

Gebruikershandleiding

Dubbele Heteluchtfriteuse 2-10

User Manual

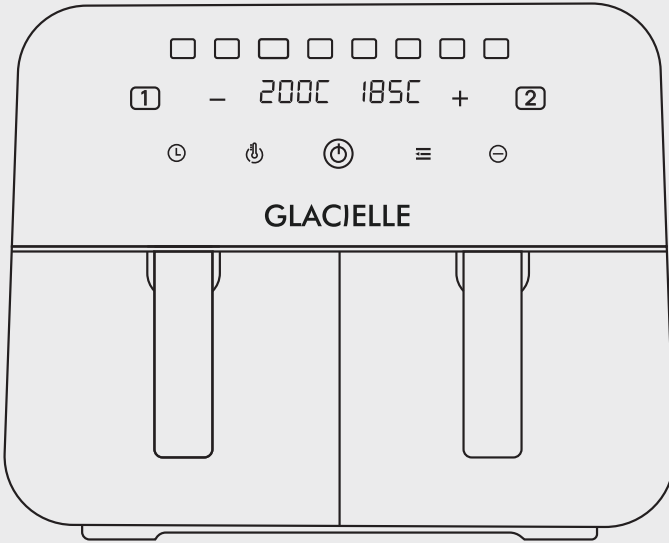
Double Hot Air Cooker 11-19

Benutzerhandbuch

Doppelte Heißluftfritteuse 20-28

Manuel d'utilisation

Double Friteuse à Air Chaud..... 29-37



Let op: lees de instructies vóór gebruik
Warning: please read the manual before usage
Achtung: Bitte lesen Sie vor der Verwendung die Anweisungen.
Attention : Veuillez lire les instructions avant utilisation



Introductie

Bedankt voor je aankoop bij Glacielle. Volg te allen tijde de veiligheidsvoorschriften voor veilig gebruik. Mochten er vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op via info@glacielle.nl of via de verkoper waar je het product hebt gekocht.

Met de Glacielle Dubbele Heteluchtfriteuse heb je altijd de perfecte culinaire partner in huis. Bereid moeiteloos gezonde maaltijden voor het hele gezin. Met twee kookcompartimenten van elk 4.5L geniet je van gelijktijdig koken en verwen je jezelf met knapperige frietjes, sappig vlees, gegrilde groenten en meer.

Dankzij het eenvoudig instelbare LED-scherm, de slimme pauzefunctie en de veelzijdigheid van de twee kookcompartimenten, voegt de Glacielle Dubbele Heteluchtfriteuse een nieuwe dimensie toe aan jouw culinaire avonturen. Ideaal voor drukke gezinnen die snel en gezond willen eten.

Verpakkingsinhoud

Glacielle Dubbele Heteluchtfriteuse - Zwart - Model GL-910 - 8721008212098
2x grillplaat, 2x 4.5L kookvak, handleiding

Controleer of de inhoud overeenkomt. Indien dit niet het geval is, neem contact op met de verkoper.

Veiligheidsvoorschriften



Zorg dat het verpakkingsmateriaal niet in handen van kinderen komt. Zij kunnen hierin stikken.

Lees voor gebruik de gebruikershandleiding grondig door en bewaar deze goed.

Algemeen

- Let op de risico's die verbonden zijn aan verkeerd gebruik van de machine.
- Onjuist gebruik kan resulteren in persoonlijk letsel en schade aan het apparaat.
- De heteluchtfriteuse kan gebruikt en gereinigd worden vanaf 9 jaar en mensen met een fysieke of mentale beperking, indien er een toezichthouder is, die verantwoordelijk is voor de veiligheid.
- Hou het apparaat NIET schuin of ondersteboven. Hierdoor kan het beschadigen.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen.
- Indien de machine niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, gebruik hem dan NIET meer. Informeer de klantenservice.
- Haal het snoer voorzichtig uit het stopcontact. Trek NIET aan het snoer.
- Trek NIET aan het snoer om het apparaat te verplaatsen.
- Haal de heteluchtfriteuse NIET uit elkaar, repareer en herstel het apparaat NIET. Laat dit voor eigen veiligheid doen door geautoriseerd personeel. Stuur het apparaat naar een servicecentrum voor reparaties om schade en persoonlijk letsel te voorkomen.



- Zorg dat de netspanning van de heteluchtfriteuse overeenkomt met die van je stroomnet.
- Controleer de netsnoer en stekker regelmatig op tekenen van slijtage. Indien daarvan sprake is, gebruik het apparaat niet meer en laat het nakijken door geautoriseerd personeel.
- Raak het apparaat NIET met natte handen aan. Dompel het apparaat NIET onder in water. Indien het apparaat onder water komt, zet het direct uit en neem contact op met geautoriseerd personeel.
- Gebruik de machine NIET in de buurt van een bad, douche, zwembad of wasbak. Indien het apparaat onder water komt, zet het direct uit en neem contact op met geautoriseerd personeel.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van vocht, hitte of hittebronnen zoals ovens. Plaats het apparaat niet in direct zonlicht.
- Dek de machine NIET af als het apparaat aanstaat. Zorg dat er voldoende ruimte is voor de luchtcirculatie. Kussen of dekens tegen het apparaat kunnen leiden tot brandgevaar of elektrische schokken.
- Plaats het apparaat op een vlakke of stabiele ondergrond en NIET op een tapijt of andere warmte-isolatiematerialen.
- Gebruik geen verlengsnoer, dit kan leiden tot oververhitting waardoor brand kan ontstaan.
- Indien het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt, sluit het af van stroomnet.
- Sluit de machine aan op één stopcontact en gebruik geen splitter.
- Plaats het apparaat NIET in de buurt van explosieve en/of ontvlambare dampen.
- Gebruik het apparaat NIET buitenshuis.
- Voorverwarmen van het apparaat is NIET nodig.
- Gebruik GEEN (licht)ontvlambare schoonmaakmiddelen om de machine schoon te maken. Deze kunnen zorgen voor explosieve gassen of brand.

Elektromagnetische velden (EMV)

Het apparaat voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Bij correct gebruik zijn er geen schadelijke gevolgen voor het menselijk lichaam, gebaseerd op beschikbaar wetenschappelijk bewijs.



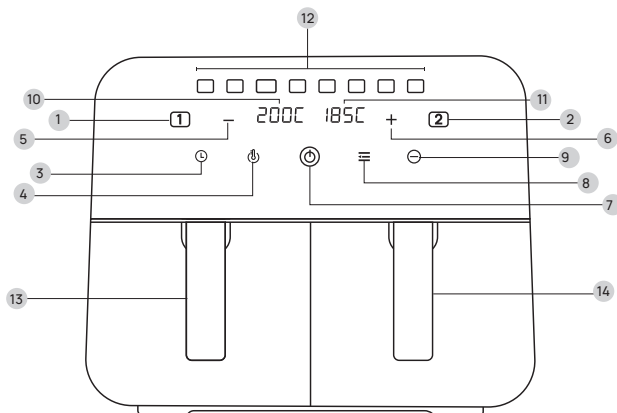
Na Ontvangst

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, stickers of labels, behalve het waarderingslabel. Controleer of de heteluchtfriteuse geen zichtbare schade heeft en dat er geen onderdelen ontbreken. Lijkt het apparaat beschadigd, dien dan onmiddellijk een klacht in, bewaar de verpakkingen en maak een foto ter onderbouwing.
2. Voordat je het apparaat voor de eerste keer gebruikt of na langdurige opslag, was en droog je het apparaat en eventuele bijbehorende accessoires. Deze onderdelen kunnen veilig worden gereinigd in de vaatwasser.
3. Veeg de binnenkant en buitenkant van het apparaat schoon met een doek. Er is geen noodzaak om het mandje te vullen met olie of frituurvet, aangezien het apparaat werkt op hete lucht.

Producteigenschappen

Model	GL-910
Kleur	Zwart
Gewicht NW/GW	5.8/6.5KG
Nominale spanning	220V
Nominaal vermogen	50/60HZ
Nominaal vermogen	2400W
Verwarmingselement	304 SUS
Capaciteit	Twee 4.5L mandjes, totaal 9L
Temperatuurbereik	80 - 200 °C
Tijdsbereik	0-60 minuten, met automatische uitschakeling
Stand-by modus	Ja
Bedieningspaneel	Touchscreen
Productgrootte	38*29*36.5 CM
Afmetingen verpakking	43*40.5*36 CM
In de verpakking	Heteluchtfriteuse, 2x 4,5L mandje, 2x rek, handleiding (Engels, Nederlands, Duits, Frans)

Productoverzicht



No	Naam
1	Selecteer linkse kookvak.
2	Selecteer rechtse kookvak.
3	Stel de tijd in per kookvak.
4	Stel de temperatuur in per kookvak.
5	Tijd/temperatuur verlagen
6	Tijd/temperatuur verhogen
7	Aan-/ uitknop
8	Selecteer voorgeprogrammeerde functie
9	Start-/ stopknop van het friteuren
10	Tijd/temperatuur linkse kookvak
11	Tijd/temperatuur rechtse kookvak
12	Indicatie gekozen voorgeprogrammeerde functie
13	Handvat kookvak
14	Uitneembaar kookvak

Hoe te gebruiken?

1. Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond dat hittebestendig is.
2. Steek de stekker in het stopcontact.

Het volledige display zal kort oplichten en vervolgens uitfitsen. De aan-/ uitknop blijft verlicht.



***LET OP:** De heteluchtfriteuse zal niet inschakelen als de kookvakken niet volledig op zijn plaats zitten in de gesloten positie.



3. Zet de heteluchtfriteuse aan.

Druk lichtjes op de aan/uit-knop om de heteluchtfriteuse in te schakelen. Zodra de heteluchtfriteuse is ingeschakeld, worden de tijd en temperatuur afwisselend weergegeven op het display en zijn alle knoppen verlicht. Je kunt nu de gewenste kooktijd en temperatuur instellen.

4. Plaats het voedsel in het kookvak. Het is niet nodig om olie, boter of frituurvet toe te voegen, aangezien het apparaat werkt op hetelucht.

5. Stel de gewenste kooktijd en temperatuur in. Kies eerst kookvak één of twee door op te 1 of 2 te drukken

Pas de tijd aan:

Druk op het kleine klokicoon aan de rechterkant van het display. Druk lichtjes op de - of + knop om de gewenste tijd te selecteren. Het tijdsbereik is van 1 tot 60 minuten. Met elke druk op de +/- wordt de tijd 1 minuut aangepast.

Pas de temperatuur aan:

Druk op het kleine thermometericoon aan de linkerkant van het display. Druk lichtjes op de - of + knop om de gewenste temperatuur te selecteren. Het temperatuurbereik is 80-200 °C. Met elke druk op de +/- wordt de temperatuur met 10°C aangepast.

Kies voorgeprogrammeerd programma:

Druk op de 'function' knop om een ingesteld programma te kiezen. Er zijn 8 keuzes. Zie onderstaande tabel. Let op: dit is puur een indicatie en kan per gerecht verschillen. Bovendien is het afhankelijk van de portiegrootte.

Gerecht	Temperatuur	Tijd	Voorverwarmen	Opwarmtijd	Tussendoor omdraaien
Vis	180°C	10min	Ja	3min	Ja
Steak	180°C	10min	Ja	3min	Ja
Kippenpoot	200°C	20min	Ja	3min	Ja
Pizza	180°C	20min	Ja	3min	Ja
Gedroogd Fruit	60°C	8h	Nee	3min	Nee
Brood(je)	180°C	8min	Ja	3min	Nee
Garnaal	180°C	8min	Ja	3min	Ja
Verse friet	200°C	18min	Ja	3min	Ja

6. Start het koken

Na het instellen van de tijd en temperatuur, druk je op de start-/ stopknop om het koken te starten. Terwijl de heteluchtfriteuse aan het koken is, blijven alle knoppen verlicht en wordt de temperatuur en resterende tijd afwisselend weergegeven op het display.

Om het voedsel te controleren terwijl de heteluchtfriteuse aan het koken is, gebruik je de handgreep om voorzichtig het kookvak uit de heteluchtfriteuse te trekken. Alle knoppen zullen uitgaan zodra je het kookvak eruit trekt, maar het programma blijft bewaard totdat je verdergaat met koken. Gebruik de handgreep om het voedsel in het kookvak eventueel te schudden en te verdelen, en duw het kookvak weer in de heteluchtfriteuse om verder te koken.

7. Geniet van heerlijk gefrituurd voedsel!

Zodra de timer volledig aftelt, zal de heteluchtfriteuse en het display uitschakelen - alleen de aan-/ uitknop blijft verlicht. De heteluchtfriteuse zal ook luid 5 keer piepen om aan te geven dat het koken is voltooid. Het display toont 00 min. De motor blijft nog 1 minuut draaien om het apparaat te koelen. Daarna gaat het apparaat op stand-by.

Gebruik de handgreep om het kookvak uit de heteluchtfriteuse te halen. Gebruik beschermende handschoenen en/of tangen om voorzichtig het hete voedsel op een serveerschaal over te brengen.



***LET OP:** Het kookvak van de heteluchtfriteuse zal heet zijn na het koken. Plaats het hete kookvak van de heteluchtfriteuse op een rooster of onderzetter om af te koelen.

8. Reinig het apparaat.

Gebruik de instructies voor het reinigen en onderhoud op pagina 8 om de heteluchtfriteuse en de onderdelen na elk gebruik schoon te maken.



***LET OP:** Raak het kookvak niet aan tijdens en kort na gebruik, omdat het erg heet wordt. Houd het kookvak alleen vast bij de handgreep.

Automatische uitschakeling

Het apparaat heeft een ingebouwde timer en schakelt automatisch uit wanneer de afteltijd op nul staat. Je kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen door de timerknop op nul te zetten.

Tips & Tricks

- Voeg 2 tot 3 minuten toe aan de bereidingstijd indien het apparaat nog koud is.
- Indien je eten opnieuw verwarmd, stel de tijd hooguit 10 minuten in op een lage temperatuur 120-150 graden.
- Gebruik niet tot nauwelijks olie, tenzij je eten knapperiger wil maken. Dan is een dun laagje olie op de ingrediënten aan te raden. Gebruik hiervoor een oliespray.
- Snacks/ recepten die in de oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de heteluchtfriteuse worden bereid.
- Voor het bereiden van taartjes, cakes en gerechten met beslag of vulling, maak je gebruik van een hittebestendige bakvorm of leg je bakpapier in de oven om te voorkomen dat het voedsel aanbakt.
- Kleine ingrediënten hebben doorgaans een iets kortere kooktijd nodig dan grotere ingrediënten.



- Als je een grotere hoeveelheid ingrediënten gebruikt, zal de bereidingstijd slechts iets langer zijn; bij een kleinere hoeveelheid ingrediënten zal de bereidingstijd juist iets korter zijn.
- Voor een optimaal resultaat en om te voorkomen dat voedsel ongelijkmatig wordt gefrituurd, schud je kleinere ingrediënten halverwege de bereidingstijd.
- Voor een knapperig resultaat voeg je wat olie toe aan verse aardappelen. Bak de ingrediënten in de heteluchtfriteuse enkele minuten nadat je de olie hebt toegevoegd.
- Extreem vette ingrediënten, zoals worstjes, zijn niet geschikt om in de heteluchtfriteuse te bereiden.
- Voor het bereiden van knapperige frietjes is de optimale hoeveelheid 500 gram per keer.
- Gebruik kant-en-klaar deeg om snel en gemakkelijk gevulde snacks te bereiden. Kant-en-klaar deeg heeft ook een kortere bereidingstijd dan zelfgemaakt deeg.

Reiniging & Onderhoud

1. Verwijder de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het afkoelen. Opmerking: Verwijder het mandje om de heteluchtfriteuse sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
3. Reinig het mandje met warm water, wat afwasmiddel en een niet-schurende spons.
4. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water en een niet-schurende spons.
5. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventuele voedselresten te verwijderen.

Tip: Als er vuil aan het mandje vastzit, vul het mandje dan met warm water en wat afwasmiddel. Laat het mandje ongeveer 10 minuten weken.

Opmerkingen:

- * Het mandje kunnen in de vaatwasser worden gereinigd.
- * Eventueel achtergebleven vuil kunt u verwijderen met ontvettingsmiddel.
- * Reinig het mandje en de binnenkant van het apparaat niet met metalen keuken gerei of schurende schoonmaakmiddelen, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

Opslag

1. Trek de stekker van de heteluchtfriteuse uit het stopcontact.
2. Zorg ervoor dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Bewaar de heteluchtfriteuse op een droge schone plek. Bewaar het apparaat NIET in extreem hoge of lage temperaturen. Aangeraden binnentemperatuur 10-32 graden.

Milieu

Gooi het apparaat **NIET** bij het normale huisvuil wanneer het versleten is, maar breng het naar een officieel inzamelpunt voor recycling. Op deze manier draagt u bij aan de bescherming van het milieu.



Probleemoplossing

Probleem: De heteluchtfriteuse werkt niet

Mogelijke Oorzaak:

1. Het apparaat is niet ingeplugd.
2. Het mandje is niet correct in de pan geplaatst.
3. De timer is niet ingesteld.

Oplossing:

1. Steek de stekker in een geaard stopcontact.
2. Druk het mandje naar beneden in de pan totdat je een klik hoort.
3. Zet de timerknop op de gewenste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen. Selecteer eerst kookvak 1 of 2, druk dan op de timer en gebruik de + of - knop om de tijd in te stellen

Probleem: De ingrediënten die met de heteluchtfriteuse zijn gebakken, zijn nog niet gaar.

Mogelijke Oorzaak:

1. De hoeveelheid ingrediënten in het mandje is te groot.
2. De ingestelde temperatuur is te laag.

Oplossing:

1. Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in het mandje. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gebakken.
2. Verhoog de ingestelde temperatuur.

Probleem: De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de heteluchtfriteuse.

Mogelijke Oorzaak:

1. Sommige soorten ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.
2. Ingrediënten die bovenop elkaar liggen, moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.

Oplossing:

1. Schud de ingrediënten halverwege de bereidingstijd om een gelijkmatige garing te bevorderen.
2. Zorg ervoor dat ingrediënten die elkaar overlappen, worden geschud tijdens het koken.

Probleem: De gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.

Mogelijke Oorzaak:

1. Gebruik oven snacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.

Oplossing:

1. Probeer oven snacks te gebruiken, of bestrijk de snacks lichtjes met olie voordat je ze in de heteluchtfriteuse doet voor een krokanter resultaat.



Probleem: Het kookvak gaat niet dicht.

Mogelijke Oorzaak:

1. Er zitten ingrediënten tussen.
2. Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.
3. Het mandje is niet correct in de pan geplaatst.

Oplossing:

1. Verwijder eventuele ingrediënten die het sluiten van het kookvak belemmeren.
2. Vul het mandje niet verder dan de Max-aanduiding om een goede sluiting te garanderen.
3. Duw het mandje in de pan totdat je een klik hoort om ervoor te zorgen dat het kookvak goed sluit.

Probleem: Verse frietjes zijn niet knapperig wanneer ze uit de heteluchtfriteuse komen.

Mogelijke Oorzaak:

1. De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frietjes.

Oplossing:

1. Zorg ervoor dat je de frietjes goed droogt voordat je ze in de heteluchtfriteuse doet. Snijd de frietjes kleiner voor een knapperig resultaat. Voeg een dun laagje olie toe voor een krokanter resultaat.

Service en Garantie

Indien er andere vragen zijn of de machine niet naar behoren werkt, neem dan contact op met info@glacielle.nl of de verkopende partij.

Op elk product zit 1 jaar garantie. Hiervoor dient de klant in het bezit te zijn van een aankoopbewijs. De garantie geldt niet: bij schade veroorzaakt door onjuist gebruik of reparatie; voor slijtage aan onderdelen; voor gebreken waarvan de klant bij aankoop op de hoogte was; bij defecten door eigen schuld; bij schade van derden

Disclaimer

Veranderingen onder voorbehoud; specificaties kunnen veranderen zonder opgaaf van redenen.



Introduction

Thank you for your purchase from Glacielle. Please follow the safety instructions at all times for safe use. If there are any questions about the product, please contact us at info@glacielle.nl or through the retailer where you purchased the product.

With the Glacielle Dual Air Cooker, you always have the perfect culinary partner in your home. Effortlessly prepare healthy meals for the whole family. With two cooking compartments of 4.5L each, enjoy simultaneous cooking and treat yourself to crispy fries, juicy meat, grilled vegetables and more.

With its easily adjustable LED screen, smart pause function and the versatility of the two cooking compartments, the Glacielle Double Hot Air Fryer adds a new dimension to your culinary adventures. Ideal for busy families who want quick and healthy meals.

Package Contents

Glacielle dual air cooker - black - model gl-910 - 8721008212098
2x grill plate, 2x 4.5l cooking tray, instruction manual

Please check that the contents match. If it does not, contact the seller.

Safety Instructions



Do not let the packaging material get into the hands of children. They may suffocate in it.

Lees voor gebruik de gebruikershandleiding grondig door en bewaar deze goed.

Algemeen

- Pay attention to the risks associated with improper use of the air cooker.
- Incorrect use can result in personal injury and damage to the appliance.
- The air cooker can be used and cleaned by individuals aged 9 years and above, including those with physical or mental disabilities, provided there is adult supervision responsible for safety.
- Do NOT tilt or turn the appliance upside down, as this may cause damage.
- Do not touch hot surfaces; use handles or buttons for operation.
- If the machine is not functioning properly, damaged, or has fallen, do NOT use it. Contact customer service for assistance.
- Carefully unplug the power cord; do NOT pull it.
- Do NOT pull the cord to move the appliance.
- Do NOT disassemble, repair, or attempt to fix the appliance yourself. For safety reasons, let authorized personnel handle repairs. Send the appliance to a service center for repairs to prevent damage and personal injury.
- Ensure the voltage of the air cooker matches your power supply



- Regularly check the power cord and plug for signs of wear. If there is any damage, stop using the appliance and have it inspected by authorized personnel.
- Do NOT touch the appliance with wet hands, and do NOT immerse it in water. If the appliance comes into contact with water, immediately turn it off and contact authorized personnel.
- Do NOT use the machine near a bath, shower, pool, or sink. If the appliance comes into contact with water, immediately turn it off and contact authorized personnel.
- Place the appliance away from moisture, heat, or heat sources such as ovens. Do not expose the appliance to direct sunlight.
- Do NOT cover the machine while it is operating. Ensure sufficient space for air circulation. Pillows or blankets against the appliance may cause fire hazards or electric shocks.
- Place the appliance on a flat and stable surface, NOT on a carpet or other heat-insulating materials.
- Do not use an extension cord, as it may cause overheating and lead to a fire.
- If the appliance will not be used for an extended period, disconnect it from the power supply.
- Connect the machine to a single power outlet and do not use a splitter.
- Do NOT place the appliance near explosive and/or flammable vapors.
- Do NOT use the appliance outdoors.
- Preheating the appliance is NOT necessary.
- DO NOT use (flammable) cleaning agents to clean the machine. They may produce explosive gases or cause a fire.

Electromagnetic Fields (EMF)

The appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). When used correctly, there are no harmful effects on the human body based on available scientific evidence.



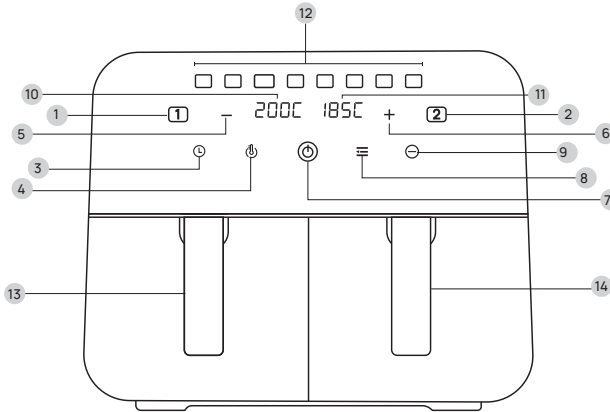
After Receipt

1. Remove all packaging materials, stickers, or labels, except the rating label. Check if the air cooker has any visible damage and ensure that no parts are missing. If the appliance appears damaged, file a complaint immediately, keep the packaging, and take a photo as evidence.
2. Before using the appliance for the first time or after prolonged storage, wash and dry the appliance and any accompanying accessories. These parts can be safely cleaned in the dishwasher.
3. Wipe the inside and outside of the appliance with a cloth. There is no need to fill the basket with oil or frying fat, as the appliance operates using hot air

Product Specifications

Model	GL-910
Color	Black
Weight NW/GW	5.8/6.5KG
Rated Voltage	220V
Rated Frequency	50/60HZ
Rated Power	2400W
Heating Element	304 SUS
Capacity	Two 4.5L basket, totally 9L
Temperature Range	80 – 200 °C
Time Range	0 – 60 minutes, with auto shut off
Stand-by mode	Yes
Control panel	Touchscreen
Product Size	38*29*36.5 CM
Package Size	43*40.5*36 CM
In the package	Hot Air Cooker, 2x 4.5L basket, 2x Safe Rack, Manual (English, Dutch, German, French)

Product Overview



No	Name
1	Select left cooking basket.
2	Select right cooking basket.
3	Set the time per cooking basket.
4	Set the temperature per cooking basket.
5	Decrease time/temperature.
6	Increase time/temperature.
7	Power on/off button.
8	Select pre-programmed function.
9	Start/stop button for frying.
10	Time/temperature for the left cooking basket.
11	Time/temperature for the right cooking basket.
12	Indication of the selected pre-programmed function.
13	Cooking basket handle.
14	Removable cooking basket.

How to use?

1. Place the appliance on a stable, horizontal, and heat-resistant surface.
2. Plug the power cord into the electrical outlet.

The full display will briefly light up and then flash off. The power on/off button will remain illuminated.



***NOTE:** The air cooker will not turn on if the cooking baskets are not fully placed in the closed position.

3. Turn on the air cooker.

Lightly press the power on/off button to turn on the air cooker. Once the air cooker is turned on, the time and temperature will alternate on the display, and all buttons will be illuminated. You can now set the desired cooking time and temperature.

4. Place the food in the cooking basket. No need to add oil, butter, or frying fat, as the appliance operates using hot air.

5. Set the desired cooking time and temperature. First, select cooking basket one or two by pressing 1 or 2.

Adjust the time:

Press the small clock icon on the right side of the display. Lightly press the - or + button to select the desired time. The time range is from 1 to 60 minutes. Each press of the +/- button adjusts the time by 1 minute.

Adjust the temperature:

Press the small thermometer icon on the left side of the display. Lightly press the - or + button to select the desired temperature. The temperature range is from 80 to 200°C. Each press of the +/- button adjusts the temperature by 10°C.

Choose a pre-programmed program:

Press the 'function' button to select a pre-set program. There are 8 choices. See the table below. Please note that this is just an indication and may vary for each dish. Additionally, it depends on the portion size.

Meal	Temperature	Time	Pre heat	Pre heat time	Flip Tip
Fish	180°C	10min	Ja	3min	Yes
Steak	180°C	10min	Ja	3min	Yes
Chicken leg	200°C	20min	Ja	3min	Yes
Pizza	180°C	20min	Ja	3min	Yes
Dried Fruit	60°C	8h	Nee	3min	No
Bread/bun	180°C	8min	Ja	3min	No
Shrimp	180°C	8min	Ja	3min	Yes
Fresh fries	200°C	18min	Ja	3min	Yes

6. Start cooking.

After setting the time and temperature, press the start/stop button to begin cooking. While the air cooker is cooking, all buttons will remain illuminated, and the temperature and remaining time will alternate on the display.

To check the food while the air cooker is cooking, use the handle to carefully pull out the cooking basket from the air cooker. All buttons will turn off when you pull out the cooking basket, but the program will be saved until you resume cooking. Use the handle to shake and rearrange the food in the cooking basket if needed, then push the cooking basket back into the air cooker to continue cooking.

7. Enjoy delicious fried food!

Once the timer completes its countdown, the air cooker and display will turn off, with only the power on/off button remaining illuminated. The air cooker will also beep five times loudly to indicate that cooking is finished. The display will show 00 min. The motor will continue running for 1 more minute to cool down the appliance, after which it will go into standby mode.

Use the handle to remove the cooking basket from the air cooker. Use protective gloves and/or tongs to transfer the hot food gently onto a serving dish.



***CAUTION:** The cooking basket of the air cooker will be hot after cooking. Place the hot cooking basket on a cooling rack or trivet to cool down.

8. Clean the appliance.

Use the cleaning and maintenance instructions on page **17** to clean the air cooker and its components after each use.



CAUTION: Do not touch the cooking basket during or immediately after use as it gets very hot. Only hold the cooking basket by the handle.

Automatic Shutdown

The appliance has a built-in timer and will automatically shut off when the countdown reaches zero. You can also manually turn off the appliance by setting the timer knob to zero.

Tips & Tricks

- Add 2 to 3 minutes to the cooking time if the appliance is still cold.
- If you're reheating food, set the timer for a maximum of 10 minutes at a low temperature of 120-150 degrees.
- Use minimal to no oil, unless you want your food to be crispier. In that case, a light coating of oil on the ingredients is recommended. Use an oil spray for this purpose.
- Snacks/recipes that can be prepared in the oven can also be prepared in the air cooker.
- For preparing pies, cakes, and dishes with batter or fillings, use a heat-resistant baking pan or line the air cooker with parchment paper to prevent food from sticking.
- Smaller ingredients generally require slightly shorter cooking times than larger ones.
- When using a larger quantity of ingredients, the cooking time will only be slightly longer; with a smaller quantity, the cooking time will be slightly shorter.

- For optimal results and to avoid uneven frying, shake smaller ingredients halfway through the cooking time.
- For crispy fries, add a little oil to fresh potatoes. After adding the oil, let the ingredients sit for a few minutes before placing them in the air cooker.
- Extremely greasy ingredients, such as sausages, are not suitable for preparation in the air cooker.
- For preparing crispy fries, the optimal amount is 500 grams per batch.
- Use ready-made dough to prepare quick and easy filled snacks. Ready-made dough also has a shorter cooking time than homemade dough.eg.

Cleaning & Maintenance

1. Unplug the appliance from the electrical outlet and allow it to cool. Note: Removing the cooking basket will speed up the cooling process.
2. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth.
3. Clean the cooking basket with warm water, dish soap, and a non-abrasive sponge.
4. Clean the interior of the appliance with warm water and a non-abrasive sponge.
5. Use a cleaning brush to clean the heating element and remove any food residues.

Tip: If food is stuck to the cooking basket, fill the basket with warm water and dish soap. Let the basket soak for about 10 minutes.

Notes:

- * The cooking basket can be cleaned in the dishwasher.
- * Any remaining stubborn residue can be removed using a degreasing agent.
- * Do not clean the cooking basket and the interior of the appliance with metal kitchen tools or abrasive cleaning agents, as they may damage the non-stick coating.

Storage

1. Disconnect the air cooker's plug from the electrical outlet.
2. Ensure all parts are clean and dry.
3. Store the air cooker in a dry, clean place. DO NOT store the appliance in extremely high or low temperatures. Recommended indoor temperature is 10-32 degrees Celsius.

Environment

DO NOT dispose of the appliance with regular household waste when it becomes worn out. Instead, take it to an official recycling collection point to contribute to environmental protection.

Probleemoplossing

Problem: The air cooker is not working

Possible Cause:

1. The appliance is not plugged in.
2. The cooking basket is not properly placed in the pan.
3. The timer is not set.

Solution:

1. Plug the power cord into a grounded outlet.
2. Push the cooking basket down into the pan until you hear a click.
3. Set the timer knob to the desired cooking time to turn on the appliance. First, select cooking zone 1 or 2, then press the timer button and use the + or - button to set the time.

Problem: The ingredients cooked with the air cooker are not done yet.

Possible Cause:

1. The quantity of ingredients in the cooking basket is too large.
2. The set temperature is too low.

Solution:

1. Place smaller quantities of ingredients in the cooking basket. Smaller quantities will cook more evenly.
2. Increase the set temperature.

Problem: The ingredients cooked with the air cooker are not done yet.

Possible Cause:

1. Some types of ingredients need to be shaken midway through the cooking time.
2. Ingredients that are stacked on top of each other should be shaken midway through the cooking time.

Solution:

1. Shake the ingredients midway through the cooking time to promote even cooking.
2. Ensure that ingredients that overlap are shaken during cooking.

Problem: The fried snacks are not crispy when taken out of the air cooker.

Possible Cause:

1. Use oven snacks or lightly coat the snacks with oil for a crispier result.

Solution:

1. Try using oven snacks, or lightly coat the snacks with oil before placing them in the air cooker for a crunchier result.

Problem: The cooking basket does not close.

Possible Cause:

1. There are ingredients obstructing the closing.
2. There are too many ingredients in the basket.
3. The cooking basket is not properly placed in the pan.

Solution:

1. Remove any obstructing ingredients.
2. Do not fill the basket beyond the Max indicator to ensure proper closing.
3. Push the cooking basket into the pan until you hear a click to ensure the cooking basket closes properly.



Problem: Fresh fries are not crispy when taken out.

Possible Cause:

1. The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.

Solution:

1. Ensure the fries are well-dried before placing them in the air cooker. Cut the fries smaller for a crispy result. Add a thin layer of oil for a crunchier result

Service and Warranty

If there are any other questions or the machine is not working properly, please contact info@glacielle.nl or the selling party

Each product comes with a 1-year warranty. The customer must have a purchase receipt for this. The warranty does not cover: damage caused by incorrect use or repair; wear and tear of parts; defects that the customer was aware of at the time of purchase; defects caused by the customer's own fault; damage by third parties.

Disclaimer

Subject to change; specifications may change without notice.

Einführung

Vielen Dank für Ihren Kauf bei Glacielle. Befolgen Sie bitte jederzeit die Sicherheitshinweise für den sicheren Gebrauch. Wenn es Fragen zum Produkt gibt, kontaktieren Sie uns bitte unter info@glacielle.nl oder über den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

Mit der Glacielle Doppelte Heißluftfritteuse haben Sie immer den perfekten kulinarischen Partner in Ihrem Zuhause. Bereiten Sie mühelos gesunde Mahlzeiten für die ganze Familie zu. Mit zwei Kochfächern mit je 4,5 Litern können Sie gleichzeitig kochen und sich an knusprigen Pommes, saftigem Fleisch, gegrilltem Gemüse und vielem mehr erfreuen.

Mit ihrem leicht einstellbaren LED-Bildschirm, der intelligenten Pause-Funktion und der Vielseitigkeit der beiden Kochfächer bringt die Glacielle Doppelte Heißluftfritteuse eine neue Dimension in Ihre kulinarischen Abenteuer. Ideal für Familien, die schnelle und gesunde Mahlzeiten wünschen.

Lieferumfang

Glacielle Doppelte Heißluftfritteuse - Schwarz - Modell GL-910 - 8721008212098
2x Grillplatte, 2x 4,5L Kochschale, Bedienungsanleitung

Bitte überprüfen Sie, ob der Inhalt übereinstimmt. Wenn nicht, kontaktieren Sie den Verkäufer.

Sicherheitshinweisen



Lassen Sie das Verpackungsmaterial nicht in die Hände von Kindern gelangen. Es besteht Erstickungsgefahr.
Lesen Sie vor der Verwendung gründlich die Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie gut auf.

Allgemein

- Beachten Sie die Risiken, die mit unsachgemäßer Verwendung der Heißluftfritteuse verbunden sind.
- Unsachgemäße Verwendung kann zu Personenschäden und Schäden an der Maschine führen.
- Die Heißluftfritteuse kann von Personen ab 9 Jahren und älter, einschließlich solchen mit körperlichen oder geistigen Behinderungen, unter Aufsicht eines verantwortlichen Erwachsenen verwendet und gereinigt werden.
- Neigen oder kippen Sie das Gerät nicht, da dies zu Schäden führen kann.
- Berühren Sie heiße Oberflächen nicht; verwenden Sie Griffe oder Tasten zur Bedienung.
- Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, beschädigt ist oder heruntergefallen ist, verwenden Sie es NICHT. Wenden Sie sich an den Kundenservice für Hilfe.
- Ziehen Sie das Netzkabel vorsichtig heraus; ziehen Sie nicht daran.
- Ziehen Sie das Kabel nicht, um das Gerät zu bewegen.

- Zerlegen, reparieren oder versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Lassen Sie Reparaturen von autorisiertem Personal durchführen. Senden Sie das Gerät zu einem Servicezentrum zur Reparatur, um Schäden und Personenschäden zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Heißluftfritteuse mit Ihrer Stromversorgung übereinstimmt.
- Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel und den Stecker auf Verschleißerscheinungen. Bei Beschädigungen verwenden Sie das Gerät nicht weiter und lassen Sie es von autorisiertem Personal überprüfen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen und tauchen Sie es nicht ins Wasser ein. Wenn das Gerät mit Wasser in Kontakt kommt, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich an autorisiertes Personal.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Pools oder Spülbecken. Wenn das Gerät mit Wasser in Kontakt kommt, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich an autorisiertes Personal.
- Platzieren Sie das Gerät fern von Feuchtigkeit, Hitze oder Wärmequellen wie Öfen. Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aus.
- Bedecken Sie das Gerät nicht während des Betriebs. Stellen Sie ausreichend Platz für die Luftzirkulation sicher. Kissen oder Decken gegen das Gerät können Brandgefahr oder Stromschläge verursachen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache und stabile Oberfläche, NICHT auf einen Teppich oder andere hitzeisolierende Materialien.
- Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, da dies Überhitzung und Brand verursachen kann.
- Wenn das Gerät für längere Zeit nicht verwendet wird, ziehen Sie es aus der Stromversorgung.
- Schließen Sie das Gerät an eine einzelne Steckdose an und verwenden Sie keinen Verteiler.
- Platzieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von explosiven und/oder brennbaren Dämpfen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Das Vorheizen des Geräts ist nicht erforderlich.
- Verwenden Sie (entzündliche) Reinigungsmittel nicht, um das Gerät zu reinigen. Sie könnten explosive Gase erzeugen oder einen Brand verursachen.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Das Gerät entspricht allen Standards bezüglich elektromagnetischer Felder (**EMF**). Bei korrekter Verwendung gibt es basierend auf verfügbaren wissenschaftlichen Erkenntnissen keine schädlichen Auswirkungen auf den menschlichen Körper.

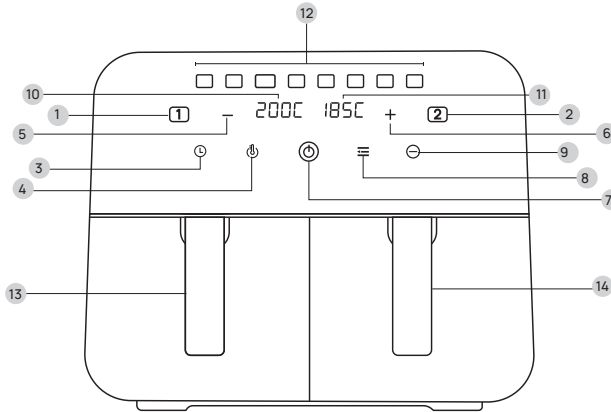
Nach Erhalt

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber oder Etiketten, außer dem Bewertungsetikett. Überprüfen Sie, ob die Heißluftfritteuse sichtbare Schäden aufweist und stellen Sie sicher, dass keine Teile fehlen. Wenn das Gerät beschädigt aussieht, legen Sie sofort eine Beschwerde ein, behalten Sie die Verpackung bei und machen Sie ein Foto als Beweis.
2. Waschen und trocknen Sie das Gerät und jegliches Zubehör vor der ersten Verwendung oder nach längerer Lagerung gründlich. Diese Teile können sicher in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem Tuch ab. Das Körbchen muss nicht mit Öl oder Frittierfett gefüllt werden, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.

Produkt Spezifikationen

Modell	GL-910
Farbe	Schwarz
Gewicht NW/GW	5.8/6.5KG
Nennspannung	220V
Nennfrequenz	50/60HZ
Nennleistung	2400W
Heizelement	304 SUS
Kapazität	Zwei 4.5L, insgesamt 9L
Temperaturbereich	80 - 200 °C
Zeitbereich	00 - 60 Minuten, mit automatischer Abschaltung
Stand-by mode	Yes
Bedienfeld	Touchscreen
Produktgröße	38*29*36.5 CM
Verpackungsgröße	43*40.5*36 CM
Im Lieferumfang enthalten	Doppelte Heißluftfritteuse, 2x 4.5L Korb, 2x Sicherheitsgestell, Bedienungsanleitung (Englisch, Niederländisch, Deutsch, Französisch)

Produktübersicht



No	Name
1	Wählen Sie den linken Kochkorb aus.
2	Wählen Sie den rechten Kochkorb aus.
3	Stellen Sie die Zeit pro Kochkorb ein.
4	Stellen Sie die Temperatur pro Kochkorb ein.
5	Zeit/Temperatur verringern.
6	Zeit/Temperatur erhöhen.
7	Ein-/Ausschaltknopf.
8	Wählen Sie eine voreingestellte Funktion aus.
9	Start-/Stopknopf zum Frittieren.
10	Zeit/Temperatur für den linken Kochkorb.
11	Zeit/Temperatur für den rechten Kochkorb.
12	Anzeige der ausgewählten voreingestellten Funktion.
13	Griff des Kochkorbs.
14	Herausnehmbarer Kochkorb.

Wie wird es benutzt?

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, horizontale und hitzebeständige Oberfläche.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

Das volle Display leuchtet kurz auf und erlischt dann. Die Ein-/Aus-Taste bleibt beleuchtet.



***HINWEIS:** Die Doppelte Heißluftfritteuse schaltet sich nicht ein, wenn die Kochkörbe nicht vollständig in der geschlossenen Position eingesetzt sind.

3. Schalten Sie die Doppelte Heißluftfritteuse ein
Drücken Sie leicht auf die Ein-/Aus-Taste, um die Doppelte Heißluftfritteuse einzuschalten. Sobald die Doppelte Heißluftfritteuse eingeschaltet ist, werden die Zeit und die Temperatur abwechselnd auf dem Display angezeigt, und alle Tasten leuchten auf. Sie können nun die gewünschte Kochzeit und Temperatur einstellen.
4. Legen Sie das Essen in den Kochkorb. Es ist nicht nötig, Öl, Butter oder Frittierfett hinzuzufügen, da das Gerät mit heißer Luft arbeitet.
5. Stellen Sie die gewünschte Kochzeit und Temperatur ein. Wählen Sie zunächst Kochkorb eins oder zwei aus, indem Sie die Taste 1 oder 2 drücken.

Stellen Sie die Zeit ein:

Drücken Sie das kleine Uhrensymbol auf der rechten Seite des Displays. Drücken Sie leicht auf die - oder + Taste, um die gewünschte Zeit auszuwählen. Der Zeitbereich beträgt 1 bis 60 Minuten. Jeder Druck auf die +/- Taste passt die Zeit um 1 Minute an

Stellen Sie die Temperatur ein:

Drücken Sie das kleine Thermometersymbol auf der linken Seite des Displays. Drücken Sie leicht auf die - oder + Taste, um die gewünschte Temperatur auszuwählen. Der Temperaturbereich liegt zwischen 80 und 200 °C. Jeder Druck auf die +/- Taste passt die Temperatur um 10 °C an.

Wählen Sie ein voreingestelltes Programm:

Drücken Sie die 'Funktion'-Taste, um ein voreingestelltes Programm auszuwählen. Es gibt 8 Auswahlmöglichkeiten. Sehen Sie die Tabelle unten. Bitte beachten Sie, dass dies lediglich eine Orientierung ist und je nach Gericht variieren kann. Zudem hängt es von der Portionsgröße ab..

Gericht	Temperatur	Zeit	Vorheizen	Aufheizzeit	Umdrehen während des Kochens
Fisch	180°C	10min	Ja	3min	Ja
Steak	180°C	10min	Ja	3min	Ja
Hühnerkeule	200°C	20min	Ja	3min	Ja
Pizza	180°C	20min	Ja	3min	Ja
Getrocknete Früchte	60°C	8h	Nein	3min	Nein
Brot/Brötchen	180°C	8min	Ja	3min	Nein
Garnelen	180°C	8min	Ja	3min	Ja
Frische Pommes Frites	200°C	18min	Ja	3min	Ja

6. Starten Sie das Kochen.

Nachdem Sie die Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie die Start-/Stopp-Taste, um das Kochen zu beginnen. Während die Doppelte Heißluftfritteuse kocht, bleiben alle Tasten beleuchtet, und die Temperatur und die verbleibende Zeit wechseln sich auf der Anzeige ab.

Um das Essen während des Kochvorgangs zu überprüfen, verwenden Sie den Griff, um den Kochkorb vorsichtig aus der Doppelten Heißluftfritteuse herauszuziehen. Alle Tasten werden beim Herausziehen des Kochkorbs ausgeschaltet, aber das Programm wird gespeichert, bis Sie das Kochen fortsetzen. Verwenden Sie den Griff, um das Essen im Kochkorb zu schütteln und neu anzuordnen, wenn nötig, und schieben Sie den Kochkorb wieder in die Doppelte Heißluftfritteuse, um das Kochen fortzusetzen.

7. Genießen Sie köstliche frittierte Speisen!

Sobald der Timer seinen Countdown beendet hat, schaltet sich die Doppelte Heißluftfritteuse und die Anzeige aus, nur die Ein-/Aus-Taste bleibt beleuchtet. Die Doppelte Heißluftfritteuse gibt auch fünf laute Signaltöne von sich, um anzuzeigen, dass das Kochen beendet ist. Die Anzeige zeigt 00 min an. Der Motor läuft noch 1 Minute weiter, um das Gerät abzukühlen, danach wechselt es in den Standby-Modus.

Verwenden Sie den Griff, um den Kochkorb aus der Doppelten Heißluftfritteuse zu nehmen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe und/oder Zangen, um das heiße Essen vorsichtig auf ein Servierteller zu übertragen.



***VORSICHT:** Der Kochkorb der Doppelten Heißluftfritteuse ist nach dem Kochen heiß. Stellen Sie den heißen Kochkorb auf ein Kühlregal oder einen Topfuntersetzer, um ihn abzukühlen.

8. Reinigen Sie das Gerät.

Verwenden Sie die Reinigungs- und Wartungsanweisungen auf Seite **26** um die Doppelte Heißluftfritteuse und ihre Komponenten nach jedem Gebrauch zu reinigen.



***VORSICHT:** Berühren Sie den Kochkorb während oder direkt nach dem Gebrauch nicht, da er sehr heiß wird. Halten Sie den Kochkorb nur am Griff fest.

Automatische Abschaltung

Das Gerät verfügt über einen eingebauten Timer und schaltet sich automatisch aus, wenn der Countdown Null erreicht. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten, indem Sie den Timer-Knopf auf Null stellen.

Tips & Tricks

- Fügen Sie 2 bis 3 Minuten zur Kochzeit hinzu, wenn das Gerät noch kalt ist.
- Wenn Sie Lebensmittel aufwärmen, stellen Sie den Timer auf maximal 10 Minuten bei einer niedrigen Temperatur von 120-150 Grad.

- Verwenden Sie wenig bis kein Öl, es sei denn, Sie möchten, dass Ihre Speisen knuspriger sind. In diesem Fall wird eine leichte Beschichtung der Zutaten mit Öl empfohlen. Verwenden Sie hierfür einen Ölsprüher.
- Snacks/Rezepte, die im Backofen zubereitet werden können, können auch in der Doppelten Heißluftfritteuse zubereitet werden.
- Für die Zubereitung von Kuchen, Torten und Gerichten mit Teig oder Füllungen verwenden Sie eine hitzebeständige Backform oder legen Sie die Doppelte Heißluftfritteuse mit Backpapier aus, um ein Anhaften der Lebensmittel zu vermeiden.
- Kleine Zutaten benötigen in der Regel etwas kürzere Kochzeiten als größere.
- Bei Verwendung einer größeren Menge an Zutaten wird die Kochzeit nur geringfügig länger sein, bei einer kleineren Menge wird die Kochzeit etwas kürzer sein.
- Schütteln Sie bei Verwendung einer größeren

Reinigung und pflege

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Hinweis: Wenn Sie den Garkorb herausnehmen, wird der Abkühlungsprozess beschleunigt.
2. Wischen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
3. Reinigen Sie den Garkorb mit warmem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm.
4. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser und einem nicht scheuernden Schwamm.
5. Verwenden Sie eine Reinigungsbürste, um das Heizelement zu reinigen und Lebensmittelreste zu entfernen.

Tipp: Wenn Lebensmittel im Garkorb festsitzen, füllen Sie den Korb mit warmem Wasser und Spülmittel. Lassen Sie den Korb etwa 10 Minuten lang einweichen.

Hinweise:

- * Der Garkorb kann in der Spülmaschine gereinigt werden.
- * Hartnäckige Rückstände können mit einem Entfettungsmittel entfernt werden.
- * Reinigen Sie den Garkorb und das Innere des Geräts nicht mit Küchenwerkzeugen aus Metall oder Scheuermitteln, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen können.

Lagerung

1. Ziehen Sie den Stecker des Luftkochers aus der Steckdose.
2. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.
3. Lagern Sie den Luftherhitzer an einem trockenen, sauberen Ort. Lagern Sie das Gerät NICHT bei extrem hohen oder niedrigen Temperaturen. Die empfohlene Innentemperatur beträgt 10-32 Grad Celsius.

Umwelt

Entsorgen Sie das Gerät NICHT mit dem normalen Hausmüll, wenn es abgenutzt ist. Bringen Sie es stattdessen zu einer offiziellen Recycling-Sammelstelle, um einen Beitrag zum Umweltschutz zu leisten

Fehlersuche

Problem: Der Luftkocher funktioniert nicht

Mögliche Ursache:

1. Das Gerät ist nicht eingesteckt.
2. Der Garkorb ist nicht richtig in den Topf eingesetzt.
3. Der Timer ist nicht eingestellt.

Lösung:

1. Schließen Sie das Netzkabel an eine geerdete Steckdose an.
2. Drücken Sie den Garkorb nach unten in den Topf, bis Sie ein Klicken hören.
3. Stellen Sie den Timer-Knopf auf die gewünschte Garzeit, um das Gerät einzuschalten. Wählen Sie zunächst die Kochzone 1 oder 2, drücken Sie dann die Timer-Taste und stellen Sie mit der + oder - Taste die Zeit ein.

Problem: Die mit dem Luftkocher gegarten Zutaten sind noch nicht fertig.

Mögliche Ursache:

1. Die Menge der Zutaten im Garkorb ist zu groß.
2. Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.

Lösung:

1. Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in den Garkorb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
2. Erhöhen Sie die eingestellte Temperatur.

Problem: Die mit dem Luftkocher gegarten Zutaten sind noch nicht fertig.

Mögliche Ursache:

1. Einige Arten von Zutaten müssen in der Mitte der Garzeit geschüttelt werden.
2. Übereinander gestapelte Zutaten sollten in der Mitte der Garzeit geschüttelt werden.

Lösung:

1. Schütteln Sie die Zutaten in der Mitte der Garzeit, um ein gleichmäßiges Garen zu fördern.
2. Stellen Sie sicher, dass Zutaten, die sich überlappen, während des Garens geschüttelt werden.

Problem: Die frittierten Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Luftkocher genommen werden.

Mögliche Ursache:

1. Verwenden Sie Backofen-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Lösung:

1. Versuchen Sie, Backofen-Snacks zu verwenden, oder bestreichen Sie die Snacks leicht mit Öl, bevor Sie sie in den Air Cooker legen, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.



Problem: Der Garkorb lässt sich nicht schließen.

Mogelijke Oorzaak:

1. Es gibt Zutaten, die das Schließen behindern.
2. Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.
3. Der Garkorb ist nicht richtig in den Topf eingesetzt

Oplossing:

1. Entfernen Sie alle störenden Zutaten.
2. Füllen Sie den Korb nicht über die Max-Anzeige hinaus, um ein ordnungsgemäßes Schließen zu gewährleisten.
3. Schieben Sie den Garkorb in die Pfanne, bis Sie ein Klicken hören, um sicherzustellen, dass der Garkorb richtig schließt.

Problem: Frische Pommes frites sind beim Herausnehmen nicht knusprig.

Mogelijke Oorzaak:

1. Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes frites ab.

Oplossing:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Pommes frites gut getrocknet sind, bevor Sie sie in den Heißluftdämpfer geben. Schneiden Sie die Pommes frites für ein knuspriges Ergebnis kleiner. Geben Sie eine dünne Schicht Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Service und Garantie

Wenn Sie weitere Fragen haben oder das Gerät nicht richtig funktioniert, wenden Sie sich bitte an info@glacielle.nl oder den Verkäufer.

Jedes Produkt wird mit einer 1-Jahres-Garantie geliefert. Der Kunde muss dafür einen Kaufbeleg vorweisen können. Von der Garantie ausgeschlossen sind: Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder Reparatur entstanden sind; Verschleiß von Teilen; Mängel, die dem Kunden zum Zeitpunkt des Kaufs bekannt waren; Mängel, die durch eigenes Verschulden des Kunden entstanden sind; Schäden durch Dritte.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; technische Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

Introduction

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Glacielle. Veuillez suivre les instructions de sécurité à tout moment pour une utilisation en toute sécurité. Si vous avez des questions sur le produit, veuillez nous contacter à l'adresse info@glacielle.nl ou par l'intermédiaire du détaillant où vous avez acheté le produit.

Avec le cuiseur à air double de Glacielle, vous avez toujours le partenaire culinaire idéal dans votre maison. Préparez sans effort des repas sains pour toute la famille. Avec deux compartiments de cuisson de 4,5 litres chacun, profitez d'une cuisson simultanée et régaliez-vous de frites croustillantes, de viandes juteuses, de légumes grillés et bien plus encore.

Avec son écran LED facilement réglable, sa fonction pause intelligente et la polyvalence de ses deux compartiments de cuisson, la friteuse à air chaud double Glacielle ajoute une nouvelle dimension à vos aventures culinaires. Idéale pour les familles occupées qui souhaitent des repas rapides et sains.

Contenu De L'emballage

Glacielle Double Friteuse à Air Chaud - Noir - Modèle GL-910 - 8721008212098
2x plaque grill, 2x plateau de cuisson de 4.5L, manuel d'instructions

Veuillez vérifier que le contenu correspond. Si ce n'est pas le cas, contactez le vendeur.

Consignes De Sécurité



Ne laissez pas le matériel d'emballage entre les mains des enfants. Ils pourraient s'étouffer avec.

Lees voor gebruik de gebruikershandleiding grondig door en bewaar deze goed.

Généralités

- Faites attention aux risques liés à une utilisation incorrecte du cuiseur à air.
- Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures et endommager l'appareil.
- Le cuiseur à air peut être utilisé et nettoyé par des personnes âgées de 9 ans et plus, y compris celles souffrant d'un handicap physique ou mental, à condition qu'un adulte soit responsable de la sécurité.
- N'inclinez PAS l'appareil et ne le retournez pas, car vous risqueriez de l'endommager.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes ; utilisez les poignées ou les boutons pour faire fonctionner l'appareil.
- Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé, ne l'utilisez PAS. Contactez le service clientèle pour obtenir de l'aide.
- Débranchez soigneusement le cordon d'alimentation ; ne le tirez PAS.
- Ne tirez PAS sur le cordon pour déplacer l'appareil.
- Ne démontez pas, ne réparez pas et n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Pour des raisons de sécurité, confiez les réparations à un personnel autorisé. Envoyez l'appareil à un centre de service pour le faire réparer afin d'éviter tout dommage et toute blessure.



- Assurez-vous que la tension du cuiseur à air correspond à celle de votre alimentation électrique.
- Vérifiez régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne présentent pas de signes d'usure. En cas de dommage, cessez d'utiliser l'appareil et faites-le inspecter par un personnel agréé.
- Ne touchez PAS l'appareil avec des mains mouillées et ne l'immergez pas dans l'eau. Si l'appareil entre en contact avec de l'eau, éteignez-le immédiatement et contactez le personnel autorisé.
- N'utilisez PAS l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'une piscine ou d'un évier. Si l'appareil entre en contact avec de l'eau, éteignez-le immédiatement et contactez le personnel autorisé.
- Placez l'appareil à l'écart de l'humidité, de la chaleur ou de sources de chaleur telles que les fours. N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil.
- Ne pas couvrir l'appareil lorsqu'il fonctionne. Veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour la circulation de l'air. Des oreillers ou des couvertures placés contre l'appareil peuvent provoquer des risques d'incendie ou des chocs électriques.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, et NON sur un tapis ou d'autres matériaux isolants.
- N'utilisez pas de rallonge, car elle pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée, débranchez-le de l'alimentation électrique.
- Branchez l'appareil sur une seule prise de courant et n'utilisez pas de répartiteur.
- Ne placez PAS l'appareil à proximité de vapeurs explosives et/ou inflammables.
- N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur.
- Il n'est PAS nécessaire de préchauffer l'appareil.
- N'utilisez PAS de produits de nettoyage (inflammables) pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent produire des gaz explosifs ou provoquer un incendie.

Champs Électromagnétiques (CEM)

L'appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). S'il est utilisé correctement, il n'a pas d'effets nocifs sur le corps humain, d'après les preuves scientifiques disponibles.

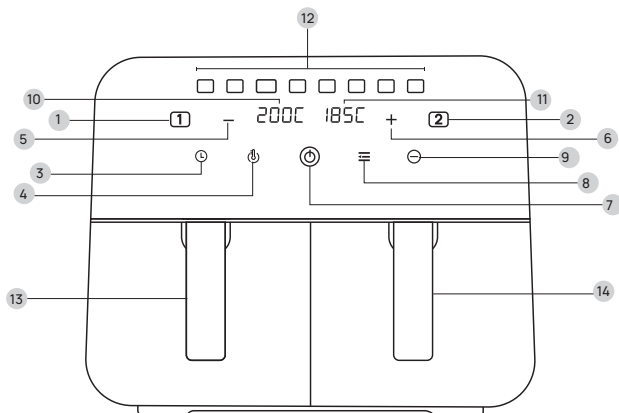
Après Réception

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, autocollants ou étiquettes, à l'exception de l'étiquette d'évaluation. Vérifiez que le cuiseur à air ne présente pas de dommages visibles et qu'il ne manque aucune pièce. Si l'appareil semble endommagé, déposez immédiatement une plainte, conservez l'emballage et prenez une photo à titre de preuve.
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois ou après un stockage prolongé, lavez et séchez l'appareil et les accessoires qui l'accompagnent. Ces pièces peuvent être nettoyées en toute sécurité dans le lave-vaisselle.
3. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon. Il n'est pas nécessaire de remplir le panier d'huile ou de graisse de friture, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

Spécifications Du Produit

Modèle	GL-910
Couleur	Noir
Poids NW/GW	5.8/6.5KG
Tension nominale	220V
Fréquence nominale	50/60HZ
Puissance nominale	2400W
Élément chauffant	304 SUS
Capacité	Deux paniers de 4.5L, total 9L
Plage de température	80 - 200 °C
Plage de temps	0 - 60 minutes, avec arrêt automatique
Mode veille	Oui
Panneau de contrôle	Écran tactile
Taille du produit	38*29*36.5 CM
Taille de l'emballage	43*40.5*36 CM
Dans l'emballage	Cuiseur à air chaud, 2x panier 4.5L, 2x grille de sécurité, manuel (anglais, néerlandais, allemand, français)

Aperçu Du Produit



No	Nom
1	Sélectionnez le panier de cuisson gauche.
2	Sélectionnez le panier de cuisson droit.
3	Régler le temps par panier de cuisson.
4	Régler la température par panier de cuisson.
5	Diminuer le temps/la température.
6	Augmenter le temps/la température.
7	Bouton marche/arrêt.
8	Sélection d'une fonction préprogrammée.
9	Bouton de démarrage/arrêt de la friture.
10	Durée/température pour le panier de cuisson gauche.
11	Temps/température pour le panier de cuisson droit.
12	Indication de la fonction préprogrammée sélectionnée.
13	Poignée du panier de cuisson.
14	Panier de cuisson amovible.

Comment L'utiliser ?

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Branchez le cordon d'alimentation dans la prise électrique.

L'écran complet s'allume brièvement puis s'éteint. Le bouton marche/arrêt reste allumé.



***REMARQUE :** Le cuiseur à air ne s'allumera pas si les paniers de cuisson ne sont pas entièrement placés en position fermée.

3. Allumez le cuiseur à air.

Appuyez légèrement sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche. Une fois le cuiseur à air allumé, l'heure et la température s'affichent alternativement à l'écran et toutes les touches s'allument. Vous pouvez maintenant régler le temps et la température de cuisson souhaités.

4. Placez les aliments dans le panier de cuisson. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile, du beurre ou de la graisse de friture, car l'appareil fonctionne à l'air chaud.

5. Réglez le temps et la température de cuisson souhaités. Sélectionnez d'abord le panier de cuisson un ou deux en appuyant sur 1 ou 2.

Réglez la durée :

Appuyez sur la petite icône de l'horloge à droite de l'écran. Appuyez légèrement sur les touches - ou + pour sélectionner la durée souhaitée. La plage de temps s'étend de 1 à 60 minutes. Chaque pression sur la touche +/- permet d'ajuster l'heure d'une minute.

Réglez la température :

Appuyez sur la petite icône du thermomètre sur le côté gauche de l'écran. Appuyez légèrement sur les boutons - ou + pour sélectionner la température souhaitée. La plage de température s'étend de 80 à 200°C. Chaque pression sur la touche +/- permet d'ajuster la température de 10°C.

Choisissez un programme préprogrammé :

Appuyez sur la touche 'fonction' pour sélectionner un programme préprogrammé. Il y a 8 choix possibles. Voir le tableau ci-dessous. Veuillez noter qu'il s'agit d'une simple indication et qu'elle peut varier pour chaque plat. En outre, cela dépend de la taille de la portion.

Repas	Température	Temps	Préchauffage	Temps de préchauffage	Pointe de retournement
Poisson	180°C	10min	Oui	3min	Oui
Steak	180°C	10min	Oui	3min	Oui
Cuisse de poulet	200°C	20min	Oui	3min	Oui
Pizza	180°C	20min	Oui	3min	Oui
Fruits secs	60°C	8h	Non	3min	Non
Pain/bun	180°C	8min	Oui	3min	Non
Crevettes	180°C	8min	Oui	3min	Oui
Frites fraîches	200°C	18min	Oui	3min	Oui

6. Démarrer la cuisson.

Après avoir réglé la durée et la température, appuyez sur la touche start/stop pour lancer la cuisson. Pendant la cuisson, toutes les touches restent allumées et l'écran affiche alternativement la température et le temps restant.

Pour vérifier les aliments pendant la cuisson, utilisez la poignée pour retirer délicatement le panier de cuisson du cuiseur à air. Toutes les touches s'éteignent lorsque vous retirez le panier de cuisson, mais le programme est sauvegardé jusqu'à ce que vous repreniez la cuisson. Utilisez la poignée pour secouer et réorganiser les aliments dans le panier de cuisson si nécessaire, puis remettez le panier de cuisson dans le cuiseur à air pour poursuivre la cuisson.

7. Savourez de délicieux plats frits !

Une fois le compte à rebours terminé, le cuiseur à air et l'écran s'éteignent, seul le bouton marche/arrêt reste allumé. L'appareil émet également cinq bips sonores pour indiquer que la cuisson est terminée. L'écran affiche 00 min. Le moteur continue de tourner pendant 1 minute supplémentaire pour refroidir l'appareil, après quoi il passe en mode veille.

Utilisez la poignée pour retirer le panier de cuisson du cuiseur à air. Utilisez des gants de protection et/ou des pinces pour transférer délicatement les aliments chauds sur un plat de service.



***ATTENTION:** Le panier de cuisson du cuiseur à air est chaud après la cuisson. Placez le panier de cuisson chaud sur une grille de refroidissement ou un dessous-de-plat pour qu'il refroidisse.

8. Savourez de délicieux plats frits !

Utilisez les instructions de nettoyage et d'entretien de la page **35** pour nettoyer le cuiseur à air et ses composants après chaque utilisation.



***ATTENTION:** Ne touchez pas le panier de cuisson pendant ou immédiatement après l'utilisation, car il devient très chaud. Ne tenez le panier de cuisson que par la poignée.

Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'une minuterie intégrée et s'éteint automatiquement lorsque le compte à rebours atteint zéro. Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en réglant le bouton de la minuterie sur zéro.

Trucs Et Astuces

- Ajoutez 2 à 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est encore froid.
- Si vous réchauffez des aliments, réglez la minuterie sur un maximum de 10 minutes à une température basse de 120-150 degrés.
- Utilisez peu ou pas d'huile, sauf si vous souhaitez que vos aliments soient plus croustillants. Dans ce cas, il est recommandé d'appliquer une légère couche d'huile sur les ingrédients. Pour ce faire, utilisez un spray à l'huile.



- Les en-cas/recettes qui peuvent être préparés au four peuvent également être préparés dans le cuiseur à air.
- Pour préparer des tartes, des gâteaux et des plats avec de la pâte ou des garnitures, utilisez un moule résistant à la chaleur ou recouvrez le cuiseur à air de papier sulfurisé pour éviter que les aliments ne collent.
- Les ingrédients de petite taille nécessitent généralement des temps de cuisson un peu plus courts que les ingrédients de grande taille.
- Si vous utilisez une plus grande quantité d'ingrédients, le temps de cuisson ne sera que légèrement plus long ; si vous utilisez une plus petite quantité, le temps de cuisson sera légèrement plus court.
- Pour obtenir des résultats optimaux et éviter une friture inégale, secouez les ingrédients plus petits à la moitié du temps de cuisson.
- Pour obtenir des frites croustillantes, ajoutez un peu d'huile aux pommes de terre fraîches. Après avoir ajouté l'huile, laissez reposer les ingrédients pendant quelques minutes avant de les placer dans le cuiseur à air.
- Les ingrédients très gras, comme les saucisses, ne conviennent pas à la préparation dans le cuiseur à air.
- Pour préparer des frites croustillantes, la quantité optimale est de 500 grammes par lot.
- Utilisez des pâtes prêtes à l'emploi pour préparer des en-cas fourrés rapides et faciles à préparer. Le temps de cuisson des pâtes prêtes à l'emploi est également plus court que celui des pâtes faites maison.

Nettoyage Et Entretien

1. Débranchez l'appareil de la prise électrique et laissez-le refroidir. Remarque : le fait de retirer le panier de cuisson accélère le processus de refroidissement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
3. Nettoyez le panier de cuisson avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
5. Utilisez une brosse de nettoyage pour nettoyer l'élément chauffant et éliminer les résidus alimentaires.

Conseil : si des aliments sont collés au panier de cuisson, remplissez le panier avec de l'eau tiède et du produit vaisselle. Laissez le panier tremper pendant environ 10 minutes.

Remarques :

- * Le panier de cuisson peut être nettoyé au lave-vaisselle.
- * Les résidus tenaces peuvent être éliminés à l'aide d'un produit dégraissant.
- * Ne pas nettoyer le panier de cuisson et l'intérieur de l'appareil avec des ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs, car ils risquent d'endommager le revêtement antiadhésif.

Rangement

1. Débranchez la fiche du cuiseur à air de la prise électrique.
2. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
3. Stocker le cuiseur à air dans un endroit sec et propre. NE PAS stocker l'appareil à des températures extrêmement élevées ou basses. La température intérieure recommandée est de 10 à 32 degrés Celsius

Environnement

NE PAS jeter l'appareil avec les ordures ménagères lorsqu'il est usé. Déposez-le plutôt dans un point de collecte officiel pour contribuer à la protection de l'environnement.

Recherche De Pannes

Problème : Le réchauffeur d'air ne fonctionne pas.

Cause possible :

1. L'appareil n'est pas branché.
2. Le panier de cuisson n'est pas correctement placé dans la casserole.
3. La minuterie n'est pas réglée.

Solution :

1. Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de terre.
2. Poussez le panier de cuisson vers le bas dans la casserole jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
3. Réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson souhaité avant de mettre l'appareil en marche. Sélectionnez d'abord la zone de cuisson 1 ou 2, puis appuyez sur le bouton du minuteur et utilisez les boutons + ou - pour régler la durée.

Problème : Les ingrédients cuits avec le cuiseur à air ne sont pas encore cuits.

Cause possible :

1. La quantité d'ingrédients dans le panier de cuisson est trop importante.
2. La température réglée est trop basse.

Solution :

1. Placez de plus petites quantités d'ingrédients dans le panier de cuisson. Les petites quantités cuisent plus uniformément.
2. Augmentez la température réglée.

Problème : Les ingrédients ne sont pas cuits uniformément dans le cuiseur à air.

Cause possible :

1. Certains types d'ingrédients doivent être secoués au milieu du temps de cuisson.
2. Les ingrédients empilés les uns sur les autres doivent être secoués à mi-cuisson.

Solution :

1. Secouez les ingrédients à mi-cuisson pour favoriser une cuisson homogène.
2. Veillez à ce que les ingrédients qui se chevauchent soient secoués pendant la cuisson.



Problème : Les snacks frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sont retirés du cuiseur à air.

Cause possible :

1. Utilisez des snacks au four ou enduisez-les légèrement d'huile pour un résultat plus croustillant.

Solution :

1. Essayez d'utiliser des snacks au four ou enduisez légèrement les snacks d'huile avant de les placer dans le cuiseur à air pour un résultat plus croustillant

Problème : Le panier de cuisson ne se ferme pas.

Cause possible :

1. Des ingrédients gênent la fermeture.
2. Il y a trop d'ingrédients dans le panier.
3. Le panier de cuisson n'est pas correctement placé dans la casserole.

Solution :

1. Des ingrédients gênent la fermeture.
2. Il y a trop d'ingrédients dans le panier.
3. Le panier de cuisson n'est pas correctement placé dans la casserole.

Problème : Les frites fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de l'appareil.

Cause possible :

1. Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.

Solution :

1. Assurez-vous que les frites sont bien séchées avant de les placer dans le cuiseur à air. Coupez les frites plus petites pour un résultat croustillant. Ajoutez une fine couche d'huile pour un résultat plus croustillant.

Service après-vente et garantie

Si vous avez d'autres questions ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez contacter info@glacielle.nl ou le vendeur.

Chaque produit est assorti d'une garantie d'un an. Le client doit être en possession d'une facture d'achat. La garantie ne couvre pas : les dommages causés par une utilisation ou une réparation incorrecte ; l'usure des pièces ; les défauts dont le client avait connaissance au moment de l'achat ; les défauts causés par la propre faute du client ; les dommages causés par des tiers.

Clause de non-responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

CE RoHS

