

PerfectFry PFS5

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.

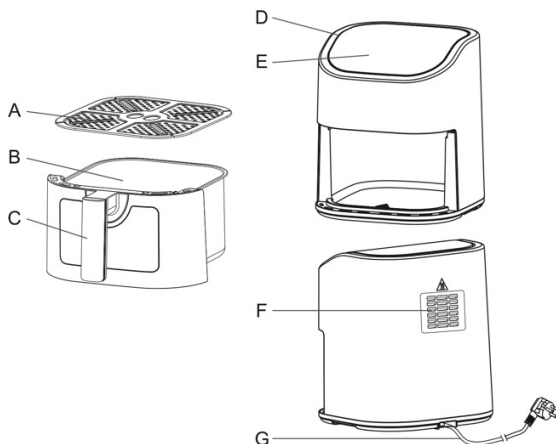
IMPORTANT SAFEGUARDS (3/3)

- 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

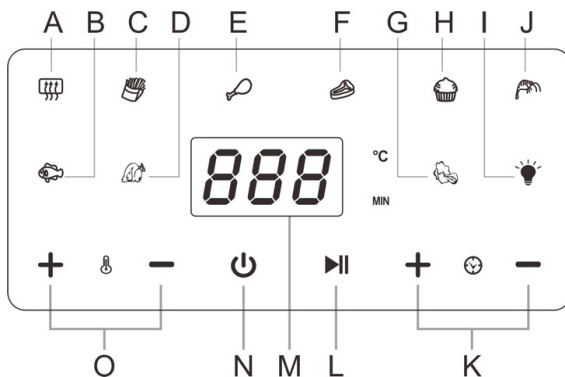
1. Remove all packing materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance, other than the rating label.
3. Thoroughly clean the frying tray, with hot water and some liquid washing soap using a non-abrasive sponge.
Note: You can also clean these parts in the dishwasher.
4. Wipe the inside and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

PARTS AND DESCRIPTION



A: Basket
 B: The tray
 C: The tray handle
 D: Air inlet

E: Control panel
 F: Vent window
 G: Power cord



A: Pre-heat
 B: Fish
 C: French fries
 D: Chicken
 E: Drumsticks

F: Steak
 G: Vegetables
 H: Cake
 I: Light
 J: Shrimp

K: Time plus/minus
 L: Start/Pause
 M: Time / Temperature
 N: ON / OFF
 O: Temperature plus/minus

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.

Power On and Adjusting Temperature/Time:

- Plug in the device. It will be in standby mode.
- Press the ON/OFF button. The default temperature and time for the program are 180°C and 15 minutes, respectively.
- You can adjust the time and temperature freely by using the Time +/- and Temperature +/- buttons.
- To cook different foods, you can also press any function icon. When you press a function icon, the lights will flicker. Then press START/PAUSE to start the unit.
- Each function has its own default time and temperature, which are listed in the table. You can adjust these values using the Time +/- and Temperature +/- buttons.

Temperature Control:

- The temperature can be adjusted within the range of 50-200°C.
- Each click on the + / - temperature buttons will increase or reduce the temperature by 10°C.
- When the temperature reaches 200°C and you press the "+", it will loop back to a temperature of 50°C. Similarly, pressing the "-" at 50°C will cycle back to 200°C.
- During the temperature control process, the temperature digital display will flicker on the screen (not flash during operation). After flickering three times, the temperature setting is complete.

Time Adjustment:

- The time can be adjusted within the range of 1 to 60 minutes.
- Each click on the + / - time buttons will increase or reduce the time by 1 minute.
- When the time reaches 60 minutes and you press "+", the time will cycle back to 1 minute. Likewise, pressing "-" at 1 minute will cycle back to 60 minutes.
- During the time control process, the time digital display will flicker on the screen (not flash during operation). After flickering three times, the time setting is complete.

Start, Pause/Stop:

- After selecting a function, set the desired time and temperature.
- Press the Start/Pause button. The Start/Pause indicator will start to flicker.
- After a BEEP sound, the machine will start working.
- While the machine is in operation, if you press the Start/Pause button, the machine will pause/stop working. The Start/Pause indicator will stop flickering.
- If you press the ON/OFF button while the machine is working, after a BEEP sound, the machine will stop working, and it will return to the standby mode.

Important Notes:

- While the machine is working, you can take out the frying tray to check the cooking result or add more food. The machine will continue to work on the program once you place the frying tray back in.
- If there is a power cut or you unplug the machine during operation, it will stop working, and all lights will turn off. Once power is restored or the machine is plugged back in, it will resume working on the program.
- During operation, five red lights will continuously flicker one after another.

End of Program:

- The heating element will stop working when the set working time is completed, showing 00 min. However, the motor will continue to work, and a buzzer will sound as a warning.
- The motor will work for an additional 1 minute to cool down the machine. After that, the machine will enter the standby mode.

MENU TABLE

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

Menu: French fries
Time (min): 18
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: Chicken
Time (min): 30
Tempratuur (°C): 200

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

Caution: Please refrain from touching the pan during use and for approximately 30 minutes afterward, as it becomes extremely hot. It is advisable to only hold the pan by its handle.

OPERATION STEP

1. Insert the mains plug into a grounded wall socket.
 2. Place the ingredients into the basket and then put the basket into the frying tray.
 3. Position the frying tray correctly. Choose a function from the menu and press the START/PAUSE button to begin cooking.
 4. Screen Display:
 - The temperature displayed represents the set temperature.
 - The time displayed indicates the remaining working time.
 - The selected function will flicker on the screen.
 5. For certain ingredients, it may be necessary to shake them halfway through the cooking process (refer to the “Settings” section in this chapter). To shake the ingredients, use the handle to pull the frying tray out of the appliance, shake it, and then slide it back into the air fryer.
Caution: Avoid pressing the basket release button while shaking.
 6. you hear the timer bell, it signifies that the set cooking time has elapsed. Carefully remove the pan from the appliance and place it on a heat-resistant surface.
 7. Check if the ingredients are ready.
 - If the ingredients are not yet ready, simply slide the frying tray back into the appliance and cook them for additional minutes.
- Tip: To reduce weight, you can remove the basket from the pan and shake only the basket. To do this, place the pan on a heat-resistant surface, pull it out of the appliance, and press the basket release button.**
8. To remove small ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the frying tray.
 - Do not turn the basket upside down while the frying tray is still attached, as any excess oil collected on the bottom of the frying tray may spill out and leak onto the ingredients.
 - After air frying, both the frying tray and the ingredients will be hot. Depending on the ingredients, steam may escape from the frying tray.
 9. Empty the basket into a bowl or onto a plate.
Tip: For large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift them out of the basket.
 10. Once a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready to prepare another batch.

Note: When using the Health Fryer for the first time, you may notice slight smoke or odor, which is normal and will dissipate quickly. Ensure that there is sufficient ventilation around the Health Fryer.

SETTINGS

Apart from the preset menu, you also can use this air fryer to make other food by setting the time and temperature.

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

Cleaning Instructions:

After each use, it is important to clean the appliance.

The frying tray, basket, and the interior of the appliance have a non-stick coating.

Avoid using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as they may damage the non-stick coating.

Safely disconnect the mains plug from the wall socket and allow the appliance to cool down.

Note: To expedite the cooling process, you can remove the frying tray. Use a damp cloth to wipe the exterior of the appliance.

Clean the frying tray and basket with hot water, mild dishwashing soap, and a non-abrasive sponge.

You may use dishwashing liquid to eliminate any residual dirt.

Note: The frying tray and basket are dishwasher-safe.

Tip: If there is stubborn dirt on the basket or the bottom of the frying tray, fill the frying tray with hot water and a small amount of dishwashing soap.

Place the basket in the frying tray and allow them to soak for approximately 10 minutes.

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

Use a cleaning brush to remove any food residues from the heating element.

Storage:

Unplug the appliance and ensure it has completely cooled down. Ensure that all parts of the appliance are clean and dry before storing.

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 GEBRUIK

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat je het apparaat gebruikt.

Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij het gebruik van elektrische apparaten dienen altijd basisveiligheidsmaatregelen te worden gevolgd om brand, elektrische schokken, brandwonden of andere verwondingen en schade te voorkomen. Lees deze bedienings- en veiligheidsinstructies zorgvuldig door.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (1/3)

- Dompel de behuizing, die elektrische componenten en verwarmingselementen bevat, nooit onder in water en spoel deze niet af onder de kraan.
- Laat geen water of andere vloeistof in het apparaat komen om elektrische schokken te voorkomen.
- Plaats altijd de ingrediënten die je wilt frituren in de lade, zodat deze niet in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtuitlaatopeningen niet terwijl het apparaat in werking is.
- Vul de frituurpan niet met olie, omdat dit een brandgevaar kan veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan terwijl het in werking is.
- Controleer voordat je het apparaat aansluit of de spanning die op het apparaat wordt aangegeven overeenkomt met de lokale netspanning in jouw land.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, laat het dan vervangen bij een servicecentrum dat gemachtigd is door deskundige personen om gevaren te voorkomen.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (1/3)

- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen of mensen die fysiek of mentaal gehandicapt zijn, of voor degenen die gebrek hebben aan ervaring en kennis. Als u wilt dat iemand anders het apparaat gebruikt, moet die persoon goed worden begeleid bij het gebruik ervan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen wanneer het apparaat is ingeschakeld of afkoelt.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact of bedien het bedieningspaneel met natte handen.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact en zorg er altijd voor dat de stekker correct in het stopcontact is gestoken.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbaar materiaal zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten; Laat minimaal 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat; Plaats niets boven op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd werken.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtuitlatopeningen; Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlatopeningen; Wees voorzichtig met hete stoom en hete lucht bij het verwijderen van de frituurmand uit het apparaat.
- Het oppervlak onder het apparaat kan tijdens gebruik heet worden.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u donkere rook uit het apparaat ziet komen; Wacht tot de rookemissie stopt voordat u de frituurmand uit het apparaat verwijdert.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (1/3)

- Plaats het apparaat op een horizontaal en stabiel oppervlak.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact na gebruik.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het hanteert of schoonmaakt.
- Verwijder verbrande resten.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in omgevingen zoals personeelskeukens, kantoren, boerderijen of andere werkomgevingen, noch bedoeld voor gebruik door gasten in hotels of andere soortgelijke omgevingen.
- Als het apparaat verkeerd wordt gebruikt of niet volgens de instructies in de gebruikershandleiding wordt gebruikt, vervalt de garantie en weigert de verkoper elke aansprakelijkheid voor eventuele schade die kan worden veroorzaakt.

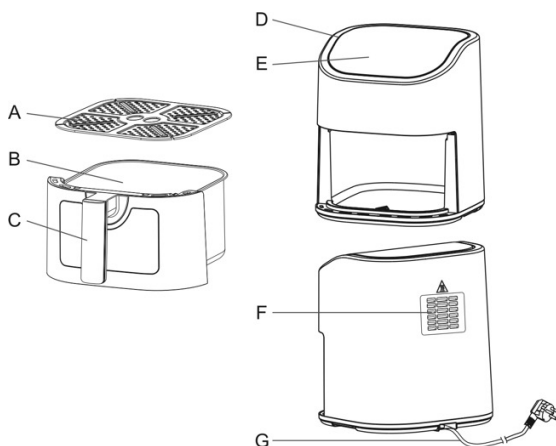
VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
2. verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat, behalve het beoordelingslabel.
3. Reinig de bakplaat grondig met warm water en wat vloeibare afwasmiddel met behulp van een niet-schurende spons.

Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasser reinigen.

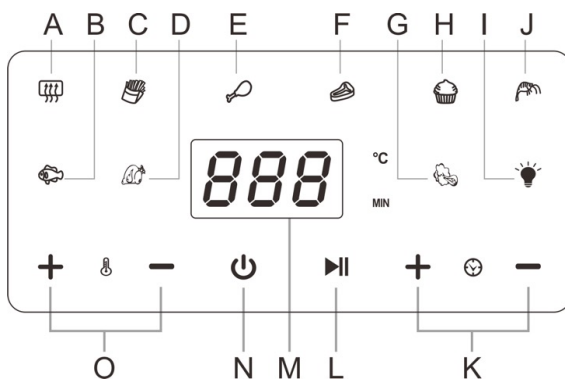
4. Veeg de binnenkant en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

ONDERDELEN EN BESCHRIJVING



A: Mand
 B: De lade
 C: Handgreep van lade
 D: Luchtinlaat

E: Bedieningspaneel
 F: Ventilatie rooster
 G: Stekker



A: Voorverwarmen
 B: Vis
 C: Friet
 D: Kip
 E: Drumsticks

F: Biefstuk
 G: Groenten
 H: Taart
 I: Licht
 J: Garnalen

K: Tijd Plus/min
 L: Start/Pauze
 M: Tijd/Temperatuur
 N: AAN/UIT
 O: Temperatuur Plus/min

GEBRUIK VAN HET APPARAAT (1/3)

Vorbereiden voor gebruik:

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en hittebestendige ondergrond.
2. Plaats het krokante rek op de bakplaat op de juiste manier. Vul de bakplaat niet met olie of enige andere vloeistof. Plaats niets bovenop het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en heeft invloed op het resultaat van het airfryen.

Inschakelen en aanpassen van temperatuur/tijd:

- Steek de stekker in het stopcontact. Het apparaat staat dan in de stand-bymodus.
- Druk op de AAN/UIT-knop. De standaardtemperatuur en -tijd voor het programma zijn respectievelijk 180°C en 15 minuten.
- Je kunt de tijd en temperatuur vrij aanpassen met behulp van de knoppen Tijd +/- en Temperatuur +/-.
- Om verschillende voedingsmiddelen te bereiden, kun je ook op een functie-icoon drukken. Wanneer je op een functie-icoon drukt, zullen de lampjes knipperen. Druk vervolgens op START/PAUZE om het apparaat te starten.
- Elke functie heeft zijn eigen standaardtijd en -temperatuur, die in de tabel staan vermeld. Je kunt deze waarden aanpassen met behulp van de knoppen Tijd +/- en Temperatuur +/-.

Temperatuurregeling:

- De temperatuur kan worden aangepast binnen het bereik van 50-200°C.
- Elke klik op de knoppen + / - van de temperatuur zal de temperatuur met 10°C verhogen of verlagen.
- Wanneer de temperatuur 200°C bereikt en je op de "+" drukt, zal deze teruggaan naar een temperatuur van 50°C. Op dezelfde manier zal het indrukken van "-" bij 50°C weer terugkeren naar 200°C.
- Tijdens het proces van temperatuurregeling zal de temperatuurweergave op het scherm knipperen (niet knipperen tijdens bediening). Na drie keer knipperen is de temperatuurinstelling voltooid.

Aanpassing van de tijd:

- De tijd kan worden aangepast binnen het bereik van 1 tot 60 minuten.
- Elke klik op de knoppen + / - van de tijd zal de tijd met 1 minuut verhogen of verlagen.
- Wanneer de tijd 60 minuten bereikt en je op "+" drukt, zal de tijd teruggaan naar 1 minuut. Op dezelfde manier zal het indrukken van "-" bij 1 minuut weer terugkeren naar 60 minuten.
- Tijdens het proces van tijdstelling zal de tijdweergave op het scherm knipperen (niet knipperen tijdens bediening). Na drie keer knipperen is de tijdstelling voltooid.

Start, Pauze/Stop:

- Na het selecteren van een functie, stel de gewenste tijd en temperatuur in.
- Druk op de Start/Pauze-knop. Het Start/Pauze-indicatorlampje begint te knipperen.
- Na een pieptoon zal de machine beginnen te werken.
- Terwijl de machine in werking is, als je op de Start/Pauze-knop drukt, zal de machine pauzeren/stoppen met werken. Het Start/Pauze-indicatorlampje stopt met knipperen.
- Als je op de AAN/UIT-knop drukt terwijl de machine aan het werk is, zal de machine stoppen met werken en terugkeren naar de standby-modus na een pieptoon.

Belangrijke opmerkingen:

- Terwijl de machine werkt, kun je de frituurmand eruit halen om het kookresultaat te controleren of meer voedsel toe te voegen. Zodra je de frituurmand terugplaatst, zal de machine doorgaan met het programma.
- Als er een stroomstoring is of je de machine tijdens gebruik loskoppelt, zal deze stoppen met werken en gaan alle lampjes uit. Zodra de stroom weer is hersteld of de machine weer is aangesloten, zal deze doorgaan met het programma.
- Tijdens het gebruik zullen vijf rode lampjes continu knipperen, één na de ander.

Einde van het programma:

- Het verwarmingselement stopt met werken wanneer de ingestelde werktijd is verstreken en 00 min wordt weergegeven. De motor blijft echter werken en er klinkt een zoemer als waarschuwing.
- De motor zal nog 1 minuut blijven werken om af te koelen. Daarna zal de machine naar de standby-modus gaan.

MENU TABEL

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

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

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

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

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

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

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

Menu: Kip
Tijd (min): 30
Temperatuur (°C): 200

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

Let op: Raak alsjeblieft de pan niet aan tijdens het gebruik en gedurende ongeveer 30 minuten daarna, omdat deze extreem heet wordt. Het is raadzaam om de pan alleen bij het handvat vast te houden.

BEDIENING

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Plaats de ingrediënten in de mand en plaats vervolgens de mand in de bakplaat.
3. Positioneer de bakplaat correct. Kies een functie uit het menu en druk op de START/PAUZE-knop om het kookproces te starten.
4. Schermweergave:
 - De weergegeven temperatuur geeft de ingestelde temperatuur weer.
 - De weergegeven tijd geeft de resterende werktijd aan.
 - De geselecteerde functie zal knipperen op het scherm.
5. Voor bepaalde ingrediënten kan het nodig zijn om ze halverwege het kookproces te schudden (raadpleeg het gedeelte "Instellingen" in dit hoofdstuk). Om de ingrediënten te schudden, gebruikt u het handvat om de bakplaat uit het apparaat te trekken, schudt u deze en schuift u deze vervolgens weer terug in de airfryer.
Let op: Vermijd het indrukken van de mandontgrendelingsknop tijdens het schudden.
6. Wanneer u de timersignaal hoort, betekent dit dat de ingestelde kooktijd is verstreken. Verwijder voorzichtig de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
7. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.
 - Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudig de bakplaat terug in het apparaat en kookt u ze nog enkele minuten.**Tip: Om gewicht te verminderen, kunt u de mand uit de pan halen en alleen de mand schudden. Plaats hiervoor de pan op een hittebestendig oppervlak, trek deze uit het apparaat en druk op de mandontgrendelingsknop.**
8. Om kleine ingrediënten te verwijderen, drukt u op de mandontgrendelingsknop en tilt u de mand uit de bakplaat.
 - Draai de mand niet ondersteboven terwijl de bakplaat nog is bevestigd, omdat overtollige olie die zich op de bodem van de bakplaat heeft verzameld, kan lekken op de ingrediënten.
 - Zowel de bakplaat als de ingrediënten zijn heet na het airfryen. Afhankelijk van de ingrediënten kan er stoom ontsnappen uit de bakplaat.
9. Leeg de mand in een kom of op een bord.
Tip: Gebruik voor grote of kwetsbare ingrediënten een tang om ze uit de mand te tillen.
10. Zodra een portie ingrediënten klaar is, is de airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.

Opmerking: Bij het eerste gebruik van de Health Fryer kan er een lichte rook of geur optreden, dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg ervoor dat er voldoende ventilatie rondom de Health Fryer is.

INSTELLINGEN

Naast het voorgeprogrammeerde menu, kunt u deze airfryer ook gebruiken om andere gerechten te maken door de tijd en temperatuur in te stellen.

Dankzij de Rapid Air Technology wordt de lucht in het apparaat direct opgewarmd, waardoor het kortstondig verwijderen van de frituurmand tijdens het hete-luchtfrituren het proces nauwelijks verstoort.

Kooktips

De airfryer en onderdelen worden heet tijdens het kookproces.

Vul de frituurmand niet te vol met voedsel.

Druk voedsel niet stevig aan in de frituurmand.

Gebruik van olie

Een kleine hoeveelheid olie toevoegen aan voedsel maakt ze knapperiger.

Olie sprays zijn handig om kleine hoeveelheden olie gelijkmatig op voedsel aan te brengen.

Voedingstips

Je kunt bevroren voedsel dat in de oven gebakken kan worden ook airfryen.

Voor het maken van cakes, pasteitjes of andere voedingsmiddelen met vulling of beslag, kun je voedsel in een hittebestendige container plaatsen en deze in de frituurmand zetten.

Dep voedsel met marinades droog voordat je ze in de frituurmand plaatst.

Opwarmen van voedsel

Stel eenvoudigweg de temperatuur in op 150°C gedurende maximaal 10 minuten.

KOOKGIDS - Let op: deze instellingen zijn slechts een leidraad. Omdat ingrediënten qua grootte, vorm en merk kunnen verschillen, kan het nodig zijn om de kooktijden en temperaturen aan te passen.

Opmerking: Het is beter om 3 minuten extra toe te voegen aan de bereidingstijd voordat je begint met frituren als het apparaat koud is.

REINIGING EN OPSLAG

Reinigingsinstructies:

Na elk gebruik is het belangrijk om het apparaat schoon te maken.

De bakplaat, mand en het interieur van het apparaat zijn voorzien van een antiaanbaklaag.

Vermijd het gebruik van metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen, omdat deze de antiaanbaklaag kunnen beschadigen.

Trek veilig de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen.

Opmerking: Om het afkoelproces te versnellen, kunt u de bakplaat verwijderen.

Gebruik een vochtige doek om de buitenkant van het apparaat af te vegen.

Maak de bakplaat en mand schoon met warm water, mild afwasmiddel en een niet-schurende spons.

U kunt afwasmiddel gebruiken om eventuele achtergebleven vuil te verwijderen.

Opmerking: De bakplaat en mand zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: Als er hardnekkig vuil op de mand of de onderkant van de bakplaat zit, vul dan de bakplaat met warm water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

Plaats de mand in de bakplaat en laat ze ongeveer 10 minuten weken.

Maak het interieur van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.

Gebruik een reinigingsborstel om eventuele voedselresten van het verwarmingselement te verwijderen.

Opslag:

Haal de stekker uit het stopcontact en zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld.

Zorg ervoor dat alle onderdelen van het apparaat schoon en droog zijn voordat u ze opbergt.

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 GEBRAUCH

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.

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 Sicherheitsmaßnahmen befolgt werden, um Brände, elektrische Schläge, Verbrennungen oder andere Verletzungen und Schäden zu vermeiden. Lesen Sie diese Bedienungs- und Sicherheitshinweise sorgfältig durch.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN (1/3)

- Tauchen Sie das Gehäuse mit elektrischen Komponenten und Heizelementen niemals in Wasser ein und spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
- Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser oder anderen Flüssigkeiten in das Gerät, um Stromschläge zu verhindern.
- Legen Sie immer die Zutaten, die Sie frittieren möchten, in den Behälter, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Blockieren Sie nicht den Lufteinlass und die Lüftungsöffnungen, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Fritteuse nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr darstellen kann.
- Berühren Sie niemals das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Überprüfen Sie vor dem Anschließen des Geräts, ob die angegebene Spannung mit der örtlichen Netzspannung in Ihrem Land übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät selbst beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es von autorisierten Fachleuten in einem Servicezentrum ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN (1/3)

- Dieses Gerät ist nicht für Kinder oder Menschen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen oder für diejenigen geeignet, die keine Erfahrung und Kenntnisse haben. Wenn Sie möchten, dass jemand anderes das Gerät benutzt, muss diese Person beim Gebrauch gut begleitet werden.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen fern.
- Stecken Sie den Stecker nicht in die Steckdose oder bedienen Sie das Bedienfeld mit nassen Händen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an und stellen Sie immer sicher, dass der Stecker korrekt in die Steckdose gesteckt ist.
- Schließen Sie dieses Gerät niemals an eine externe Zeitschaltuhr an.
- Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe brennbarer Materialien wie Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht an eine Wand oder andere Geräte; Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum auf der Rückseite und den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät frei; Legen Sie nichts auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- Während des Frittierens mit heißer Luft tritt über die Luftaustrittsöffnungen heißer Dampf aus; Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht sicher von dem Dampf und den Luftaustrittsöffnungen fern; Seien Sie vorsichtig mit heißem Dampf und heißer Luft beim Entfernen des Frittierkorbs aus dem Gerät.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden.
- Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie dunklen Rauch aus dem Gerät aufsteigen sehen; Warten Sie, bis der Rauch aufhört, bevor Sie den Frittierkorb aus dem Gerät entfernen.

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN (1/3)

- Stellen Sie das Gerät auf eine horizontale und stabile Oberfläche.
- Ziehen Sie nach jeder Verwendung immer den Stecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es handhaben oder reinigen.
- Entfernen Sie verbrannte Rückstände.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den normalen Haushaltsgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den Einsatz in Umgebungen wie Kantinen, Büros, Bauernhöfen oder anderen Arbeitsumgebungen vorgesehen, noch für die Verwendung durch Gäste in Hotels oder ähnlichen Umgebungen.
- Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts oder Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie und der Verkäufer lehnt jede Haftung für eventuelle Schäden ab, die verursacht werden könnten.

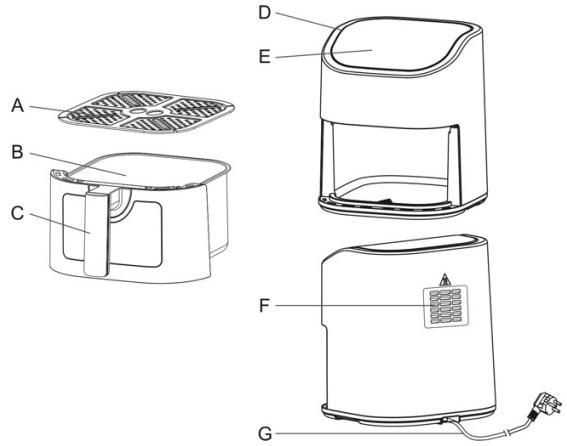
VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber oder Etiketten vom Gerät, außer dem Bewertungsetikett.
3. Reinigen Sie das Backblech gründlich mit warmem Wasser und etwas flüssigem Spülmittel mit einem nicht scheuernden Schwamm.

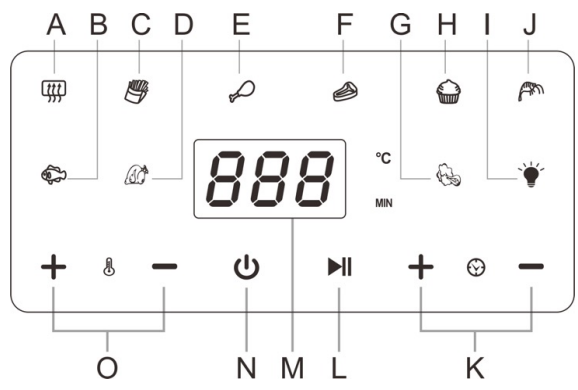
Hinweis: Diese Teile können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

4. Wischen Sie die Innenseite und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

TEILE UND BESCHREIBUNG



- A: Korb
- B: Die Schublade
- C: Schubladenhandgriff
- D: Lufteinlass
- E: Bedienungspanel
- F: Lüftungsgitter
- G: Stecker



- A: Vorheizen
- B: Fisch
- C: Pommes
- D: Hähnchen
- E: Hähnchenschenkel
- F: Rindersteak
- G: Gemüse
- H: Kuchen
- I: Licht
- J: Garnelen
- K: Zeit Plus/minus
- L: Start/Pause
- M: Zeit/Temp
- N: EIN/AUS
- O: Temperatur

VERWENDUNG DES GERÄTS (1/3)

Vorbereitung zur Verwendung:

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.

2. Legen Sie das Knuspergestell ordnungsgemäß auf das Backblech. Füllen Sie das Backblech nicht mit Öl oder irgendeiner anderen Flüssigkeit.

Legen Sie nichts oben auf das Gerät. Dies beeinträchtigt den Luftstrom und wirkt sich auf das Ergebnis des Airfryens aus.

Einschalten und Einstellen von Temperatur/Zeit:

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Gerät befindet sich dann im Standby-Modus.
- Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Die Standardtemperatur und -zeit für das Programm betragen jeweils 180 °C und 15 Minuten.
- Sie können die Zeit und Temperatur frei mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- anpassen.
- Um verschiedene Lebensmittel zuzubereiten, können Sie auch auf ein Funktions-Symbol drücken. Wenn Sie auf ein Funktions-Symbol drücken, blinken die Lichter. Drücken Sie dann START/PAUSE, um das Gerät zu starten.
- Jede Funktion hat ihre eigene Standardzeit und -temperatur, die in der Tabelle angegeben sind. Sie können diese Werte mit den Tasten Zeit +/- und Temperatur +/- anpassen.

Temperaturregelung:

- Die Temperatur kann im Bereich von 50-200 °C eingestellt werden.
- Jeder Klick auf die Tasten + / - der Temperatur erhöht oder verringert die Temperatur um 10 °C.
- Wenn die Temperatur 200 °C erreicht und Sie auf "+" drücken, wird sie auf eine Temperatur von 50 °C zurückkehren. Auf die gleiche Weise wird das Drücken von "-" bei 50 °C wieder auf 200 °C zurückkehren.
- Während des Prozesses der Temperaturregelung blinkt die Temperaturanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während der Bedienung). Nach drei Blinkvorgängen ist die Temperaturanpassung abgeschlossen.

ANPASSUNG DER ZEIT:

- Die Zeit kann im Bereich von 1 bis 60 Minuten angepasst werden.
- Jeder Klick auf die + / - Tasten der Zeit erhöht oder verringert die Zeit um 1 Minute.
- Wenn die Zeit 60 Minuten erreicht hat und Sie auf "+ " drücken, wird die Zeit auf 1 Minute zurückgesetzt. Auf die gleiche Weise wird das Drücken von "-" bei 1 Minute die Zeit wieder auf 60 Minuten zurücksetzen.
- Während des Zeitvoreinstellungsprozesses blinkt die Zeitanzeige auf dem Bildschirm (blinkt nicht während der Bedienung). Nach drei Blinkvorgängen ist die Zeitvoreinstellung abgeschlossen.

Start, Pause/Stop:

- Nach der Auswahl einer Funktion stellen Sie die gewünschte Zeit und Temperatur ein.
- Drücken Sie die Start/Pause-Taste. Die Start/Pause-Anzeige beginnt zu blinken.
- Nach einem Signalton beginnt die Maschine zu arbeiten.
- Während die Maschine läuft, wenn Sie auf die Start/Pause-Taste drücken, wird die Maschine pausieren/stoppen. Die Start/Pause-Anzeige hört auf zu blinken.
- Wenn Sie während des Betriebs die Ein/Aus-Taste drücken, wird die Maschine stoppen und nach einem Signalton in den Standby-Modus zurückkehren.

Wichtige Hinweise:

- Während die Maschine arbeitet, können Sie den Frittierkorb herausnehmen, um das Kochergebnis zu überprüfen oder mehr Lebensmittel hinzuzufügen. Sobald Sie den Frittierkorb wieder einsetzen, wird die Maschine mit dem Programm fortsetzen.
- Bei einem Stromausfall oder wenn Sie die Maschine während des Betriebs abkoppeln, wird sie stoppen und alle Lampen erlöschen. Sobald der Strom wiederhergestellt ist oder die Maschine wieder angeschlossen ist, wird sie das Programm fortsetzen.
- Während des Betriebs werden fünf rote Lampen kontinuierlich nacheinander blinken.

Ende des Programms:

- Das Heizelement hört auf zu arbeiten, wenn die eingestellte Betriebszeit abgelaufen ist und 00 min angezeigt wird. Der Motor bleibt jedoch weiterhin aktiv und es ertönt ein Summer als Warnung.
- Der Motor wird weitere 1 Minute laufen, um abzukühlen. Danach geht die Maschine in den Standby-Modus über.

Menü TABELLE

Menü: Vorheizen
Zeit (Minuten): 3
Temperatur (°C): 180

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

Menü: Hähnchenkeulen
Zeit (Minuten): 20
Temperatur (°C): 200

Menü: Rindersteak
Zeit (Minuten): 12
Temperatur (°C): 180

Menü: Kuchen
Zeit (Minuten): 25
Temperatur (°C): 160

Menü: Garnelen
Zeit (Minuten): 8
Temperatur (°C): 180

Menü: Fisch
Zeit (Minuten): 10
Temperatur (°C): 180

Menü: Hähnchen
Zeit (Minuten): 30
Temperatur (°C): 200

Menü: Gemüse
Zeit (Minuten): 10
Temperatur (°C): 160

Achtung: Bitte berühren Sie während des Gebrauchs und etwa 30 Minuten danach den Topf nicht, da er extrem heiß wird. Es wird empfohlen, den Topf nur am Griff zu halten.

BEDIENUNG

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Legen Sie die Zutaten in den Korb und setzen Sie dann den Korb in die Backplatte.
3. Positionieren Sie die Backplatte korrekt. Wählen Sie eine Funktion aus dem Menü und drücken Sie die START/PAUSE-Taste, um den Kochvorgang zu starten.

4. Anzeige:

- Die angezeigte Temperatur zeigt die eingestellte Temperatur an.
- Die angezeigte Zeit zeigt die verbleibende Arbeitszeit an.
- Die ausgewählte Funktion wird auf dem Bildschirm blinken.

5. Bei bestimmten Zutaten kann es erforderlich sein, sie während des Kochvorgangs zu schütteln (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Verwenden Sie den Griff, um die Backplatte aus dem Gerät zu ziehen, schütteln Sie sie und schieben Sie sie dann wieder in den Airfryer.

Achtung: Vermeiden Sie das Drücken der Korbentriegelungstaste während des Schüttelns.

6. Wenn Sie das Timer-Signal hören, bedeutet dies, dass die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist. Entfernen Sie vorsichtig die Pfanne aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

7. Überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig sind.

- Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Backplatte einfach wieder in das Gerät und kochen Sie sie noch ein paar Minuten.

Tipp: Um das Gewicht zu reduzieren, können Sie den Korb aus der Pfanne nehmen und nur den Korb schütteln. Stellen Sie die Pfanne dazu auf eine hitzebeständige Oberfläche, ziehen Sie sie aus dem Gerät und drücken Sie die Korbentriegelungstaste.

8. Um kleine Zutaten zu entfernen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste und heben Sie den Korb aus der Backplatte.

- Drehen Sie den Korb nicht um, während die Backplatte noch befestigt ist, da überschüssiges Öl, das sich am Boden der Backplatte angesammelt hat, auf die Zutaten tropfen kann.
- Sowohl die Backplatte als auch die Zutaten sind nach dem Airfryen heiß. Je nach Zutaten kann Dampf aus der Backplatte entweichen.

9. Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

Tipp: Verwenden Sie zum Herausheben großer oder empfindlicher Zutaten eine Zange.

10. Sobald eine Portion Zutaten fertig ist, ist der Airfryer sofort bereit, eine weitere Portion zuzubereiten.

Hinweis: Beim ersten Gebrauch des Health Fryer kann es zu leichtem Rauch oder Geruch kommen. Dies ist normal und wird schnell verschwinden. Stellen Sie sicher, dass ausreichende Belüftung um den Health Fryer herum vorhanden ist.

EINSTELLUNGEN

Neben dem voreingestellten Menü können Sie diese Airfryer auch verwenden, um andere Gerichte zuzubereiten, indem Sie Zeit und Temperatur einstellen.

Dank der Rapid Air Technologie wird die Luft im Gerät direkt erhitzt, so dass das kurzzeitige Entfernen des Frittierkorbs während des Heißluftfrittierens den Prozess kaum stört.

Kochtipps

Der Airfryer und die Teile werden während des Kochvorgangs heiß. Füllen Sie den Frittierkorb nicht zu voll mit Lebensmitteln. Drücken Sie Lebensmittel nicht fest in den Frittierkorb.

Verwendung von Öl

Eine kleine Menge Öl zu den Lebensmitteln hinzufügen macht sie knuspriger.

Ölsprays sind praktisch, um kleine Mengen Öl gleichmäßig auf Lebensmittel aufzutragen.

Ernährungstipps

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

Für die Zubereitung von Kuchen, Pasteten oder anderen Lebensmitteln mit Füllung oder Teig können Sie die Lebensmittel in einen hitzebeständigen Behälter geben und diesen in den Frittierkorb stellen. Tupfen Sie Lebensmittel mit Marinaden trocken, bevor Sie sie in den Frittierkorb legen.

Aufwärmen von Lebensmitteln

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

KOCHANLEITUNG - Beachten Sie: Diese Einstellungen dienen nur als Richtlinie. Da sich Zutaten in Größe, Form und Marke unterscheiden können, kann es erforderlich sein, die Kochzeiten und Temperaturen anzupassen.

Hinweis: Es ist besser, 3 zusätzliche Minuten zur Zubereitungszeit hinzuzufügen, bevor Sie mit dem Frittieren beginnen, wenn das Gerät kalt ist.

REINIGUNG UND LAGERUNG

Reinigungshinweise:

Nach jeder Verwendung ist es wichtig, das Gerät zu reinigen.

Die Backplatte, der Korb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen.

Vermeiden Sie die Verwendung von Metallküchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmitteln, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

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

Hinweis: Um den Abkühlprozess zu beschleunigen, können Sie die Backplatte entfernen.
Verwenden Sie ein feuchtes Tuch, um die Außenseite des Geräts abzuwischen.

Reinigen Sie die Backplatte und den Korb mit warmem Wasser, mildem Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.

Sie können Geschirrspülmittel verwenden, um eventuellen Schmutz zu entfernen.

Hinweis: Die Backplatte und der Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn hartnäckiger Schmutz am Korb oder am Boden der Backplatte haftet, füllen Sie die Backplatte mit warmem Wasser und einer geringen Menge Geschirrspülmittel.

Legen Sie den Korb in die Backplatte und lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen.

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

Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um eventuelle Essensreste von der Heizung zu entfernen.

Lagerung:

Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile des Geräts sauber und trocken sind, bevor Sie sie verstauen.

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

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil.

Branchez l'appareil uniquement sur une prise de terre.

Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, veuillez toujours suivre les mesures de sécurité de base pour éviter les incendies, les chocs électriques, les brûlures ou tout autre blessure ou dommage. Veuillez lire attentivement ces instructions d'utilisation et de sécurité.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (1/3)

- Ne plongez jamais le boîtier contenant des composants électriques et des éléments chauffants dans l'eau, et ne le rincez pas sous le robinet.
- Évitez toute intrusion d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil pour prévenir les chocs électriques.
- Placez toujours les ingrédients que vous souhaitez frire dans le récipient afin qu'ils ne soient pas en contact avec les éléments chauffants.
- Ne bloquez pas l'entrée d'air et les ouvertures de ventilation pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas la friteuse d'huile, car cela peut représenter un risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Vérifiez si la tension indiquée correspond à la tension secteur locale de votre pays avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil s'il y a des dommages au niveau de la prise, du câble ou de l'appareil lui-même.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par des professionnels agréés dans un centre de service afin d'éviter les dangers.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (1/3)

- Cet appareil n'est pas adapté aux enfants, aux personnes handicapées physiques ou mentales, ni à ceux qui n'ont pas d'expérience ni de connaissances. Si vous souhaitez que quelqu'un d'autre utilise l'appareil, cette personne doit être bien accompagnée lors de son utilisation.
- Maintenez l'appareil et le câble d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est allumé ou en cours de refroidissement.
- Éloignez le câble d'alimentation des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas la fiche dans la prise ou n'utilisez pas 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.
- Ne connectez jamais cet appareil à une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des nappes ou des rideaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils ; laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés, ainsi qu'un espace libre de 10 cm au-dessus de l'appareil ; ne posez rien sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les ouvertures de sortie d'air ; gardez vos mains et votre visage à distance de cette vapeur et des ouvertures de sortie d'air ; faites attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lors de la manipulation du panier de friture.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant son utilisation.
- Débranchez immédiatement la fiche de la prise si vous voyez de la fumée noire s'échapper de l'appareil ; attendez que la fumée cesse avant de retirer le panier de friture de l'appareil.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (1/3)

- Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- Débranchez toujours la prise de courant après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Éliminez les résidus brûlés.
- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans des environnements tels que les cantines, les bureaux, les fermes ou d'autres lieux de travail, ni pour être utilisé par des invités dans des hôtels ou des environnements similaires.
- En cas d'utilisation incorrecte de l'appareil ou de non-respect des instructions du mode d'emploi, la garantie est annulée et le vendeur décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages pouvant être causés.

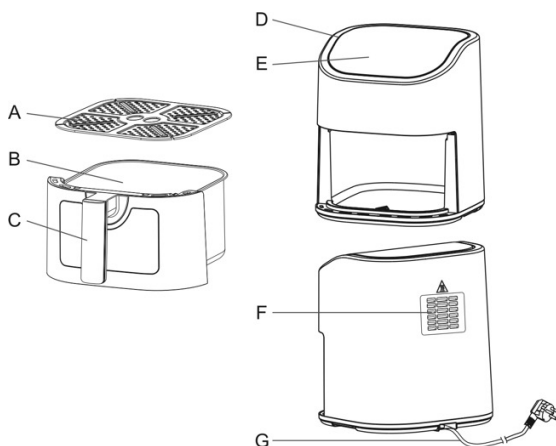
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil, à l'exception de l'étiquette d'évaluation.
3. Nettoyez la plaque de cuisson soigneusement avec de l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle à l'aide d'une éponge non abrasive.

Remarque : Ces pièces peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle.

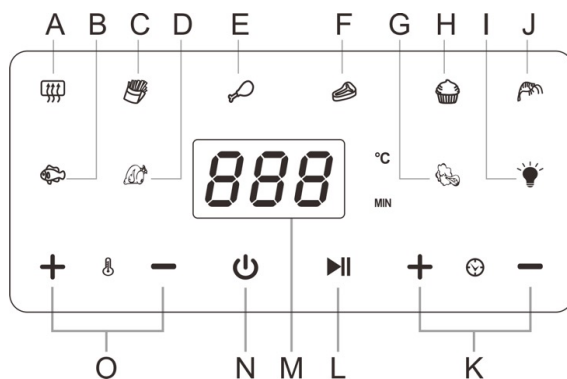
4. Essayez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.

TEILE UND BESCHREIBUNG



- A: Korb
- B: Le tiroir
- C: Poignée de tiroir
- D: Entrée d'air

- E: Panneau de commande
- F: Grille de ventilation
- G: Prise



- A: Préchauffage
- B: Poisson
- C: Frites
- D: Poulet
- E: Cuisses de poulet

- F: Steak de bœuf
- G: Légumes
- H: Gâteau
- I: Lumière
- J: Crevettes

- K: Temps Plus/Moins
- L: Démarrer/Pause
- M: Heure/Température
- N: Marche/Arrêt
- O: Température

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 la grille croustillante correctement sur la plaque de cuisson. Ne remplissez pas la plaque de cuisson avec de l'huile ou tout autre liquide.
Ne placez rien sur le dessus de l'appareil. Cela affecte le flux d'air et influence les résultats de l'Airfry.

Allumer et régler la température/le temps :

- Branchez la fiche dans la prise électrique. L'appareil sera alors en mode veille.
- Appuyez sur le bouton MARCHÉ/ARRÊT. La température et le temps par défaut pour le programme sont de 180 °C et 15 minutes respectivement.
- Vous pouvez librement ajuster le temps et la température à l'aide des boutons +/- Temps et +/- Température.
- Pour préparer différents aliments, vous pouvez également appuyer sur un symbole de fonction. Lorsque vous appuyez sur un symbole de fonction, les lumières clignotent. Appuyez ensuite sur DÉMARRER/PAUSE pour démarrer l'appareil.
- Chaque fonction a son propre temps et sa propre température par défaut, indiqués dans le tableau. Vous pouvez ajuster ces valeurs à l'aide des boutons +/- Temps et +/- Température.

Contrôle de la température :

- La température peut être réglée dans la plage de 50 à 200 °C.
- Chaque pression sur les boutons + / - de la température augmente ou diminue la température de 10 °C.
- Lorsque la température atteint 200 °C et que vous appuyez sur "+", elle reviendra à une température de 50 °C. De même, appuyer sur "-" à 50 °C la ramènera à 200 °C.
- Pendant le processus de réglage de la température, l'affichage de la température clignote sur l'écran (il ne clignote pas pendant l'utilisation). Après trois cycles de clignotement, l'ajustement de la température est terminé.

AJUSTEMENT DU TEMPS :

- Le temps peut être ajusté dans la plage de 1 à 60 minutes.
- Chaque pression sur les touches + / - du temps augmente ou diminue le temps d'une minute.
- Lorsque le temps atteint 60 minutes et que vous appuyez sur "+", le temps est réinitialisé à 1 minute. De la même manière, en appuyant sur "-", lorsque le temps est à 1 minute, le temps est réinitialisé à 60 minutes.
- Pendant le processus de pré-réglage du temps, l'affichage du temps clignote à l'écran (il ne clignote pas pendant l'utilisation). Après trois clignotements, le pré-réglage du temps est terminé.

Démarrer, mettre en pause/arrêter :

- Après avoir sélectionné une fonction, réglez le temps et la température souhaités.
- Appuyez sur le bouton de démarrage/mise en pause. L'indicateur de démarrage/mise en pause commence à clignoter.
- Après un signal sonore, la machine se met en marche.
- Pendant le fonctionnement de la machine, si vous appuyez sur le bouton de démarrage/mise en pause, la machine sera mise en pause/arrêtée. L'indicateur de démarrage/mise en pause cesse de clignoter.
- Si vous appuyez sur le bouton marche/arrêt pendant le fonctionnement, la machine s'arrêtera et reviendra en mode veille après un signal sonore.

Notes importantes :

- Pendant le fonctionnement de la machine, vous pouvez retirer le panier de friture pour vérifier la cuisson ou ajouter davantage d'aliments. Une fois que vous avez remis le panier de friture en place, la machine reprendra le programme.
- En cas de coupure de courant ou si vous débranchez la machine pendant son fonctionnement, elle s'arrêtera et toutes les lampes s'éteindront. Une fois que l'alimentation est rétablie ou que la machine est rebranchée, elle reprendra le programme.
- Pendant le fonctionnement, cinq lampes rouges clignoteront continuellement les unes après les autres.

Fin du programme :

- L'élément chauffant cesse de fonctionner lorsque le temps de fonctionnement réglé est écoulé et que "00 min" est affiché. Cependant, le moteur reste actif et un signal sonore retentit en guise d'avertissement.
- Le moteur continuera de fonctionner pendant 1 minute supplémentaire pour se refroidir. Ensuite, la machine passera en mode veille.

MENU TABLEAU

Menu : Préchauffage
Temps (minutes) : 3
Température (°C) : 180

Menu : Frites
Temps (minutes) : 18
Température (°C) : 200

Menu : Cuisses de poulet
Temps (minutes) : 20
Température (°C) : 200

Menu : Steak de boeuf
Temps (minutes) : 12
Température (°C) : 180

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

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

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

Menu : Poulet
Temps (minutes) : 30
Température (°C) : 200

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

Attention : Veuillez ne pas toucher la casserole pendant son utilisation et environ 30 minutes après, car elle devient extrêmement chaude. Il est recommandé de tenir la casserole uniquement par la poignée.

UTILISATION

1. Insérez la fiche dans une prise de terre.
2. Placez les ingrédients dans le panier, puis insérez le panier dans la plaque de cuisson.
3. Positionnez correctement la plaque de cuisson. Sélectionnez une fonction dans le menu et appuyez sur le bouton START/PAUSE pour démarrer le processus de cuisson.
4. Affichage :
 - La température affichée indique la température réglée.
 - Le temps affiché indique le temps de cuisson restant.
 - La fonction sélectionnée clignotera sur l'écran.
5. Pour certains ingrédients, il peut être nécessaire de les secouer pendant la cuisson (voir la section "Réglages" dans ce chapitre). Utilisez la poignée pour retirer la plaque de cuisson de l'appareil, secouez-la, puis remettez-la dans l'Airfryer.
Attention : Évitez d'appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier pendant le secouage.
6. Lorsque vous entendez le signal du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson réglé est écoulé. Retirez délicatement la poêle de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

7. Vérifiez si les ingrédients sont prêts.

- Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez simplement la plaque de cuisson dans l'appareil et poursuivez la cuisson pendant quelques minutes supplémentaires.

Astuce : Pour réduire le poids, vous pouvez retirer le panier de la poêle et secouer uniquement le panier. Placez la poêle sur une surface résistante à la chaleur, retirez-la de l'appareil et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.

8. Pour retirer de petits ingrédients, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier de la plaque de cuisson.
 - Ne retournez pas le panier lorsque la plaque de cuisson est encore fixée, car l'excès d'huile accumulée au fond de la plaque de cuisson pourrait goutter sur les ingrédients.
 - La plaque de cuisson et les ingrédients sont chauds après la cuisson à l'Airfryer. Selon les ingrédients, de la vapeur peut s'échapper de la plaque de cuisson.

9. Videz le panier dans un bol ou sur une assiette.

Astuce : Utilisez une pince pour soulever de gros ou d'ingrédients délicats.

10. Une fois une portion d'ingrédients prête, l'Airfryer est immédiatement prêt à préparer une autre portion.

Remarque : Lors de la première utilisation du Health Fryer, il peut y avoir une légère fumée ou odeur. Cela est normal et disparaîtra rapidement. Assurez-vous qu'il y a une ventilation adéquate autour du Health Fryer.

RÉGLAGES

En plus du menu prédéfini, vous pouvez également utiliser cette friteuse à air pour préparer d'autres plats en ajustant le temps et la température.

Grâce à la technologie de circulation d'air rapide, l'air à l'intérieur de l'appareil est directement chauffé, ce qui signifie que retirer brièvement le panier de cuisson pendant la cuisson à l'air chaud n'affecte pratiquement pas le processus.

Conseils de cuisson

La friteuse à air et ses composants deviennent chauds pendant la cuisson.

Ne remplissez pas trop le panier de cuisson avec les aliments.

Ne tassez pas les aliments dans le panier de cuisson.

Utilisation de l'huile

Ajouter une petite quantité d'huile aux aliments les rend plus croustillants.

Les aérosols d'huile sont pratiques pour appliquer uniformément de petites quantités d'huile sur les aliments.

Conseils nutritionnels

Vous pouvez également faire frire des aliments congelés qui peuvent être cuits au four.

Pour préparer des gâteaux, des tourtes ou d'autres aliments contenant une garniture ou une pâte, vous pouvez placer les aliments dans un récipient résistant à la chaleur et le mettre dans le panier de cuisson.

Épongez les aliments marinés avant de les mettre dans le panier de cuisson.

Réchauffage des aliments

Réglez simplement la température sur 150°C pendant un maximum de 10 minutes.

GUIDE DE CUISSON - Remarque : Ces réglages ne sont qu'une ligne directrice. Étant donné que les ingrédients peuvent varier en taille, en forme et en marque, il peut être nécessaire d'ajuster les temps de cuisson et les températures.

Remarque : Il est préférable d'ajouter 3 minutes supplémentaires au temps de cuisson avant de commencer la friture si l'appareil est froid.

NETTOYAGE ET STOCKAGE

Instructions de nettoyage :

Après chaque utilisation, il est important de nettoyer l'appareil.

La plaque de cuisson, le panier et l'intérieur de l'appareil sont revêtus d'un revêtement antiadhésif.

Évitez d'utiliser des ustensiles de cuisine en métal ou des produits de nettoyage abrasifs, car ils peuvent endommager le revêtement anti-adhésif.

Débranchez l'appareil de la prise électrique en toute sécurité et laissez-le refroidir.

Remarque : Pour accélérer le processus de refroidissement, vous pouvez retirer la plaque de cuisson.

Utilisez un chiffon humide pour essuyer l'extérieur de l'appareil.

Nettoyez la plaque de cuisson et le panier avec de l'eau tiède, un détergent doux pour la vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser du détergent pour la vaisselle pour éliminer toute saleté éventuelle.

Remarque : La plaque de cuisson et le panier sont adaptés au lave-vaisselle.

Astuce : Si des saletés tenaces adhèrent au panier ou au fond de la plaque de cuisson, remplissez la plaque de cuisson avec de l'eau tiède et une petite quantité de détergent pour la vaisselle.

Placez le panier dans la plaque de cuisson et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

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

Utilisez une brosse de nettoyage pour éliminer les éventuels résidus alimentaires sur le système de chauffage.

Stockage :

Débranchez l'appareil de la prise électrique et assurez-vous qu'il est complètement refroidi.

Assurez-vous que toutes les pièces de l'appareil sont propres et sèches avant de les ranger.

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