

# PerfectFry

## Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch

**PFE08**

**moa**  
color your life

[www.moacolors.com](http://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 (1/2)

1. Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements in water nor rinse the unit under the tap.
2. Avoid any liquid entering the appliance to prevent electric shock or short-circuit.
3. Keep all ingredients in the basket or prevent any contact from heating elements.
4. Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
5. Do not fill the pot with oil as this may cause a fire hazard.
6. Don't touch the inside of the appliance while it is operating.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (2/2)

1. For your safety, this appliance complies with the safety regulations and directives in effect at the time of manufacture (Low-voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Contact Materials Regulations, Environment).
2. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current).
3. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service centre.
4. This appliance is designed for domestic use only. In case of professional use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will be void.
5. Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been dropped or damaged in any manner. Return the appliance to your point of purchase. Do not take the appliance apart yourself.
7. Do not use an extension lead. If you accept liability for doing so, only use an extension lead which is in good condition and is suited to the power of the appliance.
8. Do not leave the cord hanging.
9. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
10. Always unplug the appliance immediately after use ; when moving it ; prior to any cleaning or maintenance.

## BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance. (Except the rating label).
3. Thoroughly clean the basket and the pot with hot water, some washing-up liquid and 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. This is a Healthy Electric Oil Free fryer that works on hot air. Do not fill the basket with oil or frying fat.
5. Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes or any sources of heat.
6. When in operation, never leave the appliance unattended.
7. This appliance is not designed to be used by people (including children) with a physical, sensory or mental impairment, or people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety.
8. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. This electrical appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch the hot surfaces of the appliance (pot, air outlet).
10. Do not switch on the appliance near flammable materials (blinds, curtains...) or close to an external heat source (gas stove, hot plate... etc.).
11. In the event of fire, never try to extinguish the flames with water. Unplug the appliance. Close the electric brake, if it is not dangerous to do so. Smother the flames with a damp cloth.
12. Do not move the appliance when it is full of hot food.
13. Never immerse the appliance in water.

## CAUTION

1. Do not fill the pot with oil or any other liquid.
2. Do not put anything on top of the appliance.
3. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

## SENSOR TOUCH CONTROL PANEL



## TOUCH SENSITIVE CONTROL BUTTONS (1-8)

1. Pre-set cooking menu function
2. Child-Lock/ STOP (PRESS FOR 3s unlock, one time to lock/stop)
3. Start / Pause
4. Fast boot function
5. Temperature adjust button
6. Timer adjust button
7. Add Temperature(5 C or 10 C / press) or Time (1 min / press)
8. Reduce Temperature(5 C or 10 C / press) or Time (1 min / press)

## INDICATOR ICONS (1-5)

1. Temperature Icon (when the above light lightens up, use button 7 or 8 to adjust the temperature).
2. Display (to indicate the selected temperature / working temperature or selected cooking / remaining time).
3. Time Icon (when the above light lightens up, use button 7 or 8 to adjust the time).
4. Pre-set cooking menu icons (press button 1 to select each of the cooking menu, when above light lightens up, it means that the menu is selected).
5. Fast boot function icons (press button 4 to select each of the function, when above light lightens up, it means that the function is selected).

## USING THE APPLIANCE (1/2)

1. Carefully pull the pot out of the fryer horizontally, and put the ingredients into the basket.

Note: Never fill the basket exceed the amount indicated in the table, as this could affect the quality of the end result.

2. Slide the pot back into the fryer. Never use the pot without the basket in it.

Warning: Do not touch the pot during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pot by the handle.

3. Standby mode: connect the mains plug to an earthed wall socket, then hear chord ringtone notice, the display will show “—”. After finish cooking or without any operation for 1min, the fryer will turn to standby mode automatically.

4. Unlock: press the Unlock button for 3 seconds to unlock, then the display will light on.

6. Temperature setting: Press the Temperature button and use “+” button or “-” button to increase or decrease the temperature, temperature “±5C” with every press or long press to the wanted temperature.  
\*Max: 200C, Min: 60C.

6. Time setting: Press Timer button and use “+” button or “-” button to adjust the working time from 10min, time will “±1min” with every press or long press to the wanted time. \*Max: 60min, Min: 1min.

7. Start cooking: after finishing setting of temperature and time, then press the Start / Pauze button to start cooking, pre-set temperature and remaining time will shows on display alternately.

## USING THE APPLIANCE (2/2)

8. Adjustable: during cooking, you are able to adjust the temperature and time if wanted.

9. Stop/Pause: press Start / Pauze button, the fryer stop working, press again to continue.

10. Finish cooking: when cooking time out, can hear chord ringtone notice, display shows “-” and stop heating, then turn to standby mode automatically.

11. Fast cooking: press Start / Pauze button to have fast cooking, cooking start with 180C and 10min acquiescently, you can adjust the temperature and time as point 5 & point 6.

12. Pre-set menu function: press Menu button to select the pre-set cooking program from the total 6 programs, press orderly to select each of them.

01 Frozen fries, 02 Home Made fries, 03 Drumstick, 04 Chicken  
05 Fish or 06 Steak.

1. Fast boot functions: press Fast boot button to select the fast boot function from the total 4 programs, press orderly to select each of them.  
01 Pre-Heat, 02 Re-Heat, 03 Keep Warm or 04 De-Frost.

2. Always to use Pre-Heat function when the appliance is cold, or you can use Fast Cooking for 3~4 minutes..

3. Some ingredients require shaking halfway through the preparation time. To shake or turn over the ingredients, pull the pot out of the appliance by the handle and shake it or turn over the ingredients by fork (or tongs). Then put the pot back into the fryer. Caution: Do not press the basket release button during shaking or turn over the ingredients.

3. After finishing cooking, pull the pot out of the appliance and place it on a heat-resistant surface. And check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pot back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

5. To remove the ingredients, press the basket release button and lift the basket out of the pot. The frying basket and the ingredients are hot. You can use a fork (or tongs) to take out the ingredients. To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. Empty the basket into a bowl or onto a plate.

## TIPS FOR COOKING

1. Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
2. A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
3. Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
4. Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the fryer within a few minutes after you added the oil.
5. Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the fryer.
6. Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the fryer.
7. The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
8. Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
9. You can also use the fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.



## CARE & CLEANING

1. Clean the appliance after every use.
2. The pot, basket and grill net(optional) have a coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the coating.
3. Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down. Note: Remove the pot to let the fryer cool down more quickly.
4. Clean the pot, basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.  
  
Tip: If dirt is stuck to the basket, or the bottom of the pot, fill the pot with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pot and let the pot and the basket soak for approximately 10 minutes.
5. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
6. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
7. Unplug the appliance and let it cool down.
8. Make sure all parts are clean and dry.
9. Remove the power cord and put it away with the 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 VEILIGHEIDSMATREGELEN (1/3)

1. De behuizing, die elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevat, mag nooit in water ondergedompeld worden of onder de kraan worden gehouden.
2. Voorkom dat vloeistof in het apparaat komt om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
3. Houd alle etenswaren in de mand of voorkom dat ze in contact komen met de verwarmingselementen.
4. De luchtinlaat en -uitlaat niet afdekken wanneer het apparaat in gebruik is.
5. De pan niet met olie vullen, dit kan brand veroorzaken.
6. De binnenkant van het apparaat niet aanraken wanneer het in gebruik is.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (2/3)**

1. Omwille van de veiligheid voldeed dit apparaat tijdens fabricage aan de veiligheidsregulaties en richtlijnen (Laagspannings-Richtlijn Elektromagnetische Compatibiliteit, Regulaties voor Materialen die met Voedsel in Contact komen, Milieu).
2. Controleer of het voltage van het elektriciteitsnet in overeenstemming is met het voltage dat op het apparaat staat aangegeven (wisselstroom).
3. Vanwege verschillende standaarden moet het apparaat door een servicedienst goedgekeurd worden wanneer het in een ander land gebruikt wordt dan waarin het gekocht is.
4. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Bij professioneel gebruik, onjuist gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de instructies accepteert de fabrikant geen verantwoordelijkheid en is de garantie niet geldig.
5. Lees voor gebruik de instructies en volg ze op. Bewaar de handleiding voor toekomstig gebruik.
6. Gebruik geen enkel apparaat waarvan het snoer of de stekker beschadigd zijn of dat niet goed functioneert, gevallen of op enige wijze beschadigd is. Breng het apparaat terug naar het verkooppunt. Haal het apparaat niet zelf uit elkaar.
7. Gebruik geen verlengsnoer. Op eigen risico een verlengsnoer gebruiken dat in goede staat is en geschikt is voor het apparaat.
8. Laat het snoer niet hangen.
9. De stekker niet uit het stopcontact trekken door aan het snoer te trekken.
10. De stekker uit het stopcontact halen meteen na gebruik, bij het verplaatsen, voor schoonmaak en onderhoud.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN (3/3)**

1. Alle verpakking verwijderen.
2. Alle stickers of labels van het apparaat halen.
3. De mand en de pan goed schoonmaken met heet water, afwasmiddel en een niet schurende spons.  
\*Opmerking: Je kunt deze onderdelen ook in de vaatwasmachine doen.
4. Veeg de binnenkant en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtig doekje. Dit is een Healthy Electric Oil Free frituse die op hete lucht werkt. De mand niet vullen met olie of frituurvet.
5. Gebruik een plat en stabiel, hittebestendig werkoppervlak, uit de buurt van waterspetters of hittebronnen.
6. Altijd bij het apparaat blijven wanneer het gebruikt worden.
7. Dit apparaat is niet gemaakt om gebruikt te worden door mensen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of mentale handicap, of mensen zonder kennis of ervaring, tenzij ze onder toezicht staan van en instructies hebben gekregen aangaande het gebruik van het apparaat door iemand die voor hun veiligheid instaat.
8. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
9. Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen en kan brandwonden veroorzaken. De hete oppervlakken van het apparaat niet aanraken (pan, luchtuitlaat).
10. Het apparaat niet gebruiken in de buurt van brandbare materialen (zonnewering, gordijnen) of dicht bij een externe hittebron (gasoven, fornuis etc.)
11. Bij brand nooit proberen te blussen met water. Trek de stekker uit het stopcontact. Schakel het apparaat met de aan/uit-knop uit, dit is niet gevaarlijk. Verstik de vlammen met een vochtige doek.
12. Het apparaat niet verplaatsen wanneer het gevuld is met heet voedsel.
13. Nooit in water onderdompelen!
14. De pan niet vullen met olie of een andere vloeistof. Zet niets bovenop het apparaat, dit belemmert de luchtstroom en beïnvloedt het frituurproces.

## BEDIENINGSPANEEL MET TOUCHSCREEN



### AANRAAKGEVOELIGE BEDIENINGSKNOPPEN (1-8)

1. Menu met vooraf ingestelde bereidingsfuncties
2. Kinderveiligheidsvergrendeling / STOP (gedurende 3 seconden indrukken om het apparaat te ontgrendelen. Eenmalig kort indrukken om te vergrendelen / te stoppen)
3. Starten/pauzeren
4. Snelstartfunctie
5. Temperatuurinstelling
6. Knop voor het instellen van de timer
7. Temperatuur verhogen (5C of 10C per 1 keer drukken) of de tijd verlengen (1 min per 1 keer drukken)
8. Temperatuur verlagen (5C of 10C / per 1 keer drukken) of de tijd verkorten (1 min per 1 keer drukken)

## INDICATORSYMBOLLEN (1-5)

1. Pictogram voor de temperatuur (wanneer het lampje boven het symbool brandt, kunt u knop 7 of 8 gebruiken voor het instellen van de temperatuur).
2. Display (om de geselecteerde temperatuur, de actuele temperatuur, de geselecteerde tijdsduur of de resterende tijd aan te geven.)
3. Tijdspictogram (wanneer het lampje boven het symbool brandt, kunt u knop 7 of 8 gebruiken voor het instellen van de tijd).
4. Pictogrammen die de vooraf ingestelde bereidingsopties weergeven. (Druk herhaaldelijk op knop 1 om langs elk van de vooraf ingestelde bereidingsopties te bladeren. Wanneer het lampje boven het symbool brandt, betekent dit dat die bereidingsoptie is geselecteerd).
5. Snelstartfunctie-pictogrammen (druk herhaaldelijk op knop 4 om langs elk van de snelstartfuncties te bladeren. Wanneer het lampje boven het symbool brandt, betekent dit dat die snelstartfunctie is geselecteerd).

## HET APPARAAT GEBRUIKEN (1/2)

1. Trek voorzichtig de pan uit de friteuse in horizontale richting, en doe de etenswaren in de mand.  
Opmerking: Vul de mand nooit met meer dan de hoeveelheid die is vermeld in de tabel, omdat dit een negatief effect kan hebben op de kwaliteit van het eindresultaat.
2. Schuif de pan terug in de friteuse.  
Gebruik nooit de pot zonder dat mand erin zit.  
Waarschuwing: Raak de pot niet aan tijdens gebruik en gedurende enige tijd daarna, aangezien deze erg heet wordt. Houd de pot alleen vast aan het handvat.
3. Stand-by-modus: sluit de stekker aan op een geaard stopcontact. U zult een start geluid horen. In het beeldscherm zult u "—" zien verschijnen. Nadat de bereiding klaar is, of als u het apparaat niet bediend gedurende 1 min, zal de friteuse automatisch overschakelen naar de stand-by modus.
4. Ontgrendelen: Houd de ontgrendeltoets ingedrukt gedurende 3 seconden om te ontgrendelen, waarna het display gaat branden.
5. Temperatuurinstelling: Druk op de temperatuurafstellingsknop en gebruik de toets "+" of "-" om de temperatuur worden te verhogen of te verlagen. De temperatuur verandert met "±5C" met elke druk op de knop tot \*Max: 200C, Min: 60°C.



## HET APPARAAT GEBRUIKEN (2/2)

6. Start met bereiden: na het instellen van temperatuur en tijd, druk dan op de Start/Pauze-toets om te beginnen met het bereiden. De vooraf ingestelde temperatuur en de resterende tijd worden afwisselend in het display weergegeven.

7. Verstelbaar: tijdens het koken kunt u de temperatuur en tijd aanpassen indien gewenst.

8. Stop/Pause: Druk op Start / Pauze knop, de friteuse zal stoppen met bereiden, druk nogmaals om weer verder te gaan met bereiden.

9. Stoppen met bereiding: wanneer de ingestelde bereidingstijd is verstreken, hoort u een meldingstoon en de display zal “\_” weergeven. Het apparaat stopt met de verwarming, en zal automatisch in de stand-by modus gaan.

10. Snelle bereiding: druk op de Start/Pauze knop om snel te bereiden. De bereiding begint met 180C en gedurende 10 min aaneengesloten. U kunt de temperatuur en de tijd aanpassen, zoals is omschreven bij punt 5 en punt 6.

11. Vooraf ingestelde bereidingsfuncties: druk herhaaldelijk op de knop Menu om één van de zes vooraf ingestelde bereidingsfuncties te selecteren: 01 Ingevroren patat, 02 Zelfgemaakte patat, 03 Drumstick, 04 Kip, 05 Vis of 06 Biefstuk.

1. Snelstartfuncties: druk herhaaldelijk op de snelstartknop om één van de 4 vooraf ingestelde snelstartfuncties te selecteren:

01 Voorverwarming, 02 Opwarmen, 03 Warmhouden, 04 Ontdooien

2. Gebruik altijd de voorverwarmingsfunctie als het apparaat koud is, of u kunt snel-starten gebruiken gedurende 3 tot 4 minuten om het apparaat op te warmen.

3. Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Om etenswaren te schudden of om te draaien, trekt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze, of u draait de etenswaren met behulp van een van vork (of tang). Schuif vervolgens de pan terug in de friteuse. Waarschuwing: Druk niet op de mandontgrendelknop tijdens het schudden of draaien van de inhoud.

4. Na het bereiden, trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Controleer of de etenswaren klaar zijn. Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u de pot eenvoudig terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten extra.

5. Als u de etenswaren wilt verwijderen, drukt u op de mandontgrendelknop en tilt u de mand uit de pan. De frituurmand en de etenswaren zijn heet. U kunt een vork (of tang) gebruiken om de etenswaren uit de mand te halen. Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te halen, gebruikt u een tang. Leeg de mand in een kom of op een bord.

## BEREIDINGTIPS

1. Kleinere etenswaren hebben vaak een kortere bereidingstijd dan grotere etenswaren.
2. Hoe groter de hoeveelheid eten, hoe langer de bereidingstijd.
3. Door de etenswaren halverwege het bereidingsproces even om te schudden wordt het eindresultaat verbeterd en worden ongelijkmatig gefrituurde etenswaren voorkomen.
4. Voeg wat olie aan de verse aardappelen toe voor een knapperig resultaat. Frituur je etenswaren in de friteuse binnen een paar minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
5. Geen extreem vette etenswaren in de friteuse bereiden, zoals bijvoorbeeld worstjes.
6. Snacks die in de oven bereid kunnen worden kunnen ook in de friteuse.
7. Om knapperige friet te bereiden is 500 gram de optimale hoeveelheid.
8. Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en makkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
9. Je kunt de friteuse ook gebruiken om etenswaren opnieuw te verwarmen. Om etenswaren opnieuw op te warmen stel je de temperatuur in op 150 °C gedurende 10 minuten.

## ONDERHOUD & SCHOONMAKEN

1. Maak het apparaat schoon na elk gebruik.
2. De pan, mand en grillnet (optioneel) hebben een coating. Gebruik geen metalen keukengereedschappen of schurende schoonmaakmaterialen, dit kan de coating beschadigen.
3. Verwijder de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Opmerking: Verwijder de pan om de friteuse sneller te laten afkoelen.
4. Maak de pan en de mand met heet water, afwasmiddel en een niet-schurende spons schoon. Je kunt een ontvettend middel gebruiken om voedselresten te verwijderen.  
  
Opmerking: De pan en de mand zijn geschikt voor in de vaatwasmachine.
- Tip: Als er etensresten in de mand of op de bodem van de pan vastzitten, moet je de pan met heet water en afwasmiddel vullen. Doe de mand in de pan en laat ongeveer 10 minuten weken.
5. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een niet-schurende spons.
6. Verwarm het verwarmingselement met een schoonmaakborstel om voedselresten te verwijderen.
7. Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
8. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
9. Verwijder het snoer en berg het samen met de friteuse op.

## 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)

1. Tauchen Sie das Gehäuse, welches die elektrischen Bauteile und Heizelemente beinhaltet, niemals in Wasser und reinigen Sie es nicht unter fließendem Wasser.
2. Vermeiden Sie, dass Flüssigkeit in das Gerät eindringt, um elektrischen Schlag oder Kurzschlüsse zu vermeiden.
3. Bewahren Sie alle Inhaltsstoffe im Korb auf oder vermeiden Sie Kontakt mit den Heizelementen.
4. Blockieren Sie den Luftzugang und das Luftventil nicht, während das Gerät in Betrieb ist.
5. Füllen Sie den Topf nicht mit Öl, da dies das Brandrisiko erhöht.
6. Berühren Sie das Gerät während des Betriebs nicht von innen.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (2/3)

1. Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Gerät allen zum Herstellungszeitpunkt geltenden Sicherheitsbestimmungen und Richtlinien (Richtlinie für geringe Spannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Richtlinien zum Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltbestimmung).
2. Stellen Sie sicher, dass der Stromzugang dem auf dem Gerät angegebenen Strom entspricht (Wechselstrom).
3. Lassen Sie das Gerät von einem anerkannten Servicecenter prüfen, wenn Sie es in einem anderen Land nutzen als in dem Sie es gekauft haben, um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten.
4. Dieses Gerät eignet sich ausschließlich für den Hausgebrauch. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für eine gewerbliche, unangebrachte Nutzung oder einen Verstoß gegen diese Anweisungen. Eine solche Nutzung führt zur Ungültigkeit der Garantie.
5. Lesen und befolgen Sie die Gebrauchsanweisungen und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.
6. Verwenden Sie keine Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach einem Defekt des Geräts, nachdem es heruntergefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück und bauen Sie es nicht selbst auseinander.
7. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Wenn Sie die Verantwortung für die Nutzung eines Verlängerungskabels übernehmen, verwenden Sie ausschließlich Verlängerungskabel, die sich in guter Verfassung befinden und an die Stromspannung des Geräts angepasst sind.
8. Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen.
9. Ziehen Sie den Stecker nicht, indem Sie am Kabel ziehen.
10. Ziehen Sie den Stecker stets umgehend nach der Nutzung aus der Steckdose, sowie bevor Sie das Gerät bewegen, reinigen oder warten.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (3/3)

1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät.
3. Reinigen Sie den Korb und den Topf gründlich mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem weichen Schwamm.  
\*Hinweis: Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
4. Reinigen Sie die Außen- und Innenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Dieses elektrische, ölfreie Frittiergerät funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie den Korb nicht mit Öl oder Frittierfett.
5. Nutzen Sie das Gerät auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche, an die keine Wasserspritzer gelangen können und die von anderen Hitzequellen entfernt ist.
6. Lassen Sie das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt.
7. Dieses Gerät eignet sich nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlendem Wissen und fehlender Erfahrung, es sei denn, sie wurden über eine für ihre Sicherheit verantwortlichen Person über die sichere Nutzung informiert oder werden während der Nutzung beaufsichtigt.
8. Kinder müssen beaufsichtigt werden und sollten nicht mit dem Gerät spielen.
9. Dieses elektrische Gerät funktioniert unter hohen Temperaturen, die zu Verbrennungen führen können. Berühren Sie die heißen Oberflächen des Geräts (Topf, Luftventil usw.) nicht.
10. Nehmen Sie das Gerät nicht in Nähe brennbarer Materialien (Jalousien, Vorhänge...) oder externer Hitzequellen (Gasherd, Herdplatte usw.) in Betrieb.
11. Versuchen Sie im Brandfall niemals, die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Schließen Sie die elektrische Sicherung, sofern dies nicht zu gefährlich ist. Dämmen Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
12. Bewegen Sie das Gerät nicht, während es mit heißen Lebensmitteln gefüllt ist.
13. Tauchen Sie das Gerät unter keinen Umständen in Wasser!



## TOUCH-BEDIENFELD



### TOUCHSCREEN-BEDIENELEMENTE (1-8)

1. Voreingestellte Funktionen
2. Kindersicherung/STOP (3 s gedrückt halten, um zu entriegeln; einmal zum Verriegeln/Anhalten)
3. Start/Pause
4. Schnellstartfunktion
5. Temperatureinstellung
6. Timereinstellung
7. Temperatur (5°C) oder Zeit (1 min) erhöhen
8. Temperatur (5°C) oder Zeit (1 min) verringern

## ANZEIGESYMBOL (1-5)

1. Temperatursymbol (wenn dieses aufleuchtet, verwenden Sie die Tasten 7 oder 8, um die Temperatur einzustellen).
2. Anzeige (zur Anzeige der gewählten Temperatur/Betriebstemperatur oder der gewählten Garzeit/Restzeit).
3. Zeitsymbol (wenn dieses aufleuchtet, verwenden Sie die Tasten 7 oder 8, um die Uhrzeit einzustellen).
4. Voreinstellungen-Symbol (Drücken Sie die Taste 1, um zwischen den Voreinstellungen zu wechseln. Wenn dieses aufleuchtet, befinden Sie sich in dem Voreinstellungen-Menü).
5. Schnellstart-Symbol (Drücken Sie die Taste 4, um zwischen den Voreinstellungen zu wechseln. Wenn dieses aufleuchtet, befinden Sie sich in dem Schnellstart-Menü).

## GEBRAUCHSANWEISUNG (1/2)

1. Ziehen Sie den Topf vorsichtig horizontal aus der Fritteuse heraus und legen Sie die Zutaten in den Korb.  
Hinweis: Füllen Sie den Korb niemals über die in der Tabelle angegebene Menge hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.
2. Schieben Sie den Topf wieder in die Fritteuse.  
Verwenden Sie den Topf niemals ohne Korb.  
Warnung: Berühren Sie den Topf während und einige Zeit nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Topf nur am Griff.
3. Standby-Modus: Schließen Sie den Netzstecker an eine geerdete Steckdose an, es ertönt ein Hinweisston, auf der Anzeige erscheint "—". Nach dem Garvorgang oder ohne Bedienung für 1 Minute schaltet sich die Fritteuse automatisch in den Standby-Modus.
3. Entriegeln: Drücken Sie die Entriegelungstaste für 3 Sekunden, die Anzeige leuchtet auf.
4. Temperatureinstellung: Drücken Sie die Temperaturtaste und verwenden Sie die „+“ oder „-“ Taste, um die Temperatur um „±5°C“ auf die gewünschte Temperatur einzustellen. \*Max: 200°C, Min: 60°C
5. Zeiteinstellung: Drücken Sie die Timertaste und verwenden Sie die „+“ oder „-“ Taste, um die Temperatur um „1 min“ auf die gewünschte Zeit einzustellen. \*Max: 60 min, Min: 1 min

## GEBRAUCHSANWEISUNG (2/2)

6. Garvorgang starten: Drücken Sie nach Einstellung von Temperatur und Zeit die Taste Start/Pause, um mit dem Garvorgang zu beginnen, die voreingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit werden abwechselnd auf der Anzeige angezeigt.
  7. Einstellbar: Während des Garvorgangs können Sie die Temperatur und die Zeit auf Wunsch einstellen.
  8. Stop/Pause: Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um die Fritteuse zu stoppen, drücken Sie sie erneut, um fortzufahren.
  9. Garvorgang beenden: Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Hinweisston, die Anzeige zeigt "—" an und das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby-Modus.
  10. Schnellgaren: Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um schnell zu garen. Garen Sie mit 180°C und 10 Minuten vorsichtig, Sie können die Temperatur und Zeit wie in Punkt 5 & 6 erklärt einstellen.
  11. Voreinstellungen: Drücken Sie die Menütaste, um ein voreingestellte Garprogramm aus den insgesamt 6 Programmen auszuwählen:  
01 Gefrorene Pommes, 02 Hausgemachte Pommes, 03 Hühnerschenkel, 04 Hähnchen, 05 Fisch, 06 Steak.
1. Schnellstart: Drücken Sie die Schnellstarttaste, um eine Schnellstartfunktion aus insgesamt 4 Programmen auszuwählen:  
01 Vorheizen, 02 Wiederaufwärmen, 03 Warm halten, 04 Auftauen.
  2. Immer die Vorwärm- oder Schnellgarfunktion für 3 - 4 Minuten verwenden, wenn das Gerät kalt ist.
  3. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden. Um die Zutaten zu schütteln oder umzudrehen, ziehen Sie den Topf am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie ihn oder wenden Sie die Zutaten mit einer Gabel (oder einer Zange). Stellen Sie den Topf hiernach wieder in die Fritteuse.  
Vorsicht: Drücken Sie beim Schütteln nicht auf die Entriegelungstaste des Korbes und drehen Sie die Zutaten nicht um.
  4. Nach dem Garen den Topf aus dem Gerät herausziehen und auf eine hitzebeständige Oberfläche legen. Überprüfen Sie, ob die Zutaten gar sind. Wenn die Zutaten noch nicht gar sind, schieben Sie den Topf einfach wieder in das Gerät zurück und stellen Sie den Timer auf einige zusätzliche Minuten ein.
  5. Um die Zutaten zu entfernen, drücken Sie die Entriegelungstaste des Korbes und heben Sie den Korb aus dem Topf. Der Frittiertkorb und die Zutaten sind heiß. Sie können eine Gabel (oder eine Zange) verwenden, um die Zutaten herauszunehmen. Verwenden Sie zum Entfernen großer oder empfindlicher Zutaten eine Zange. Entleeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller.

## KOCHTIPPS

1. Kleinere Zutaten erfordern eine kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
2. Eine größere Zutatenmenge erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit.
3. Schütteln Sie kleinere Zutaten etwa nach der Hälfte der Zubereitungszeit, um einem ungleichmäßigem Frittiererergebnis vorzubeugen.
4. Geben Sie für ein knuspriges Ergebnis etwas Öl an frische Kartoffeln. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten nach der Ölzugabe im Frittiergerät.
5. Keine extrem fettigen Zutaten wie z. B. Würstchen im Frittiergerät zubereiten.
6. Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können ebenfalls in diesem Frittiergerät zubereitet werden.
7. Die optimale Füllmenge für knusprige Pommes ist 500 g.
8. Verwenden Sie küchenfertigen Teig, um schnell und einfach gefüllte Snacks herzustellen. Küchenfertiger Teig erfordert zudem eine kürzere Zubereitungszeit als handgemachter Teig.
9. Das Frittiergerät kann auch zum Aufwärmen von Zutaten verwendet werden. Stellen Sie dazu die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C.

## PFLEGE & REINIGUNG

1. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Anwendung.
2. Der Topf, Korb und der Rost (optional) sind mit einer Beschichtung versehen. Reinigen Sie diese Teile nicht mit metallischen Küchenutensilien oder scharfen Reinigungsmitteln, da diese die Beschichtung beschädigen können.
3. Entfernen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Entfernen Sie den Topf, damit das Frittiergerät schneller abkühlt.
4. Reinigen Sie den Topf und Korb mit heißem Wasser, etwas Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Sie können ein Entfettungsmittel verwenden, um verbleibende Schmutzreste zu beseitigen.

Hinweis: Der Topf und Korb sind spülmaschinenfest.

Tipp: Wenn sich Schmutz am Korb oder der Unterseite des Topfes festgesetzt hat, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Geben Sie den Korb in den Topf und lassen Sie den Topf und Korb ca. 10 Minuten lang mit dem Seifenwasser einweichen.

5. Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Lebensmittelrückstände zu entfernen.
7. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.
8. Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind.
9. Entfernen Sie das Stromkabel und räumen Sie es mit dem Frittiergerät weg.

## 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

