

Digitale Multi-Heißluft-Fritteuse HF-318.p

mit 8 Programmen, 1500 W

Bedienungsanleitung



Inhaltsverzeichnis

Ihre neue Heißluftfritteuse	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Sicherheitshinweise	5
Hinweise bei Geräten mit Stromversorgung	6
Wichtige Hinweise zur Entsorgung	6
Konformitätserklärung	6
Produktdetails	7
Inbetriebnahme	9
Verwendung	9
Programme	11
Tipps	12
Zubereitung	12
Pommes	12
Kartoffeln	13
Fleisch	14
Frühlingsrolle	15
Fischstäbchen	15
Käsesnacks	15
Gefülltes Gemüse	16
Backwaren	16
Pommes-Rezept	17
Reinigung	17
Problemlösungen	18
Technische Daten	19

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 Heißluftfritteuse

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieser Heißluftfritteuse. Mit dieser Heißluftfritteuse bereiten Sie Ihre Speisen schnell und fettarm zu, denn im Gegensatz zu herkömmlichen Fritteusen werden die Speisen nicht in heißem Fett, sondern mit heißer Luft frittiert. Verwenden Sie eines der 8 voreingestellten Programme und passen Sie Temperatur und Frittierzeit Ihren Wünschen an. Geben Sie die Zubehörteile zur Reinigung einfach in die Spülmaschine, statt sie mühevoll von Hand zu spülen. Wenn die eingestellte Frittierzeit abgelaufen ist, macht die Heißluftfritteuse Sie mit lauten Signalen darauf aufmerksam.

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

Lieferumfang

- Heißluftfritteuse
- Auffangpfanne (antihaf-beschichtet)
- Frittierkorb (antihaf-beschichtet)
- 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!
- 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.
- 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 die Auffangpfanne 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.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Hinweise bei Geräten mit Stromversorgung

Das Gerät wird mit elektrischem Strom betrieben, dabei besteht grundsätzlich die Gefahr eines elektrischen Schlags. Deshalb:

- 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.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht geknickt, eingeklemmt, überfahren wird oder mit Hitzequellen oder scharfen Kanten in Berührung kommt. Es darf außerdem nicht zur Stolperfalle werden.
- 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.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und halten Sie es von Regen und Nässe fern.
- Stellen Sie vor dem Anschließen an die Stromversorgung sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene elektrische Spannung mit der Spannung Ihrer Steckdose übereinstimmt. Benutzen Sie nur Steckdosen mit Schutzkontakt.

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-2391-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Kurtasz, A.

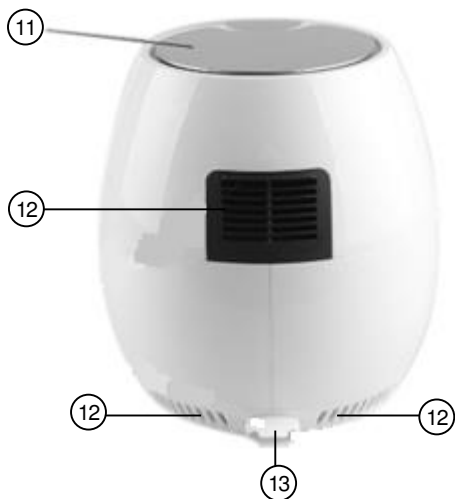
Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-2391 ein.

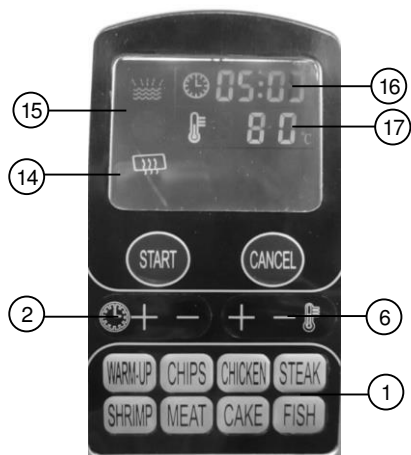
Produktdetails



- | | |
|--------------------|--------------------------|
| 1. Programm-Tasten | 6. Temperatureinstellung |
| 2. Zeiteinstellung | 7. Frittierkorb |
| 3. START-Taste | 8. Auffangpfanne |
| 4. CANCEL-Taste | 9. Griff |
| 5. LCD-Display | 10. Entriegelungstaste |



- 11. Lufteinlass
- 12. Luftauslass
- 13. Stromkabel
- 14. Programm-Anzeige



- 15. Heiz- / Umluft-Anzeige
- 16. Zeit-Anzeige (Timer)
- 17. Temperatur-Anzeige

Inbetriebnahme

1. Nehmen Sie die Heißluftfritteuse aus dem Karton und befreien Sie Gerät und Zubehör von sämtlichen Verpackungsmaterialien und Aufklebern.
2. Reinigen Sie den Frittierkorb und die Auffangpfanne mit einem weichen Schwamm, heißem Wasser und etwas Spülmittel. Sie können die beiden Teile auch in der Spülmaschine reinigen. Lassen Sie die Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie verwenden.
3. Reinigen Sie das Gehäuseinnere und –äußere der Heißluftfritteuse mit einem sauberen Tuch.

Verwendung

1. Stellen Sie die Heißluftfritteuse auf eine stabile, ebene, hitzeresistente Fläche. Halten Sie 10 cm Abstand in alle Richtungen und beachten Sie die Sicherheitshinweise zu Beginn dieser Anleitung.
2. Verbinden Sie den Netzstecker mit einer geeigneten Steckdose. Das Display leuchtet auf und ein Signalton erklingt.



ACHTUNG!

Die Steckdose muss in der Nähe des Gerätes angebracht und leicht zugänglich sein, so dass Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.

3. Setzen Sie den leeren Frittierkorb in der Auffangpfanne ein. Achten Sie darauf, dass der Griff richtig einrastet.



ACHTUNG!

Geben Sie kein Öl oder andere Flüssigkeiten in die Auffangpfanne!

4. Schieben Sie die Auffangpfanne in die Fritteuse, so dass sie mit einem Klicken einrastet und die Fritteuse sicher verschlossen ist.
5. Drücken Sie die Programmtaste **[WARM UP]** und dann **[START]**. Die Fritteuse wird fünf Minuten lang vorgeheizt. Nach Ablauf des Timers im Display ertönen mehrere Signaltöne, die Fritteuse ist nun einsatzbereit.
6. Nehmen Sie die Auffangpfanne aus der Fritteuse und stellen Sie sie auf einer hitzereisistenten Oberfläche ab, z.B. einem Topfuntersetzer.



ACHTUNG!

Berühren Sie die Fritteuse während und kurz nach dem Betriebs nicht, insbesondere nicht das Innengehäuse oder die Zubehörteile - Verbrennungsgefahr. Schützen Sie sich bei der Entnahme der heißen Auffangpfanne mit einem Küchenhandschuh oder Topflappen.

7. Füllen Sie die Zutaten in den Frittierkorb und schieben Sie die Auffangpfanne wieder in die Fritteuse.
8. Drücken Sie die der Speise entsprechende Programmtaste (**CHIPS, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, FISH**) oder stellen Sie über die **[+] / [-]**-Tasten der Zeiteinstellung (2) und die **[+] / [-]**-Tasten der Temperatureinstellung (6) manuell Frittierzeit und Temperatur ein. Frittierzeit und Temperatur werden im Display angezeigt.

Auch in Programmen können Sie Temperatur und Frittierzeit manuell ändern:

- Drücken Sie **[+] / [-]** neben dem Uhersymbol (2), um die Frittierzeit in Minutenschritten anzupassen. Das Uhersymbol im Display blinkt.
- Drücken Sie **[+] / [-]** neben dem Thermometer-Symbol (6), um die Temperatur in 5° C-Schritten anzupassen. Das Thermometer-Symbol im Display blinkt.



HINWEIS:

Halten Sie die Taste gedrückt, um die Einstellung schnell zu ändern.

- Drücken Sie **[CANCEL]**, um zu den voreingestellten Werten zurückzukehren und erneut, um das Programm zu verlassen.
9. Drücken Sie **[START]**, um den Frittiervorgang zu starten. Die Heiz- und Umluft-Symbole im Display blinken.
 10. Die Fritteuse gibt mehrere Signaltöne von sich, wenn das Programm beendet wurde, ca. 20 Sekunden später schaltet sich die Umluft-Funktion automatisch aus. Ziehen Sie die Auffangpfanne aus der Fritteuse und stellen Sie sie auf einer hitzereisistenten Oberfläche ab, z.B. einem Topfuntersetzer.
 11. Prüfen Sie, ob die Speise zu Ihrer Zufriedenheit frittiert wurde. Wiederholen Sie gegebenenfalls den Frittiervorgang mit entsprechend gekürzter Frittierzeit und Temperatur.
 12. Drücken Sie oben am Griff auf die Entriegelungstaste und heben Sie den Frittierkorb aus der Auffangpfanne.

13. Leeren Sie die Speise auf einen Teller oder in eine Schüssel.



HINWEIS:

Entnehmen Sie zerbrechliche Speisen mit der Zange.

Programme

Programmtaste	Display	Temperatur (mögl. Temperatur.)	Frittierzeit (Min.) (mögl. Frittierzeit)
WARMUP (vorheizen)		80°C (80-200°C)	5 (0-30)
CHIPS (Pommes)		200°C (80-200°C)	20 (0-30)
CHICKEN (Hühnchen)		180°C (80-200°C)	25 (0-30)
STEAK (Steak)		180°C (80-200°C)	15 (0-30)
SHRIMPS (Krabbe/Garnele)		160°C (80-200°C)	20 (0-30)
MEAT (Fleisch)		180°C (80-200°C)	20 (0-30)
CAKE (Kuchen)		160°C (80-200°C)	30 (0-30)
FISH (Fisch)		200°C (80-200°C)	20 (0-30)

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.

Zubereitung

Pommes

Dünne, gefrorene Pommes	
Menge (Min.-Max.)	300-700 g
Frittierzeit in Minuten	9-16
Temperatur	200°C
Schütteln	Ja
Extras	---

Dicke, gefrorene Pommes	
Menge (Min.-Max.)	300-700 g
Frittierzeit in Minuten	11-20
Temperatur	200°C
Schütteln	Ja
Extras	---

selbstgemachte Pommes (8 x 8 mm)

Menge (Min.-Max.)	300-800 g
Frittierzeit in Minuten	10-16
Temperatur	200°C
Schütteln	Ja
Extras	Vorher mit etwa ½ TL Öl einreiben

Kartoffeln**selbstgemachte Kartoffelecken**

Menge (Min.-Max.)	300-800 g
Frittierzeit in Minuten	18-22
Temperatur	180°C
Schütteln	Ja
Extras	Vorher mit etwa ½ TL Öl einreiben

selbstgemachte Kartoffelwürfel

Menge (Min.-Max.)	300-750 g
Frittierzeit in Minuten	12-18
Temperatur	180°C
Schütteln	Ja
Extras	Vorher mit etwa ½ TL Öl einreiben

Rösti

Menge (Min.-Max.)	250 g
Frittierzeit in Minuten	15-18
Temperatur	180°C
Schütteln	Ja
Extras	---

Kartoffel-Gratin

Menge (Min.-Max.)	500 g
Frittierzeit in Minuten	15-18
Temperatur	200°C
Schütteln	Ja
Extras	---

Fleisch

Schweinekotelett	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Frittierzeit in Minuten	10-14
Temperatur	180°C
Schütteln	Nein
Extras	---

Steak	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Frittierzeit in Minuten	8-12
Temperatur	180°C
Schütteln	Nein
Extras	---

Hamburger	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Frittierzeit in Minuten	7-14
Temperatur	180°C
Schütteln	Nein
Extras	---

Bratwurst	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Frittierzeit in Minuten	13-15
Temperatur	200°C
Schütteln	Nein
Extras	---

Keulen	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Frittierzeit in Minuten	18-22
Temperatur	180°C
Schütteln	Nein
Extras	---

Hähnchenbrust	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Frittierzeit in Minuten	10-15
Temperatur	180°C
Schütteln	Nein
Extras	---

Gefrorene Chicken-Nuggets	
Menge (Min.-Max.)	100-500 g
Frittierzeit in Minuten	6-10
Temperatur	200°C
Schütteln	Ja
Extras	Bratfertige Chicken-Nuggets verwenden

Frühlingsrolle

Frühlingsrolle	
Menge (Min.-Max.)	100-400 g
Frittierzeit in Minuten	8-10
Temperatur	200°C
Schütteln	Ja
Extras	Bratfertige Frühlingsrollen verwenden

Fischstäbchen

Gefrorene Fischstäbchen	
Menge (Min.-Max.)	100-400 g
Frittierzeit in Minuten	6-10
Temperatur	200°C
Schütteln	Nein
Extras	Bratfertige Fischstäbchen verwenden

Käsesnacks

Käsesnacks	
Menge (Min.-Max.)	100-400 g
Frittierzeit in Minuten	8-10
Temperatur	180°C
Schütteln	Nein
Extras	Bratfertige Käsesnacks verwenden

Gefülltes Gemüse

Gefülltes Gemüse	
Menge (Min.-Max.)	100-400 g
Frittierzeit in Minuten	10
Temperatur	160°C
Schütteln	Nein
Extras	---

Backwaren

Kuchen	
Menge (Min.-Max.)	300 g
Frittierzeit in Minuten	20-25
Temperatur	160°C
Schütteln	Nein
Extras	Verwenden Sie eine Backform

Quiche	
Menge (Min.-Max.)	400 g
Frittierzeit in Minuten	20-22
Temperatur	180°C
Schütteln	Nein
Extras	Verwenden Sie eine Backform

Muffin	
Menge (Min.-Max.)	300 g
Frittierzeit in Minuten	15-18
Temperatur	200°C
Schütteln	Nein
Extras	Verwenden Sie eine Backform

Süße Snacks	
Menge (Min.-Max.)	400 g
Frittierzeit in Minuten	20
Temperatur	160°C
Schütteln	Nein
Extras	Verwenden Sie eine Backform

Pommes-Rezept

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 Heißluftfritteuse von der Stromversorgung und 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	230 V / 50 Hz
Leistung	1500 W
Temperatur	80-200°C
Frittierzeit	0-30 Minuten
Programme	8
Maße	670 x 405 x 355 mm
Gewicht	4800 g

Kundenservice: 07631 / 360 – 350

Importiert von:

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

© REV3 – 09.10.2017 – BS//LS

HF-318.p

Friteuse digitale à air chaud 1500 W

8 programmes

Mode d'emploi



Table des matières

Votre nouvelle friteuse à air chaud	4
Contenu	4
Consignes préalables	5
Consignes de sécurité	5
Notes sur les appareils à alimentation électrique.....	6
Consignes importantes concernant le traitement des déchets.....	6
Déclaration de conformité	7
Description du produit	7
Mise en marche	10
Utilisation	10
Programmes	12
Astuces.....	13
Préparation	13
Frites.....	13
Pommes de terre	14
Viande.....	15
Nems	16
Bâtonnets de poisson pané	16
En-cas au fromage	16
Légumes farcis	17
Pains et pâtisseries.....	17
Recettes des frites	18
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
- Bac collecteur (avec revêtement antiadhésif)
- Panier à friture (avec revêtement antiadhésif)
- 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 !
- 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 !
- Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit ! Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- 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 ou à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil 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 les mains et le 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 l'appareil de l'alimentation électrique immédiatement si de la fumée foncée s'échappe de l'appareil. Attendez que la fumée se soit dissipée avant de retirer le bac.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est conçu pour l'usage privé habituel uniquement.
- Laissez toujours l'appareil refroidir pendant au moins 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, afin que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- 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.
- 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.

Notes sur les appareils à alimentation électrique

Cet appareil est alimenté par un courant électrique. De ce fait, le risque de choc électrique est foncièrement constant. Par conséquent :

- Ne saisissez jamais le connecteur avec des 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.
- Veillez à ne pas plier, écraser, pincer le câble d'alimentation, ni à l'exposer à des sources de chaleur ou des objets pointus ou tranchants. Évitez de laisser l'appareil devenir un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher.
- 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 éclaboussures et conçus avec des caractéristiques appropriées à l'appareil.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide, et maintenez-le à l'écart de la pluie et de l'humidité.
- Avant de le brancher à l'alimentation, assurez-vous que l'indication de tension électrique inscrite sur l'appareil correspond bien à celle délivrée par votre prise murale. Utilisez uniquement des prises murales reliées à la terre.

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 le produit NC-2391 conforme 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.



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

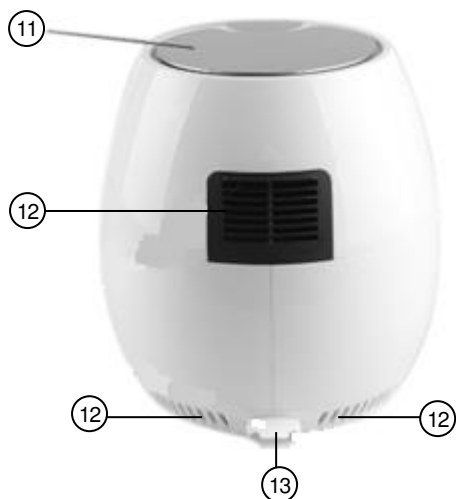
La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.



Description du produit



- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 1. Touches de programme | 6. Réglage de la température |
| 2. Réglage de l'heure | 7. Panier à friture |
| 3. Touche Start | 8. Bac collecteur |
| 4. Touche CANCEL | 9. Poignée |
| 5. Écran LCD | 10. Bouton de déverrouillage |



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 11. Entrée d'air 12. Évacuation de l'air 13. Câble d'alimentation 14. Affichage du programme | <ul style="list-style-type: none"> 15. Indication Chaleur/Circulation d'air 16. Indication de la durée (minuteur) 17. Affichage de la température |
|---|--|

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. Posez la friteuse à air chaud sur une surface stable, plane, et résistante à la chaleur. Maintenez une distance de sécurité d'au moins 10 cm dans toutes les directions, et conformez-vous aux consignes de sécurité figurant au début de ce mode d'emploi.
2. Branchez la fiche d'alimentation secteur à une prise murale adaptée. L'écran s'allume et un signal sonore retentit.



ATTENTION !

La prise murale où vous branchez l'appareil doit se trouver près de l'appareil et être facilement accessible afin de vous permettre de la débrancher rapidement en cas d'urgence.

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. Poussez le bac collecteur dans la friteuse, de manière à ce que vous l'entendiez s'enclencher dans la friteuse et qu'il soit parfaitement verrouillé.
5. Appuyez sur le bouton de sélection du programme [**WARM UP**] puis sur [**START**]. La friteuse préchauffe pendant 5 minutes. Une fois la durée indiquée à l'écran écoulée, plusieurs signaux sonores retentissent. La friteuse est maintenant prête à être utilisée.
6. Sortez le bac collecteur de la friteuse, et posez-le sur une surface résistante à la chaleur, par exemple sur un dessous de plat



ATTENTION !

Ne touchez pas la friteuse (en particulier le boîtier intérieur et les accessoires) pendant l'utilisation et immédiatement après. Risque de brûlures. Lorsque le bac collecteur est chaud, utilisez un gant de cuisine ou des maniques pour le retirer.

7. Placez les ingrédients dans le panier à friture, et insérez le bac collecteur dans la friteuse.
8. Appuyez sur la touche de programme qui correspond au plat à préparer (**CHIPS, CHICKEN, STEAK, SHRIMP, MEAT, CAKE, FISH**). Vous pouvez également effectuer vous-même les réglages : utilisez la touche (2) puis les touches [+] / [-] pour régler le temps de cuisson.
Utilisez la touche (6) puis les touches [+] / [-] pour régler la température.
Le temps de cuisson et la température s'affichent à l'écran.

Lorsque vous sélectionnez un programme, vous pouvez également modifier manuellement le temps de cuisson et la température :

- Appuyez sur [+] / [-] à côté du symbole de l'horloge (2) afin de modifier le temps de cuisson, de minute en minute. Le symbole de l'horloge clignote à l'écran. Le temps de cuisson peut être réglé de 0 à 30 minute(s).
- Appuyez sur [+] / [-] à côté du symbole du thermomètre (6) afin de modifier la température de cuisson, par intervalles de 5°C. La température peut être réglée de 80°C et 200°C.
Le symbole du thermomètre clignote à l'écran.



NOTE : Maintenez la touche appuyée pour modifier le réglage plus rapidement.

- Appuyez sur [**CANCEL**] pour revenir à la dernière valeur réglée. Appuyez à nouveau sur cette touche pour quitter le programme.
9. Appuyez sur [**START**] pour lancer le processus de cuisson. Le symbole Chaleur/Circulation d'air clignote à l'écran.
 10. Une fois le programme terminé, la friteuse émet plusieurs signaux sonores. Environ 20 secondes plus tard, la fonction Circulation d'air s'arrête automatiquement. Sortez le bac collecteur de la friteuse, et posez-le sur une surface résistante à la chaleur (un dessous de plat par exemple).
 11. Vérifiez que les aliments sont bien cuits. Si besoin, renouvelez le processus de cuisson, en choisissant alors un temps de cuisson plus court et une température adaptée.

12. Appuyez sur le bouton de déverrouillage situé sur le dessus de la poignée, et soulevez le panier à friture pour le sortir du bac collecteur.
13. Retirez les aliments et placez-les dans une assiette ou un plat.



NOTE : Utilisez la pince pour retirer les aliments qui pourraient se casser.

Programmes

Touche Programme	Écran	Température par défaut	Temps de cuisson par défaut
WARMUP (Préchauffage)		80 °C	5 minutes
CHIPS (frites)		200 °C	20 minutes
CHICKEN (Poulet)		180 °C	25 minutes
STEAK		180 °C	15 minutes
SHRIMPS (crabe/crevettes)		160 °C	20 minutes
MEAT (Viande rouge)		180 °C	20 minutes
CAKE (Gâteau)		160 °C	30 minutes
FISH (Poisson)		200 °C	20 minutes

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	Oui
Autres	---

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

Gratin de pommes de terre

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

Viande

Côtelettes de porc

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

Steak

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

Steak haché

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

Saucisses à griller

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

Cuisses de volaille

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

Blanc de poulet

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

Morceaux de poulet pané (congelés)

Quantité	de 100 à 500 g
Temps de cuisson en minutes	6-10
Température	200 °C
Remuer	Oui
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	Oui
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	Non
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	Non
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	Non
Autres	---

Pains et pâtisseries

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

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

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

En-cas sucrés	
Quantité (minimum/maximum)	400 g
Temps de cuisson en minutes	20
Température	160 °C
Remuer	Non
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 !

Avant de commencer le nettoyage de la friteuse à air chaud, débranchez-la de l'alimentation électrique et attendez qu'elle ait complètement refroidi.

- 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	230 V / 50 Hz
Puissance	1500 W
Température	80-200 °C
Temps de cuisson	de 0 à 30 min
Programmes	8
Dimensions	670 x 405 x 355 mm
Poids	4800 g

Importé par :

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

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

© REV3 – 09.10.2017 – BS//LS