

PerfectFry PFD5B

Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch/ Français

moa
color your life

www.moacolors.com

BEFORE USE

Before use, please read this manual carefully.

Only connect the appliance to an earthed wall socket.

This appliance is for household use only. When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to avoid fires, electric shocks, burns, or other injuries and damage. Read these operating and safety instructions carefully.

IMPORTANT SAFEGUARDS (1/3)

- Never immerse the housing, which contains electrical components and heating elements, in water and rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance in order to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the tray, so as to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air exhaust openings while the appliance is operating.
- Do not fill the frying tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Check whether the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage in your country before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced at a service center authorized by similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

IMPORTANT SAFEGUARDS (2/3)

- This appliance is not suitable for children or people who are either physically or mentally handicapped or those who lack experience and knowledge. If you want anyone else to use the appliance, that person should be properly guided on its use.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children when the appliance is switched on or is cooling down.
- Keep the main cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, and always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtains.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances; Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance; Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any purpose other than what is described in this manual.
- Do not let the appliance have an unattended operation.
- During hot air frying, hot steam is released through the air exhaust openings; Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air exhaust openings; Be careful of hot steam and hot air when you remove the frying tray from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance; Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying tray from the appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS (3/3)

- Place the appliance on a horizontal and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.

- Remove burnt remnants.

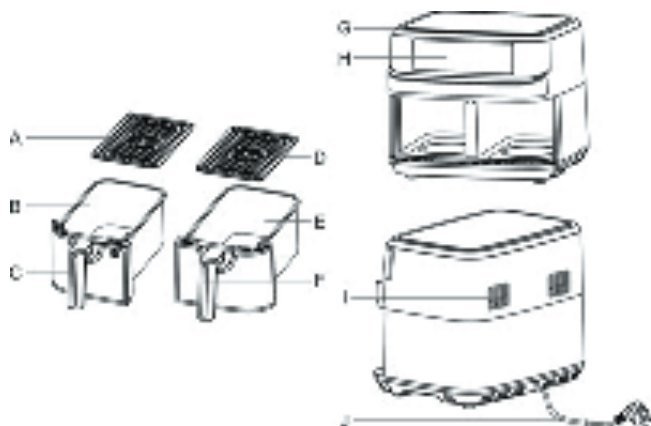
- This appliance is intended for normal household use only. It is neither intended for use in environments such as staff kitchens, offices, farms, or other work environments nor intended to be used by clients in hotels or other similar environments.

- If the appliance is used improperly or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the seller refuses any liability for any damage that may be caused.

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

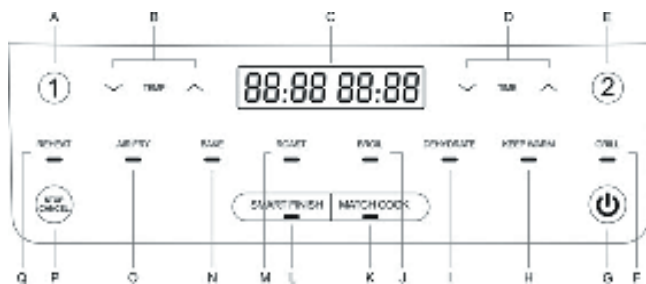
PARTS AND DESCRIPTION



A,D: Rack
C,F: Basket handle
H: Control panel
J: Power cord

B,E: The tray
G: Top cover
I: Vent windows

CONTROL PANEL



- A: Zone 1
- C: Timer/temperature
- E: Zone 2
- G: Power
- I: Dehydrate
- K: Match cook
- M: Roast
- O: Air fry
- Q: Reheat

- B: Temperature plus/minus
- D: Timer plus/minus
- F: Grill
- H: Keep warm
- J: Broll
- L: Smart Finish
- N: Bake
- P: Stop/cancel

USING THE APPLIANCE (1/3)

Preparing for use

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Place the crisper rack in the frying tray properly.
Do not fill the frying tray with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the air-frying result.

Usage

1. Power on

Plugin, there are BEEPS sounds. Light up. 1 second will be back to standby mode: all lights will be off except for the "power" button

2. Menu selection/Temperature/Time

Zone1 or Zone2 works individually.

Plugin, it is in standby mode. Press the "power" button, Then press "1" or "2" select the cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using the Time +/- and Temperature +/- buttons. You can also press any function icon to cook different food. then press the "Stop/Cancel" unit started to work.

Zone1 and Zone2 work at the same time.

1. Plugin, it is in standby mode. Press the "power" button, Then press "1", select the cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using the Time +/- and Temperature +/- buttons. You can also press any function icon to cook different food.

2. After finishing the "1" function, press "2" and select the cooking function. you can adjust the time and temperature freely by using the Time +/- and Temperature +/- buttons. You can also press any function icon to cook different food.

3. After finishing the above program then press "Stop/Cancel" unit started to work. Every function has its own default time and temperature (As shown in the table). Customers can adjust the time and temperature freely by using the Time +/- and Temperature +/- buttons.

USING THE APPLIANCE (2/3)

The temperature control range is 50-200°C, with every click on the + / - the temperature will increase or reduce by 10°C. At 200°C, press the "+", will loop back to a temperature of 50°C, press the "-" at 50°C temperature will cycle back to 200°C. In the process of temperature control, the temperature digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the temperature has been done of setting;

The adjusting time range is 1 to 60 mins. every click on the + / - time will increase or reduce 1 min. At 60 min if you press "+", the time will cycle back to 01 min, At 01 min, if you press "-", the time will cycle back to 60 min. In the process of time control, the time digital display will flicker on the screen (not flashing during working), after flickering 3 times, the time has been done setting.

3. Start, pause/stop

After the select function, set the right time and right temperature, press "Stop/Cancel", the "Stop/Cancel" start to flicker, after BEEPS sounds, the machine starts to work. During the machine working, press "Stop/Cancel", after BEEPS sounds, the machine stops working, "Stop/Cancel" stops flickering. during the machine working, press the "power" button, after BEEPS, the machine stop working, and the machine back to standby mode.

Noted:

(1). During working, you can take the frying tray out, stop working, and you can check the cooking result or add more food, machine continues to work on the program if pull in the frying tray.

4. End of program

The heating element stops working when working time is done, show 00 min, the motor continues to work, buzzer warning. The motor continues to work for 1 min, cooling machine, then machine enters the standby mode.

USING THE APPLIANCE (3/3)

Smart Finish



Cooking 2 foods using 2 different functions, temps or cook times, and finish at the same time.

Step1: Program Zone1

Place food in the basket

press: "1"

Select a cooking function

Step2: Program Zone2

Place food in the basket

Press: "2"

Select a cooking function

Step3: Begin cooking

Select Smart Finish

Press: "Stop/Cancel" to begin cooking

Match Cook



Cooking the same food in each zone

Set Zone 1 and use MATCH COOK to automatically match settings to zone 2.

Step1: Select MATCH COOK

Step2: Select a cooking function

Press: "Stop/Cancel" to begin cooking.

MENU TABLE

Menu: Pre-heat
Time (min): 3
Tempratuur (°C): 180

Menu: French fries
Time (min): 18
Tempratuur (°C): 200

Menu: Meat
Time (min): 12
Tempratuur (°C): 200

Menu: Drumsticks
Time (min): 20
Tempratuur (°C): 200

Menu: Steak
Time (min): 12
Tempratuur (°C): 180

Menu: Cake
Time (min): 25
Tempratuur (°C): 160

Menu: Shrimp
Time (min): 8
Tempratuur (°C): 180

Menu: Fish
Time (min): 10
Tempratuur (°C): 180

Menu: Pizza
Time (min): 20
Tempratuur (°C): 180

Menu: Vegetable
Time (min): 10
Tempratuur (°C): 160

Menu: Hot dog
Time (min): 12
Tempratuur (°C): 180

Menu: Chops
Time (min): 25
Tempratuur (°C): 200

OPERATION STEP

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Put the ingredients into the frying tray.
3. Put the frying tray in the right position; Choose a function from the menu and press START/PAUSE to start cooking.

4. Screen display

It will show temperature and time. Temperature is the setting temperature and time is the remaining working time.
The function we have selected is flicker.

5. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, you can pull the frying tray out of the appliance by the handle and shake it. Then, you can slide the frying tray back into the air fryer.

6. When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. You can pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

7. Check whether the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, you can simply slide the frying tray back into the appliance and cook it for extra minutes.

8. Empty the tray into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.

Tip: To remove large or fragile ingredients, you can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the tray.

9. When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Note: When you use the Air Fryer for the first time, a slight smoke or odor may be emitted. This is normal and will soon disappear. It is essential to ensure that there is sufficient ventilation around the Air Fryer.

SETTINGS

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature. This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are only for reference. As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air Technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the frying tray briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Cooking Tips

Air Fryer and Parts will become hot during the cooking process.

Do not overfill the Fry tray with food.

Do not pack foods into the Fry tray.

Using Oil

Adding a small amount of oil to food can make them crispier.

Oil sprays are good for applying small amounts of oil evenly to food.

Food Tips

You can air fry frozen food that can be baked in the oven.

To make cakes, hand-pies, or any foods with filling or batter, you can place foods in a heat-safe container and put that in Fry Tray.

Pat dry foods with marinades before adding to Fry Tray.

Reheating Foods

Simply set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE – Note: these settings are a guide. As ingredients differ in size shape and brand, you may need to adjust cooking times and temperatures.

Note: It is better to add 3 minutes to the preparation time before you start frying if the appliance is cold

CLEANING & STORAGE

Clean the appliance after every use.

The frying tray and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Remove the main plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the frying tray to let the air fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the frying tray with hot water, some washing liquid soap, and a non-abrasive sponge.

You can use a washing liquid to remove any remaining dirt.

Note: The frying tray is dishwasher-proof.

Tip: If dirt is stuck to the crisper rack or at the bottom of the frying tray, you can fill the frying tray with hot water and some washing liquid soap, put the crisper rack in the frying tray, and let the frying tray and the crisper rack soak for approximately 10 minutes.

1. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

2. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues

When storing the appliance:

1. Unplug the appliance and let it cool down.

2. Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

Problem: The air fryer does not work

Possible cause:

1. The appliance is not plugged into the mains.
2. You have not set the timer.

Solution:

1. Put the mains plug in an earthed wall socket.
2. Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.

Problem: Food not fully cooked

Possible cause:

1. The amount of the ingredients in the Frying Tray is too much.
2. The set temperature is too low.
3. The preparation time is too short.

Solution:

1. Put smaller batches of ingredients in the Frying Tray. Smaller batches are fried more evenly.
2. Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings').
3. Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings').

Problem: The ingredients are fried unevenly in the air fryer.

Possible cause: Certain types of the ingredients need to be shaken halfway throughout the preparation time.

Solution: Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway throughout the preparation time (see section 'Settings').

Problem: Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer

Possible cause: You use a type of snack meant to be prepared in a traditional deep fryer.

Solution: Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

Problem: Cannot slide the pan into the appliance properly.

Possible cause: There is too much food in the Frying Tray.

Solution: Do not fill the tray beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.

Problem: White smoke comes out of the appliance

Possible cause: You are preparing greasy ingredients.

Solution: Note that the temperature is well-controlled to be under 180°C, when you fry greasy ingredients in the air fryer.

DISPOSAL

Do not dispose of the device in normal domestic waste.
Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.
Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

WARRANTY

Dear Valued Customer,

Thank you very much for purchasing a MOA product.

We wish you to inform you that this product is covered by a warranty which complies with all legal provisions concerning existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.

Should you find any defect or malfunction of your MOA product, please contact the appropriate Customer Care Center.

Sincerely yours,
The MOA Team

VOOR HET GEBRUIK

Lees deze handleiding voor gebruik met aandacht.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik. Bij gebruik van elektrische apparaten, moeten algemene veiligheidsmaatregelen altijd opgevolgd worden om brand, elektrische schokken, brandwonden en andere verwondingen en vormen van schade te voorkomen. Lees deze gebruiksaanwijzing en veiligheidsmaatregelen zorgvuldig.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN (1/3)

- Dompel de behuizing nooit onder water en reinig deze niet onder de kraan. Deze bevatten elektronische onderdelen en verhittelementen.
- Laat geen water of andere vloeistof het apparaat binnendringen om een elektrische schok te voorkomen.
- Plaats de ingrediënten altijd eerst in de bak, zodat deze niet in contact komen met de verhittelementen.
- Bedek de openingen van de luchtinlaat en luchtafvoer niet terwijl het apparaat in gebruik is.
- Vul de frituurbak niet met olie; dit kan een brandgevaar vormen.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl deze in gebruik is.
- Controleer of de voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de lokale netspanning van uw land voordat u het apparaat ermee verbindt.
- Niet gebruiken als de stekker, de kabel of het apparaat is beschadigd.
- Laat de stroomkabel bij schade vervangen bij een servicepunt of een vergelijkbaar bevoegd persoon om gevaar te voorkomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (2/3)

- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of volwassenen met beperkte fysieke of mentale capaciteit of met gebrek aan ervaring en kennis. Wil u iemand anders het apparaat laten gebruiken, zorg dan dat deze zorgvuldig wordt geïnstrueerd.
- Houd het apparaat en de stroomkabels buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat staat ingeschakeld of afkoelt.
- Houd de stroomkabel weg van hete oppervlaktes.
- Gebruik de stekker niet en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Verbind het apparaat alleen met een geaard stopcontact en zorg altijd dat de stekker correct in het stopcontact zit.
- Verbind dit apparaat nooit met een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of nabij brandbare materialen zoals een tafelleed of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten; laat ten minste 10cm vrije ruimte tussen de achterkant en de zijkanten en 10cm vrije ruimte boven het apparaat; plaats niets boven op het apparaat.
- Gebruik het apparaat alleen voor de doeleinden beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Tijdens het airfryen komt er hete stoom vrij via de openingen van de luchtafvoer; houd je handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en openingen van de luchtafvoer; wees voorzichtig met de hete stoom en hete lucht wanneer je de frituurbak uit het apparaat haalt.
- Het oppervlak onder het apparaat kan heet worden tijdens gebruik.
- Verwijder meteen de stekker uit het stopcontact bij donkere rook uit het apparaat; wacht tot de rookontwikkeling is gestopt voordat u de frituurbak uit het apparaat neemt.

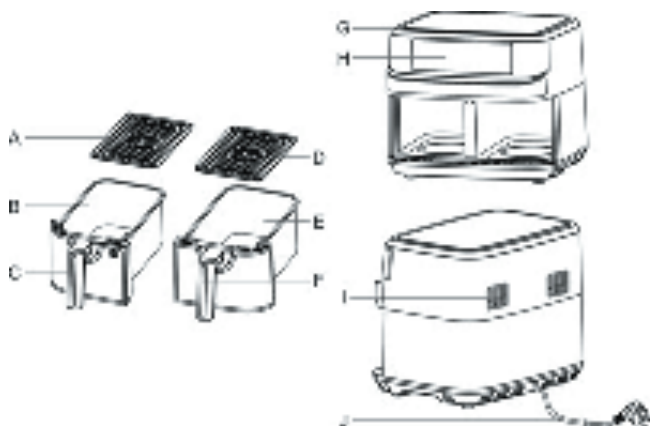
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN (3/3)

- Plaats het apparaat op een horizontaal en stevig oppervlak.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het verplaatst of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande resten.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen noch voor gebruik door klanten in hotels of vergelijkbare omgevingen.
- Bij onjuist gebruik van het apparaat of gebruik niet in lijn met de instructies in de handleiding is de garantie ongeldig en weigert de verkoper aansprakelijkheid voor schade die hierdoor wordt veroorzaakt.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal
2. Verwijder alle stickers of labels van het apparaat behalve het informatielabel.
3. Reinig de frituurbak grondig met heet water en wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
Opmerking: Deze onderdelen zijn vaatwasserbestendig.
4. Droog de binnenkant en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

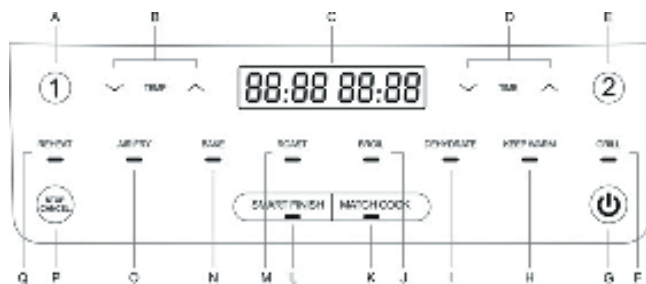
ONDERDELEN EN BESCHRIJVING



A,D: Rek
C,F: Handvat bak
H: Bedieningspaneel
J: Stroomkabel

B,E: Frituurbak
G: Deksel
I: Ventilatiegaten

BEDIENINGSPANEEL



A: Zone 1
 C: Timer/temperatuur
 E: Zone 2
 G: Aan/uit
 I: Uitdrogen
 K: Match Cook
 M: Grillen
 O: Airfryen
 Q: Opwarmen

B: Temperatuur plus/minus
 D: Timer plus/minus
 F: Roosteren
 H: Warm houden
 J: Braden
 L: Smart Finish
 N: Bakken
 P: Stop/annuleren

HET APPARAAT GEBRUIKEN (1/3)

Vorbereiden voor gebruik

1. Plaats het apparaat op een stevig horizontaal en hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het patatrooster correct in de frituurbak.
Vul de frituurmand niet met olie of een andere vloeistof.
Plaats niets boven op het apparaat. De verstooft de luchtstroom en beïnvloedt het airfry-resultaat.

Gebruik

1. Zet het apparaat aan
Plugin, u hoort BIEP-geluiden. De lichten gaan aan. Na 1 seconde schakelt het over op stand-by: alle lichten schakelen uit behalve de 'power'-knop
2. Menukeuze/Temperatuur/Tijd
Zone1 of Zone2 werkt individu.
Plugin, het apparaat staat op stand-by. Druk op de 'power'-knop en vervolgens op '1' of '2' en selecteer de bereidingsfunctie. Pas de tijd en temperatuur aan naar wens met de Time +/- en Temperature +/- knoppen. Je kan ook een functie-icoon gebruiken om verschillende soorten voedsel te bereiden. Druk daarna op "Stop/Cancel" om het apparaat te starten.

Zone1 en Zone2 werken tegelijkertijd.
1. Plugin, het apparaat staat op stand-by. Druk op de 'power'-knop en vervolgens op '1' en selecteer de bereidingsfunctie. Pas de tijd en temperatuur aan naar wens met de Time +/- en Temperature +/- knoppen. Je kan ook een functie-icoon gebruiken om verschillende soorten voedsel te bereiden.
2. Wanneer '1' is afgerond, druk je op '2' en kies je een bereidingsfunctie. Pas de tijd en temperatuur aan naar wens met de Time +/- en Temperature +/- knoppen. Je kan ook een functie-icoon gebruiken om verschillende soorten voedsel te bereiden.
3. Als deze stappen zijn doorlopen, druk je op "Stop/Cancel" om het apparaat te starten. Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur (zoals weergegeven in de tabel). Pas de tijd en temperatuur aan naar wens met de Time +/- en Temperature +/- knoppen.

HET APPARAAT GEBRUIKEN (2/3)

Het temperatuurbereik is van 50-200°C. Met elke druk op +/- zakt of stijgt de temperatuur met 10°C. Na 200°C komt de + weer terug bij een temperatuur van 50°C. Na 50°C komt de - weer terug bij een temperatuur van 200°C. Tijdens het instellen knippert de digitale temperatuursdisplay (deze knippert niet wanneer het apparaat bezig is). Nadat het drie keer knippert, wordt de geselecteerde temperatuur ingesteld.

Het tijdsbereik is van 1 tot 60 minuten. Met elke druk op +/- zakt of stijgt de tijd met 1 minuut. Bij 60 minuten komt de + weer terug bij 01 minuut. Bij 01 minuut komt de - weer terug bij een 60 minuten. Tijdens het instellen knippert de digitale tijdsdisplay (deze knippert niet wanneer het apparaat bezig is). Nadat het drie keer knippert, wordt de geselecteerde tijd ingesteld.

3. Start/pauzeren/stop

Nadat de functie, tijd en temperatuur zijn ingesteld, druk je op "Stop/Cancel". "Stop/Cancel" zal nu knipperen en na een BIEP-geluid begint het apparaat te werken. Als het apparaat werkt, zal de "Stop/Cancel"-knop hem stoppen met een BIEP-geluid en knippert "Stop/Cancel" niet meer. Als het apparaat werkt, zal de "Power"-knop hem stoppen met een BIEP-geluid en het apparaat op stand-by zetten.

Opmerking:

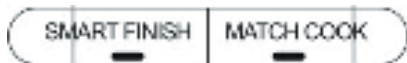
1. De frituurbak kan tijdens het frituren verwijderd worden. De airfryer stopt automatisch, zodat je de inhoud kan controleren of meer voedsel kan toevoegen. Het apparaat gaat automatisch verder met het programma als de frituurbak weer wordt ingeschoven.

4. Einde programma

Het verhittingselement stopt met werken als de ingestelde tijd is verlopen. De display toont 00 min. De motor blijft draaien en er klinkt een zoemer. De motor blijft nog 1 minuut draaien om het apparaat af te koelen. Daarna gaat het apparaat op stand-by.

HET APPARAAT GEBRUIKEN (3/3)

Smart Finish



Bereid 2 soorten eten met 2 verschillende functies, temperaturen of bereidingstijden en laat ze tegelijkertijd afronden.

Stap 1: Programma Zone1

Plaats het eten in de bak

Druk op: "1"

Kies een bereidingswijze

Stap 2: Programma Zone2

Plaats het eten in de bak

Druk op: "2"

Kies een kookfunctie

Stap 3: Begin met bereiden

Kies Smart Finish

Druk op: "Stop/Cancel" om het bereiden te starten

Match Cook



Bereid hetzelfde eten in elke zone

Kies Zone 1 en druk op MATCH COOK om automatisch dezelfde instellingen toe te passen op zone 2.

Stap 1: Kies MATCH COOK

Stap 2: Kies een bereidingswijze

Druk op: "Stop/Cancel" om het bereiden te starten

MENU-TABEL

Menu: Voorverwarmen
Tijd (min): 3
Temperatuur (°C): 180

Menu: Patat
Tijd (min): 18
Temperatuur (°C): 200

Menu: Vlees
Tijd (min): 12
Temperatuur (°C): 200

Menu: Kippenpoten
Tijd (min): 20
Temperatuur (°C): 200

Menu: Steak
Tijd (min): 12
Temperatuur (°C): 180

Menu: Cake
Tijd (min): 25
Temperatuur (°C): 160

Menu: Garnaal
Tijd (min): 8
Temperatuur (°C): 180

Menu: Vis
Tijd (min): 10
Temperatuur (°C): 180

Menu: Pizza
Tijd (min): 20
Temperatuur (°C): 180

Menu: Groenten
Tijd (min): 10
Temperatuur (°C): 160

Menu: Hotdog
Tijd (min): 12
Temperatuur (°C): 180

Menu: Koteletten
Tijd (min): 25
Temperatuur (°C): 200

STAPSGEWIJZE BEDIENING

1. Verbind de stroomkabel met een geaard stopcontact.
2. Stop de ingrediënten in de frituurbak.
3. Plaats de frituurbak in de juiste positie. Kies een functie uit het menu en druk op "START/PAUSE" om de bereiding te starten.
4. Schermdisplay
Deze toont de temperatuur en tijd. Temperatuur is de ingestelde temperatuur en tijd is de resterende bereidingstijd.
De gekozen functie knippert.
5. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden omgeschud (zie paragraaf "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, kan je de frituurbak uit het apparaat halen met het handvat en deze schudden. Plaats daarna de frituurbak weer terug in de airfryer.
6. Hoor je de timerbel, dan is de bereidingstijd verstreken. Haal de bak uit het apparaat en plaats het op een hittebestendig oppervlak.
7. Controleer of alle ingrediënten gereed zijn.
Als nog niet alle ingrediënten klaar zijn, plaats dan de frituurbak terug in het apparaat en bereid het nog een paar minuten extra.
8. Leeg de bak in een schaal of op een bord.
Tip: Voor grote of breekbare ingrediënten kan je een tang gebruiken om de ingrediënten uit de bak te halen.

Tip: Voor grote of breekbare ingrediënten kan je een tang gebruiken om de ingrediënten uit de bak te halen.
9. Als er een partij ingrediënten klaar is, is de airfryer onmiddellijk gereed voor de volgende partij.

Opmerking: Bij het eerste gebruik van de airfryer kan er lichte rook of een geur vrijkomen. Dit is normaal en verdwijnt snel. Het is cruciaal dat er voldoende ventilatie rond de airfryer is.

INSTELLINGEN

Naast het voorgeprogrammeerde menu kan je de airfryer ook gebruiken voor andere gerechten door de tijd en temperatuur in te stellen. De tabel hieronder helpt je de basisinstellingen te kiezen voor de ingrediënten die je wilt bereiden.

Opmerking: Deze instellingen zijn slechts ter referentie. Ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk. Daarom kunnen wij de beste instelling voor jouw ingrediënt niet garanderen.

Omdat de Rapid Air Technology de lucht in het apparaat meteen opwarmt, kan je de frituurbak kort uit het apparaat halen tijdens het hot air frying zonder het proces te verstoren.

Bereidingstips

Airfryer en onderdelen worden heet tijdens het bereidingsproces.

Vul de frituurbak niet met te veel ingrediënten.

Verpak de ingrediënten in de frituurbak niet.

Oliegebruik

Met een klein beetje olie kunnen de ingrediënten nog krokanter worden.

Oliesprays zijn handig om kleine hoeveelheden olie gelijk over het eten te verspreiden.

Tips voor ingrediënten

Je kan diepgevroren ingrediënten airfryen als het geschikt is voor de oven.

Voor cakes, taartjes of eten met vulling of beslag gebruik je een hittebestendige container die je in de frituurbak legt.

Marineer droge ingrediënten voordat je ze in de frituurbak stopt.

Eten opnieuw verwarmen

Stel de temperatuur in op 150°C voor hooguit 10 minuten.

BEREIDINGSGIDS - Opmerking: deze instellingen zijn een gids.

Ingrediënten verschillen in oorsprong, grootte, vorm en merk. Hierdoor kan het nodig zijn dat je de bereidingstijd en -temperaturen aanpast.

Opmerking: We raden aan om 3 minuten aan de bereidingstijd toe te voegen als je begint met frituren en het apparaat nog koud is.

REINIGEN & OPSLAG

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

De frituurbak en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om deze schoon te maken; dit kan de antiaanbaklaag aantasten.

1. Verwijder de stroomkabel uit de stekkerdoos en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: Verwijder de frituurbak zodat de airfryer sneller kan afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

3. Reinig de frituurbak met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.

Gebruik afwasmiddel om het overblijvende vuil te verwijderen.

Opmerking: De frituurbak is geschikt voor de vaatwasser.

Tip: Blijft er vuil zitten in het patatrooster of onderaan de frituurbak, dan kun je de frituurbak vullen met heet water en wat afwasmiddel.

Plaats het patatrooster in de frituurbak en laat ze ongeveer 10 minuten weken.

1. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.

2. Reinig het verhitingselement met een afwasborstel om etensresten te verwijderen.

Bij het opslaan van het apparaat:

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem: De airfryer werkt niet

Mogelijke oorzaak:

1. Het apparaat is niet aangesloten op een stroombron.
2. Er is geen tijd ingesteld.

Oplossing:

1. Verbind de stroomkabel met een geaard stopcontact.
2. Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd om het apparaat aan te zetten.

Probleem: Eten niet volledig bereid

Mogelijke oorzaak:

1. Er zaten te veel ingrediënten in de frituurbak.
2. De ingestelde temperatuur was te laag.
3. De bereidingstijd was te kort.

Oplossing:

1. Stop kleinere hoeveelheden ingrediënten in de frituurbak. Kleinere porties worden gelijkmatiger gefrituurd.
2. Draai de temperatuurknop tot de gewenste temperatuurinstelling (zie paragraaf "Instellingen").
3. Draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd (zie paragraaf "Instellingen").

Probleem: De ingrediënten zijn ongelijk gefrituurd in de airfryer.

Mogelijke oorzaak: Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege het bereidingsproces worden opgeschud.

Oplossing: Ingrediënten die bovenop of over elkaar heen liggen (zoals patat) moeten halverwege het bereidingsproces worden opgeschud (zie paragraaf "Instellingen").

Probleem: Gefrituurde snacks zijn niet krokant als ze uit de airfryer komen.

Mogelijke oorzaak: Je gebruikt een type snack dat bedoeld is voor een traditionele frituurpan.

Oplossing: Gebruik ovensnacks of breng een beetje olie aan op de snacks voor een krokanter resultaat.

Probleem: De bak schuift niet juist in het apparaat.

Mogelijke oorzaak: Er zit te veel eten in de frituurbak.

Oplossing: Vul de bak niet met meer dan de maximaal aangegeven hoeveelheid in de tabel op de vorige pagina.

Probleem: Er komt witte rook uit het apparaat.

Mogelijke oorzaak: De ingrediënten zijn vettig.

Oplossing: Zorg dat de temperatuur onder de 180°C blijft bij het bereiden van vette ingrediënten in de airfryer.

VERWIJDEREN

Gooi het apparaat niet bij het huishoudelijk afval.
Breng het apparaat naar een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of naar de plaatselijke milieustraat.
Houd u zich aan de huidige geldige regelgeving. Neem in geval van twijfel contact op met het dichtstbijzijnde afvalverwerkingsbedrijf.

GARANTIE

Gewaardeerde klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een MOA-product.

Wij wensen u hierbij mee te delen dat dit product wordt gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke bepalingen inzake de heersende garantie- en consumentenrechten in het land waar het product werd gekocht.

Mocht u een defect of storing vaststellen aan uw MOA-product, neemt u dan a.u.b. contact op met het passende Customer Care Center (klantenservice), waar u het product heeft gekocht.

Hartelijke groet,
Het MOA Team

VOR INBETRIEBNAHME

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch sorgfältig durch.

Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Bei der Verwendung von elektrischen Geräten sollten immer grundlegende Sicherheitsregeln beachtet werden, um Brände, Stromschläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie diese Betriebs- und Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (1/3)

- Tauchen Sie das Gehäuse, in dem sich elektrische Bauteile und Heizelemente befinden, niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um einen elektrischen Stromschlag zu vermeiden.
- Legen Sie die zu frittierenden Zutaten immer in die Schale, damit sie nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen.
- Decken Sie die Lufteintritts- und -austrittsöffnungen nicht ab, solange das Gerät verwendet wird.
- Füllen Sie kein Öl in die Schale zum Frittieren, da dies eine Brandgefahr darstellt.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen und einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, müssen Sie es in einem autorisierten Servicezentrum von ähnlich qualifizierten Personen austauschen lassen, um eine mögliche Gefahr zu vermeiden.

WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (2/3)

- Dieses Gerät ist nicht für Kinder, körperlich oder geistig behinderte Personen oder Personen mit mangelnder Erfahrung und Fachkenntnis geeignet. Wenn Sie möchten, dass eine andere Person das Gerät benutzt, muss diese Person ordnungsgemäß über den Gebrauch davon geschult werden.

- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.

- Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.

- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und bedienen Sie auch das Bedienfeld nicht mit nassen Händen.

- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an und achten Sie darauf, dass der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt ist.

- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie beispielsweise ein Tischtuch oder Vorhänge auf.

- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder gegen andere Geräte; lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten und 10 cm über dem Gerät; stellen Sie nichts auf das Gerät.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.

- Beim Heißluftfrittieren wird heißer Dampf durch die Abluftöffnungen freigesetzt; halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und diesen Abluftöffnungen; achten Sie auf den heißen Dampf und die heiße Luft, wenn Sie die Schale zum Frittieren aus dem Gerät nehmen.

- Die Fläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.

- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät austreten sehen; warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Schale zum Frittieren aus dem Gerät nehmen.

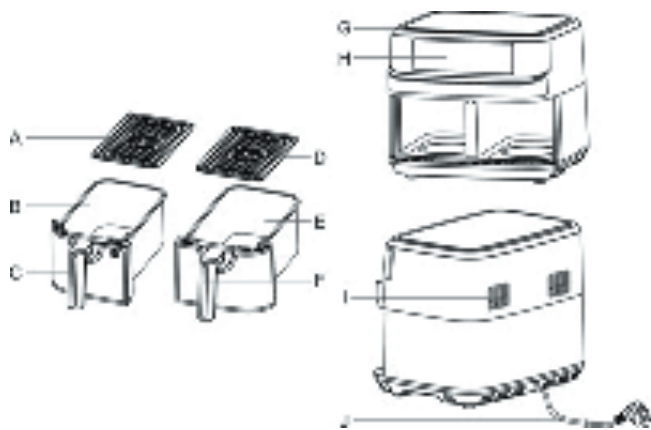
WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (3/3)

- Stellen Sie das Gerät auf eine gerade und stabile Fläche.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Reste vom Gerät.
- Dieses Gerät ist nur für den normalen Hausgebrauch bestimmt. Es ist weder für die Verwendung in Personalküchen, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsumgebungen noch für die Verwendung durch Kunden in Hotels oder anderen ähnlichen Umgebungen vorgesehen.
- Wenn das Gerät unsachgemäß oder nicht entsprechend den Anweisungen in der Bedienungsanleitung verwendet wird, erlischt die Garantie und lehnt der Verkäufer jegliche Haftung für eventuelle Schäden ab.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, mit Ausnahme des Typenschilds.
3. Reinigen Sie die Schale zum Frittieren gründlich mit heißem Wasser und etwas Flüssigseife mit einem nicht scheuernden Schwamm. Hinweis: Sie können diese Teile auch in der Spülmaschine spülen.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

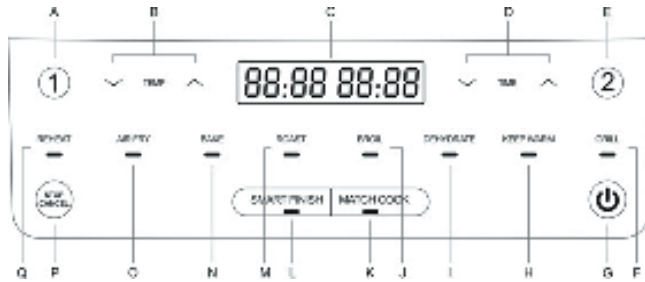
TEILE UND BESCHREIBUNG



A,D: Rost
C,F: Korbgriff
H: Bedienfeld
J: Kabel

B,E: Schale
G: Obere Abdeckung
I: Lüftungsfenster

BEDIENFELD



- | | |
|-----------------------------|-----------------------------|
| A: Zone 1 | B: Temperatur plus/minus |
| C: Zeitschaltuhr/Temperatur | D: Zeitschaltuhr plus/minus |
| E: Zone 2 | F: Grill |
| G: Strom | H: Warmhalten |
| I: Dehydrieren | J: Braten |
| K: Match Cook | L: Smart Finish |
| M: Rösten | N: Backen |
| O: Luftfrittieren | P: Stoppen/Abbrechen |
| Q: Aufwärmen | |

VERWENDUNG DES GERÄTS (1/3)

Vorbereitung der Verwendung

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, gerade und hitzebeständige Unterlage.
2. Legen Sie den Gitterrost ordnungsgemäß in die Schale zum Frittieren.
Füllen Sie kein Öl oder eine andere Flüssigkeit in die Schale.
Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies unterbricht den Luftstrom und beeinträchtigt das Ergebnis.

Verwendung

1. Einschalten
Plugin, es ertönen „BEEPS“. Das Gerät leuchtet auf. Geht nach 1 Sekunde zurück in den Standby-Modus: alle Lichter ausgeschaltet, mit Ausnahme der „Einschalt“-Taste
2. Menüauswahl/Temperatur/Zeit
Zone 1 oder Zone 2 arbeitet individuell.
Plugin, im Standby-Modus. Drücken Sie die „Einschalt“-Taste, dann drücken Sie „1“ oder „2“ und wählen Sie die Kochfunktion. Mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- können Sie die Zeit und Temperatur frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten. Drücken Sie dann die Taste „Stoppen/Abbrechen“ und das Gerät beginnt zu arbeiten.

Zone 1 und Zone 2 arbeiten zur gleichen Zeit.

1. Plugin, im Standby-Modus. Drücken Sie die „Einschalt“-Taste, dann drücken Sie „1“ und wählen Sie die Kochfunktion. Mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- können Sie die Zeit und Temperatur frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten.
2. Nach Beendigung der Funktion „1“ drücken Sie „2“ und wählen Sie die gewünschte Kochfunktion aus. Mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- können Sie die Zeit und Temperatur frei einstellen. Sie können auch ein beliebiges Funktionssymbol drücken, um verschiedene Speisen zuzubereiten.
3. Nach Beendigung des obigen Programms drücken Sie die Taste „Stoppen/Abbrechen“ und das Gerät beginnt zu arbeiten. Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur (wie in der Tabelle angezeigt). Mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- können Sie die Zeit und Temperatur frei einstellen.

VERWENDUNG DES GERÄTS (2/3)

Der Temperaturregelbereich ist 50-200°C, mit jedem Klick auf die + / - Taste wird die Temperatur um 10°C erhöht oder verringert. Bei 200°C und Sie die Taste „+“ drücken, wird der Zyklus zurück zu einer Temperatur von 50°C, drücken Sie die Taste „-“ bei 50°C Temperatur geht der Zyklus zurück zu 200°C. Während der Temperaturkontrolle flackert die digitale Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während der Arbeit), nach 3-maligem Flackern ist die Einstellung der Temperatur abgeschlossen;

Die Einstellzeit ist zwischen 1 und 60 Minuten. Jeder Klick auf die Taste Zeit + / - erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute., Wenn Sie Bei 60 Min. auf die Taste „+“ drücken, geht die Zeit zurück zu 1 Min. Wenn Sie bei 1 Min. auf die Taste „-“, geht die Zeit zurück zu 60 Min. Während der Zeitkontrolle flackert die digitale Zeitanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während der Arbeit), nach 3-maligem Flackern ist die Zeiteinstellung abgeschlossen.

3. Start, Pause/Stopp

Nach der Auswahl der Funktion, stellen Sie die richtige Zeit und die richtige Temperatur ein, drücken Sie die Taste „Stoppen/Abbrechen“. Nachdem „BEEPS“ ertönen, beginnt das Gerät zu flackern und zu arbeiten. Während die Maschine arbeitet, drücken Sie „Stoppen/Abbrechen“. Nachdem „BEEPS“ ertönen, hört die Maschine auf zu arbeiten, „Stoppen/Abbrechen“ hört auf zu flackern. während das Gerät arbeitet, drücken Sie die „Einschalt“-Taste, nachdem BEEPS ertönen, das Gerät aufhört zu arbeiten, und es zurück in den Standby-Modus geht.

Achtung:

(1). Während des Betriebs können Sie die Schale zum Frittieren herausnehmen, den Betrieb unterbrechen und das Zubereitungsergebnis überprüfen oder weitere Lebensmittel hinzufügen. Das Gerät arbeitet mit dem gewählten Programm weiter, wenn die Schale zum Frittieren wieder eingesetzt wird.

4. Ende des Programms

Das Heizelement hört auf zu arbeiten, wenn die Betriebszeit abgelaufen ist. Es wird 00 Min. angezeigt, der Motor arbeitet weiter, der Summer warnt. Der Motor arbeitet noch 1 Minute weiter, kühlt das Gerät und, daraufhin geht das Gerät in den Standby-Modus.

VERWENDUNG DES GERÄTS (3/3)

Smart Finish



Gleichzeitige Zubereitung von 2 Speisen mit 2 verschiedenen Funktionen, Temperaturen oder Garzeiten.

Schritt 1: Zone 1 programmieren

Lebensmittel in den Korb legen

Drücken Sie: „1“

Wählen Sie eine Kochfunktion

Schritt 2: Zone 2 programmieren

Lebensmittel in den Korb legen

Drücken Sie: „2“

Wählen Sie eine Kochfunktion

Schritt 3: Mit dem Kochen beginnen

Wählen Sie Smart Finish

Drücken Sie: „Stopp/Abbrechen“, um den Vorgang zu starten

Match Cook



Zubereitung der gleichen Speisen in jeder Zone

Stellen Sie Zone 1 ein und verwenden Sie MATCH COOK, um die Einstellungen automatisch auch an Zone 2 anzupassen.

Schritt 1: Wählen Sie MATCH COOK

Schritt 2: Wählen Sie eine Kochfunktion

Drücken Sie: „Stopp/Abbrechen“, um den Vorgang zu starten

MENÜ-TABELLE

Menü: Vorheizen
Zeit (Min.): 3
Temperatur (°C): 180

Menü: Pommes frites
Zeit (Min.): 18
Temperatur (°C): 200

Menü: Fleisch
Zeit (Min.): 12
Temperatur (°C): 200

Menü: Hähnchenschenkel
Zeit (Min.): 20
Temperatur (°C): 200

Menü: Steak
Zeit (Min.): 12
Temperatur (°C): 180

Menü: Torte
Zeit (Min.): 25
Temperatur (°C): 160

Menü: Krabben
Zeit (Min.): 8
Temperatur (°C): 180

Menü: Fisch
Zeit (Min.): 10
Temperatur (°C): 180

Menü: Pizza
Zeit (Min.): 20
Temperatur (°C): 180

Menü: Gemüse
Zeit (Min.): 10
Temperatur (°C): 160

Menü: Hotdog
Zeit (Min.): 12
Temperatur (°C): 180

Menü: Koteletts
Zeit (Min.): 25
Temperatur (°C): 200

ARBEITSSCHRITTE

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Geben Sie die Zutaten in die Schale zum Frittieren.
3. Wählen Sie eine Funktion aus dem Menü und drücken Sie START/PAUSE, um den Vorgang zu starten.

4. Bildschirmanzeige

Der Bildschirm zeigt die Temperatur und die Zeit an. Die Temperatur ist die eingestellte Temperatur und die Zeit ist die verbleibende Betriebszeit.

Die von uns gewählte Funktion ist Flimmern.

5. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, können Sie die Schale zum Frittieren am Griff aus dem Gerät nehmen und schütteln. Anschließend können Sie die Schale zum Frittieren wieder in die Fritteuse schieben.

6. Wenn Sie die Glocke der Zeitschaltuhr hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit verstrichen. Sie können die Schale aus dem Gerät nehmen und auf eine hitzebeständige Unterlage stellen.

7. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertiggekocht sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, können Sie die Schale einfach wieder in das Gerät schieben und weiter garen.

8. Leeren Sie die Schale in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, können Sie eine Zange verwenden, um die Zutaten aus der Schale zu nehmen.

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten zu entfernen, können Sie eine Zange verwenden, um die Zutaten aus der Schale zu nehmen.

9. Wenn eine Reihe von Zutaten fertig ist, ist die Fritteuse sofort für die Zubereitung einer weiteren Reihe von Zutaten bereit.

Hinweis: Wenn Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer leichten Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und dauert nicht lange. Es ist wichtig, dass die Umgebung der Fritteuse ausreichend belüftet ist.

EINSTELLUNGEN

Neben dem voreingestellten Menü können Sie mit dieser Fritteuse auch andere Speisen zubereiten, indem Sie die Zeit und Temperatur jeweils für diese Speisen einstellen. Die nachstehende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die Zutaten, die Sie zubereiten möchten.

Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Richtwert dienen. Da sich die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir die beste Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.

Da die Rapid Air Technology die Luft im Gerät sofort wieder aufheizt, stört ein kurzes Herausziehen der Schale zum Frittieren während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum.

Tipps zum Kochen

Die Fritteuse und die Teile werden während des Garvorgangs heiß. Füllen Sie die Schale zum Frittieren nicht zu voll mit Lebensmitteln. Packen Sie keine Lebensmittel in die Schale zum Frittieren zusammen.

Verwendung von Öl

Das Hinzufügen von einer kleinen Menge Öl zu Lebensmitteln kann diese knuspriger machen.

Sprays mit Öl sind gut geeignet, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf Lebensmittel aufzutragen.

Lebensmittel-Tipps

Sie können gefrorene Lebensmittel, die im Ofen gebacken werden können, auch luftfrittieren.

Für die Zubereitung von Kuchen, Handpasteten oder anderen Speisen mit Füllung oder Teig können Sie die Speisen in einen hitzebeständigen Behälter geben und diesen in die Schale zum Frittieren stellen.

Tupfen Sie Lebensmittel mit Marinaden trocken, bevor Sie sie in die Schale zum Frittieren geben.

Erneut erwärmen von Lebensmitteln

Stellen Sie einfach die Temperatur auf 150°C für bis zu 10 Minuten ein.

LEITFADEN ZUM KOCHEN - Hinweis: Diese Einstellungen sind ein Richtwert. Da sich die Zutaten in Größe, Form und Marke unterscheiden, müssen Sie möglicherweise die Garzeiten und Temperaturen anpassen.

Hinweis: Wenn das Gerät kalt ist, raten wir Ihnen an, 3 Minuten zur Vorbereitungszeit hinzuzufügen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen.

REINIGUNG & LAGERUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Schale zum Frittieren und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Hinweis: Nehmen Sie die Schale zum Frittieren heraus, damit die Fritteuse schneller abkühlt.

2. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

3. Reinigen Sie die Schale zum Frittieren mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können ein Reinigungsmittel verwenden, um den restlichen Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Schale zum Frittieren ist spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn Schmutz am Gitterrost oder am Boden der Schale zum Frittieren festsetzt, können Sie diese mit heißem Wasser und etwas Spülmittel füllen, den Gitterrost in die Schale zum Frittieren stellen und dann etwa 10 Minuten lang einweichen lassen.

1. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.

2. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Lebensmittelreste zu entfernen.

Lagerung des Geräts:

1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.

2. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.

FEHLERBEHEBUNG

Problem: Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht

Mögliche Ursache:

1. Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.
2. Sie haben die Zeitschaltuhr nicht eingestellt.

Lösung:

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Drehen Sie den Drehknopf der Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zubereitungszeit, um das Gerät einzuschalten.

Problem: Lebensmittel nicht vollständig gegart

Mögliche Ursache:

1. Die Menge der Zutaten in der Schale zum Frittieren ist zu groß.
2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.
3. Die Vorbereitungszeit ist zu kurz.

Lösung:

1. Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in die Schale zum Frittieren. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger zubereitet.
2. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatureinstellung (siehe Abschnitt „Einstellungen“).
3. Drehen Sie den Drehknopf der Zeitschaltuhr auf die gewünschte Zubereitungszeit (siehe Abschnitt „Einstellungen“).

Problem: Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.

Mögliche Ursache: Bestimmte Arten von Zutaten müssen während der Zubereitungszeit nach der Hälfte der Zeit geschüttelt werden.

Lösung: Zutaten, die obenauf oder übereinander liegen (z. B. Pommes Frites), müssen nach der Hälfte der gesamten Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“).

Problem: Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen

Mögliche Ursache: Sie verwenden einen Snack, der für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse bestimmt ist.

Lösung: Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit etwas Öl, um sie knuspriger zu machen.

Problem: Die Schale lässt sich nicht richtig in das Gerät schieben.

Mögliche Ursache: Es befinden sich zu viele Lebensmittel in der Schale zum Frittieren.

Lösung: Füllen Sie die Schale nicht über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Höchstmenge hinaus.

Problem: Aus dem Gerät kommt weißer Rauch

Mögliche Ursache: Sie bereiten fettige Zutaten zu.

Lösung: Achten Sie darauf, dass Sie die Temperatur gut kontrollieren und diese unter 180°C liegt, wenn Sie fettige Zutaten in der Fritteuse frittieren.

ENTSORGUNG

Dieses Gerät nicht über den Haushaltsmüll entsorgen.
Bitte entsorgen Sie dieses Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder Ihre öffentliche Recyclinganlage.
Bitte beachten Sie die aktuell geltenden Richtlinien und wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre zuständige Recyclinganlage.

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt der Marke MOA entschieden haben.

Wir möchten Sie hiermit darüber informieren, dass die Gewährleistung dieses Produkts sämtliche gesetzlichen Vorschriften zu bestehenden Gewährleistungen sowie Ihre Rechte als Verbraucher in dem Land berücksichtigt, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Sollten Sie einen Fehler feststellen oder sollte Ihr MOA-Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, wenden Sie sich bitte an das betreffende Kundenservice-Zentrum.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr MOA Team

AVANT UTILISATION

Avant utilisation, veuillez lire attentivement ce manuel.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre.

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour éviter les incendies, les chocs électriques, les brûlures ou autres blessures et dommages. Lisez attentivement ces instructions de fonctionnement et de sécurité.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES (1/3)

- Ne plongez jamais le boîtier, qui contient les composants électriques et les éléments chauffants, dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Ne laissez pas d'eau ou d'autre liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout choc électrique.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le plateau, de manière à éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas le panier à frire d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil lors de son fonctionnement.
- Vérifiez si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension secteur locale de votre pays avant de le brancher.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le faire remplacer dans un centre de service agréé par des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES (2/3)

- Cet appareil ne convient pas aux enfants ou aux personnes handicapées physiques ou mentales ou à ceux qui manquent d'expérience et de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être correctement guidée sur son utilisation.
- Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.
- Maintenez le cordon principal éloigné des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne faites pas fonctionner le panneau de commande avec des mains mouillées.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre et assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles tels qu'une nappe ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils; Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil; Ne placez rien au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Pendant la friture à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures d'évacuation d'air ; Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures d'évacuation d'air ; Faites attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez le panier à frire de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant son utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir; Attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer le panier à frire de l'appareil.

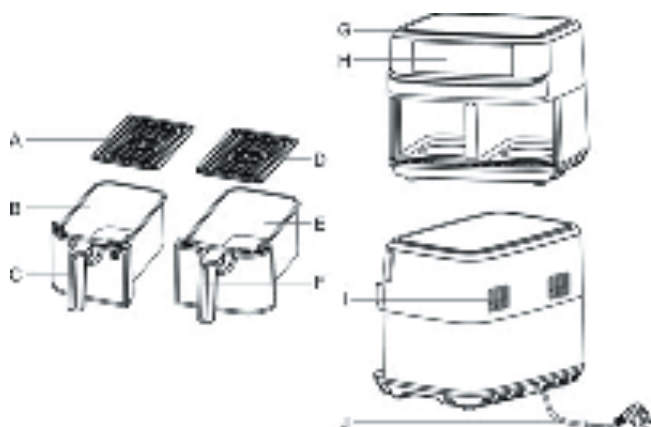
RECOMMANDATIONS IMPORTANTES (3/3)

- Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Débranchez toujours l'appareil après son utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Enlevez les résidus de brûlé.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est ni destiné à être utilisé dans des environnements tels que les coins cuisines d'entreprises, bureaux, fermes ou d'autres environnements de travail, ni destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels ou d'autres environnements similaires.
- Si l'appareil est utilisé de manière incorrecte ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et le vendeur décline toute responsabilité pour les dommages qui pourraient en résulter.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, autres que l'étiquette d'identification.
3. Nettoyez soigneusement le panier à frire, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle à l'aide d'une éponge non abrasive.
Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.
4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

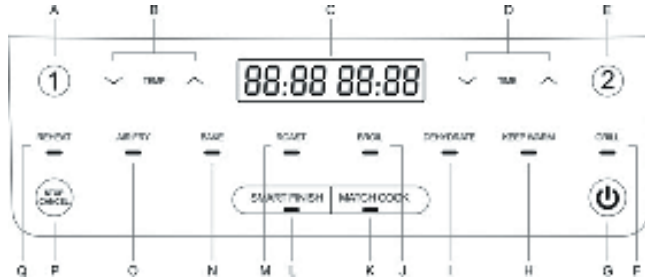
PIÈCES ET DESCRIPTION



A,D : Grille
C,F : Poignée du panier
H : Panneau de commande
J : Cordon d'alimentation

B,E : Plateau
G : Capot supérieur
I : Fenêtres de ventilation

PANNEAU DE COMMANDE



- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| A : Zone 1 | B : Température plus/moins |
| C : Minuterie/température | D : Minuterie plus/moins |
| E : Zone 2 | F : Gril |
| G : Puissance | H : Maintien au chaud |
| I : Déshydrater | J : Gratiner |
| K : Match Cook | L : Smart Finish |
| M : Rôtir | N : Cuire |
| O : Frire à l'air | P : Arrêter/annuler |
| Q : Réchauffer | |

UTILISATION DE L'APPAREIL (1/3)

Préparation à l'utilisation

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Placez correctement la grille à légumes dans le panier à frire. Ne remplissez pas le panier à frire d'huile ou de tout autre liquide. Ne posez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air chaud.

Utilisation

1. Mettez l'appareil sur On
Branchez-le, vous entendrez des BIPS. Il s'allume 1 seconde puis retourne en mode veille : toutes les lumières seront éteintes à l'exception du bouton « power »
2. Sélection du menu/Température/Durée
La Zone1 ou Zone2 fonctionne individuellement.
L'appareil est en mode veille. Appuyez sur le bouton « power », puis appuyez sur « 1 » ou « 2 » pour sélectionner la fonction de cuisson souhaitée. Vous pouvez régler librement la durée et la température à l'aide des boutons Time +/- et Temperature +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quel bouton relié à une fonction pour cuisiner différents aliments. Puis appuyez sur l'unité « Stop/ Annuler » qui a commencé à fonctionner.

Les Zone1 et Zone2 fonctionnent en même temps.

1. Branchez l'appareil. Il est en mode veille. Appuyez sur le bouton « power », puis appuyez sur « 1 », sélectionnez la fonction de cuisson désirée. Vous pouvez régler librement la durée et la température à l'aide des boutons Time +/- et Temperature +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quel bouton relié à une fonction pour cuisiner différents aliments.
2. Après avoir terminé avec la fonction « 1 », appuyez sur « 2 » et sélectionnez la fonction de cuisson. vous pouvez régler librement la durée et la température à l'aide des boutons Time +/- et Temperature +/- . Vous pouvez également appuyer sur n'importe quel bouton relié à une fonction pour cuisiner différents aliments.
3. Après avoir terminé le programme ci-dessus, appuyez sur "Stop/ Cancel". Chaque fonction a sa propre durée et température par défaut (comme indiqué dans le tableau). Les clients peuvent régler librement la durée et la température en utilisant les boutons Time +/- et Temperature +/- .

UTILISATION DE L'APPAREIL (2/3)

La plage de contrôle de la température est de 50 à 200°C, à chaque clic sur + / - la température augmentera ou diminuera de 10°C. A 200 °C, appuyez sur le « + » pour revenir à une température de 50 °C, appuyez sur le « - » à 50 °C pour revenir à une température de 200 °C. Dans le processus de contrôle de la température, l'affichage numérique de la température clignotera sur l'écran (ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, la température a été réglée ;

La plage de durée est de 1 à 60 min. chaque clic sur le +/- augmentera ou diminuera la durée de 1 min. A 60 min si vous appuyez sur « + », la durée reviendra à 1 min. A 1 min, si vous appuyez sur « - », la température reviendra à 60 min. Dans le processus de contrôle de la durée, l'affichage numérique de la durée clignotera sur l'écran (ne clignotera pas pendant le travail), après avoir clignoté 3 fois, la durée a été réglée.

3. Démarrer, mettre en pause/arrêter

Après avoir sélectionné la fonction, réglez la bonne durée et la bonne température, appuyez sur « Stop/ Cancel », le « Stop/Cancel » commence à clignoter, après le bip sonore, la machine commence à fonctionner. Pendant que la machine fonctionne, appuyez sur « Stop/ Cancel», après que les bips retentissent, la machine cesse de fonctionner, « Stop/ Annuler » cesse de clignoter et l'appareil se met en mode veille. Pendant que la machine est en marche, appuyez sur le bouton "Power" , après les bips, la machine s'arrête et revient en mode veille.

Note:

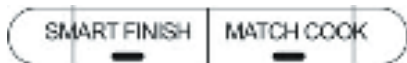
(1). Pendant l'utilisation, vous pouvez retirer la plaque à frire, arrêter la machine et vous pouvez vérifier le résultat de la cuisson ou ajouter plus de nourriture, la machine continue à fonctionner sur le programme si vous tirez sur la plaque à frire.

4. Fin du programme

L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque le temps de travail est terminé et affiche 00 min, le moteur continue de fonctionner, l'avertisseur sonore retentit. Le moteur continue de fonctionner pendant 1 min, refroidit la machine, puis la machine passe en mode veille.

UTILISATION DE L'APPAREIL (3/3)

Finition intelligente



Cuisson de 2 aliments en utilisant 2 fonctions, température ou durée de cuisson différents, et terminer en même temps.

Étape 1 : programmez la zone 1

Placez les aliments dans le panier

appuyez sur: "1"

Sélectionnez une fonction de cuisson

Étape 2: programmez la zone 2

Placez les aliments dans le panier

Appuyez sur: "2"

Sélectionnez une fonction de cuisson

Étape 3 : Commencez la cuisson

Sélectionnez la finition intelligente

Appuyez sur: « Stop/ Annuler » pour commencer la cuisson

Match cooking



Cuisson des mêmes aliments dans chaque zone

Réglez la zone 1 et utilisez MATCH COOK pour faire correspondre automatiquement les réglages à la zone 2.

Étape 1 :Sélectionnez MATCH COOK

Étape 2 : Sélectionnez une fonction de cuisson

Appuyez sur : « Stop/ Annuler » pour commencer la cuisson.

TABLEAU DES MENUS

Menu : Préchauffer
Temps (min): 3
Température (°C): 180

Menu : frites
Temps (min): 18
Température (°C): 200

Menu: Viande
Temps (min): 12
Température (°C): 200

Menu : Baguettes
Temps (min): 20
Température (°C): 200

Menu: Steak
Temps (min): 12
Température (°C): 180

Menu: Gâteau
Temps (min): 25
Température (°C): 160

Menu : Crevettes
Temps (min): 8
Température (°C): 180

Menu: Poisson
Temps (min): 10
Température (°C): 180

Menu: Pizzas
Temps (min): 20
Température (°C): 180

Menu : Légumes
Temps (min): 10
Température (°C): 160

Menu : Hot dog
Temps (min): 12
Température (°C): 180

Menu : côtelettes
Temps (min): 25
Température (°C): 200

ÉTAPES

1. Branchez la fiche secteur à une prise de terre.
2. Mettez les aliments dans le panier à frire.
3. Placez la plaque à frire dans la bonne position ; Choisissez une fonction dans le menu et appuyez sur START/PAUSE pour démarrer la cuisson.
4. Affichage à l'écran
Il affichera la température et l'heure. La température correspond à la température de réglage et le temps correspond au temps de travail restant.
La fonction que nous avons sélectionnée clignote.
5. Certains aliments doivent être remués à mi-parcours de la préparation (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour remuer les aliments, vous pouvez retirer le panier à frire de l'appareil par la poignée et le secouer. Ensuite, vous pouvez remettre le panier de friture dans la friteuse à air chaud.
6. Lorsque vous entendez la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. Vous pouvez retirer le plateau de l'appareil et le placer sur une surface résistante à la chaleur.
7. Vérifiez si les aliments sont prêts.
Si les aliments ne sont pas encore prêts, vous pouvez simplement remettre le plateau à frire dans l'appareil et faire cuire encore quelques minutes supplémentaires.
8. Videz le plateau dans un bol ou sur une assiette.
Astuce : Pour retirer les aliments volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une paire de pinces pour les soulever hors du plateau.

Astuce : Pour retirer les aliments volumineux ou fragiles, vous pouvez utiliser une paire de pinces pour soulever les aliments hors du plateau.
9. Lorsqu'un lot d'aliments est prêt, la friteuse est instantanément prête à préparer un autre lot.

Remarque : Lorsque vous utilisez l'Air Fryer pour la première fois, une légère fumée ou odeur peut être émise. Ceci est normal et disparaîtra bientôt. Il est essentiel de s'assurer qu'il y a une ventilation suffisante autour de l'Air Fryer.

REGLAGES

Outre le menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air chaud pour préparer d'autres aliments en réglant la durée et la température. Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les aliments que vous souhaitez préparer.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces paramètres sont uniquement mis à votre disposition à titre de référence. Comme les aliments diffèrent par leur origine, leur taille, leur forme et leur marque, nous ne pouvons garantir le meilleur réglage pour vos aliments.

Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer brièvement le plateau de l'appareil pendant la friture à l'air chaud perturbe à peine le processus.

Conseils de cuisson

La friteuse à air chaud et les pièces deviendront chaudes pendant le processus de cuisson.

Ne remplissez pas trop le bac à friture d'aliments.

Ne placez pas d'aliments dans le plateau de friture.

Utilisation d'huile

L'ajout d'une petite quantité d'huile aux aliments peut les rendre plus croustillants.

Les vaporisateurs d'huile sont bons pour appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.

Conseils alimentaires

Vous pouvez faire frire à l'air des aliments surgelés pouvant être cuits au four.

Pour faire des gâteaux, des tourtes ou tout autre aliment avec une garniture ou de la pâte, vous pouvez placer les aliments dans un récipient résistant à la chaleur et les placer sur le plateau à frire.

Tapoter les aliments secs avec les marinades avant de les ajouter au plateau de friture.

Réchauffer les aliments

Réglez simplement la température à 150 °C pendant 10 minutes maximum.

GUIDE DE CUISSON – Remarque : ces paramètres sont un guide.

Comme les aliments diffèrent par leur taille, leur forme et leur marque, vous devrez peut-être ajuster les temps de cuisson et les températures.

Remarque : il est préférable d'ajouter 3 minutes au temps de préparation avant de commencer à frire si l'appareil est froid

NETTOYAGE & STOCKAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le panier à frire et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif.

1. Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez refroidir l'appareil.

Remarque : Retirez le plateau de friture pour permettre à la friteuse à air de refroidir plus rapidement.

2. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

3. Nettoyez le panier à frire avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un liquide vaisselle pour enlever toute saleté restante.

Remarque : Le panier à frire est lavable au lave-vaisselle.

Conseil : Si de la saleté est collée au bac à légumes ou au fond du panier à frire, vous pouvez remplir le bac d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle, placez le bac à légumes dans le bac à friture et faites tremper la grille à légumes pendant environ 10 minutes.

1. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.

2. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires

Lors du stockage de l'appareil :

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2. Assurez-vous que toutes les pièces soient propres et sèches.

DEPANNAGE

Problème : La friteuse ne fonctionne pas

Cause possible:

1. L'appareil n'est pas branché sur le secteur.
2. Vous n'avez pas réglé la minuterie.

Solution:

1. Branchez la fiche secteur à une prise murale de terre.
2. Tournez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis pour allumer l'appareil.

Problème : les aliments ne sont pas complètement cuits

Cause possible:

1. La quantité d'aliments est trop importante.
2. La température réglée est trop basse.
3. Le temps de préparation est trop court.

Solution:

1. Mettez de plus petites quantités d'aliments. Les petites quantités vont frire plus uniformément.
2. Réglez le bouton de contrôle de la température sur la température requise (voir la section « Réglages »).
3. Réglez le bouton de la minuterie sur le temps de préparation requis (voir la section « Réglages »).

Problème : Les aliments sont frits de manière inégale.

Cause possible : Certains types d'aliments doivent être remués à mi-chemin tout au long du temps de préparation.

Solution : les aliments qui se trouvent les uns sur les autres (par exemple , les frites) doivent être secoués à mi-chemin tout au long du temps de préparation (voir la section « Réglages »).

Problème : les aliments frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse.

Cause possible : Vous utilisez un type d'aliments destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle.

Solution : Utilisez des aliments au four ou badigeonnez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.

Problème : Impossible de glisser correctement le panier dans l'appareil.

Cause possible : il y a trop d'aliments dans le panier à frire.

Solution : Ne remplissez au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.

Problème : De la fumée blanche sort de l'appareil

Cause possible : Vous préparez des aliments gras.

DISPOSITION

Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Jetez l'appareil dans une entreprise d'élimination des déchets agréée ou dans votre installation d'élimination des déchets commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, consultez votre installation d'élimination des déchets.

GARANTIE

Très cher client,

Merci beaucoup d'avoir acheté un produit MOA.

Nous souhaitons vous informer que ce produit est couvert par une garantie conforme à toutes les dispositions légales concernant la garantie et les droits des consommateurs existants dans le pays où le produit a été acheté.

Si vous constatez un défaut ou un dysfonctionnement de votre produit MOA, veuillez contacter le centre de service clientèle approprié.

Cordialement,
L'équipe MOA