

# Deep Fryer DF130B

Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch

**moa**  
color your life

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

## BEFORE USE

Before use, please read this manual carefully.

Before first use, remove the packing materials; tear down the protection films on the lid, outer case (Pls. pay attention to environment protection!). Then, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry well before use. Make sure that the electrical parts remain dry.

### **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 (1/4)

1. Always place the deep fryer on a stable surface and keep all flammable materials away.
2. Make sure that the deep fryer is not near or on a switched on hot plate.
3. Make sure that the voltage indicated on the rating plate is followed before connecting the unit to the mains supply
4. Before you use the deep fryer it must be filled with the required amount of oil or fat.
5. Never use the deep fryer without oil or fat because this could damage the unit.
6. Never move the deep fryer during use. The oil becomes very hot and you can get burned. Wait to move the deep fryer until the oil has cooled off.
7. This deep fryer is protected with a thermal safety device, which switches the machine off automatically if it overheats.
8. Never immerse the control and heating element in water and don't clean these parts under running water.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (2/4)

9. Never switch on the deep fryer if it is not filled with oil or liquid fat
10. Only use oil or fat that does not foam and is suitable for frying
11. Hot surface: The temperature of the metal surface liable to get hot when the appliance is operating. Don't touch the appliance's metal surfaces during use.
12. Do not put oversized food into the deep fryer.
13. Please see the Frying Tips for information on the quantities of each food items to be fried.
14. Hot steam is released during frying. Keep a safe distance away from the steam to avoid burns and other injuries.
15. After use set the thermostat to the lowest setting (turn the thermostat fully anticlockwise). Disconnect the mains plug and allow the oil or fat to cool down. Do not move the deep fryer until it and its contents have cooled down
16. Do not use attachments not included in the appliance.
17. Keep the appliance away from children.
18. Do not place the appliance near a gas stove or electric burner or in a heated oven.
19. Do not use outdoors or for commercial purpose
20. Never overheat the oil/fat otherwise it catches fire. Never use water to extinguish a cooking oil fire.
21. Never leave the deep fryer unattended while in use. Always ensure the safety of children if they are near the deep fryer.
22. If the deep fryer and/or cord are damaged, they must be repaired by a professional service department.
23. Do not try to repair the unit by yourself, neither to replace a damaged cord. This requires special tools.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (3/4)

24. Be sure not to damage the heating element. (Do not bend or dent.)

25. The electrical component is equipped with a safety cut off, which ensures that the heating element can only function when the element is correctly placed on the fryer.

26. In the case of overheating, the thermal protective device will switch off the fryer automatically. This device can be reactivated again by pushing the button with a pointed object (e.g. a ball pen) through a hole on the back of cord storage compartment, signed with a word of "Restart". Before reactivation, disconnect it from mains and wait a while for system cooling down

27. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

28. CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

29. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

30. The appliance must not be immersed in water.

31. This appliance shall not be used by children from 0 year to 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they are continuously supervised.

32. This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

## IMPORTANT SAFEGUARDS (4/4)

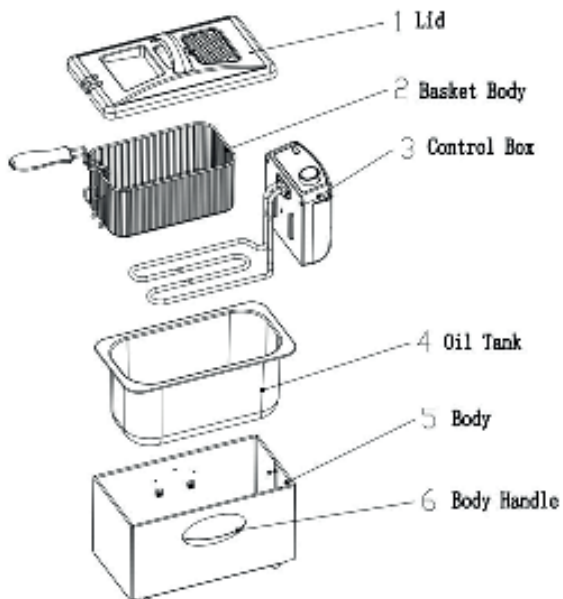
33. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years.
34. Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
35. Cooking appliance should be positioned in a stable situation with the handles (if any) positioned to avoid spillage of the hot liquids.
36. The connector must be removed before the appliance is cleaned and that the appliance inlet must be dried before the appliance is used again.

## USING INSTRUCTIONS (1/2)

1. This type of fryer may only be used with oil or liquid fat, and is not suitable for use with solid fat. Solid fat may contain water, which can cause hot fat to be sprayed out when heated.
2. Never switch on the deep fryer without oil or fat, as this could damage the machine. Also, do not place any other liquids such as water or other substances in the pan.
3. Place the deep fryer on a dry, stable surface.
4. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
5. Remove the lid from the deep fryer and take out the accessories.
6. Fill the deep fryer with the desired amount of oil or fat.
7. Make sure that it is filled not less than minimum level and not higher than the maximum level as indicated on the inside of the appliance.
8. For best results, we recommend that you do not mix different kinds of oil together.
9. Choose the temperature, which is suitable for what you are frying. Consult the temperature table.

## USING INSTRUCTIONS (2/2)

10. Use the handle to place the basket in the deep fryer.
11. Place the food to be deep fried into the basket.
12. For best results, put dry food into the basket.  
Lower the basket into the oil slowly to prevent excessive bubbling.
13. The indicator light will go out when the temperature you have selected has been reached.
14. Always wait until the selected temperature has been reached.
15. To keep the oil at the selected temperature, the thermostat repeatedly goes on and off, and the indicator light as well.
16. Raise the basket again when the frying time has elapsed.
17. Remove the plug from the outlet.
18. Rinse the handle and the basket after use, and dry thoroughly.
19. Once the deep fryer has completely cooled off, you can replace the basket in the appliance and store it.
20. Store the deep fryer, with the lid close, in a dark, dry place.
21. In this way, you can leave the oil and the basket in the deep fryer when storing.



## FRYING TIPS (1/2)

1. Only use oil or liquid fat. The appliance is not suitable for solid fat.
2. Use a vegetable oil, such as ground nut oil, corn oil or soya oil for the most tasty results.
3. For the healthiest results, thaw the food before use and frequently replace the oil or liquid fat.
4. Deep-fry precooked chips only once.

## FRYING TIPS (2/2)

5. To prevent poor frying results, do not place too much food in the basket.
6. Always replace the oil or liquid fat after deep-frying raw food such as chicken legs.
7. After using the deep fryer, sift the food remains from the oil or liquid fat. It will keep the oil or liquid fat fresh much longer.
8. Always pre-fry fresh chips. Deep-fry the chips approx. 5-10 minutes at 170°C shake the chips loose and leave them to cool in a dish for a short while. Then deep-fry the chips again approx. 2-4 minutes at 175°C.

Type of food	Frying temperature
Chips (pre-fry)	Approx. 160°C - 170°C
Chips (final-fry)	Approx. 160°C - 170°C
Cheese croquettes	Approx. 160°C - 170°C
Potato croquettes	Approx. 160°C - 170°C
Meat croquettes	Approx. 160°C - 170°C
Fish croquettes	Approx. 160°C - 170°C
Fish	Approx. 160°C - 170°C
Chicken	Approx. 160°C - 170°C
Fish sticks	Approx. 180°C - 190°C
Cheese fritters	Approx. 180°C - 190°C

## REPLACE THE OIL

Make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil (remove the plug from the socket!). Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark, or takes on a different odor. In any case, replace the oil once after every 10 times' usage. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil is a burden to the environment. Do not throw in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.



## MAINTENANCE AND CLEANING

1. Clean the deep fryer on both the inside and outside regularly.
2. Clean the outside of the deep fryer with a soft cloth moisten with mild soap, and then use a dry cloth to wipe it again.
3. Never use abrasive cleaners or sponges.
4. The basket and the handle can be cleaned in warm, soapy water. Dry well before using again.
5. When replacing the oil you can also clean the inside of the deep fryer. Empty the deep fryer and first clean the inside with a paper towel and then with a cloth dipped in soapy water. Then wipe with a damp cloth and allow to dry thoroughly.
6. All components, with the exception of the electrical parts, may be cleaned in warm soapy water. Dry thoroughly before use.
7. Dishwasher cleaning is not recommended.

## 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.

Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal; de beschermfolies op het deksel, de buitenmantel afbreken (let op de bescherming van het milieu!). Was vervolgens de accessoires en de binnenpan in warm water. Goed drogen voor gebruik. Zorg ervoor dat de elektrische onderdelen droog blijven.

### **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 VEILIGHEIDSINFORMATIE (1/4)

1. Plaats de friteuse altijd op een stabiel oppervlak en uit de buurt van ontvlambare materialen.
2. Zorg dat de friteuse zich niet in de buurt van of op een hete plaat bevindt.
3. Controleer voordat u het apparaat aansluit of het voltage van het stopcontact overeenkomt met het voltage op het typeplaatje.
4. Vul de friteuse met de vereiste hoeveelheid olie of vet voordat u hem gebruikt.
5. Gebruik de friteuse nooit zonder olie of vet omdat het apparaat hierdoor beschadigd kan raken.
6. Verplaats de friteuse nooit terwijl hij in gebruik is. De olie wordt erg heet waardoor u zich kan verbranden. Laat de olie eerst afkoelen voordat u de friteuse verplaatst.
7. Deze friteuse is voorzien van een thermische beveiliging die het apparaat automatisch uitschakelt zodra het oververhit raakt.
8. Dompel de bediening en het verwarmingselement nooit in water en reinig

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE (2/4)**

9. Schakel de friteuse niet in als er geen olie of vet in de friteuse zit.
10. Gebruik alleen olie of vet dat niet schuimt en geschikt is voor frituren.
11. Heet oppervlak: de temperatuur van het metalen oppervlak kan zeer heet worden wanneer het apparaat in gebruik is. Raak de metalen oppervlakken van het apparaat niet aan wanneer het in gebruik is.
12. Plaats geen grote stukken etenswaren in de friteuse.
13. Raadpleeg het onderdeel 'Frituurtips' voor meer informatie over de porties die gefrituurd kunnen worden.
14. Tijdens het frituren komt er hete stoom vrij. Blijf op een veilige afstand om brandwonden en andere verwondingen te voorkomen.
15. Zet de temperatuur na gebruik op de laagste stand (draai de temperatuurknop volledig naar links). Trek de stekker uit het stopcontact en laat de olie of het vet afkoelen. Verplaats de friteuse niet voordat de friteuse en de inhoud zijn afgekoeld.
16. Gebruik uitsluitend accessoires die bij het apparaat worden meegeleverd.
17. Houd het apparaat uit de buurt van kinderen.
18. Plaats het apparaat niet in de buurt van een hete gasvlam, elektrische kookplaat of in een hete oven.
19. Gebruik het apparaat niet buiten of voor commerciële doeleinden.
20. Laat de olie of het vet niet oververhit raken omdat het in brand kan vliegen. Gebruik nooit water om een brand te blussen die door bakolie is ontstaan.
21. Laat de friteuse nooit zonder toezicht achter wanneer deze in gebruik is. Houd rekening met de veiligheid van kinderen als zij zich in de buurt van de friteuse bevinden.
22. Indien de friteuse en/of het netsnoer zijn beschadigd, moeten ze door een vakman worden gerepareerd.
23. Probeer het apparaat niet zelf te repareren of het netsnoer te vervangen. Hiervoor is speciaal gereedschap nodig.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE (3/4)**

24. Zorg dat het verwarmingselement niet beschadigd raakt (niet buigen of deuken erin maken).

25. Het elektrisch onderdeel is voorzien van een veiligheidsuitschakeling die ervoor zorgt dat het onderdeel alleen werkt wanneer het correct op de friteuse wordt geplaatst.

26. In het geval van oververhitting zal de thermische beveiliging de friteuse automatisch uitschakelen. Het apparaat kan opnieuw worden ingeschakeld door met een puntig voorwerp (bijv. een balpen) op de knop te drukken in het gaatje dat zich achterop de opbergruimte voor het snoer bevindt (aangeduid met het woord 'Restart'). Trek eerst de stekker uit het stopcontact en laat de friteuse volledig afkoelen voordat u hem opnieuw inschakelt.

27. Indien het netsnoer is beschadigd, moet u het laten vervangen door de fabrikant, de dealer of vergelijkbare gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

28. **WAARSCHUWING:** om gevaar te voorkomen vanwege ongewenste verstellingen van de temperatuur, mag dit apparaat niet worden bestuurd via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een stroomkring die regelmatig door het nutsbedrijf wordt in- en uitgeschakeld.

29. Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijke afstandsbediening.

30. Dit apparaat mag niet worden ondergedompeld in water.

31. Kinderen van 0 tot 8 jaar mogen dit apparaat niet gebruiken. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar als iemand voortdurend toezicht op hen houdt.

32. Dit apparaat kan gebruikt worden door personen met verminderde lichamelijke, zintuigelijke of geestelijke vermogens of die een gebrek aan ervaring of kennis hebben als er iemand toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt en zij de bijbehorende gevaren begrijpen.

33. Houd dit apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar. Kinderen mogen het apparaat niet reinigen of onderhoud uitvoeren.

## **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE (4/4)**

34. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

35. Kookapparaten moeten op een stabiel oppervlak worden geplaatst met bevestigde handgrepen (indien van toepassing) om morsen van hete vloeistoffen te voorkomen.

36. De connector moet worden verwijderd voordat het apparaat wordt gereinigd en dat de inlaat van het apparaat moet worden gedroogd voordat het apparaat opnieuw wordt gebruikt.

## **GEBRUKSAANWIJZIG (1/2)**

1. Dit type friteuse mag alleen worden gebruikt met olie of vloeibaar vet en is niet geschikt voor gebruik met vast vet. Vast vet kan water bevatten, waardoor heet vet kan worden weggesproeid bij verhitting.

2. Schakel de friteuse nooit in zonder olie of vet, omdat dit de machine kan beschadigen. Plaats ook geen andere vloeistoffen zoals water of andere stoffen in de pan.

3. Plaats de friteuse op een droog, stabiel oppervlak.

4. Omdat de friteuse tijdens gebruik heet wordt, moet u ervoor zorgen dat deze niet te dicht bij andere voorwerpen staat.

5. Verwijder het deksel van de friteuse en haal de accessoires eruit.

6. Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie of vet.

7. Zorg ervoor dat het niet minder dan het minimumniveau is gevuld en niet hoger is dan het maximumniveau zoals aangegeven aan de binnenkant van het apparaat.

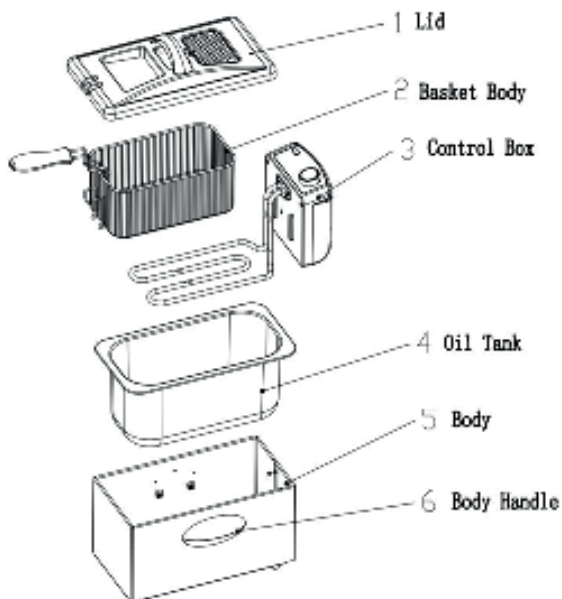
8. Voor het beste resultaat raden we aan om geen verschillende soorten olie samen te mengen.

9. Kies de temperatuur die geschikt is voor wat u frituurt. Raadpleeg de temperatuurtabel.

## GEBRUKSAANWIJZIG (2/2)

10. Gebruik het handvat om de mand in de friteuse te plaatsen.
11. Plaats het te bakken voedsel diep in de mand.
12. Plaats voor de beste resultaten droog voedsel in de mand. Laat de mand langzaam in de olie zakken om overmatig borrelen te voorkomen.
13. Het indicatielampje dooft wanneer de geselecteerde temperatuur is bereikt.
14. Wacht altijd tot de geselecteerde temperatuur is bereikt.
15. Om de olie op de geselecteerde temperatuur te houden, gaat de thermostaat herhaaldelijk aan en uit en licht het indicatielampje ook op.
16. Til de mand weer op als de frituurtijd is verstreken.
17. Haal de stekker uit het stopcontact.
18. Spoel de handgreep en de mand na gebruik af en droog ze grondig.
19. Zodra de friteuse volledig is afgekoeld, kunt u de mand in het apparaat plaatsen en bewaren.
20. Bewaar de friteuse, met het deksel dicht, op een donkere, droge plaats.
21. Op deze manier kunt u de olie en de mand in de friteuse laten tijdens het bewaren.





1. Deksel
2. Mand
3. Bedieningspaneel
4. Olie bak
5. Behuizing
6. Handvat

## FRITUURTIPS (1/2)

1. Gebruik alleen olie of vloeibaar vet. Het apparaat is niet geschikt voor vast vet.
2. Gebruik een plantaardige olie, zoals aardnotenolie, maïsolie of sojaolie voor de meest smakelijke resultaten.
3. Ontdooi het voedsel voor gebruik voor de gezondste resultaten en vervang regelmatig de olie of het vloeibare vet.
4. Frituur voorgebakken friet slechts één keer.

## Frituurtips (2/2)

5. Plaats niet te veel voedsel in de mand om slechte frituurresultaten te voorkomen.

6. Vervang altijd de olie of het vloeibare vet na het frituren van rauw voedsel zoals kippenpoten.

7. Na gebruik van de friteuse zift u de etensresten van de olie of het vloeibare vet. Het houdt de olie of het vloeibare vet veel langer vers.

8. Frituur altijd verse frites. Frituur de frites ongeveer. Schud de chips 5-10 minuten op 170 ° C en laat ze even in een schaal afkoelen. Frituur vervolgens de friet opnieuw ca. 2 - 4 minuten op 175 ° C.

Soort voedsel	Frituurtemperatuur
Chips (voorbakken)	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Chips (final-bak)	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Kaaskroketten	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Aardappelkroketten	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Vleeskroketten	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Viskroketten	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Vis	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Kip	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Fish Sticks	Ca. 180 ° C - 190 ° C
Kaasbeignets	Ca. 180 ° C - 190 ° C

## OLIE VERVANGEN

Zorg dat de friteuse en de olie volledig zijn afgekoeld voordat u de olie gaat vervangen (trek de stekker uit het stopcontact!). Vervang de olie regelmatig. Dit is zeker nodig als de olie donker van kleur wordt of niet meer goed ruikt. Vervang de olie na 10 keer frituren. Vervang alle olie in één keer en meng geen oude met nieuwe olie. Afgedankte olie is slecht voor het milieu. Gooi het niet bij het huishoudelijk afval, maar volg de richtlijnen voor afvalverzameling in uw regio.

## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Reinig regelmatig de binnen- en buitenkant van de friteuse.
2. Reinig de buitenkant van de friteuse met een vochtige doek en droog hem met een zachte, schone doek.
3. Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of sponzen.
4. De mand en de handgreep kunnen gereinigd worden in een warm sopje. Droog ze goed af voordat u ze weer gebruikt.
5. Wanneer u de olie vervangt kunt u ook de binnenkant van de friteuse reinigen. Leeg de friteuse en reinig de binnenkant met keukenpapier en vervolgens met een met zeepsop bevochtigde doek. Droog de friteuse vervolgens af met een droge doek en laat hem volledig drogen.
6. Alle onderdelen, met uitzondering van de elektrische onderdelen, mogen worden gereinigd in een warm sopje. Goed afdrogen voor gebruik.
7. Reinigen in de vaatwasser wordt niet aanbevolen.

## 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

### (1/4)

1. Stellen Sie die Fritteuse immer auf eine stabile Oberfläche und halten Sie alle brennbaren Materialien fern.
2. Achten Sie darauf, dass sich die Fritteuse nicht in der Nähe oder auf einer eingeschalteten Kochplatte befindet.
3. Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung eingehalten wird, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.
4. Bevor Sie die Fritteuse benutzen, muss sie mit der erforderlichen Menge an Öl oder Fett gefüllt werden.
5. Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen könnte.
6. Bewegen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs niemals. Das Öl wird sehr heiß und Sie können sich verbrennen. Warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist, um die Fritteuse zu bewegen.
7. Diese Fritteuse ist mit einer thermischen Sicherheitseinrichtung geschützt, die die Maschine bei Überhitzung automatisch abschaltet.
8. Tauchen Sie das Steuer- und Heizelement niemals in Wasser und reinigen Sie diese Teile nicht unter fließendem Wasser.
9. Schalten Sie die Fritteuse niemals ein, wenn sie nicht mit Öl oder flüssigem Fett gefüllt ist.
10. Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die nicht schäumen und zum Frittieren geeignet sind.

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (1/4)

11. **Heiße Oberfläche:** Die Temperatur der Metalloberfläche, die während des Betriebs des Gerätes heiß werden kann. Berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Metalloberflächen des Gerätes.
12. Legen Sie keine überdimensionalen Speisen in die Fritteuse.
13. Bitte beachten Sie die Frittieretipps für Informationen über die Mengen der einzelnen zu frittierenden Lebensmittel.
14. Beim Frittieren wird heißer Dampf freigesetzt. Halten Sie einen Sicherheitsabstand zum Dampf, um Verbrennungen und andere Verletzungen zu vermeiden.
15. Nach Gebrauch den Thermostat auf die niedrigste Einstellung einstellen (den Thermostat ganz gegen den Uhrzeigersinn drehen), Netzstecker ziehen und das Öl oder Fett abkühlen lassen. Bewegen Sie die Fritteuse nicht, bis sie und ihr Inhalt abgekühlt sind.
16. Verwenden Sie keine Aufsätze, die nicht im Gerät enthalten sind.
17. Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
18. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasherdes oder Elektrobrenners oder in einem beheizten Ofen auf.
19. Nicht im Freien oder für kommerzielle Zwecke verwenden.
20. Überhitzen Sie das Öl/Fett niemals, da es sonst Feuer fängt. Verwenden Sie niemals Wasser, um ein Speiseöl-Feuer zu löschen.
21. Lassen Sie die Fritteuse während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt. Achten Sie immer auf die Sicherheit von Kindern, wenn sie sich in der Nähe der Fritteuse befinden.
22. Wenn die Fritteuse und/oder das Kabel beschädigt sind, müssen sie von einer professionellen Serviceabteilung repariert werden.
23. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder ein
24. Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht beschädigt wird. (Nicht biegen oder verbeulen.)

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (3/4)

25. Die elektrische Komponente ist mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet, die sicherstellt, dass das Heizelement nur dann funktionieren kann, wenn das Element richtig auf der Fritteuse platziert ist.

26. Im Falle einer Überhitzung schaltet die Wärmeschutzeinrichtung die Fritteuse automatisch ab. Dieses Gerät kann wieder aktiviert werden, indem Sie die Taste mit einem spitzen Gegenstand (z.B. einem Kugelschreiber) durch ein Loch auf der Rückseite des Kabelaufbewahrungsfachs drücken, das mit einem Wort "Neustart" gekennzeichnet ist. Trennen Sie es vor der Reaktivierung vom Netz und warten Sie ein ganzes Stück auf die Abkühlung des Systems.

27. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

28. VORSICHT: Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Thermostalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät, wie beispielsweise einen Timer, versorgt oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig vom Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.

29. Das Gerät ist nicht für die Bedienung mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.

30. Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden.

31. Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig überwacht werden.

32. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie eine Aufsicht oder Anweisung über den sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

33. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.



## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN (4/4)

34. Die Reinigung und Wartung des Benutzers darf nicht von Kindern durchgeführt werden. Das Kochgerät sollte in einer stabilen Situation positioniert werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) positioniert sein sollten, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.

35. Kochgeräte sollten in einer stabilen Situation positioniert werden, wobei die Griffe (falls vorhanden) positioniert sein sollten, um ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten zu vermeiden.

36. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial. reißen Sie die Schutzfolien auf dem Deckel, Außengehäuse ab (bitte achten Sie auf den Umweltschutz!). Dann waschen Sie das Zubehör und die innere Pfanne in warmem Wasser. Vor Gebrauch gut trocknen. Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Teile trocken bleiben.

## HAND BENUTZT (1/2)

1. Geben Sie Ihre E-Mail-Adresse ein, wenn Sie mit einer Tierärztin oder einem Tierarzt in Kontakt gekommen sind. Vast vet kan water bevatten, waardoor heet vet kan been weggesproeid bij verhitting.

2. Schakel de friteuse nooit in zonder olie van vet, omdat dit de machine kan beschadigen. Plaats ook geen andere vloeistoffen zoals water van anderen stoffen in de pan.

3. Plaats de friteuse op een droog, stabiel oppervlak.

4. Sie können das Wort für den Versand an einen anderen Ort eingeben, an dem Sie den Versand an einen anderen Ort vornehmen möchten.

5. Verwijder het de friteuse deksel en haal de accessoires eruit.

6. Vul de friteuse met de gewenste hoeveelheid olie of vet.

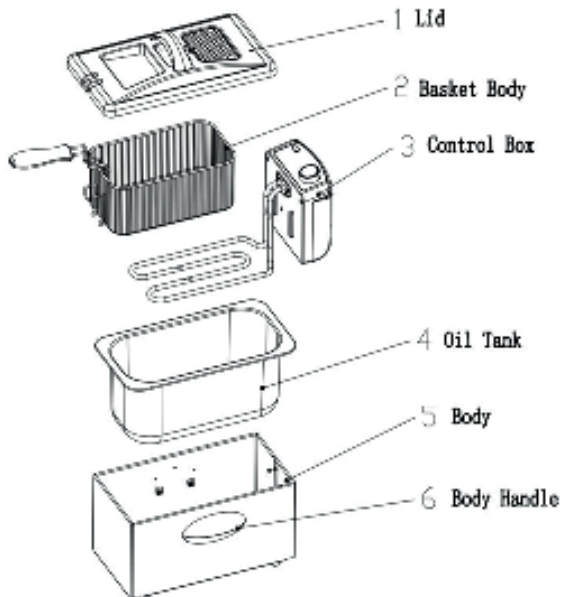
7. Zorg ervoor dat het niet minder dan het minimumlevel is gevuld en niet hoger is dan het maximumlevel zoals aangegeven aan de binnenkant van het apparaat.

8. Voor het best resultaat raden we aan om geen verschillende soorten olie samen te mengen.

9. Kies de temperatuur die geschikt is voor wat u frituurt. Raadpleeg de temperatuur tabel.

## HAND BENUTZT (2/2)

10. Stellen Sie den Korb mit dem Griff in die Fritteuse.
11. Legen Sie das Grillgut in den Korb.
12. Für beste Ergebnisse legen Sie trockene Lebensmittel in den Korb. Lassen Sie den Korb langsam in das Öl ab, um übermäßiges Sprudeln zu vermeiden.
13. Die Kontrollleuchte erlischt, wenn die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht wurde.
14. Warten Sie immer, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.
15. Um das Öl auf der gewählten Temperatur zu halten, wird der Thermostat wiederholt ein- und ausgeschaltet und die Kontrollleuchte leuchtet ebenfalls auf.
16. Heben Sie den Korb nach Ablauf der Bratzeit wieder an.
17. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
18. Spülen Sie den Griff und den Korb nach Gebrauch aus und trocknen Sie ihn gründlich ab.
19. Sobald die Fritteuse vollständig abgekühlt ist, können Sie den Korb wieder in das Gerät einsetzen und aufbewahren.
20. Bewahren Sie die Fritteuse mit geschlossenem Deckel an einem dunklen, trockenen Ort auf.
21. Auf diese Weise können Sie das Öl und den Korb beim Lagern in der Fritteuse lassen.



1. Deckel
2. Warenkorb
3. Bedienfeld
4. Ölbehälter
5. Wohnen
6. Behandeln

## FRITTIERTIPPS (1/2)

1. Verwenden Sie nur Öl oder flüssiges Fett. Das Gerät ist nicht für festes Fett geeignet.
2. Verwenden Sie ein pflanzliches Öl wie Erdnussöl, Maisöl oder Sojaöl, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
3. Für ein gesünderes Ergebnis tauen Sie die Lebensmittel vor dem Gebrauch auf und ersetzen Sie häufig das Öl oder das flüssige Fett.
4. Vorgekochte Pommes nur einmal frittieren.

## FRYING TIPS (2/2)

5. Um schlechte Frittiererergebnisse zu vermeiden, legen Sie nicht zu viel Essen in den Korb.

6. Ersetzen Sie immer das Öl oder das flüssige Fett, nachdem Sie rohe Lebensmittel wie Hähnchenschenkel frittiert haben.

7. Nachdem Sie die Fritteuse benutzt haben, sichten Sie die Speisereste vom Öl oder flüssigen Fett. Dadurch bleibt das Öl oder flüssige Fett viel länger frisch.

8. Immer frische Pommes frites vorbraten. 5-10 Minuten bei 170 ° C die Pommes Frites locker schütteln und in einer Schüssel kurz abkühlen lassen. Dann die Pommes frites nochmal ca. 2-4 Minuten bei 175 ° C frittieren.

Art der Speise	Brattemperatur
Pommes frites (vorbraten)	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Chips (abschließend braten)	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Käsekroketten	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Kartoffelkroketten	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Fleischkroketten	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Fischkroketten	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Fisch	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Huhn	Ca. 160 ° C - 170 ° C
Fischstäbchen	Ca. 180 ° C - 190 ° C
Käsestückchen	Ca. 180 ° C - 190 ° C

## UM DAS ÖL ZU ERSETZEN

Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse und das Öl vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Öl wechseln (entfernen Sie den Stopfen aus der Steckdose!). Ersetzen Sie das Öl regelmäßig. Dies ist unbedingt notwendig, wenn das Öl dunkel wird oder einen anderen Geruch annimmt. In jedem Fall sollte das Öl einmal nach jeweils 10maligem Gebrauch ausgetauscht werden. Ersetzen Sie das Öl auf einmal; mischen Sie kein altes und neues Öl. Altöl ist eine Belastung für die Umwelt. Werfen Sie nicht in den normalen Mülleimer, sondern befolgen Sie die Anweisungen des kommunalen Abfallsammlers in Ihrer Nähe.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Reinigen Sie die Fritteuse innen und außen regelmäßig.
2. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie mit einem weichen, sauberen Tuch.
3. Verwenden Sie niemals scheuernde Reinigungsmittel oder Schwämme.
4. Der Korb und der Griff können in warmem, seifigem Wasser gereinigt werden. Vor der erneuten Verwendung gut trocknen lassen.
5. Beim Ölwechsel können Sie auch die Innenseite der Fritteuse reinigen. Entleeren Sie die Fritteuse und reinigen Sie zuerst die Innenseite mit einem Papiertuch und dann mit einem in Seifenwasser getauchten Tuch. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen und gut trocknen lassen.
6. Alle Komponenten, mit Ausnahme der elektrischen Teile, können in warmer Seifenlauge gereinigt werden. Vor dem Gebrauch gründlich trocknen.
7. Die Reinigung der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

## 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

