

DISTINQ

DISTINQ TOUCHFRYER
XXL 6.5 LITER



220-240V
50/60HZ, 1800W

Handleiding - Nederlands

Pagina: 4

Instruction manual - English

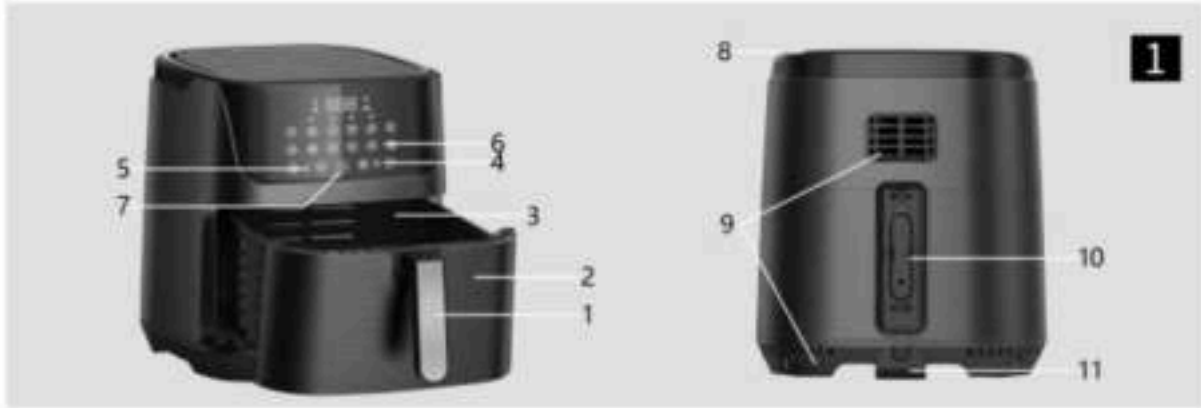
Page: 18

Semaco BV
Cornusbaan 29
2908KB Capelle aan den IJssel
The Netherlands



ALGEMENE BESCHRIJVING

1. Handvat mandje
2. Mandje
3. Frituur onderzetter
4. Timer aanpassing pictogram (0-30 minuten)
5. Temperatuur aanpassing pictogram (80 -200 ° C)
6. Touch screen- 12 kookfuncties
7. Aan/uit
8. Luchtinlaat
9. Luchtuitlaatopeningen
10. Opbergplaats van netsnoer
11. Netsnoer



BETEKENIS

Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt, omdat er schade kan optreden bij onjuiste bewerkingen. Pls bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

GEVAAR

- Dompel de behuizing niet onder in water of spoel het niet af onder de kraan vanwege de multi-elektrische en verwarmingscomponenten
- Laat geen vloeistof in het apparaat komen om elektrische schokken of kortsluiting te voorkomen.
- Hou alle ingrediënten in de mand om te voorkomen dat er contact ontstaat met verwarmingselementen.
- De luchtinlaat en de luchtuitlaat niet afdekken wanneer het apparaat werkt.
- Het vullen van de pan met olie kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in bedrijf is.

WAARSCHUWING

- Controleer of de spanning die op het apparaat wordt aangegeven, overeenkomt met de lokale voedingsspanning.
- Gebruik het apparaat niet als er schade is aan stekker, netsnoer of andere onderdelen.
- Ga niet naar een onbevoegde persoon om een beschadigd netsnoer te vervangen of te 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 en bedien het bedieningspaneel niet met natte handen.
- Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact is gestoken.
- Sluit het apparaat niet aan op een externe timerschakelaar.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen zoals een tafelkleed of gordijn.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen een ander apparaat. Laat ten minste 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat.
- Plaats niets bovenop het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze handleiding.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter.

- Tijdens het frituren komt hete stoom vrij door de openingen van de luchtuitlaat. Houd je 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 rookafgifte stopt voordat u de pan uit het apparaat haalt.

VOORZICHTIG

- 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 niet van toepassing als het apparaat wordt gebruikt voor professionele of semi-professionele doeleinden, of als het niet volgens de instructies wordt gebruikt. (Gebruik het apparaat nooit wanneer de stekker beschadigd is.)
- 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 zal het apparaat automatisch uitschakelen wanneer het aftellen nul bereikt. U kunt het apparaat handmatig uitschakelen door op de uitknop te drukken, het apparaat wordt automatisch binnen 20 seconden uitgeschakeld.

ELEKTROMAGNETISCHE VELDEN (EMF)

Het apparaat voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMF). Bij juiste gebruik is er geen schade voor het menselijk lichaam op basis van beschikbaar wetenschappelijk bewijs.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en stickers of labels.
2. Maak de mand en de kooktonderzetter schoon met heet water, met wat wasmiddel en een niet-schurende spons. Deze onderdelen zijn veilig te reinigen in de vaatwasser.
3. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een doorzichtige doek. Het is niet nodig om de pan te vullen met olie en frituurvet, omdat het apparaat op hete lucht werkt.

HET APPARAAT GEBRUIKEN

1. Sluit de netstekker aan op een geaard stopcontact.
 2. Trek de mand voorzichtig uit de Airfryer.
 3. Leg de ingrediënten in de mand.
 4. Schuif de mand in de Airfryer
 5. Raak met je vinger de tiptoets In-/uitschakelen aan.
 6. Tik met de vinger op Menu om functies te kiezen (totaal 12 functies).
 7. Nadat u de functie hebt gekozen, tikt u met de vinger op het pictogram Aan / uit om te beginnen met koken. Als u tijdens het kookproces timer / temp. wilt aanpassen, kunt u eenvoudig de timer- of temperatuurpictogrammen aanpassen door de pijlen omhoog / omlaag aan te raken.
 8. Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden (zie het gedeelte 'instellingen' in dit hoofdstuk).. Trek de pan bij het handvat uit het apparaat en schud hem. Schuif vervolgens de pan terug in de Airfryer.
 9. De machine heeft een automatische bel na het koken. Wanneer je 5 keer de bel hoort, betekent dit dat de kookcyclus is voltooid. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op de hittebestendige houder.
- OPMERKING:** Nadat de tijd is verstreken, stopt het verwarmingselement met werken, maar de ventilator blijft nog ongeveer 20 seconden draaien om de hete lucht als veiligheid weg te blazen. Ten slotte zal de timerbel 5 keer rinkelen als het eindalarm.

10. Controleer of de ingrediënten klaar zijn.

OPMERKING: Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de mand gewoon terug in het apparaat. Druk op de temperatuurregelaar om de temperatuurinstelling aan te passen en druk op de knop Timerregeling om de tijdstelling aan te passen. En druk vervolgens op de Start-knop om het toestel uit te voeren. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. Rundvlees, kip, vlees, alle ingrediënten met originele olie en overtollige olie van ingrediënten die op de bodem van de mand zijn verzameld), gebruikt u een tang om ingrediënten één voor één te kiezen.

OPMERKING: Draai de pan niet om, de olie die op de bodem van de pan is verzameld, lekt op de ingrediënten.

11. Om ingrediënten te verwijderen (bijv. Rundvlees, kip, vlees, alle ingrediënten met originele olie en overtollige olie van ingrediënten die op de bodem van de mand zijn verzameld), gebruikt u een tang om ingrediënten één voor één te kiezen.

OPMERKING: Draai de pan niet om, de olie die op de bodem van de pan is verzameld, lekt op de ingrediënten.

12. Om ingrediënten (bijv. chips, groenten of ingrediënten zonder overtollige olie uit de ingrediënten) te verwijderen, laat u de mand los en giet u ingrediënten op servies.

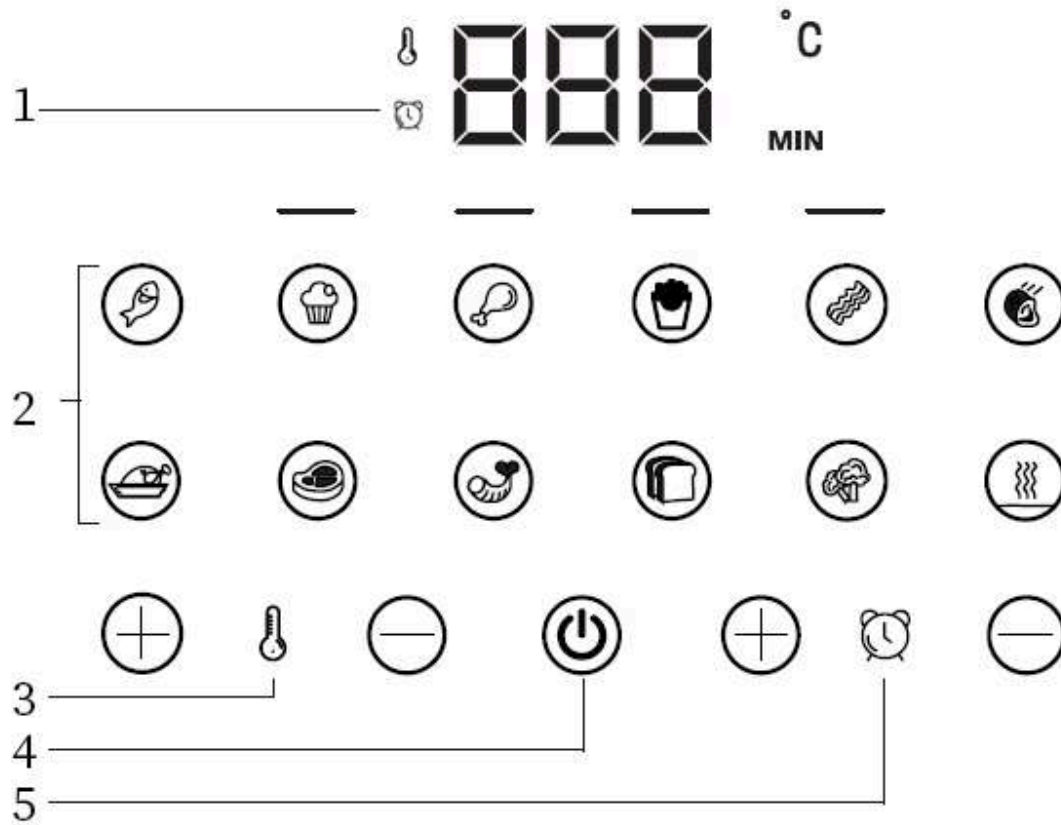
13. Wanneer een partij ingrediënten klaar is, is de friteuse direct klaar voor het bereiden van een nieuwe partij.

OPMERKING: overschrijd de MAX-indicatie niet (zie sectie "instellingen" in dit hoofdstuk), omdat dit de kookkwaliteit van het voedsel kan beïnvloeden.

Let op: Raak de mand niet aan tijdens en 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.













OPMERKING: Tijdens het heteluchtfrituurproces knippert de LED-lamp, en als u wilt overschakelen naar een ander kookrecept, bijvoorbeeld als u nu de fritesfunctie gebruikt en u wilt de cakefunctie gebruiken, hoeft u alleen maar op het cakepictogram te drukken.

WEERGAVE VAN HET BEDIENINGSPANEEL



1. Tijd- en temperatuurweergave
2. Functies (12 recept voorkeursinstellingen)
3. Temperatuurregeling (80-200 °C)
4. In-/uitschakelen; Beginnen
5. Timer controle (1 ~ 60 min)

VOORAF INGESTELDE KNOPPEN:

Preset	Icon	Temp. (°C)	Time (min)	Preset	Icon	Temp. (°C)	Time (min)
Default		180	15	Chicken		200	30
Fish		160	20	Steak		180	15
Cake		160	15	Shrimp		160	20
Chicken thigh		200	20	Toast		180	10
French fries		200	20	Vegetables		160	15
Bacon		200	10	Keep warm		80	30
Roast		185	15				

OPMERKING: 12 functies zijn aanwezig: Vis, Cake, Kippenbout, Chips, Spek, Varkensvlees, Kip, Biefstuk, Garnalen, Toast,

Groenten en Warm houden. Druk op de functieknoppen om de gewenste kookfunctie te wijzigen en te kiezen.

Als u flexibelere tijd- en temperatuurinstellingen nodig hebt, kunt u deze rechtstreeks aanpassen door op de

bijbehorende tijd- en temperatuurknoppen te drukken: Verhoog / verlaag 1 minuut door op + of - te drukken en

verhoog / verlaag 5 graden door op + of -te drukken.

INSTELLINGEN

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

Opmerking: Houd er rekening mee dat deze instellingen indicaties zijn. Omdat ingrediënten verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we de beste instelling voor uw ingrediënten niet garanderen. Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat onmiddellijk opwarmt, verstoort het kort uittrekken van de pan uit het apparaat tijdens het frituren met hete lucht het proces nauwelijks.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Shake	Remark
Patat					
Dungevroren friet	300-700	9-16	200	Y	
Dikke bevroren friet	300-700	11-20	200	Y	
Huisgemaakte friet (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Huisgemaakte aardappelpartjes	300-800	18-22	180	Y	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
Huisgemaakte aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Y	Voeg 1/2 eetlepel olie toe
	250	15-18	180	Y	
Aardappelgratin	500	15-18	200	Y	
Biefstuk	100-500	8-12	180		
Vleeskarbonades	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Worstenbroodje	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Snacks					
Loempia's	100-400	8-10	200	Y	Gebruik ovenklaar
Bevroren kipnuggets	100-500	6-10	200	Y	Gebruik ovenklaar
Bevroren vissticks	100-400	6-10	200		Gebruik ovenklaar
Bevroren brood verkruid	100-400	8-10	180		Gebruik ovenklaar
Gevulde groenten	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Gebruik bakvorm
Quiche	400	20-22	180		Gebruik bakvorm/ovenschaal
Muffins	300	15-18	200		Gebruik bakvorm
Zoete snacks	400	1-20	160		Gebruik bakvorm/ovenschaal

TIPS

- Kleine ingrediënten vereisen meestal een iets kortere bereidingstijd dan grotere ingrediënten.
- Een grotere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets langere bereidingstijd, een kleinere hoeveelheid ingrediënten vereist slechts een iets kortere bereidingstijd.
- Het schudden van kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd optimaliseert het einde Resultaat en kan helpen bij het voorkomen van ongelijk gebakken ingrediënten.
- Voeg wat olie toe aan verse aardappelen en bak je ingrediënten nog een paar minuten voor een knapperig resultaat.
- Bereid geen extreem vette ingrediënten zoals worstjes in de Airfryer.
- Snacks kunnen worden bereid in een oven en kunnen ook worden bereid in de Airfryer.
- De optimale hoeveelheid voor het bereiden van krokante frietjes is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk snacks te krijgen. Voorgefabriceerd deeg vereist ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.
- Neem een bakvorm of ovenschaal in de friteusemand als je een cake of quiche wilt bakken of als je kwetsbare ingrediënten of gevulde ingrediënten wilt bakken.
- Je kunt de Airfryer ook gebruiken om ingrediënten te verwarmen. Om ingrediënten te verwarmen, stelt u de temperatuur in op 150 °C gedurende maximaal 10 minuten.

ZELFGEMAAKTE FRIETJES MAKEN

Om zelfgemaakte friet te maken, volg je de onderstaande stappen:

1. Laat de aardappelen schillen en in plakjes snijden.
2. Was de aardappelstokjes grondig en droog ze af met keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, leg de stokjes erop en meng tot de stokjes bedekt zijn met olie.
4. Haal de stokjes met je vingers of een keukengerei uit de kom zodat overtollige olie achterblijft in de kom.
Leg de stokjes in de mand.
5. Bak de aardappelsticks volgens de instructies in dit hoofdstuk.

REINIGING:

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Maak de pan, mand en de binnenkant van het apparaat niet schoon met metalen keukengerei of schurende reinigingsmaterialen, omdat dit de antiaanbaklaag ervan kan beschadigen.

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact om het apparaat af te koelen.

Opmerking: Verwijder de pan om de friteuse sneller te laten afkoelen.

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.

3. Maak de pan en mand schoon met heet water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons. U kunt eventueel achtergebleven vuil verwijderen door vloeistof te ontvetten.

Let op: De pan en mand zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: Als er vuil op de mand of de bodem van de pan zit, 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.

4. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een niet-schurende spons.

5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

OPSLAG

1. Koppel het apparaat los en laat het grondig afkoelen.

2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

MILIEU

Gooi het apparaat niet weg bij het normale huisvuil als het op is, maar lever het in bij het officiële inzamelpunt voor recycling. Daarmee draag je wel bij aan de bescherming van het milieu. [fig.12]

GARANTIE EN SERVICE

Als u service of informatie nodig heeft of als u problemen ondervindt, bezoek dan onze website of neem contact op met uw distributeur.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De Airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten	Zet de stekker in een geaard stopcontact
	U hebt de timer niet ingesteld	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De met de Airfryer ingrediënten gebakken zijn niet gaar	De hoeveelheid ingrediënten in de mand is te groot	Doe kleinere partijen ingrediënten in de mand. Kleinere partijen worden gelijkmatig gebakken
	De ingestelde temperatuur is te laag	Draai de temperatuurregelaar naar de gewenste knop. Temperatuurinstelling (zie sectie 'instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
ingrediënten zijn ongelijk gebakken in Airfryer	Bepaalde soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd geschud worden	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (friet) moet halverwege de voorbereidingstijd. Zie sectie 'Instellingen' in hoofdstuk apparaat gebruiken'
Gefrituurde snacks zijn niet krokant als ze uit de Airfryer komen	Je gebruikt een soort snacks die bedoeld zijn om te bereiden in een traditionele friteuse	Gebruik ovensnacks of borstel wat olie lichtjes op de snacks voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven	Er zijn er te veel ingrediënten in de mand.	Vul het winkelmandje niet verder dan de MAX-indicatie.
	Het mandje wordt niet correct in de pan geplaatst	Duw de mand naar beneden in de pan totdat je een klik hoort.
Er komt witte rook uit het apparaat	Je bereidt vette ingrediënten	Wanneer je vette ingrediënten in de friteuse bakt zal een grote hoeveelheid olie in de pan lekken. De olie kan meer dan anders rook produceren terwijl de pan opwarmt. Dit heeft geen invloed op het apparaat het eindresultaat.

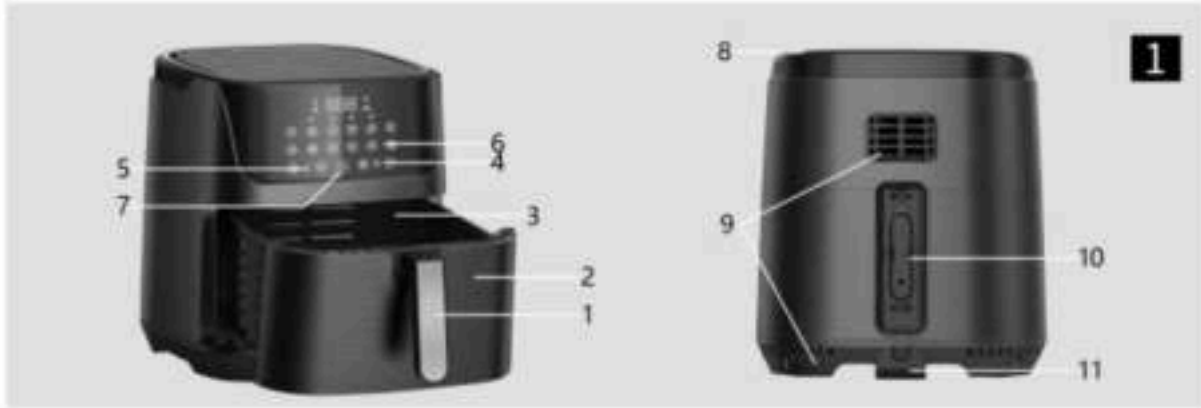
PROBLEEMOPLOSSING

	De pan bevat nog vetresten van een eerder gebruik.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetopwarming in de pan. Zorg ervoor dat je de pan goed schoonmaakt na elk gebruik.
Verse frietjes worden ongelijk gefrituurd in de Airfryer	U hebt niet het juiste type aardappel gebruikt	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
	Je hebt de frietjes niet goed afgespoeld voordat je ze bakt	Spoel de frietjes goed af om zetmeel van de buitenkant van de frietjes te verwijderen.
Verse frietjes zijn niet krokant als ze uit de Airfryer komen	De krokantheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet	Zorg ervoor dat je de frietjes goed droogt voordat je de olie toevoegt.
		Snijdt de frietjes kleiner voor een knapperiger resultaat
		Voeg iets meer olie toe voor een knapperiger resultaat.



GENERAL DESCRIPTION

1. Basket handle
2. Basket
3. Frying trivet
4. Timer adjustment icon(0-30mins)
5. Temperature adjustment icon(180-400 °F)
6. Touch screen- 12 cooking function
7. On/off
8. Air inlet
9. Air outlet openings
10. Power cord storage
11. Mains cord



SIGNIFICANCE :

Please read this manual carefully before using the appliance as damage may occur under incorrect operations. Pls keep this manual for future reference.

DANGER:

- Do not immerse the housing in water or rinse under the tap due to the Multi-electrical and heating components
- Do not let liquid enter the appliance to prevent electric shock or short circuit.
- Keep all ingredients in the basket to prevent any contact from heating element s.
- Do not cover the air inlet and the air outlet when the appliance is working.
- Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating.

WARNING:

- Check if the voltage indicated on the appliance fits the local power voltage.
- Do not use the appliance if there is any damage on plug, power cord or other parts.
- Do not go to any unauthorized person to replace or fix a damaged 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 or operate the control panel with wet hands.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not connect appliance to an external timer switch.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliance. Leave at least 10cm 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 hot 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 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 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. (Never use the appliance when the plug is damaged.)
- 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, it will automatically shut down the appliance when count down reaches zero.

You can manually switch off the appliance by pressing off button, it will automatically shut down the appliance in 20 seconds.

ELECTROMAGNETIC FIELDS (EMF)

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

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials and stickers or labels.
2. Clean the basket and cooking trivet with hot water, with some washing liquid and a non-abrasive sponge. These parts are safe to be cleaned in dishwasher.
3. Wipe inside and outside of the appliance with a clear cloth. And there is no need to fill the pan with oil and frying fat as the appliance works on hot air.

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.,

Caution: 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.

6. Finger touch Power on/off

7. Finger touch Menu to choose functions (totally 12 functions)

Note: 12 functions are provided: Fish, Cake, Chicken leg, Chips, Bacon, Pork, Chicken, Steak, Shrimp, Toast, Vegetables and Keep warm. Press the function buttons to change and choose the desired cooking function. If you need more flexible time and temperature settings, adjustment can be made directly by pressing the corresponding time and temperature buttons: Increase/decrease 1 minute by pressing + or - and increase/decrease 5 degrees by pressing + or -.

8. After choosing the function, please finger touch Power icon to start cooking

Note: During the hot air frying process, the LED lamp will be running, then if you want to change to another cooking recipe, for example, now you are cooking Chips function, if you want use Cake function, then you just need to press Cake icon. During cooking process, if you want to adjust Timer/ Temp., you can easily adjust by touch the arrows up/down the timer or temperature icons.

9. Some ingredients require to shake halfway during the preparation time (see section 'settings' in this chapter).

By this way, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer.

10. Machine will have Auto ready bell after cooking. When you hear bell for 5 times, this means the cooking cycle is finished. Pull the pan out of the appliance and place it on the heat-resistant holder.

Note: After the time ends, the heating element stops working, but the fan will continue to run about 20 seconds to blow away the hot air as safety. Finally, the timer bell will ring for 5 times as the ending alarm.

11. Check if the ingredients are ready.

Note: If the ingredients are not ready yet, simply slide the basket back into the appliance. Press the temperature control knob to adjust Temperature setting, and press the Timer control knob to adjust time setting. And then press the Start knob to run the appliance.

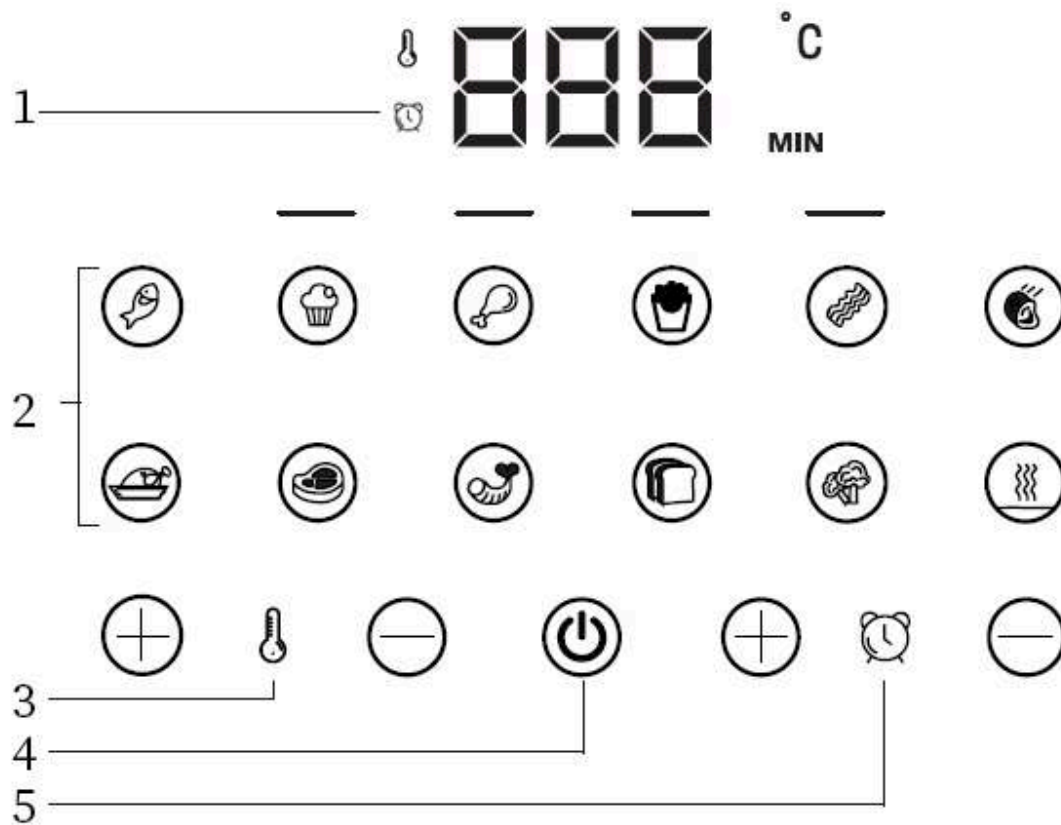
12. To remove ingredients, (e.g. beef, chicken, meat, any ingredients with original oil and will have excess oil from ingredients collected on the bottom of the basket), please use tongs to pick ingredients one by one.

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

13. To remove ingredients (e.g. chips, vegetable or ingredients with no excess oil from the ingredients), please release the basket, and pour ingredients to tableware.













14. When a batch of ingredients is ready, the fryer is instantly ready for preparing another batch.

CONTROL PANEL PRESENTATION



1. Time and temperature display
2. Functions(12 recipe presetting)
3. Temperature control(80-200 °C)
4. Power on/off; Start
5. Timer control(1~60 min)

PRESET BUTTONS:

Preset	Icon	Temp. (°C)	Time (min)	Preset	Icon	Temp. (°C)	Time (min)
Default		180	15	Chicken		200	30
Fish		160	20	Steak		180	15
Cake		160	15	Shrimp		160	20
Chicken thigh		200	20	Toast		180	10
French fries		200	20	Vegetables		160	15
Bacon		200	10	Keep warm		80	30
Roast		185	15				

Note: 12 functions are provided: Fish, Cake, Chicken leg, Chips, Bacon, Pork, Chicken, Steak, Shrimp, Toast, Vegetables and Keep warm. Press the function buttons to change and choose the desired cooking function. If you need more flexible time and temperature settings, adjustment can be made directly by pressing the corresponding time and temperature buttons: Increase/decrease 1 minute by pressing + or - and increase/decrease 5 degrees by pressing + or -.

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 origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients. Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max (g)	Time (Min)	Temp °C	Shake	Remark
French fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Y	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Y	
Home-made fries (8X8mm)	300-800	10-16	200	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Homemade potato wedges	300-800	18-22	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Y	Add 1/2 tbsp of oil
	250	15-18	180	Y	
Potato gratin	500	15-18	200	Y	
Steak	100-500	8-12	180		
Meat chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Y	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	1-10	160		
Cake	300	20-25	160		Use baking tin
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin
Sweet snacks	400	1-20	160		Use baking tin/oven dish

TIPS

- Small ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger Ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway during the preparation time optimizes the end Result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes and fry your ingredients for another few minutes then for a crispy result.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for prepare crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to get snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to heat ingredients. To heat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

MAKING HOME MADE FRIES

To make home-made fries, follow the steps below:

1. Make the potatoes peel and slice.
2. Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl.
Put the sticks in the basket.
5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

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

1. Remove the mains plug from the wall socket to make the appliance cool down.

Note: Remove the pan to let the fryer cool down more quickly.

2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

3. Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining dirt by degreasing liquid.

Note: The pan and basket are dishwasher-proof.

Tip: 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.

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

STORAGE

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

ENVIRONMENT

Do not throw away the appliance with the normal household waste when it is exhausted, but hand it in at official collection point for recycling. By doing this, you do contribution to environmental protection. (fig.12)

GUARANTEE AND SERVICE

If you need service or information or if you have any problems, please visit our website or contact your distributor.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The AIR FRYER does not work	The appliance is not plugged in	Put the mains plug in an earthed wall socket
	You have not set the Timer	Turn the timer knob to the required peroration time to switch on the appliance
The ingredients fried with the AIR FRYER are not done	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried move evenly
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required Temperature setting (see section 'settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the AIR FRYER	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crisper result.
I cannot slide the pan into the appliance properly	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a Click.
White smoke Comes out from the Appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the i fryer., a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces while smoke and the pan may heat up More than usual. This does not affect the appliance Or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried Unevenly in the AIR FRYER	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during frying.
	You did not rinse the potato sticks properly before you fried them.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the AIR FRYER	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crisper result
		Add slightly more oil for a crisper result.