



DISTINQ

TOUCHFRYER 4L HANDLEIDING

MINDER VET
en gezonder eten



INHOUDSOPGAVE

HANDLEIDING - NEDERLANDS

Pagina 3

INSTRUCTION MANUAL - ENGLISH

Pagina 11

BELANGRIJK

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt omdat er schade kan optreden bij onjuist gebruik. Bewaar deze handleiding ook voor toekomstig gebruik.

GEVAAR

- Dompel de behuizing niet onder in water en spoel het niet af onder de kraan vanwege meerdere elektrische en verwarmingscomponenten
- Laat geen vloeistof in het apparaat komen om elektrische schokken of kortsluiting van het apparaat te voorkomen.
- Bewaar alle ingrediënten in de mand om contact met verwarmingselementen te voorkomen.
- Bedek de luchtinlaat en de luchtuitlaten niet wanneer het apparaat werkt.
- Vul de pan niet met olie, omdat dit brandgevaar kan opleveren.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in gebruik is.

WAARSCHUWING

- Controleer of de spanning die op het apparaat wordt aangegeven geschikt is voor uw lokale voedingsspanning.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan de stekker, het netsnoer of andere onderdelen.
- Sta niet toe dat onbevoegden het netsnoer van het apparaat vervangen of repareren.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat niet aan op het lichtnet en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
- Sluit het toestel niet aan op een externe timerschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals tafelkleed of een gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte

boven het apparaat.

- Plaats niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor enig ander doel dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.
- Tijdens het luchtfrituren komt hete stoom vrij door de luchtuitlaatopeningen.
- Houd uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen.

Wees ook voorzichtig met hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.

- Alle toegankelijke oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Koppel het apparaat onmiddellijk los als u donkere rook uit het apparaat ziet komen. Wacht tot de rookemissie stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

ATTENTIE

- Zorg ervoor dat het apparaat op een horizontaal, gelijkmatig en stabiel oppervlak wordt geplaatst.
- Dit apparaat is alleen ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt om veilig te worden gebruikt in omgevingen zoals personeelskeukens, boerderijen, motels en andere niet-woonomgevingen.
- De garantie is ongeldig als het apparaat wordt gebruikt voor professionele of semi-professionele doeleinden, of als het niet volgens de instructies wordt gebruikt.
- Het apparaat heeft ongeveer 30 minuten nodig om af te koelen voordat het veilig te hanteren of schoon te maken is.

AUTOMATISCHE UITSCHAKELING

Het apparaat heeft een ingebouwde timer. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer het aftellen nul bereikt. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door op de uitknop te drukken.

ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMF)

Het apparaat voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMF). Onder de juiste behandeling is er geen schade aan het menselijk lichaam op basis van beschikbaar wetenschappelijk bewijs. scientific evidence.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of labels.
2. Maak de mand schoon met heet water, wat wasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen zijn veilig schoon te maken in de vaatwasser.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een doorzichtige doek.

HET TOESTEL GEBRUIKEN

1. Sluit de stekker aan op een geaard stopcontact.
2. Trek de mand voorzichtig uit de airfryer
3. Leg de ingrediënten in het mandje.
4. Schuif de mand in de AIR FRYER

OPMERKING:

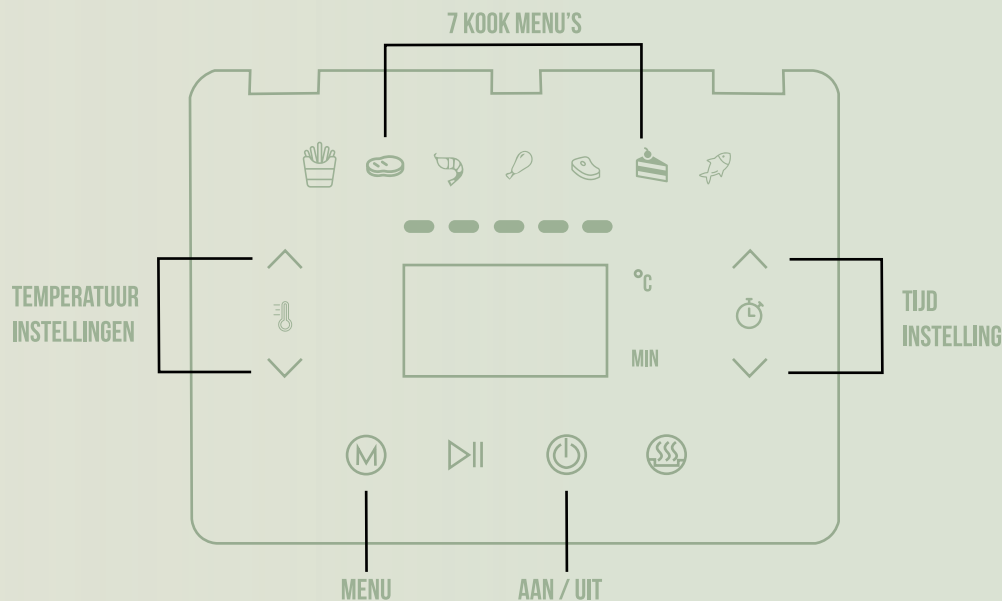
- Overschrijd de MAX-indicatie niet (zie sectie "instellingen" in dit hoofdstuk), omdat dit de kookkwaliteit van het voedsel kan beïnvloeden.
 - Raak de mand niet aan tijdens en in korte tijd na gebruik, omdat deze erg heet wordt. Houd de mand alleen bij het handvat vast.
 - Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.
5. Druk op de aan / uit-knop, het LCD-scherm met alle pictogrammen zal oplichten
 6. Druk op het menu om instellingen te kiezen (7 vooraf ingestelde functies met de mogelijkheid om temperatuur en tijd aan te passen).

ALGEMENE BESCHRIJVING

Handvat
Mand
Touchscreen
Airfryer bak
Binnenkant bak
Luchtuitlaat
Hoogspannings snoer
Grill rooster



BEDIENINGSPANEEL



Druk op Menu om de voorgeprogrammeerde menu's te selecteren of te wijzigen. De tijd- en temperatuurinstelling kan ook verder worden aangepast door de bijbehorende pictogrammen aan te raken. Als u de tijd wilt aanpassen, drukt u gewoon op de pijl omhoog / omlaag naast het tijdpictogram op het scherm. Dit zal 1 minuut per druk toenemen / verlagen of u kunt snel verhogen / verlagen door de betreffende knop ingedrukt te houden. Als u de temperatuur wilt aanpassen, drukt u gewoon op de pijl omhoog / omlaag naast het temperatuurpictogram op het scherm. Dit zal 5 graden verhogen / verlagen per druk of snel verhogen / verlagen door de betreffende knop ingedrukt te houden.

7. Nadat u de gewenste instellingen hebt gekozen, drukt u op het pictogram om te beginnen met koken.

8. Als u tijdens het kookproces de tijd of temperatuur wilt aanpassen, kunt u deze eenvoudig aanpassen door op de respectievelijke knoppen omhoog / omlaag te drukken.

OPMERKING:

Sommige voedingsmiddelen moeten halverwege de kooktijd worden geschud om een gelijkmatige garing te garanderen - Zorg ervoor dat u de frituuronderzetter niet te vol vult om een goede warmtecirculatie mogelijk te maken (zie sectie 'instellingen' onder de tabel geeft u een idee van de hoeveelheid voedsel). Om te schudden, trekt u de pan gewoon uit het apparaat bij het handvat en schudt u deze. Misschien wilt u de inhoud op een bord leggen voordat u deze terugplaatst in de lade om een goede mix te garanderen. Eenmaal geschud, schuif je de pan terug in de airfryer.

9. Het apparaat zal automatisch piepen om u te waarschuwen dat de kookcyclus is voltooid. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendige houder.

OPMERKING:

Nadat de timer is afgelopen, stoppen de verwarmingselementen met werken, maar de ventilator blijft ongeveer 20 seconden draaien om de hete lucht weg te blazen als veiligheidsmaatregel.

10. Controleer of de ingrediënten klaar en goed gaar zijn.

OPMERKING:

Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de mand gewoon terug in het apparaat. Druk op de temperatuur- en tijdregelknoppen om de instellingen aan te passen en druk op de aan/uit-knop om het apparaat weer te laten werken.

11. Om voedingsmiddelen te verwijderen die olie zouden hebben verzameld (bijv. vlees) gebruikt u zodra u klaar bent met koken een tang om deze op te pakken.

Let op: Draai de pan niet om want de olie die op de bodem van de pan is verzameld, lekt dan op het voedsel.

12. Om voedingsmiddelen te verwijderen die geen overtollige olie in de pan zouden hebben (bijv. Chips, groenten enz.), Haal de mand los en giet de ingrediënten op een bord of kom.

INSTELLINGEN

Deze tabel hieronder helpt u bij het selecteren van de basisinstellingen voor de ingrediënten.

NOTE:

Houd er rekening mee dat deze instellingen indicatief zijn. Omdat ingrediënten verschillen in grootte, vorm en merk, kunnen we de beste setting voor uw ingrediënten niet garanderen.

Omdat onze Rapid Air Fry-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opnieuw opwarmt, zal het kort uit het apparaat trekken van de pan tijdens hetelucht-frituren het proces nauwelijks verstoren - dus we raden u aan om uw voedsel met tussenpozen te controleren.

Bakinstelling	Gewicht (G)	Temperatuur	Tijd (min.)
Franse frietjes	300 - 700	200	20
Biefstuk	100 - 500	180	15
Garnaal	100 - 500	160	20
Kip drumsticks	100 - 500	160	40
Vlees	100 - 500	180	25
Cake	300	160	20
Vis	100 - 400	180	20

REINIGING

- Reinig het apparaat na elk gebruik.
- Reinig de bak de binnenkant van het apparaat niet met behulp van metalen keukengerei of schurende reinigingsmaterialen, omdat dit de antiaanbaklaag van het apparaat kan beschadigen en de levensduur kan verkorten.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u klaar bent.

OPMERKING:

- Verwijder de bak om de friteuse snel te laten afkoelen.
- Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Maak de bak schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
- U kunt het resterende vuil verwijderen door ontvettingsvloeistof te gebruiken.

OPMERKING:

- Als er vuil aan de mand of de bodem van de pan vastzit, vul de pan dan met heet water met wat afwasmiddel. Zet de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten weken.
- Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.
- Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

OPSLAG

- Koppel het apparaat los en laat het goed afkoelen.
- Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

MILLIEU

Gooi het apparaat niet weg met normaal huishoudelijk afval wanneer het einde van de levensduur is bereikt. We raden aan om dit apparaat weg te gooien bij een officieel inzamelpunt voor recycling.

GARANTIE EN SERVICE

Als u service of informatie nodig heeft of als u problemen ondervindt, bezoek dan onze website of neem contact op via info@semacobv.nl

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	OPLOSSING
De air fryer werkt niet.	Het toestel is niet aangesloten	Steek de stekker in een geaard stopcontact
	Je hebt de timer niet ingesteld	Stel de timer in op de vereiste voorbereidingstijd
De ingrediënten in de airfryer zijn niet volledig gaar.	Het apparaat is overvol	Doe kleinere partijen ingrediënten in de mand, waardoor een gelijkmatiger baksel mogelijk is
	De temperatuur is te laag	Verhoog de temperatuur op het apparaat
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gekookt.	Bepaalde soorten voedsel moeten halverwege het koken worden geschud	Zorg ervoor dat u voedsel schudt dat op of over elkaar ligt om een gelijkmatige garing te bereiken (bijv. Friet)
Friet is niet krokant als ze klaar zijn met koken.	Je hebt een gerecht gefrituurd dat in een traditionele friteuse moet worden bereid	Gebruik ovensnacks of sprenkel wat bakolie in het voedsel voor een knapperiger resultaat.
Het mandje kan niet in de air fryer geschoven worden.	Het apparaat is overvol	Vul het mandje niet verder dan de 'MAX'-indicatie
Er komt witte rook uit het apparaat.	Het mandje wordt niet correct in de friteuse geplaatst	Duw de mand in de friteuse totdat je een klik hoort
	Je kookt vettig eten	Wanneer vettig voedsel in de friteuse wordt gekookt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de mand. De olie produceert bij het bakken witte rook en de mand kan meer opwarmen dan normaal.
Verse friet is ongelijk gekookt.	De mand bevat vetresten van een vorige kok	Zorg ervoor dat u het apparaat na elk gebruik goed reinigt.
Friet is niet krokant als ze klaar zijn met koken	Je hebt de aardappelen niet goed gespoeld voordat je ze bakte	Spoel je aardappelen grondig af zodra ze zijn gesneden om zetmeel van buitenaf te verwijderen
	De knapperigheid van friet hangt af van de hoeveelheid olie en water die voorafgaand aan het koken wordt gebruikt	Zorg ervoor dat je je friet goed droogt voordat je er olie bovenop toevoegt
		Snijd je frietjes in kleinere porties voor een knapperiger resultaat



IMPORTANT

Please read this manual carefully before using the appliance, as damage may occur if used incorrectly. Please retain this manual for future reference.

DANGER

Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to multiple electrical and heating components

Do not let liquid enter the appliance in order to prevent electric shock or the appliance short-circuiting.

Keep all ingredients inside of the basket to prevent any contact with heating elements.

Do not cover the air inlet and the air outlets when the appliance is working.

Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.

Do not touch the inside of the appliance whilst it is operating.

WARNING

Check if the voltage indicated on the appliance is suitable for your local power voltage.

Do not use the appliance if there is any damage on the plug, power cord or any other parts.

Do not allow any unauthorized person to replace or fix the appliance's power cord.

Keep the appliance and its power cord out of the reach of children

Keep the power cord away from hot surfaces.

Do not plug the appliance into your mains or operate the control panel with wet hands.

Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
Do not connect the appliance to an external timer switch.

Do not place the appliance on or near combustible materials such as tablecloth or a curtain.

Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm of free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

- Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not leave the appliance unattended.
- During air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.

CAUTION

- Ensure that the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for household use only. It is not suitable to be safely used in environments such as staff kitchens, farms, motels, and any other non-residential environments.
- The warranty is invalid if the appliance is used for professional or semi-professional purposes, or it is not used according to instructions.
- The appliance needs approximately 30 minutes to cool down before it is safe to handle or clean.

AUTOMATIC SWITCH-OFF

The appliance has a built-in timer. The appliance will automatically switch off when count down reaches zero. You can manually switch off the appliance by pressing the off button.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

The appliance complies with all standards regarding Electro-Magnetic fields (EMF). Under proper handling there is no harm to the human body based on available scientific evidence.

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.

2. Clean the basket and the cooking trivet with hot water, some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in the dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a clear cloth.

USING THE APPLIANCE

1. Connect the mains plug into an earthed wall socket.
2. Carefully pull the basket out of the air fryer
3. Place the ingredients in the basket.
4. Slide the basket into the AIR FRYER

NOTE:

Do not exceed the MAX indication (see section “settings” in this chapter), as it may affect the cooking quality of the food.
 Do not touch the basket during and in short-time after use, as it gets very hot. Only hold the basket by the handle.
 Do not fill the pan with oil or any other liquid.

5. Press the Power on/off button, the LCD display with all icon will light

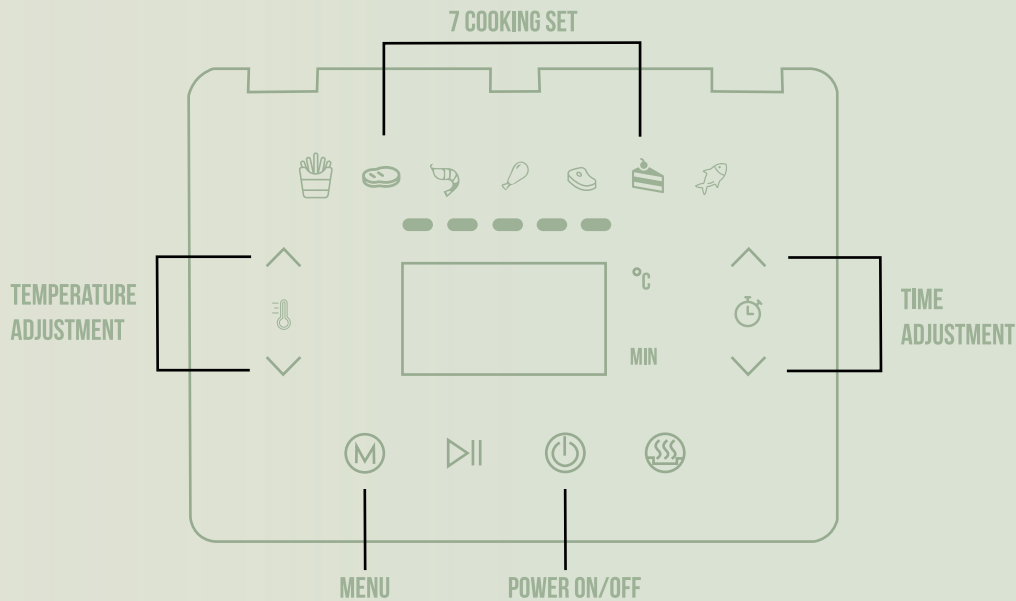
Press the menu to choose settings (7 preset functions with the ability to adjust temperature and time).

GENERAL DESCRIPTION

- Basket Handle
- Frying Trivet
- Touch screen- 7 cooking function
- Basket
- Basket Inside
- Air outlet
- Power line exit
- Rack grill



CONTROL PANEL



Press Menu to select or change the cooking function. The time & temperature setting can also be further adjusted, by touching the corresponding icons. When you want to adjust time, simply press the arrow up/down next to the time icon on screen. This will Increase/Decrease 1 minute per press or you can increase/decrease rapidly by holding the respective button. When you want to adjust temperature, simply press the arrow up/down next to the temperature icon on screen.

This will Increase/Decrease 5 degrees per press or increase/decrease rapidly by holding the respective button.

After choosing the desired settings, press icon to start cooking.

8. During the cooking process, if you want to adjust Time or Temperature, you can easily adjust by pressing the respective buttons up/down.

NOTE:

Some foods require to be shaken halfway through the cooking time to ensure an even cook - Ensure not to overfill the frying trivet to allow for proper heat circulation (see section 'settings' below table give you idea the food amount. To Shake, simply pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. You may want to empty the contents onto a plate before putting back into the tray to ensure a good mix. Once shaken, slide the pan back into the air fryer.

9. The appliance will chime automatically to alert you that the cooking cycle has finished. Pull the pan out of the appliance and place it onto the heat-resistant holder.

NOTE:

After the timer ends, the heating elements stop working, however the fan will continue to run for about 20 seconds to blow away the hot air as a safety precaution.

10. Check if the ingredients are ready and properly cooked.

NOTE:

If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature and time control buttons to adjust the settings and press the Power button to run the appliance.

11. To remove foods which would have collected oil (e.g. Meats) once finished cooking please use tongs to pick these up.

NOTE:

Do not turn the pan over, the oil collected on the bottom of the pan will leak onto the food.

12. To remove foods which would not have excess oil in the pan (e.g. chips, vegetables etc.), Release the basket, and pour ingredients onto a plate or bowl.

SETTINGS

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

NOTE:

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

Because our Rapid Air Fry technology reheats the air inside of the appliance instantly, briefly pulling the pan out of the appliance during hot air frying will barely disturb the process - so we would advise to intermittently check your food.

Cooking preset	Amount (G)	Temperature	Time (min.)
French Fries	300 - 700	200	20
Steak	100 - 500	180	15
Shrimp	100 - 500	160	20
Chicken	100 - 500	160	40
Meat	100 - 500	180	25
Cake	300	160	20
Fish	100 - 400	180	20

CLEANING

Clean the appliance after every use.

Do not clean the pan, basket and the inside of the appliance by using metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as this may damage the non-stick coating of the appliance and shorten life span.

Remove the mains plug from the wall socket once finished.

NOTE:

Remove the pan to allow the fryer to cool down quickly.
Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can remove any remaining dirt by using degreasing liquid.

NOTE:

The pan and basket are dishwasher safe.

If dirt is stuck to the basket or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for about 10 minutes.

Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.

STORAGE

Unplug the appliance and let it cool down thoroughly.
Make sure all parts are clean and dry.

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with normal household waste when it has come to the end of life. We recommend disposing of this appliance at an official collection point for recycling.

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have any problems, please visit our website or contact your distributor through email at info@semacobv.nl.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The Air Fryer doesn't work	The Appliance is not plugged in	Put the mains plug into an earthed wall socket
	You haven't set the timer	Set the timer to the required preparation time
The Ingredients in the air fryer are not fully cooked	The appliance is overfilled	Put smaller batches of ingredients in the basket which will allow a more even fry
	The Set temperature is too low	Increase the temperature on the device
The ingredients are unevenly cooked	Certain types of food need to be shaken half way through cooking	Ensure to shake foods which lie on top of or across each other to achieve an even cook (e.g. Fries)
Fried foods are not crispy when finished	You've air fried a food which should be prepared in a traditional deep fryer	Use oven snacks, or lightly brush/spray some cooking oil into the food for a crispier result
I can't slide the basket into the appliance properly	The appliance is overfilled	Do not fill the basket beyond the 'MAX' indication
	The Basket is not placed in the fryer correctly	Push the basket into the fryer until you hear a click
There is white smoke coming out from the appliance	You are cooking Greasy food	When Greasy foods are cooked inside the fryer, a large amount of oil will leak into the basket. The oil when fried produces white smoke and the basket may heat up more than usual.
	The basket contains grease residue from a previous cook	Ensure to properly clean the appliance after each and every use.
Fresh fries are unevenly cooked	You didn't rinse the potatoes properly prior to frying	Thoroughly rinse your potatoes once cut to remove starch from the outside
Fries aren't crispy when they have finished cooking	The crispiness of fries will depend on the amount of oil and water used to cooking	Ensure to properly dry your fries before adding oil on top
		Cut your fries into smaller portions for a crispier result

DISTINQ