubereiten möchten.
- Sie können die Heißluftfritteuse auch zum Aufwärmen von Speisen verwenden. Wählen Sie ein Programm, stellen Sie eine Temperatur von 150°C und eine Frittierzeit von bis zu 10 Minuten ein.

Pommes Frites

Dünne, gefrorene Pommes Frites	
Menge (Min.-Max.)	300-700 g
Frittierzeit	9-16 Min.
Temperatur	200°C
Schütteln	✓
Extras	✗

Dicke, gefrorene Pommes Frites	
Menge (Min.-Max.)	300-700 g
Frittierzeit	11-20 Min.
Temperatur	200°C
Schütteln	✓
Extras	✗

Selbst gemachte Pommes Frites	
Menge (Min.-Max.)	300-800 g
Frittierzeit	10-16 Min.
Temperatur	200°C
Schütteln	✓
Extras	Vorher mit etwa ½ TL Öl einreiben

Kartoffeln

Selbst gemachte Kartoffelecken	
Menge (Min.-Max.)	300-800 g
Fritierzeit	18-22 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✓
Extras	Vorher mit etwa ½ TL Öl einreiben

Selbst gemachte Kartoffelwürfel	
Menge (Min.-Max.)	300-750 g
Fritierzeit	18-22 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✓
Extras	Vorher mit etwa ½ TL Öl einreiben

Rösti	
Menge (Min.-Max.)	250 g
Fritierzeit	15-18 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✓
Extras	✗

Kartoffel-Gratin	
Menge (Min.-Max.)	500 g
Fritierzeit	15-18 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✓
Extras	✗

Fleisch

Schweinekotelett	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Fritierzeit	10-14 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✘
Extras	✘

Steak	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Fritierzeit	8-12 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✘
Extras	✘

Hamburger	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Fritierzeit	7-14 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✘
Extras	✘

Bratwurst	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Fritierzeit	13-15 Min.
Temperatur	200°C
Schütteln	✘
Extras	✘

Keulen	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Fritierzeit	18-22 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✗
Extras	✗

Hähnchenbrust	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Fritierzeit	10-15 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✗
Extras	✗

Gefrorene Chicken-Nuggets	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Fritierzeit	6-10 Min.
Temperatur	200°C
Schütteln	✓
Extras	Bratfertige Chicken-Nuggets verwenden

Frühlingsrolle

Frühlingsrolle	
Menge (Min.-Max.)	100-400 g
Fritierzeit	8-10 Min.
Temperatur	200°C
Schütteln	✓
Extras	Bratfertige Frühlingsrollen verwenden

Fischstäbchen

Gefrorene Fischstäbchen	
Menge (Min.-Max.)	100-400 g
Fritierzeit	6-10 Min.
Temperatur	200°C
Schütteln	✗
Extras	Bratfertige Fischstäbchen verwenden

Käsesnacks

Käsesnacks	
Menge (Min.-Max.)	100-400 g
Fritierzeit	8-10 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✗
Extras	Bratfertige Käsesnacks verwenden

Gefülltes Gemüse

Gefülltes Gemüse	
Menge (Min.-Max.)	100-400 g
Fritierzeit	10 Min.
Temperatur	160°C
Schütteln	✗
Extras	Verwenden Sie eine Backform

Backwaren

Kuchen	
Menge (Min.-Max.)	300 g
Fritierzeit	20-25 Min.
Temperatur	160°C
Schütteln	✗
Extras	Verwenden Sie eine Backform

Qiche	
Menge (Min.-Max.)	400 g
Fritierzeit	20-22 Min.
Temperatur	180°C
Schütteln	✗
Extras	Verwenden Sie eine Backform

Muffin	
Menge (Min.-Max.)	300 g
Fritierzeit	15-18 Min.
Temperatur	200°C
Schütteln	✗
Extras	Verwenden Sie eine Backform

Süße Snacks	
Menge (Min.-Max.)	400 g
Fritierzeit	20 Min.
Temperatur	160°C
Schütteln	✗
Extras	Verwenden Sie eine Backform

Rezept für Pommes-Frittes

Falls Sie einmal Lust haben, selbst Pommes herzustellen, folgen Sie einfach den Anweisungen des folgenden Rezepts.

1. Schälen Sie die Kartoffeln (festkochend) und schneiden Sie in gleichmäßige Stücke.
2. Waschen Sie die Kartoffelstücke gründlich mit Wasser ab und trocken Sie sie dann mit Küchenpapier.
3. Geben Sie ½ TL Öl in eine große Schüssel. Schütten Sie die trockenen Kartoffelstücke in hinein und wälzen Sie die Kartoffeln im Öl, bis alle Stücke bedeckt sind.
4. Entnehmen Sie die Kartoffelstücke einzeln, damit das Restöl in der Schüssel verbleibt.
5. Geben Sie die Kartoffelstücke in den Frittierkorb und frittieren Sie sie gemäß der Angaben im Kapitel **Zubereitung**.

Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Anwendung



ACHTUNG!

Trennen Sie die Heißluft-Fritteuse von der Stromversorgung. Warten Sie, bis sie vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen an Frittierkorb und Auffangpfanne nicht mit Metallgegenständen und verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch.
- Reinigen Sie Frittierkorb und Auffangpfanne mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
- Verwenden Sie zur Reinigung hartnäckiger Fettreste flüssige Fettlösemittel.
- Reinigen Sie das Innengehäuse an den Seiten und auf dem Boden mit heißem Wasser und einem weichen Schwamm.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste.
- Lassen Sie alle Teile trocknen, bevor Sie die Heißluftfritteuse wieder zusammensetzen und verstauen.

Problemlösungen

Problem	Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht ans Stromnetz angeschlossen.	Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose.
	Sie haben keine Frittierzeit eingestellt (Frittierzeit = 0).	Geben Sie eine Frittierzeit über 0 Minuten ein und versuchen Sie es erneut.
Die Zutaten sind nicht fertig / durch.	Sie haben versucht eine zu große Menge an Speisen auf einmal zu frittieren.	Geben Sie eine kleinere Menge der Speise in den Frittierkorb und versuchen Sie es erneut.
	Die Temperatureinstellung ist zu niedrig.	Geben Sie eine höhere Temperatur ein (siehe Zubereitung).
Die Zutaten wurden unregelmäßig frittiert.	Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Frittierzeit geschüttelt werden.	Zutaten, die übereinander liegen müssen nach der Hälfte der Frittierzeit geschüttelt werden (siehe Zubereitung).
Die Snacks sind nicht knusprig.	Der Snack muss in einer gewöhnlichen Fritteuse mit Fett zubereitet werden.	Verwenden Sie ofenfertige Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, damit sie knuspriger werden.
Die Auffangpfanne lässt sich nicht richtig in das Gerät einsetzen.	Der Frittierkorb ist überfüllt.	Achten Sie beim Füllen des Frittierkorbs darauf, die Max-Markierung an der Innenseite des Frittierkorbs (unterhalb des Griffes) nicht zu überschreiten.
	Der Frittierkorb wurde nicht richtig eingesetzt.	Der Frittierkorb muss beim Einsetzen hörbar einrasten.

Weißer Rauch tritt aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Speisen zu.	Das Öl der fettigen Speisen tropft in die Auffangpfanne und bildet beim Erhitzen einen weißen Rauch.
	In der Auffangpfanne befinden sich noch Öl- und Fettreste des letzten Gebrauchs.	Öl- und Fettreste bilden beim Erhitzen einen weißen Rauch. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch gründlich.
Frische Pommes werden ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische, festkochende Kartoffeln.
	Sie haben die Kartoffelstücke vor dem Frittieren nicht mit Wasser abgespült.	Spülen Sie die Kartoffeln mit Wasser ab, um Stärke- reste zu entfernen.
Frische Pommes werden nicht knusprig.	Der Knuspergrad der Pommes hängt von der Menge des Öls, mit dem Sie bedeckt wurden, und dem Wasseranteil der Kartoffeln ab.	Trocknen Sie die Kartoffeln nach der Reinigung gründlich mit Küchenpapier ab.
		Schneiden Sie kleine, dünnere Stücke.
		Bedecken Sie die Kartoffeln mit etwas mehr Öl.

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V AC, 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	1.500 W
Fassungsvermögen	3,2 l
Timer	0-30 Minuten
Thermostat	80-200°C
Programme	8
Antihaft-Beschichtung	✓
Überhitzungsschutz	✓
Kabellänge	110 cm
Maße	29 x 31 x 34 cm
Gewicht	4,5 kg

Kundenservice: 07631 / 360 – 350

Importiert von:

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

© REV5 – 22.11.2017 – BS//MP

HF-318.p

Friteuse digitale multifonction à air chaud

1500 W / 8 programmes

Mode d'emploi



Table des matières

Votre nouvelle friteuse à air chaud.....	4
Contenu	4
Variantes du produit.....	4
Consignes préalables	5
Consignes de sécurité	5
Consignes importantes concernant le traitement des déchets.....	7
Déclaration de conformité	7
Description du produit.....	8
Friteuse à air chaud	8
Panneau de commande.....	9
Mise en marche	9
Utilisation.....	10
Programmes	13
Astuces.....	13
Préparation	14
Frites.....	14
Pommes de terre	15
Viande.....	16
Nems	17
Bâtonnets de poisson pané	17
En-cas au fromage	18
Légumes farcis	18
Pains et pâtisseries.....	18
Recettes des frites	19
Nettoyage.....	19
Dépannage.....	20
Caractéristiques techniques	22

Votre nouvelle friteuse à air chaud

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions pour le choix de cette friteuse à air chaud. Elle vous permet de préparer des plats pauvres en graisse, car contrairement aux friteuses classiques, celle-ci ne fait pas baigner les aliments dans l'huile, mais dans l'air chaud.

Utilisez l'un des 8 programmes pré-réglés et adaptez la température et le temps de cuisson comme vous le souhaitez. Pour le nettoyage, inutile de laver à la main. Placez simplement les accessoires au lave-vaisselle.

Pratique : une fois le temps de cuisson défini écoulé, la friteuse vous l'indique par des signaux sonores.

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

Contenu

- Friteuse à air chaud HF-318.p
- Panier à friture (avec revêtement antiadhésif)
- Bac collecteur (avec revêtement antiadhésif)
- Mode d'emploi

Variantes du produit

NC2391 : Friteuse digitale multifonction à air chaud HF-308.p

1400 W / 8 programmes - coloris blanc

NX5760 : Friteuse digitale multifonction à air chaud HF-308.p

1400 W / 8 programmes - coloris noir

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez précieusement ce mode d'emploi 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 !
- 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 blessures !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- Veillez à ce que l'appareil soit branché sur une prise facilement accessible de manière à pouvoir être débranché rapidement en cas d'urgence.
- 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.
- Maintenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Maintenez le câble à distance des surfaces chaudes.
- Cet appareil ne doit pas être branché à une minuterie ou un minuteur extérieur, qui pourrait allumer l'appareil automatiquement.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables comme une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas la friteuse à air chaud contre un mur ou directement à côté d'un autre appareil. Maintenez une distance d'au moins 10 cm dans toutes les directions.
- Ne posez aucun objet sur la friteuse à air chaud.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant l'utilisation, la friteuse rejette de la vapeur chaude par les ouvertures de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à distance des ouvertures de sortie d'air. Lorsque vous retirez le bac chaud, prenez garde à ne pas recevoir de la vapeur chaude.
- Le boîtier extérieur de l'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement.
- Débranchez immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique si de la fumée foncée s'échappe de l'appareil. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de sortir le bac collecteur.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement.
- Laissez toujours l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de commencer le nettoyage.
- Assurez-vous que l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil. Risque de choc électrique !
- La prise de courant à laquelle est branché l'appareil doit toujours être facilement accessible, pour que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- 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.
- Veillez à ce que l'appareil soit positionné de façon sécurisée.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par exemple des plaques de cuisson ou d'un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau (par exemple : baignoire, évier, douche, etc.). Ne saisissez jamais un appareil électrique tombé dans l'eau. Le cas échéant, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- N'ouvrez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Veillez à ce que les enfants et animaux domestiques ne viennent pas à proximité de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Conservez le produit hors de la portée et de la vue des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez et ne rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
- Ne branchez l'appareil à l'alimentation secteur que si la tension du réseau électrique est compatible avec la valeur indiquée sur l'appareil.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis ou recommandés.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation comme expliqué.
- Laissez l'appareil refroidir avant le nettoyage et le stockage pendant 30 minutes au moins.
- Ne saisissez jamais la fiche avec les mains mouillées. N'utilisez pas l'appareil en extérieur ou dans des pièces avec une humidité élevée.
- Lorsque vous débranchez la fiche de la prise murale, tirez toujours directement sur le connecteur. Ne tirez jamais sur le câble, il pourrait être endommagé. Ne transportez jamais l'appareil en le tenant par le câble.
- Si possible, n'utilisez pas de câble de rallonge. Si cela s'avère inévitable, veillez à n'utiliser que des câbles de rallonge simples (pas de multiprise), correspondant aux normes de

sécurité en vigueur, protégés contre les projections d'eau et conçus avec des caractéristiques appropriées à l'appareil.

- 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 ces produits NC-2391 et NX-5760 conformes aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

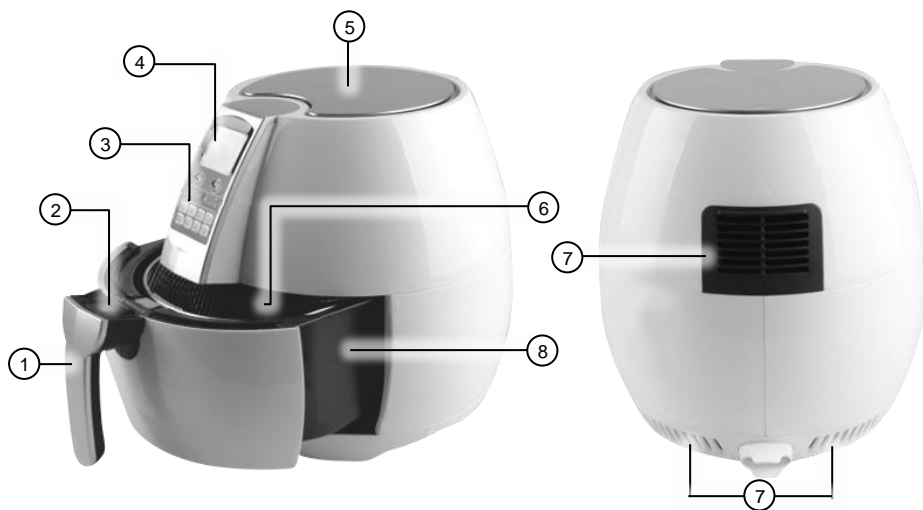
Kurtasz, A.

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.

Description du produit

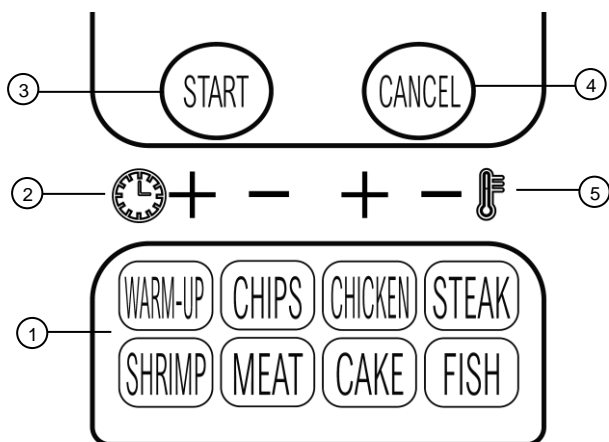
Friteuse à air chaud



- 1 Manche
- 2 Bouton Panier
- 3 Panneau de commandes
- 4 Écran

- 5 Ouverture d'entrée d'air
- 6 Panier à friture
- 7 Ouverture de sortie d'air
- 8 Bac collecteur

Panneau de commande



- | | | | |
|---|-------------------|---|---------------------|
| 1 | Touches Programme | 4 | Touche CANCEL |
| 2 | Touches Minuteur | 5 | Touches Température |
| 3 | Touche START | | |

Mise en marche

1. Sortez la friteuse à air chaud du carton et retirez tout le matériel d'emballage et les autocollants de l'appareil et de ses accessoires.
2. Nettoyez le panier à friture et le bac collecteur avec une éponge douce, de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Vous pouvez également nettoyer les deux éléments au lave-vaisselle. Laissez les éléments bien sécher avant de les utiliser.
3. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du boîtier de la friteuse à air chaud avec un chiffon propre.

Utilisation

1. Placez la friteuse à air chaud sur une surface stable, plane, à l'épreuve de la chaleur et capable de supporter le poids de l'appareil.



ATTENTION !

Laissez un écart de chaque côté de l'appareil de 10 cm au moins par rapport aux autres objets. Conformez-vous aux consignes de sécurité figurant au début de ce mode d'emploi !

2. Branchez la fiche d'alimentation de la friteuse à air chaud à une prise murale adaptée. Un signal sonore retentit et l'écran s'allume. Votre friteuse à air chaud est alors prête à l'emploi.
3. Placez le panier à friture vide dans le bac collecteur. Veillez à ce que la poignée s'enclenche bien.



ATTENTION !

Ne versez ni huile ni aucun autre liquide dans le bac collecteur !

4. Placez le bac collecteur dans la friteuse à air chaud de manière à ce que vous l'entendiez s'enclencher. Votre friteuse à air chaud est alors correctement fermée.
5. Appuyez sur la touche WARM UP.
6. Démarrez le programme de préchauffage en appuyant sur la touche START. Votre friteuse à air chaud est préchauffée à 80 °C pendant 5 minutes.
7. Une fois la durée écoulée sur l'écran, cinq signaux sonores retentissent. Votre friteuse à air chaud est alors préchauffée.
8. Sortez le bac collecteur de la friteuse à air chaud et placez-le sur une surface résistante à la chaleur (par exemple un dessous de plat).



ATTENTION !

Évitez tout contact entre votre peau et la friteuse à air chaud pendant et après son fonctionnement. Évitez tout particulièrement de toucher l'intérieur du boîtier, le bac collecteur et le panier à friture : risque de brûlure !

Utilisez des gants ou des maniques pour sortir le bac collecteur.

9. Placez les ingrédients dans le panier à friture.

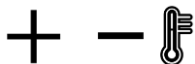


10. Remplacez le bac collecteur dans la friteuse à air chaud. Veillez à ce que la poignée s'enclenche bien.



11. Appuyez sur la touche de programme correspondant aux aliments : CHIPS (frites) / CHICKEN (poulet) / STEAK / SHRIMP (crevettes) / MEAT (viande) / CAKE (gâteau) / FISH (poisson).

Vous pouvez également régler la température et le temps de cuisson manuellement à l'aide des touches Températures et Minuteur.

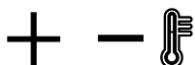


Le temps de cuisson et la température sont affichés à l'écran.



NOTE :

Les programmes pré-réglés peuvent également être adaptés selon vos envies à l'aide des touches suivantes :



Le temps de cuisson est réglé par étape de 1 minute, la température par étapes de 5° C. Maintenez les touches [+] ou [-] appuyées pour modifier plus rapidement les réglages.

12. Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur la touche START. Le symbole de chaleur clignote à l'écran, le symbole de circulation d'air brille et s'anime.
13. Une fois la durée écoulée, cinq signaux sonores retentissent. Environ 20 secondes plus tard, la fonction Circulation d'air de votre friteuse à air chaud s'arrête automatiquement.
14. Sortez le bac collecteur de votre friteuse à air chaud. Placez-le sur une surface résistante à la chaleur (par exemple un dessous de plat).

**ATTENTION !**

Utilisez des gants ou des maniques pour sortir le bac collecteur.



15. Si les aliments ne vous semblent pas assez frits, secouez légèrement le panier à friture. Remplacez ensuite le bac collecteur dans la friteuse à air chaud.

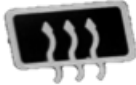







**ATTENTION !**

N'appuyez pas sur le bouton Panier pendant que vous le secouez ! Vous risquez sinon de dérégler le panier à friture.

**NOTE :**

Selon les aliments, il est parfois nécessaire de diviser le processus de friture en plusieurs étapes (par exemple les frites surgelées), afin de toujours pouvoir secouer l'aliment dans le panier à friture.

Programmes

Touche Programme	Écran	Température	Temps de cuisson
		Plage de températures	Plage de temps
WARMUP (préchauffage)		80 °C	05:00 min
		80 - 200 °C	00:00 - 30:00 min
CHIPS (frites)		200 °C	20:00 min
		80 - 200 °C	00:00 - 30:00 min
CHICKEN (poulet)		180 °C	25:00 min
		80 - 200 °C	00:00 - 30:00 min
STEAK (steak)		180 °C	15:00 min
		80 - 200 °C	00:00 - 30:00 min
SHRIMP (crabe / crevettes)		160 °C	20:00 min
		80 - 200 °C	00:00 - 30:00 min
MEAT (viande)		180 °C	20:00 min
		80 - 200 °C	00:00 - 30:00 min
CAKE (gâteau)		160 °C	30:00 min
		80 - 200 °C	00:00 - 30:00 min
FISH (poisson)		200 °C	20:00 min
		80 - 200 °C	00:00 - 30:00 min

Astuces

- Les petits aliments nécessitent en général un temps de cuisson plus court que les aliments plus gros.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent en général un temps de cuisson légèrement plus court que les grandes quantités.
- Pour les petites quantités d'aliments, retirez le bac collecteur à la moitié du temps de cuisson, et remuez les aliments. Vous vous assurez ainsi que les aliments sont frits de manière homogène.
- Enduisez les pommes de terre fraîches avec un peu d'huile avant de les placer dans la friteuse. Ajoutez quelques minutes au temps de cuisson préprogrammé afin d'obtenir des pommes de terre bien croustillantes.
- N'utilisez pas cette friteuse pour cuire des aliments particulièrement gras (des saucisses par exemple).

- Les petits en-cas, qui sont traditionnellement cuits au four, peuvent également être cuits dans la friteuse à air chaud.
- Placez environ 500 g de frites dans le panier à friture afin d'obtenir des frites croustillantes.
- Pour cuire un gâteau ou des aliments qui risquent de se casser, placez un moule à pâtisserie dans le bac collecteur.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air chaud pour réchauffer des aliments. Pour ce faire, choisissez un programme, réglez la température sur 150°C, et le temps de cuisson sur une durée de 10 minutes maximum.

Préparation

Frites

Frites fines, surgelées	
Quantité	de 300 à 700 g
Temps de cuisson en minutes	de 9 à 16
Température	200°C
Remuer	✓
Autres	✗

Frites épaisses, surgelées	
Quantité	de 300 à 700 g
Temps de cuisson en minutes	de 11 à 20
Température	200°C
Remuer	✓
Autres	✗

Frites maison (8 x 8 mm)	
Quantité	de 300 à 800 g
Temps de cuisson en minutes	10 à 16
Température	200°C
Remuer	✓
Autres	Auparavant, huilez avec environ ½ cuillère à café d'huile

Pommes de terre

Quartiers de pommes de terre maison

Quantité	de 300 à 800 g
Temps de cuisson en minutes	18-22
Température	180°C
Remuer	✓
Autres	Auparavant, huilez avec environ ½ cuillère à café d'huile

Cubes de pommes de terre maison

Quantité	de 300 à 750 g
Temps de cuisson en minutes	12-18
Température	180 °C
Remuer	✓
Autres	Auparavant, huilez avec environ ½ cuillère à café d'huile

Rösti

Quantité	250 g
Temps de cuisson en minutes	15 à 18
Température	180 °C
Remuer	✓
Autres	✗

Gratin de pommes de terre

Quantité	500 g
Temps de cuisson en minutes	15 à 18
Température	200 °C
Remuer	✓
Autres	✗

Viande

Côtelettes de porc

Quantité	de 100 à 500 g
Temps de cuisson en minutes	10-14
Température	180 °C
Remuer	x
Autres	x

Steak

Quantité	de 100 à 500 g
Temps de cuisson en minutes	8-12
Température	180 °C
Remuer	x
Autres	x

Steak haché

Quantité	de 100 à 500 g
Temps de cuisson en minutes	7-14
Température	180 °C
Remuer	x
Autres	x

Saucisses à griller

Quantité	de 100 à 500 g
Temps de cuisson en minutes	13-15
Température	200 °C
Remuer	x
Autres	x

Cuisses de volaille

Quantité	de 100 à 500 g
Temps de cuisson en minutes	18-22
Température	180 °C
Remuer	x
Autres	x

Blanc de poulet

Quantité	de 100 à 500 g
Temps de cuisson en minutes	10-15
Température	180 °C
Remuer	x
Autres	x

Morceaux de poulet pané (congelés)

Quantité	de 100 à 500 g
Temps de cuisson en minutes	6-10
Température	200 °C
Remuer	✓
Autres	Utilisez des nuggets prêts à cuire

Nems**Nems**

Quantité	de 100 à 400 g
Temps de cuisson en minutes	8 à 10
Température	200 °C
Remuer	✓
Autres	Utilisez des nems prêts à cuire

Bâtonnets de poisson pané**Bâtonnets de poisson pané congelés**

Quantité	de 100 à 400 g
Temps de cuisson en minutes	6-10
Température	200 °C
Remuer	x
Autres	Utilisez des bâtonnets de poisson prêts à cuire

En-cas au fromage

En-cas au fromage	
Quantité	de 100 à 400 g
Temps de cuisson en minutes	8 à 10
Température	180 °C
Remuer	✗
Autres	Utilisez des en-cas au fromage prêts à cuire

Légumes farcis

Légumes farcis	
Quantité (minimum/maximum)	de 100 à 400 g
Temps de cuisson en minutes	10
Température	160 °C
Remuer	✗
Autres	Utilisez un moule

Pains et pâtisseries

Gâteau	
Quantité (minimum/maximum)	300 g
Temps de cuisson en minutes	20-25
Température	160 °C
Remuer	✗
Autres	Utilisez un moule à pâtisserie

Quiche	
Quantité (minimum/maximum)	400 g
Temps de cuisson en minutes	20 à 22
Température	180 °C
Remuer	✗
Autres	Utilisez un moule à pâtisserie

Muffins	
Quantité (minimum/maximum)	300 g
Temps de cuisson en minutes	15 à 18
Température	200 °C
Remuer	✗
Autres	Utilisez un moule à pâtisserie

En-cas sucrés

Quantité (minimum/maximum)	400 g
Temps de cuisson en minutes	20
Température	160 °C
Remuer	x
Autres	Utilisez un moule à pâtisserie

Recettes des frites

Si vous souhaitez préparer des frites maison, suivez recette suivante :

1. Pelez des pommes de terre à chair ferme, et taillez-les en bâtonnets réguliers.
2. Lavez à l'eau les bâtonnets de pommes de terre, et séchez-les avec du papier absorbant.
3. Versez ½ cuillère à café d'huile dans un grand saladier. Placez les bâtonnets de pomme de terre séchés dedans, et roulez les bâtonnets dans l'huile jusqu'à ce que chaque morceaux en soit enduit.
4. Retirez les bâtonnets de pomme de terre un à un de manière à ce que l'huile restante reste dans le saladier.
5. Placez les bâtonnets de pommes de terre dans le panier à friture, et faites-les cuire comme indiqué dans le chapitre **Préparation**.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



ATTENTION !

Débranchez la friteuse à air chaud de l'alimentation électrique. Attendez que toutes les parties aient totalement refroidi avant de commencer votre nettoyage.

- Pour retirer les salissures incrustées se trouvant sur le panier à friture et dans le bac collecteur, n'utilisez pas d'objet métallique, et pas de produit de nettoyage abrasif.
- Pour nettoyer le boîtier extérieur, utilisez un chiffon humide.
- Nettoyez le panier à friture et le bac collecteur avec de l'eau chaude, un peu de liquide vaisselle et une éponge douce. Vous pouvez également les laver au lave-vaisselle.
- Pour retirer les restes de graisse incrustés, utilisez un dégraissant liquide.
- Nettoyez le boîtier intérieur (sur les côtés et sur le fond) avec de l'eau chaude et une éponge douce.
- Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage sèche.
- Laissez les éléments bien sécher avant de réassembler la friteuse à air chaud et de la ranger.

Dépannage

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s) proposée(s)
La friteuse à air chaud ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas relié à l'alimentation électrique secteur.	Branchez la fiche d'alimentation secteur à une prise murale adaptée.
	Vous n'avez pas réglé de temps de cuisson (temps de cuisson = 0).	Réglez un temps de cuisson supérieur à 0 et essayez de nouveau.
Les ingrédients ne sont pas cuits.	Vous avez tenté de faire cuire une trop grande quantité d'aliments en une fois.	Placez une plus petite quantité d'aliments dans le panier de friture, et essayez de nouveau.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez une température plus élevée (voir préparation).
La cuisson des aliments n'est pas homogène.	Certains aliments doivent être retournés ou remués à mi-cuisson.	Les aliments qui sont les uns sur les autres doivent être remués à mi-cuisson (voir préparation).
Les en-cas ne sont pas croustillants.	Les en-cas doivent être cuits dans une friteuse traditionnelle (à huile).	Utilisez des en-cas qui se cuisent au four, ou bien enduisez-les d'huile avant la cuisson, afin d'obtenir des en-cas bien croustillants
Le bac collecteur ne s'insère pas correctement dans l'appareil.	Le panier à friture est trop rempli.	Lorsque vous remplissez le panier à friture, ne dépassez pas le marquage "Max" situé à l'intérieur du panier à friture (sous la poignée).
	Le panier à friture n'a pas été mis en place correctement.	Le panier à friture doit s'enclencher de manière audible lors de la mise en place.

Problème	Cause(s) probable(s)	Solution(s) proposée(s)
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous préparez des aliments gras.	La graisse contenue dans les aliments gras coule dans le bac collecteur, et en chauffant, forme une fumée blanche.
	Dans le bac collecteur se trouvent encore des restes d'huile et de graisse de la dernière utilisation.	Les restes d'huile et de graisse forment une fumée blanche en chauffant. Nettoyez l'appareil complètement après chaque utilisation.
Les frites fraîches ne sont pas frites de manière homogène.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches à chair ferme.
	Vous n'avez pas rincé les pommes de terre à l'eau avant la cuisson.	Rincez les pommes de terre à l'eau afin d'éliminer les restes d'amidon.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes.	Les frites sont plus ou moins croustillantes selon la quantité d'huile dont elles ont été enduites, et de la quantité d'eau que les pommes de terre contiennent.	Après les avoir nettoyées, séchez bien les pommes de terre avec du papier absorbant.
		Coupez-les en morceaux petits et fins.
		Enduisez les pommes de terre avec un peu plus d'huile.

Caractéristiques techniques

Alimentation	220-240 V AC, 50/60 Hz
Puissance absorbée	1500 W
Capacité	3,2 L
Minuteur	0 - 30 min
Thermostat	80 - 200 °C
Programmes	8
Revêtement antiadhésif	✓
Protection contre la surchauffe	✓
Longueur du câble	110 cm
Dimensions	29 x 31 x 34 cm
Poids	4,5 kg

Importé par :

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

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

© REV5 – 22.11.2017 – BS//MP