

PerfectFry

Instruction Manual

English / Nederlands / Deutsch

moa
color your life

www.moacolors.com

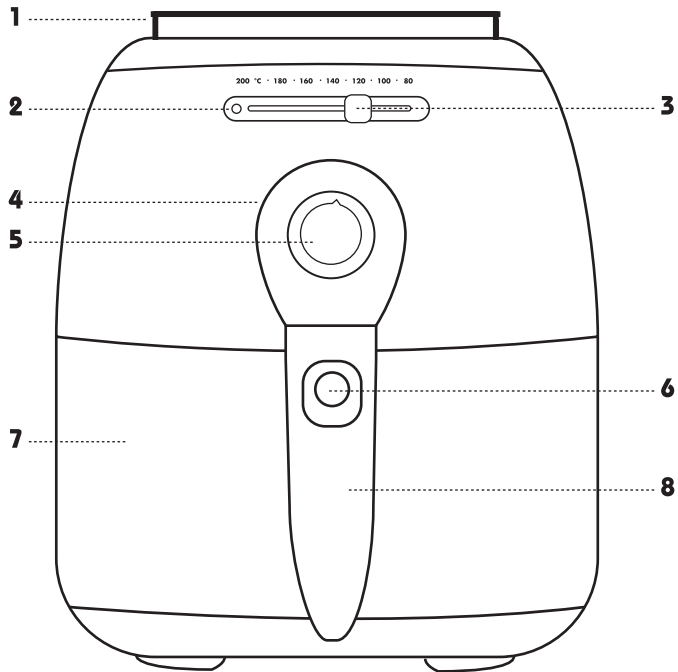
Attentions

Please read this instruction manual carefully before using this appliance, save it and make sure it's in good condition for future reference.

Danger:

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.

Description



1. Concealed pull handle
2. Working lights
3. Temperature control knob
4. Power indicator
5. Timer control knob
6. Basket release button
7. Frying Pot
8. Frying basket handle

Warning

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:**
Do not fill the pot with oil or any other liquid.
Do not put anything on top of the appliance, this disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

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.

Technical Data

Rated voltage	220-240V
Rated frequency	50/60Hz
Rated power	1200-1400W

Using the appliance

The healthy oil free electric fryer can be used to prepare a large range of ingredients.

Part 1

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the frying-pan carefully from the fat-free fryer
3. Put the food ingredients into the frying basket
4. Slip the frying-pan back to the fat-free fryer. Do not use the fryer before putting the frying basket in.

Notice: do not touch the fryer shortly after its operation, as it is very hot. One can only move the fryer by holding the handle.

5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. Please refer to the "setting" part of this section.
6. Determine the time for cooking the food ingredients.
7. To switch on the device. Please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. If the product starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

Notice: if required, you can preheat the product without putting in the food ingredients. At this point, the knob of the timer should be set to more than 3 minutes, then wait for the heating indicator lamp to turn off (about 3 minutes later). After that, put in the frying basket and adjust the timer knob to decide the cooking time. By this time, the power wire indicator lamp and the heating indicator lamp will turn on.

The timer will begin to countdown the time according to the setting time. During the operation of the fat-free fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain the setting temperature.

The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying-pan.

8. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "setting" part of this section). To turn over the food ingredients, hold the handle and pull out the frying-pan, and then turn over.

After that, slip the frying-pan back to the fat-free fryer. Notice: do not press the release button of the frying basket during the process of turning over.

Notice: to reduce the weight, you can take out the frying basket from the frying-pan, now you can only turn the frying basket over. To take out the frying basket, please pull out the frying-pan, put it on a heat resistant surface then press the release button of the frying basket.

Notice: if you have set the time with the timer as only half of the cooking time, then you may hear the ringing of the timer while turning over the food ingredients. However, this means that you will have to set the time again with the timer for the remaining cooking time. increase the time or temperature.

9. The ringing of the timer means that the set time has expired. Now pull the frying-pan out, and put it on heat-resistant surface.

Notice: you can also close the product manually. To do this, turn the timer knob to Off.

10. Check to see if the food ingredients are thoroughly cooked. If the food ingredients require more cooking, then slip the frying-pan back in, and set the timer with some minutes more.

11. To pull out small sized food ingredients (for instance chips), please press the release button of the frying basket (1), and take the frying basket out of the frying-pan (2). Do not turn over the frying basket before releasing the frying-pan, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying-pan to leak onto the food ingredients.

After cooking with the fat-free fryer, the frying-pan and the food ingredients are still very hot. With respect to different types of food ingredients in the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.

12. Pour the food ingredients out of the frying basket into bowls or onto plates.

Notice: to fetch big size or fragile food ingredients, you can use the tongs to take them out from the frying basket.

13. After completing cooking one batch of food ingredients, the fat-free fryer can begin to cook another batch of food ingredients at any time.

Settings

The table will assist you to choose the basic settings for the food ingredients you want to cook.

Notice: please remember that these settings offer only a reference. For food ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your food ingredients. are turning on and off continuously, thus to maintain the setting temperature. The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying-pan.

The fast air circulation technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, therefore, to pull the frying-pan out of the fat-free fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

Note:

1. Compared with larger sized food ingredients, small sized food ingredients will require less time for cooking.
2. With larger amount of food ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of food ingredients, the time will only be required to decrease a little.
3. During the process of cooking, turning over small sized food can benefit the final cooking effect, and can help the food ingredients to fry evenly.
4. By adding a small amount of oil to the fresh potatoes, the food can be made crispier. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes frying them in the fat-free fryer.
5. Refreshments that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.
6. The best weight for cooking crisp chips is 500g.
7. Sandwich food can be made quickly and conveniently with using of pre fermented dough. Compared with homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.
8. You can use the fat-free fryer to reheat food ingredients. To reheat food ingredients, please set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes.

Secure switch

This appliance is equipped with a secure switch. When pulling the pot out of the fryer during it's working, the fryer will stop heating and timer on hold automatic until the pot is put back, the fan works uninterrupted to cool down the fryer to avoid injury.

Suggestion: It's better to pull out the pot not longer than 30s, to make sure the stable temperature inside the pot to have better result.

Type	Min to Max (g)	Temp (°C)	Time (min)	Remark
Frozen fries	200-500	200	12-20	Shake
Homemade fries	200-500	180	18-30	add 1/2 spoon of oil, Shake
Snacks	200-300	190	8-15	
Chicken Nuggets	100-500	200	10-15	
Fillet of Chicken	100-500	200	18-25	Turn over if needed
Drumsticks	100-500	180	18-22	Turn over if needed
Steak	100-500	180	8-15	Turn over if needed
Pork chops	100-500	180	10-20	Turn over if needed
Hamburger	100-500	180	7-14	add 1/2 spoon of oil
Frozen fish fingers	100-400	200	6-12	add 1/2 spoon of oil
Cup cake	5 units	200	15-18	

EN



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

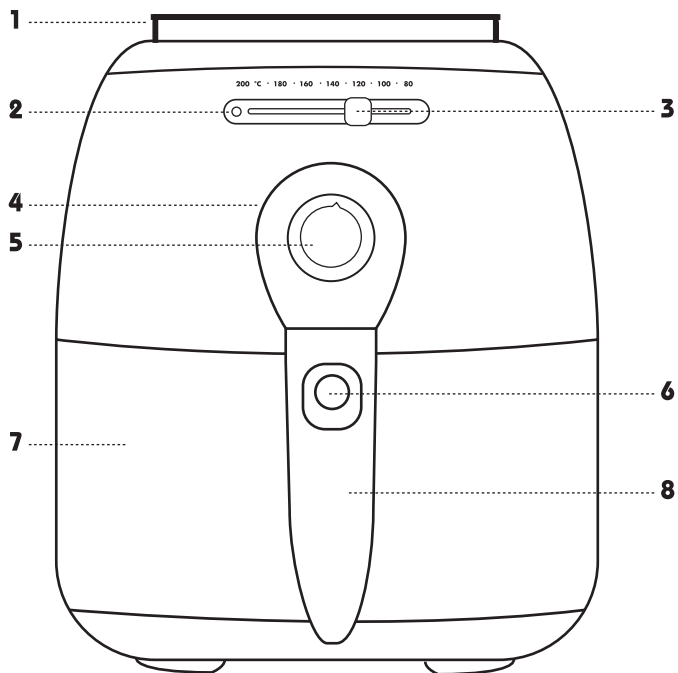
Let op

Lees voor gebruik nauwkeurig de handleiding, bewaar hem en houd hem in goede staat voor toekomstig gebruik.

Gevaar:

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.

Productomschrijving



1. Verborgen trekgreep
2. Power indicatie
3. Temperatuur controleknop
4. Stroomindicator
5. Frituurpan
6. Ontgrendelingsknop mand
7. Hengel frituurmand

Waarschuwing

1. Omwillen 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.

Voor het eerste gebruik

1. Alle verpakking verwijderen.
2. Alle stickers of labels van het apparaat halen. (Behalve het typeplaatje!)
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 friteuse 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 wordt.

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.

Bereidingstips

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.

Technische Data

Nominaal voltage	220-240V
Nominale frequentie	50/60Hz
Nominaal vermogen	1200-1400W

Het apparaat gebruiken

De gezonde olievrije elektrische friteuse kan gebruikt worden om een groot aantal verschillend etenswaren te bereiden.

1. Steek de stekker in het stopcontact.
2. Haal voorzichtig de frituurpan uit de vetvrije friteuse.
3. Doe de etenswaren in de frituurmand.
4. Doe de frituurpan terug in de vetvrije friteuse.
Let op: raak de friteuse niet aan vlak na gebruik, het apparaat is zeer heet. De friteuse kan alleen verplaatst worden met de hendel.
5. Stel de juiste temperatuur in door aan de temperatuurcontroleknop te draaien. Kijk onder 'instellingen' in dit hoofdstuk.
6. Bepaal de juiste bereidingstijd voor de etenswaren.
7. Het apparaat inschakelen. Gebruik de tijdstelknop om de bereidingstijd in te stellen. Als de friteuse nog koud is, moet de bereidingstijd met 3 minuten verlengd worden.
Opmerking: Je kunt de friteuse eventueel voorverwarmen zonder etenswaren erin. De tijd moet dan op meer dan 3 minuten ingesteld worden. Wacht tot het warmte-indicatorlampje uit gaat (ongeveer na 3 minuten). Doe dan de frituurmand erin en stel de tijd in. Het stroomindicatorlampje en het warmte-indicatorlampje gaan nu aan. De timer begint af te tellen.

Wanneer de vetvrije friteuse in bedrijf is, gaat het warmte-indicatorlampje continu aan en uit. Dit betekent dat de verwarmingselementen continu aan en uit gaan om zo de temperatuur stabiel te houden.

Overtollige olie van de etenswaren worden onderin de frituurpan opgevangen.

8. Sommige etenswaren moeten halverwege de bereiding omgedraaid worden (kijk onder 'instellingen' in dit hoofdstuk). Om etenswaren om te draaien, trek je de frituurpan aan de hendel uit de friteuse.

Daarna doe je de frituurpan terug in de friteuse. Let op: druk niet op de ontgrendelknop van de frituurmand tijdens het omdraaien van het voedsel.

Let op: om het gewicht te verminderen neem je de frituurmand uit de frituurpan. Om de frituurmand eruit te halen, trek je de pan uit de friteuse en zet je hem op een hittebestendig oppervlak en druk je op de ontgrendelknop van de frituurmand.

Let op: als je de timer op de helft van de bereidingstijd hebt ingesteld, hoor je de timer piepen wanneer het tijd is om de etenswaren om te draaien. Dit betekent dat je de timer opnieuw moet instellen om de bereiding te voltooien.

9. Het piepen van de timer betekent dat de tijd is verstreken. Haal de frituurpan uit de friteuse en zet hem een hittebestendig oppervlak.

Let op: Je kunt de friteuse ook handmatig uitdoen. Om dit te doen, zet je de timer op Off.

10. Kijk of etenswaren gaar zijn. Als de etenswaren nog niet gaar zijn, doe je de frituurpan terug in de friteuse en stel je nog een paar minuten op de timer in.

11. Om kleine etenswaren (bijv. friet) eruit te halen, druk je op de ontgrendelknop van de frituurmand (1) en neem je de pan uit de friteuse (2). Draai de frituurmand niet om voordat je de pan los hebt gemaakt van de mand, anders lekt de olie onderin de pan op de etenswaren.

Na gebruik zijn de frituurpan en de etenswaren erg heet. Sommige etenswaren kunnen stoom veroorzaken.

12. Leg de etenswaren in een kom of op een bord.

Let op: Om grote etenswaren uit de pan te halen, kun je de tang gebruiken.

13. Na de bereiding kan de vetvrije friteuse meteen opnieuw gebruikt worden.

Instellingen

Met behulp van de tabel kun je de basisinstellingen voor de etenswaren bepalen.

Let op: onthoud dat deze instellingen slechts een suggestie zijn. Etenswaren kunnen verschillen in soort, grootte, vorm en merk, we kunnen geen garantie geven voor de beste instellingen voor je etenswaren.

Door de snelle luchtvervangings technologie kan de binnenkant van de friteuse onmiddellijk opnieuw verwarmd worden. Het bereidingsproces zal dus niet beïnvloed worden door het tijdens de bereiding verwijderen van de frituurpan.

Opmerking:

1. Kleinere etenswaren hebben een minder lange bereidingstijd nodig dan grotere.
2. Een grotere hoeveelheid voedsel heeft een iets langere bereidingstijd nodig dan een kleinere.
3. Door de etenswaren tijdens het bereidingsproces om te draaien worden de etenswaren goed verspreid.
4. Door een beetje olie aan de aardappels toe te voegen worden ze iets knapperiger. Nadat je de olie hebt toegevoegd moeten de aardappels niet meteen in de friteuse worden gedaan.
5. Etenswaren die in de oven kunnen worden bereid kunnen ook in de vetvrije friteuse.
6. Om knapperige friet te bereiden is 500 gram de optimale hoeveelheid.
7. Met kant-en-klaar deeg kun je snel en makkelijk brood maken. Kant-en-klaar deeg heeft een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
8. Je kunt de vetvrije friteuse ook gebruiken om etenswaren opnieuw te verwarmen. Om etenswaren opnieuw te verwarmen stel je de temperatuur in op 150 °C, de maximale bereidingstijd is 10 minuten.

Veiligheidsschakelaar

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Wanneer je de pan tijdens de bereiding uit de friteuse haalt, stopt de friteuse met verwarmen en gaat de timer automatisch op pauze totdat de pan terug is geplaatst, de ventilator werkt onafgebroken om de friteuse af te koelen en zo verwonding te voorkomen.

Suggestie: Om de temperatuur in de pan stabiel te houden en betere resultaten te krijgen kun je het best de pan niet langer dan 30 seconden uit de friteuse halen.

Type	Min tot Max (g)	Temp (°C)	Tijd (min)	Opmerking
Bevroren Friet	200-500	200	12-20	Schudden
Zelfgemaakte friet	200-500	180	18-30	voeg een 1/2 lepel olie toe, schud
Snacks	200-300	190	8-15	
Kipnuggets	100-500	200	10-15	
Kipfilet	100-500	200	18-25	Omdraaien indien nodig
Drumsticks	100-500	180	18-22	Omdraaien indien nodig
Steak	100-500	180	8-15	Omdraaien indien nodig
Karbonades	100-500	180	10-20	Omdraaien indien nodig
Hamburger	100-500	180	7-14	voeg een 1/2 lepel olie toe
Vissticks	100-400	200	6-12	voeg een 1/2 lepel olie toe
Cupcake	5 units	200	15-18	

NL



Deze markering geeft aan dat dit product niet weggegooid kan worden met aan huishoudelijk afval door heel de EU. Om eventuele schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, recycle het verantwoordelijk om het duurzame hergebruik van materiële onderdelen te promoten. Gebruik alstublieft het retourneren verzamelsysteem of neem contact op met de verkoper waar u het product gekochte heeft als u uw product terug wil brengen. Zij kunnen dit product meenemen voor milieuvriendelijke recycling.

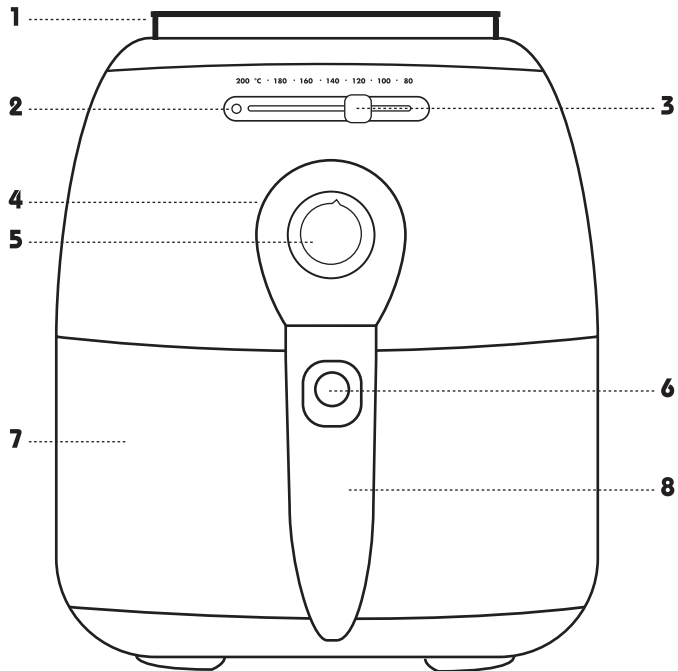
Hinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät nutzen. Bewahren Sie die Anleitung zum künftigen Nachschlagen sicher auf.

Gefahrenhinweise:

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.

Beschreibung



1. Verborgener Henkel
2. Lichtanzeige
3. Temperaturkontrollschalter
4. Stromanzeige
5. Zeitschalter
6. Frittierkopf
7. Korbfreigabeknopf
8. Frittierkorb-Griff

Warnung

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.

Vor der ersten Anwendung

1. Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial.
2. Entfernen Sie alle Aufkleber und Etiketten vom Gerät (mit Ausnahme des Typenschildes!)
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. Dämpfen 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!

ACHTUNG:

Füllen Sie den Topf nicht mit heißem Öl oder anderer Flüssigkeit. Stellen Sie nichts auf das Gerät, da dies den Luftfluss und somit das Heißluft-Frittierergebnis beeinträchtigt.

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 Frittierergebnis 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.

Technische Daten

Stromspannung	220-240V
Taktfrequenz	50/60Hz
Stromstärke	1200-1400W

Nutzung des Geräts

Dieses gesunde, ölfreie, elektrische Frittiergerät kann zur Zubereitung zahlreicher Zutaten verwendet werden.

1. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose.
2. Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus dem fettfreien Frittiergerät.
3. Geben Sie die Zutaten in den Frittierkorb.
4. Schieben Sie die Pfanne zurück in das fettfreie Frittiergerät. Schalten Sie das Frittiergerät nicht ein, bevor Sie den Frittierkorb eingeschoben haben.
Hinweis: Das Frittiergerät wird sehr heiß, berühren Sie es daher nicht kurz nach der Verwendung. Bewegen Sie das Frittiergerät, indem Sie es am Griff festhalten.
5. Stellen Sie mit dem Temperaturkontrollschalter die richtige Temperatur ein. Weitere Informationen dazu finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“ dieses Kapitels.
6. Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutaten. (Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Einstellungen“ dieses Kapitels)
7. So schalten Sie das Gerät ein: Stellen Sie mit dem Zeitschalter die erforderliche Zubereitungszeit ein (Abbildung 8). Wenn das Gerät noch kalt ist, sollte die Kochzeit um 3 Minuten verlängert werden. Hinweis: Alternativ kann das Produkt ohne Zutaten vorgeheizt werden. Stellen Sie dazu eine Zeitvorgabe von über 3 Minuten ein und warten Sie, bis die Heizanzeige erlischt (nach ca. 3 Minuten). Danach können Sie den Frittierkorb in das Gerät geben und die Zubereitungszeit mit dem Zeitschalter anpassen.
Zu diesem Zeitpunkt schalten sich die Stromkabel-Anzeige und die Heizanzeige an und der Timer beginnt entsprechend der eingestellten Zeit abzulaufen. Während des Betriebs des fettfreien Frittiergeräts schaltet sich die Heizanzeige wiederholt an und aus. Dies weist darauf hin, dass die Heizkomponenten sich wiederholt an- und ausschalten, um die eingestellte Temperatur zu wahren.

8. Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit umgedreht werden (siehe Abschnitt „Einstellungen“ dieses Kapitels). Halten Sie zum Umdrehen der Zutaten den Griff fest und ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät, bevor Sie die Zutaten umdrehen.

Schieben Sie die Pfanne danach zurück in das fettfreie Frittiergerät.

Hinweis: Drücken Sie während des Umdrehens auf keinen Fall den Frittierkorb-freigabeknopf.

Hinweis: Wenn die Pfanne zu schwer ist, können Sie den Frittierkorb aus der Pfanne nehmen, um den Frittierkorb leichter umzudrehen. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, setzen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche und drücken Sie den Frittierkorb-freigabeknopf.

Hinweis: Wenn Sie den Timer nur auf die Hälfte der Zubereitungszeit gestellt haben, ertönt evtl. der Timerton, während Sie die Zutaten umdrehen. In diesem Fall müssen Sie erneut die gleiche Zubereitungszeit einstellen, um die Zubereitung abzuschließen.

9. Der Timerton weist darauf hin, dass die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Ziehen Sie danach die Pfanne aus dem Produkt und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Hinweis: Das Gerät kann auch manuell ausgestellt werden. Drehen Sie dazu den Timer-Knopf auf Off.

10. Sehen Sie nach, ob die Zutaten gar sind. Wenn sie etwas länger gegart werden müssen, schieben Sie die Pfanne erneut in das Gerät und stellen Sie den Timer auf einige weitere Minuten ein.

11. Um kleinere Teile (z. B. Pommes Frites) aus dem Frittiergerät zu nehmen, drücken Sie bitte auf den Frittierkorb-freigabeknopf (1) und nehmen Sie den Frittierkorb aus der Pfanne (2). Drehen Sie den Frittierkorb nicht, bevor Sie ihn aus der Pfanne genommen haben, da sonst das überschüssige Fett, das sich auf dem Pfannenboden gesammelt hat, in die zubereiteten Lebensmittel läuft.

Nach der Zubereitung sind die Pfanne sowie die Lebensmittel sehr heiß. Je nach Art der zubereiteten Lebensmittel kann das Frittiergerät heißen Dampf abgeben.

12. Geben Sie die Zutaten aus dem Frittierkorb in Schalen oder auf Teller.

Hinweis: Nutzen Sie eine Zange, um große oder leicht zerfallende Lebensmittel aus dem Frittierkorb zu nehmen.

13. Nach der Zubereitung der ersten Lebensmittelportion kann das fettfreie Frittiergerät die nächste Portion zubereiten.

Einstellungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Auswahl der Grundeinstellungen für die zu zubereitenden Lebensmittel.

Hinweis: Diese Einstellungen dienen nur als Anhaltspunkt. Wir können keine ideale Einstellung für Lebensmittel garantieren, da sie je nach Herkunft Größe, Form und Marke abweichen.

Da die schnelle Luftaustauschtechnologie die Luft im Gerät umgehend erneut aufheizt, wirkt sich das Entfernen der Pfanne während des Betriebs des fettfreien Frittiergeräts kaum auf den Kochvorgang aus.

Hinweis:

1. Kleinere Zutaten erfordern eine kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
2. Eine größere Zutatenmenge erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit. Eine kleinere Zutatenmenge erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
3. Schütteln Sie kleinere Zutaten etwa nach der Hälfte der Zubereitungszeit, um ein gleichmäßiges Frittierergebnis zu erzielen.
4. Geben Sie für besonders knusprige Pommes Frites etwas Öl an frische Kartoffeln. Frittieren Sie die Zutaten innerhalb weniger Minuten nach der Ölzugabe im Frittiergerät.
5. Snacks, die im Ofen zubereitet werden können, können auch in diesem Frittiergerät zubereitet werden.
6. Die optimale Füllmenge für knusprige Pommes Frites ist 500 g.
7. Verwenden Sie küchenfertigen Teig, um Sandwich-Snacks herzustellen. Küchenfertiger Teig erfordert zudem eine kürzere Zubereitungszeit als handgemachter Teig.
8. Das Frittiergerät kann auch zum Aufwärmen von Lebensmitteln verwendet werden. Stellen Sie dazu die Temperatur für bis zu 10 Minuten auf 150°C.

Sicherheitsschalter

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter versehen. Wenn Sie den Topf aus dem Frittiergerät ziehen, während das Gerät frittiert, wird die Heizfunktion ausgeschaltet und der Timer automatisch angehalten, bis der Topf wieder in das Gerät gesetzt wird. Der Ventilator funktioniert dabei unterbrechungsfrei, um das Frittiergerät zu kühlen und Verletzungen vorzubeugen.

Vorschlag: Ziehen Sie den Topf nicht länger als 30 Sekunden aus dem Gerät, um eine stabile Temperatur im Topf zu garantieren und bessere Ergebnisse zu erzielen.

Art	Min tot Max (g)	Temp (°C)	Zeit (min)	Hinweis
Gefrorene Pommes Frites	200-500	200	12-20	Schütteln
Hausgemachte Pommes	200-500	180	18-30	½ Löffel Öl hinzugeben, schütteln
Käsesnacks	200-300	190	8-15	
Chicken Nuggets	100-500	200	10-15	
Hähnchenfilet	100-500	200	18-25	Ggf. wenden
Hühnerkeulen	100-500	180	18-22	Ggf. wenden
Steak	100-500	180	8-15	Ggf. wenden
Schweinekotelett	100-500	180	10-20	Ggf. wenden
Hamburger	100-500	180	7-14	½ Löffel Öl hinzugeben
Gefrorene Fischstäbchen	100-400	200	6-12	½ Löffel Öl hinzugeben
Cupcake	5 units	200	15-18	

DE



Diese Markierung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht über den Hausabfall entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Entsorgung vorzubeugen, sollte das Gerät ordnungsgemäß entsorgt und recycelt werden, um eine nachhaltige Wiederverwendung zu unterstützen. Bitte entsorgen Sie Ihr Gerät über Ihr örtliches Recyclingsystem oder wenden Sie sich an den Einzelhändler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Einzelhändler können dieses Produkt für Sie an eine umweltfreundliche Recyclinganlage weitergeben.

