



# Air Fryer Oven



EN - Manual..... 2  
 NL - Gebruiksaanwijzing..... 17  
 FR - Mode d'emploi ..... 32  
 DE - Anleitung ..... 47

IT - Istruzioni per l'uso ..... 62  
 ES - Instrucciones de uso ..... 77  
 SW - Instruktioner ..... 92  
 PL - Instrukcje ..... 107

**Save these instructions—For household use only**

**When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Do not use the appliance until you have read this manual thoroughly.**

**IMPORTANT :**  
**BEFORE COOKING FOOD FOR THE FIRST TIME PREHEAT AT 200°C/400°C FOR 10 MINUTES TO ALLOW THE PROTECTIVE COATING OF OIL TO BURN OFF. IT IS NORMAL FOR SOME SMOKE TO APPEAR.**

**IMPORTANT SAFEGUARDS**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

1. NEVER IMMERSE the Main Unit Housing, which contains electrical components and heating elements in water. Do not rinse under the tap.
2. TO AVOID ELECTRICAL SHOCK, DO NOT put liquid of any kind into the Main Unit Housing containing the electrical components.
3. This appliance has a VDE plug. To REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, if the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do NOT ATTEMPT to modify the plug in any way.

4. MAKE SURE the appliance is plugged into a dedicated wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly and without any other appliances on the same outlet.
5. To prevent food contact with the interior upper screen and heat element. DO NOT OVERFILL the Round Basket.
6. DO NOT COVER the Air Intake Vent or Air Outlet Vent while the 12L air fryer is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the Unit or cause it to overheat.
7. NEVER POUR oil into the round Basket. Fire and personal injury could result.
8. While cooking, the internal temperature of the Unit reaches several hundred degrees Celsius. TO AVOID PERSONAL INJURY, never place hands inside the Unit unless it is thoroughly cooled.
9. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are UNDER THE SUPERVISION of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is NOT INTENDED FOR USE by children.
10. When cooking, DO NOT PLACE the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 12cm free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
11. DO NOT USE this Unit if the plug, the power cord, or the appliance itself is damaged in any way.
12. Do NOT PLACE The Unit on stove top surfaces.
13. If the power cord is damaged, YOU MUST HAVE IT REPLACED by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person in order to avoid hazard.
14. Keep the appliance and its power cord OUT OF THE REACH of children when it is in operation or in the cooling process.
15. KEEP THE POWER CORD AWAY from hot surfaces. DO NOT PLUG in the power cord or operate the Unit controls with wet hands.
16. NEVER CONNECT this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
17. NEVER USE this appliance with an extension cord of any kind.

18. DO NOT OPERATE the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.
19. Do NOT USE the 12L air fryer for any purpose other than described in this manual.
20. NEVER OPERATE the appliance unattended.
21. When in operation, air is released through the Air Outlet Vent. KEEP YOUR HANDS AND FACE at a safe distance from the Air Outlet Vent. Also avoid the air while removing the Round Basket from the appliance.
22. The Unit's outer surfaces may become hot during use. The Round Basket WILL BE HOT. WEAR air fryer MITTS or use the Fetch Tool when handling hot components. Wear air fryer mitts when handling hot surfaces.
23. Should the Unit emit black smoke, UNPLUG IMMEDIATELY and wait for smoking to stop before removing air fryer contents.
24. When time has run out, cooking will stop but the fan WILL CONTINUE RUNNING for 20 secs. to cool down the Unit.
25. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.
26. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.
27. If the 12L air fryer is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the warranty becomes invalid and the manufacturer will not be held liable for damages.
28. Always unplug the appliance after use.
29. Let the appliance cool down for approximately 30mins. Before handling, cleaning, or storing.
30. Make sure the ingredients prepared in this Unit come out cooked to a golden-yellow color rather than dark or brown. Remove burnt remnants.
31. 30. Caution, hot surface
32. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards

involved. Children shall not play with the appliance. cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

33. The product and the power cord must be kept out of reach of children below 8 years of age.

### Important

1. Before initial use and after subsequent use, hand wash the Round Basket and other cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the Unit with a warm moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the Unit for a few minutes to burn off any residue.
2. The cook-top may smoke the first time it is used. It is not defective and the smoke will burn off within a few minutes.

### Overheating Protection

Should the inner temperature control system fail, the overheating protection system will be activated and the Unit will not function. Should this happen, unplug the power cord. Allow time for the Unit to cool completely before repair or storing.

### Automatic Shut-Off

The appliance has a built-in shut-off device, that will automatically shut down the Unit when the Timer LED reaches zero. You can manually switch off the appliance by selecting the Power Button. The fan will continue running for about 30 secs. To cool down the unit.

Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.

IMPORTANT! Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.

After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

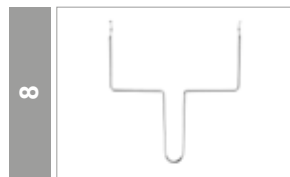
### Electric Power

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your new Unit may not operate properly. It should be operated on a dedicated electrical circuit.

### Electromagnetic Fields

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

# Parts & Accessories



## 1. Main Unit with Control Panel

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

## 2. Air Intake Vents

DO NOT COVER the Air Intake Vents while the unit is operating.

## 3. Hot Air Outlet Vents

DO NOT COVER the Air Outlet Vents while the unit is operating.

## 4. Mesh Basket (Crisper Trays)

Can be used not only for dehydration but also to cook crispy snacks or reheat items like pizza.

## 5. Round Basket (Baking Cage)

Great for fries, roasted nuts, and other snacks. Use Rotisserie Fetch Tool to place basket into Unit.

## 6. Drip Tray (\*placed inner botton)

Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up.

## 7. Rotisserie Shaft, Forks & Set Screws

Use for roasts and whole chicken. Force Shaft lengthwise through meat and center. Slide Forks onto shaft from either end into meat, then lock in place with Set Screws. There are indentations on the shaft for the set screws. You can adjust the screws closer to the middle if needed but never outward towards the ends.

**NOTE:** Make sure roast or chicken is not too large to rotate freely within the oven. Chicken: 2kgs roast: up to 2.5-3kgs (depending on the diameter of the meat. Up to 15cm diameter).

## 8. Rotisserie Fetch Tool (Handle Tool)

Use to remove cooked roasts and chicken that have been prepared using the rotisserie or skewer methods. Place under Rotisserie Shaft and lift then gently extract the food.

**NOTE:** Unpack all listed contents from packaging. Varies by model. Please remove any clear or blue protective film on the components.

### Warning

Forks, Skewers, and other metal parts with this unit are sharp and will get extremely hot during use. Great care should be taken to avoid personal injury. Wear protective oven mitts or gloves.

## Unit Specifications

Model: ..... GLA-1006A  
 Supply power: ..... 220-240V~ 50/60Hz  
 Rated: ..... 1800W

capacity: ..... 12L  
 Temperature: ..... 80~200 °C  
 Display: ..... LED Touch Screen

## Using the Accessories

### Placing Drip Tray into Unit

1. Insert Drip Tray into bottom of Unit
2. Cook with the Drip Pan in place for easy clean-up.

### Placing Mesh Basket (Crisper Trays) into unit

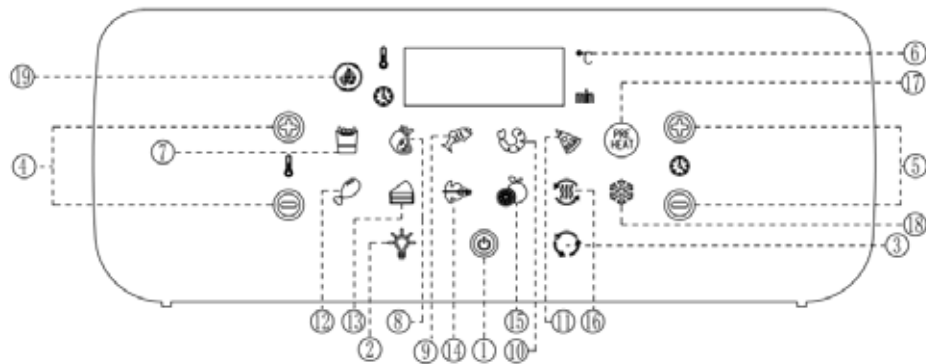
1. Place Crisper Trays into Unit by sliding through the side grooves and onto the back lip.
2. Place Crisper Trays closer to the top heating element for faster cooking and added crisp.
3. Inserting Crisper Trays (always use oven mitts when oven is hot).

### Removing Round Basket (Baking Cage) & Rotisserie Spit from Unit

1. Open the door of the Unit to pause cooking cycle or turn unit off by pressing the power button.
2. Insert Rotisserie Fetch Tool (handle tool) beneath the rotisserie shaft.
3. Lift the right side of the rotisserie Fetch Tool at a slight angle to clear the bracket, then shift to the right until the left side of the shaft slides out of the rotisserie shaft socket.
4. Carefully remove the Round Basket or Rotisserie Spit from the Unit.



## Using the Digital Control Panel



### 1. Power/Start-Stop Button

Once the Unit is plugged in, the Power Button will light up.

Selecting the Power Button once will cause the full panel to be illuminated. Selecting the Power Button a second time will activate the cooking process at the default temperature of 185°C and time of 15 mins.

Selecting the Power Button at any time during the cooking process will shut down the Unit, causing the display to go dark immediately the running light to go dark within 30 secs.

The fan will continue running for 30 secs. to cool down the Unit.

### 2. Internal Light

Selecting this button will help you check cooking progress while Unit is in operation.

**NOTE:** Opening the door during the cooking process will pause the Unit. Internal light will illuminate if doors open.

### 3. Rotation Button

Select this button when cooking anything using the Rotisserie Mode. Function can be used with any preset. The icon will blink while in use.

### 4. Temperature Control Buttons

### 5. Time Control Buttons

These buttons enable you to select exact cooking time to the minute, from 1 min. to 90 mins. in all modes except below:

Dehydrating time 30-min. intervals and ranging from 2-24 hrs.

### 6. LED Digital Display

The Digital Numeric Display will switch between Temperature and Time Remaining during the cooking process.

### 7-18. Cooking Presets

Selecting any Preset Button sets the Time and Temperature to the Preset's default value.

The cooking process starts automatically five secs. after the preset has been selected, or the Power Button can be pressed after the Preset Button to start the Oven immediately.

You may override these presets with Time and Temperature Buttons.

### 8. Fan icon

This icon will blink in sequence while cooking is in progress and continue blinking up to 30 secs. once you shut Unit down.

## Cooking Presets

### Preset Button Cooking Chart

\* Cooking time for whole roasted chicken will vary with weight. Use meat thermometer to check internal temperature as per chart below.

Preset Button	Temperature	Time
7.French Fry	200°C	15 mins
8.Steaks/Chops	175°C	25 mins
9.Fish	165°C	15 mins
10.Shrimp	160°C	12 mins
11.Pizza	180°C	15 mins
12.Chicken	185°C	40 mins
13.Baking	160°C	30 mins
14.Rotisserie	190°C	30 mins
15.Dehydrator	30°C	2 Hours
16.keep warm	115°C	12 mins
17.PREHEAT	80°C	5 mins
18.Frozen food cooking	200°C	20 mins

### Using the 12L air fry Oven Without Presets

Once you are familiar with the 12L air fry Oven, you may want to experiment with your own cooking times and temperatures.

#### Warning

Never use a cooking vessel filled with cooking oil or any other liquid with this unit!

Fire hazard or personal injury could result.

## General Operating Instructions

### Before using the 12L air fry Oven for the first time

1. Read all material, warning stickers and labels.
2. Remove all packing materials, labels, and stickers.
3. Wash all parts and accessories used in the cooking process with warm soapy water.  
**NOTE:** Only the accessories are dishwasher safe.
4. Wipe the inside and outside of the cooking Unit with a clean, moist cloth.  
**NOTE:** Never wash or submerge the cooking Unit in water.  
**NOTE:** When using this Unit, never fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.

### Preparing for Use

1. Place the appliance on a stable, level, horizontal, and heat-resistant surface.
4. Select the cooking accessory for your recipe.  
**NOTE:** Before initial use and after subsequent use, hand wash the Round Basket and other cooking accessories. Then, wipe the outside and inside of the Unit with a warm moist cloth and mild detergent. Finally, preheat the Unit for a few minutes to burn off any residue.

### A Versatile Appliance

The 12L air fry Oven is designed to cook a wide variety of your favorite foods. The charts and tables provided within this manual will help you get great results. Please refer to this information for proper time/temperature settings and proper food quantities.

#### Warning

**NEVER put anything on top of the appliance.**  
**NEVER cover the air vents on the top and back of the cooking Unit.**  
**NEVER fill any cooking vessel with oil or liquid of any kind. This Unit cooks with hot air only.**  
**NEVER use the Oven Door as a place to rest a hot Fry Basket filled with food. The Hot Fry Basket could damage the Oven Door or cause the Unit to tip. Personal injury could result.**

**ALWAYS use oven mitts when removing hot Crisper Trays.**

# General Operating Instructions

## Cooking with the 12L air fry Oven

1. Place the ingredients on an Crisper Tray, on one of the Rotisserie accessories, or in the Round Basket.
2. Put the Crisper Tray, Round Basket, or Rotisserie Spit into the unit and shut the oven door. Plug the power cord into a 220-240V dedicated outlet.
3. When Round Basket or Rotisserie and food is in place, press the Power Button once.
4. Select a preset function or manually set the Temperature and then the Time. The Unit will automatically start the cooking cycle a few seconds after a preset function is selected. Alternatively, you can press the Power Button to begin the cooking cycle immediately once the desired cooking time and temperature have been selected manually.

**NOTE:** You may open the oven door to view the rotisserie at any time during the process to check the progress.

**NOTE:** Consult the Charts in this manual to determine the correct settings.

## Tips

- Foods that are smaller in size usually require a slightly shorter cooking time than larger ones.
- Large quantities of food only require a slightly longer cooking time than smaller quantities.
- Flipping or turning smaller sized foods halfway through the cooking process ensures that all the pieces are evenly fried.
- Misting a bit of vegetable oil on fresh potatoes is suggested for a crispier result. When adding a little oil, do so just before cooking.
- Snacks normally cooked in an oven can also be cooked in the 12L air fry Oven.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than homemade dough.
- Place a baking tin or oven dish in the 12L air fry Oven when baking a cake or quiche. A tin or dish is also suggested when cooking fragile or filled foods.

## Important

Removing Cooked or Hot Food

When removing cooked or hot food, use the Rotisserie Fetch Tool or oven mitts. The Fetch Tool can also be used with Rotisserie Spit.

### Warning

During the cooking process, the Round Basket and other accessories will become very hot. When you remove it to check on the progress, make sure you have a trivet or a heat-resistant surface nearby to set it down on. NEVER place the Round Basket directly on a counter top or table.

Cooking accessories will get hot during the air frying process. Wear oven mitts and handle with care to AVOID INJURY.

# Cooking Chart

## Settings

The table on next page will help you select the correct temperature and time for best results. As you become more familiar with the 12L air fry Oven cooking process, you may adjust these settings to suit your own personal tastes.

Food Item	Min-Max	Time	Temperature	Comments
Thin Frozen Fries	160-400 Grams	15-16 mins	200°C	
Thick Frozen Fries	160-400 Grams	15-20 mins	200°C	
Homemade Fries	160-420 Grams	10-16 mins	200°C	Add 1/2 tbsps .oil
Homemade Potato Wedges	160-420 Grams	18-22 mins	185°C	Add 1/2 tbsps .oil
Homemade Potato Cubes	160-400 Grams	12-18 mins	185°C	Add 1/2 tbsps .oil
Hash Browns	130 Grams	15-18 mins	185°C	
Potato Gratin	250 Grams	15-18 mins	200°C	
Steak	120-500 Grams	8-12 mins	185°C	
Pork Chops	120-500 Grams	10-14 mins	185°C	
Hamburger	120-500 Grams	7-14 mins	185°C	
Sausage Roll	120-500 Grams	13-15 mins	200°C	
Chicken Drumsticks	120-500 Grams	18-22 mins	185°C	

Food Item	Min-Max	Time	Temperature	Comments
Chicken Breast	120–500 Grams	10-15 mins	185°C	
Spring Rolls	120–350 Grams	15-20 mins	200°C	Use oven-ready
Frozen Chicken Nuggets	120–500 Grams	10-15 mins	200°C	Use oven-ready
Frozen Fish Sticks	120–500 Grams	6-10 mins	200°C	Use oven-ready
Mozzarella Sticks	120–500 Grams	8-10 mins	185°C	Use oven-ready
Stuffed Vegetables	120–500 Grams	10 mins	160°C	
Cake	160 Grams	20-25 mins	160°C	Use baking tin
Quiche	200 Grams	20-22 mins	185°C	Use baking tin/ oven dish
Muffins	160 Grams	15-18 mins	200°C	Using baking tin
Sweet Snacks	200 Grams	20 mins	160°C	Use baking tin/ oven dish
Frozen Onion Rings	450 Grams	15 mins	200°C	

**NOTE:** Keep in mind that these settings are indications. Since ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best settings for your ingredients.

## Tips

Set the Timer to half the time needed for the recipe and the Timer bell will alert you when it's time to flip your food. When you hear the timer bell, the preset preparation time has elapsed.

Add 3 mins. to cooking time when starting with a cold appliance.

## Cleaning & Storage

### Cleaning

Clean the 12L air fry Oven after each use. The Round Basket and other accessories are made of durable stainless steel and are dishwasher safe. Never use abrasive cleaning materials or utensils on these surfaces. Caked-on food should be soaked for easy removal in warm, soapy water.

Remove the power cord from the wall socket and be certain the appliance is thoroughly cooled before cleaning.

1. Wipe the outside of the appliance with a warm, moist cloth and mild detergent.
2. To clean glass, open the door of the Unit.
3. Clean the inside of the appliance with hot water, a mild detergent, and a nonabrasive sponge.
4. If necessary, remove unwanted food residue from the upper screen with a cleaning brush.

### Storage

1. Unplug the appliance and let it cool thoroughly.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Place the appliance in the clean, dry place.

## Disposal



The adjacent symbol of a crossed out dustbin on wheels indicates this device is subject to Directive 2012/19/EU. This directive states at the end of the life this device must not be disposed of through regular household refuse but must be returned to special collection sites, recycling depots or waste management companies.



# Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
The power Air Fryer Oven Elite does not work	The appliance is not plugged in.	Plug power cord into wall socket.
	You have not turned the Unit on by setting the preparation time temperature.	Set the temperature and time check that door is closed.
Food not cooked	The Round Basket is overloaded.	Use smaller batches for more even frying.
	The temperature is set too low.	Raise temperature and continue cooking.
Food is not fried evenly	Some foods need to be turned during the cooking process.	See General operations in this manual on page 12.
White smoke coming from Unit	Oil is being used.	Wipe down to remove excess oil.
	Accessories have excess grease residue from previous cooking.	Clean the Round Basket after each use.
French fries are not fried evenly	Wrong type of potato being used.	Use fresh, firm potatoes
	Potatoes not blanched properly during preparation	Use cut sticks and pat dry to remove excess starch.
Fries are not crispy	Raw fries have too much water.	Dry potato sticks properly before misting oil. Cut sticks smaller. Add a bit more oil. Blanch cut potatoes.

Display shown	Possible cause	Solution
E1	Broken circuit of the thermal sensor	Call Customer Service
E2	Short circuit the thermal sensor	Call customer service

**Bewaar deze handleiding goed  
Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik**

**Houd u bij het gebruik van elektrische apparatuur altijd aan de standaard veiligheidsvoorschriften. Lees deze handleiding zorgvuldig door voordat u het apparaat gebruikt.**

**BELANGRIJK:  
VOORDAT U HET APPARAAT DE EERSTE KEER GEBRUIKT, MOET U HET GEDURENDE 10 MINUTEN VOORVERWARMEN OP 200 °C OM DE BESCHERMENDE OLIELAAG TE VERWIJDEREN. HET IS NORMAAL DAT ER BIJ DIT PROCES WAT ROOK VRIJKOMT.**

## BELANGRIJKE WAARSCHUWINGEN

Houd u bij het gebruik van elektrische apparatuur altijd aan de standaard veiligheidsvoorschriften, waaronder de volgende:

1. Dit apparaat bevat elektrische onderdelen en verwarmingselementen en mag NOOIT worden ondergedompeld in water. Niet afspoelen onder de kraan.
2. Giet geen enkele vloeistof in het apparaat, ter VOORKOMING VAN EEN ELEKTRISCHE SCHOK.
3. Dit apparaat is voorzien van een VDE-stekker. Draai de stekker om als deze niet goed in het stopcontact lijkt te passen, om het risico van EEN ELEKTRISCHE SCHOK TE BEPERKEN. Raadpleeg een erkend elektricien als de stekker dan nog steeds niet past. Breng NOOIT wijzigingen aan de stekker aan.

4. Steek de stekker van het apparaat in een eigen stopcontact. De stekker moet stevig in het stopcontact zitten. Sluit geen andere apparaten aan op hetzelfde stopcontact.
5. Doe de frituurmand NIET TE VOL, zodat het eten niet in aanraking komt met het rooster en het verwarmingselement aan de binnenkant van het apparaat.
6. Blokkeer geen van de ventilatieopeningen wanneer het apparaat aanstaat. Anders kan het eten ongelijkmatig worden verwarmd, wat schade of oververhitting tot gevolg kan hebben.
7. Giet NOOIT olie in de frituurmand. Dit kan brand en lichamelijk letsel tot gevolg hebben.
8. Tijdens de bereiding kan de temperatuur in het apparaat oplopen tot enkele honderden graden Celsius. Steek NOOIT uw handen in het apparaat voordat het volledig is afgekoeld, TER VOORKOMING VAN PERSOONLIJK LETSEL.
9. Dit apparaat mag NIET worden gebruikt door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid of geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Dit apparaat is NIET BEDOELD voor gebruik door kinderen jonger dan 8 jaar.
10. Zet het apparaat tijdens het bereiden van voedsel niet tegen een muur of een ander apparaat. Laat aan alle kanten rondom het apparaat ten minste 12 centimeter ruimte vrij. Zet geen voorwerpen op het apparaat.
11. Gebruik het apparaat NIET als het snoer, de stekker of het apparaat is beschadigd.
12. Zet het apparaat NIET op een fornuis.
13. Als het snoer beschadigd is, moet het worden VERVANGEN door de fabrikant of een erkend onderhoudsbedrijf om gevaarlijke situaties te voorkomen.
14. Houd tijdens het gebruik het apparaat en het snoer altijd BUITEN BEREIK van kinderen.
15. Houd het NETSNOER UIT DE BUURT van hete oppervlakken. Gebruik het apparaat NIET en steek de stekker niet met natte handen in het stopcontact.
16. Sluit het apparaat NIET aan op een timerschakelaar of een aan-uitschakelaar met afstandsbediening.

17. Gebruik NOOIT een verlengsnoer of stekkerblok.
18. Plaats het apparaat NIET op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
19. Gebruik dit apparaat UITSLUITEND zoals beschreven in deze handleiding.
20. Laat het apparaat NOOIT onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
21. Tijdens het gebruik komt er lucht uit de ventilatieroosters. HOUD UW HANDEN EN GEZICHT op een veilige afstand van de ventilatieroosters. Vermijd ook de warme lucht die vrijkomt wanneer u de frituurmand uit het apparaat haalt.
22. De buitenkant van het apparaat kan heet worden tijdens het gebruik. De frituurmand wordt ERG HEET. Draag OVENHANDSCHOENEN of gebruik de handgreep bij het hanteren van hete onderdelen.
23. Als er zwarte rook uit het apparaat komt, moet u ONMIDDELIJK de stekker uit het stopcontact halen. Wacht tot het apparaat stopt met roken voordat u het eten uit de airfryer haalt.
24. Wanneer de timer is afgelopen, stopt het apparaat, maar blijft de ventilator nog ongeveer 30 seconden werken om het apparaat af te koelen.
25. Zet het apparaat altijd op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond.
26. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in commerciële omgevingen of winkels.
27. Als het apparaat niet op de juiste manier wordt gebruikt, wordt gebruikt voor (semi)professionele doeleinden of op een manier die niet overeenkomt met de instructies in de handleiding, komt de garantie te vervallen en is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.
28. Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
29. Laat het apparaat ongeveer een half uur afkoelen voordat u het schoonmaakt of opbergt.
30. De ingrediënten die u bereidt met dit apparaat moeten een goudbruine kleur hebben en mogen niet te donker of zwart zijn. Verwijder aangebrande resten.
31. Wees voorzichtig, het oppervlak wordt erg warm.
32. Dit apparaat mag ook worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij worden begeleid of geïnstrueerd over het veilige gebruik van het apparaat en op de hoogte zijn van de

risico's ervan. Laat kinderen niet spelen met dit apparaat. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.

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

### Belangrijk

1. Was de frituurmand en andere bakaccessoires voor het eerste gebruik en na elk gebruik met de hand. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Zet het apparaat daarna enkele minuten in de voorverwarmstand om eventuele resten te verwijderen.
2. Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan er rook uitkomen. Dit betekent niet dat het apparaat defect is. De rook verdwijnt na een paar minuten.

### Beveiligd tegen oververhitting

Als er een storing optreedt in de interne temperatuurregeling, verhindert de oververhittingsbeveiliging de werking van het apparaat. Als dit gebeurt, haalt u de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het opbergt of laat repareren.

### Schakelt automatisch uit

Het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit wanneer de timer de nul bereikt. U kunt het apparaat ook handmatig uitzetten met de aan-uitknop. De ventilator blijft nog ongeveer 30 seconden werken om het apparaat af te koelen.

### Elektrische voeding

Als de stroomkring door andere apparaten wordt overbelast, is het mogelijk dat dit apparaat niet naar behoren werkt. Sluit het apparaat altijd aan op een aparte stroomkring.

### Elektromagnetische velden

Dit apparaat voldoet aan alle normen met betrekking tot elektromagnetische velden. Wanneer het apparaat op de juiste manier en volgens de instructies wordt gebruikt, is het veilig om te gebruiken; dit is gebaseerd op de huidige beschikbare wetenschappelijke gegevens.

## Onderdelen en accessoires



### 1. Airfryer met bedieningspaneel

Met het bedieningspaneel bedient u de functies van het apparaat.

### 2. Luchtinlaat

Blokkeer de luchtinlaat NIET wanneer het apparaat in gebruik is.

### 3. Ventilatieopeningen voor hete lucht

Blokkeer de ventilatieopeningen NIET wanneer het apparaat in gebruik is.

### 4. Bakrooster

Dit kan niet alleen worden gebruikt om voedsel te drogen, maar ook voor het bakken van knapperige snacks of opnieuw opwarmen van bijvoorbeeld pizza.

### 5. Frituurmand

Ideaal voor het bereiden van frietjes, geroosterde noten en andere snacks. Gebruik de handgreep om de mand in het apparaat te plaatsen.

### 6. Lekrooster

Het apparaat is eenvoudiger schoon te maken als u voor gebruik het lekrooster onderin legt.

## 7. Draaispies, vorken en schroefjes

Deze kunt u gebruiken voor een braadstuk of een hele kip. Steek de draaispies in de lengte midden door het vlees. Schuif de vorken op beide uiteinden van de draaispies en in het vlees, en zet ze vast met de schroeven. De draaispies heeft inkepingen voor de schroeven. U kunt de schroeven meer naar het midden plaatsen, maar niet te ver naar de uiteinden.

**LET OP:** Zorg dat het vlees vrij kan ronddraaien in het apparaat. Kip: maximaal 2 kg, braadstuk: maximaal 2,5-3 kg (afhankelijk van de diameter van het braadstuk, maximaal 15 cm).

## 8. Handgreep

Hiermee kunt u een braadstuk of kip die aan de draaispies is bereid uit het apparaat halen. Plaats de handgreep onder de draaispies en til het eten voorzichtig uit het apparaat.

**LET OP:** Pak alle onderdelen uit. Het uiterlijk van de onderdelen kan variëren. Verwijder doorzichtig of blauw folie van de onderdelen.

### Waarschuwing

De vorken, draaispies en andere metalen onderdelen van het apparaat zijn scherp en worden zeer heet tijdens het gebruik. Voorkom persoonlijk letsel. Draag altijd ovenwanten.

## Specificaties

Modelnummer..... GLA-1006A  
Voeding..... 220-240V~ 50/60Hz  
Nominaal ..... 1800W

Capaciteit ..... 12L  
Temperatuur: ..... 80~200 °C  
Display: ..... LED Touch Screen

## De accessoires gebruiken

### Het lekrooster onder in het apparaat plaatsen

1. Plaats het lekrooster onder in het apparaat.
2. Hierdoor kunt u het apparaat na gebruik gemakkelijk reinigen.

### Het bakrooster in het apparaat plaatsen

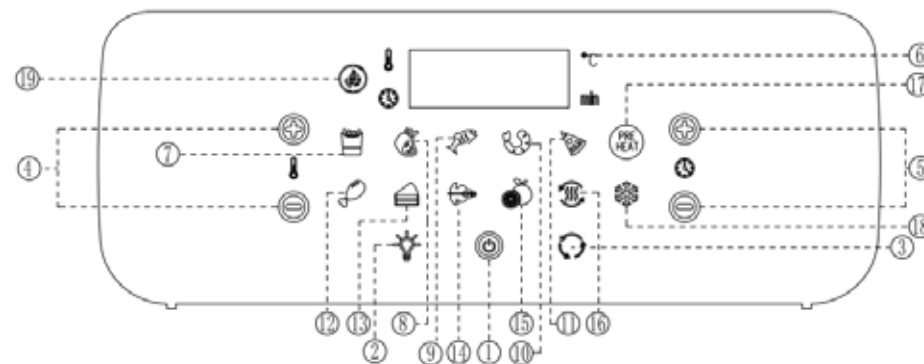
1. Plaats het bakrooster in het apparaat door het door de groeven in de zijkant op de rand aan de achterkant te schuiven.
2. Plaats het rooster dicht bij het bovenste verwarmingselement voor een kortere bereidingstijd en een knapperig resultaat.
3. Draag altijd ovenwanten wanneer u het bakrooster beetpakt en het apparaat heet is.



### De frituurmand en draaispies uit het apparaat halen

1. Open de deur van het apparaat om de bereiding te onderbreken of zet het apparaat uit met de aan-uit-knop.
2. Steek de handgreep onder de draaispies.
3. Til de rechterkant iets omhoog om de draaispies uit de inkeping te halen en beweeg naar rechts om de spies uit de opening aan de linkerkant te schuiven.
4. Haal de frituurmand of de draaispies voorzichtig uit het apparaat.

## Het digitale bedieningspaneel gebruiken



## 1. Aan-uit-/start-stop

Deze knop licht op wanneer u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt. Druk eenmaal op deze knop om de verlichting van het bedieningspaneel in te schakelen. Druk nogmaals op de knop om het bereiden te starten met de standaardinstellingen: 185 °C en 15 minuten. Als u op enig moment tijdens het bakken op de aan-uitknop drukt, gaat het apparaat uit, gaat het display uit en gaat het lampje in de aan-uitknop na 30 seconden ook uit. De ventilator blijft nog ongeveer 30 seconden werken om het apparaat af te koelen.

## 2. Ovenlampje

Druk op deze knop om het lampje in het apparaat aan te doen wanneer het aanstaat.

**LET OP:** Als u de deur opent tijdens het bakken, wordt de bereiding onderbroken en gaat het ovenlampje aan.

## 3. Draaiknop

Druk op deze knop om de draaispies te laten draaien. Deze functie kunt u gebruiken bij elk programma. Het lampje knippert wanneer deze functie actief is.

## 4. Temperatuur

## 5. Timer

Met deze knoppen kunt u de bereidingstijd per minuut instellen, variërend van 1 minuut tot 90 minuten. U kunt deze knop gebruiken in alle standen behalve de droogstand; die werkt met intervallen van 30 minuten en een programmeertijd van 2-24 uur.

## 6. Leddisplay

Tijdens de bereiding wordt op het display afwisselend de temperatuur en de resterende tijd weergegeven.

## 7-18. Programma's

Met deze programmaknoppen kunt u een vooraf ingestelde tijd en temperatuur kiezen. Een programma start automatisch vijf seconden nadat u op de knop drukt. U kunt ook op de startknop drukken om het geselecteerde programma meteen te starten. U kunt de instellingen van een programma wijzigen met de timer- en temperatuurknoppen.

## 8. Ventilator

Dit lampje knippert wanneer het apparaat aanstaat en blijft nog ongeveer 30 seconden knipperen nadat u het apparaat uitzet.

# Programma's

## Standaardprogramma's

\* De bereidingstijd voor een hele gebraden kip is afhankelijk van het gewicht. Met een vleesthermometer kunt u de kerntemperatuur controleren, aan de hand van de volgende tabel.

Programmaknop	Temperatuur	Timer
7. Frietjes	200°C	15 min
8. Steak/karbonade	175°C	25 min
9. Vis	165°C	15 min
10. Garnalen	160°C	12 min
11. Pizza	180°C	15 min
12. Kip	185°C	40 min
13. Bakken	160°C	30 min
14. Braadstuk/kip aan draaispies	190°C	30 min
15. Drogen	30°C	2 uur
16. Warmhouden	115°C	12 min
17. Voorverwarmen	80°C	5 min
18. Bevroren voedsel	200°C	20 min

## Temperatuur en tijd zelf instellen

Wanneer u vertrouwd bent met de werking van het apparaat, kunt u zelf verschillende bereidingstijden en -temperaturen gaan uitproberen.

### Waarschuwing

**Plaats nooit een bakplaat met olie of een andere vloeistof in het apparaat!**

**Dit kan brand en lichamelijk letsel tot gevolg hebben.**

# Gebruiksaanwijzing

## Eerste gebruik

1. Lees de handleiding en alle waarschuwingsstickers.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele stickers.
3. Was, voordat u eten gaat bereiden, alle onderdelen en accessoires met warm water en zeep.  
**LET OP:** Alleen de accessoires zijn geschikt voor de vaatwasser.
4. Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.  
**LET OP:** Dompel het apparaat nooit onder in water.  
**LET OP:** Plaats nooit een bakplaat met olie of een andere vloeistof in het apparaat. Dit apparaat werkt uitsluitend met hete lucht.

## Klaarmaken voor gebruik

1. Zet het apparaat op een stevige, horizontale en hittebestendige ondergrond.
2. Selecteer de juiste accessoire voor uw recept.  
**LET OP:** Was de frituurmand en andere bakaccessoires vóór het eerste gebruik en na elk gebruik met de hand. Neem de binnen- en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Zet het apparaat daarna enkele minuten in de voorverwarmstand om eventuele resten te verwijderen.

## Geniet van de vele mogelijkheden

Met dit apparaat kunt u vele soorten voedsel bereiden. Raadpleeg de tabellen in deze handleiding voor de aanbevolen tijd, temperatuur en hoeveelheden.

### Waarschuwing

**Zet NOOIT voorwerpen op het apparaat.  
Blokkeer NOOIT de ventilatieopeningen aan de boven- en achterkant van het apparaat.  
Plaats NOOIT een bakplaat met olie of een andere vloeistof in het apparaat. Dit apparaat werkt uitsluitend met hete lucht.  
Zet NOOIT een volle frituurmand op de deur van het apparaat, om te voorkomen dat de deur beschadigt of het apparaat kantelt, wat lichamelijk letsel tot gevolg kan hebben.  
Draag ALTIJD ovenwanten wanneer u het bakrooster beetpakt en het apparaat heet is.**

# Gebruiksaanwijzing

## De airfryer gebruiken

1. Plaats de ingrediënten op het bakrooster, aan de draaispies of in de frituurmand.
2. Plaats het rooster, de draaispies of de frituurmand in het apparaat en sluit de deur. Steek de stekker in het stopcontact.
3. Druk eenmaal op de aan-uitknop.
4. Selecteer een programma of stel zelf een tijd en temperatuur in.
5. Wanneer u op een van de programmaknoppen drukt, wordt het programma automatisch na een paar seconden gestart. U kunt ook zelf een tijd en temperatuur instellen en vervolgens op de aan-uitknop drukken om het apparaat aan te zetten.

**LET OP:** U kunt op ieder moment de deur openen om de voortgang van de bereiding te controleren.

**LET OP:** Raadpleeg de tabellen in deze handleiding voor de juiste instellingen.

## Tips

- Kleinere etenswaren hoeven meestal minder lang te worden bereid dan grotere.
- De bereidingstijd voor grotere hoeveelheden is slechts iets langer dan die voor kleinere hoeveelheden.
- Draai kleinere etenswaren halverwege de bereidingstijd om voor gelijkmatige verhitting.
- Spray een beetje plantaardige olie op verse aardappelen voor een knapperig resultaat. Doe dit vlak voordat u het apparaat aanzet.
- Snacks die u normaal gesproken in de oven bereidt, kunnen ook worden klaargemaakt in de airfryer.
- Met kant-en-klaar deeg kunt u snel gevulde snacks maken. Kant-en-klaar deeg is bovendien eerder gaar dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats een bakplaat of ovenschaal in het apparaat voor het bereiden van een cake of quiche, of voor het bereiden van kwetsbare of gevulde etenswaren.

## Belangrijk

Klaargemaakt of heet eten uit het apparaat halen

Gebruik de handgreep en ovenwanten om heet eten uit het apparaat te halen. De handgreep is ook bedoeld voor het vastpakken van de draaispies.

### Waarschuwing

**Tijdens het bereiden van eten worden de frituurmand en andere accessoires erg heet. Als u de frituurmand uit het apparaat haalt om te controleren of het eten klaar is, zet het dan op een onderzetter of een ander hittebestendig oppervlak. Zet de frituurmand NOOIT zonder onderzetter op een aanrecht of tafel.  
De accessoires worden erg heet tijdens het gebruik. Draag ovenwanten en wees voorzichtig om LETSEL TE VOORKOMEN.**

# Instellingen voor het bereiden van eten

## Instellingen

Raadpleeg de volgende tabel om de juiste temperatuur en tijd te selecteren voor de beste resultaten. Naarmate u meer vertrouwd raakt met het apparaat, kunt u de instellingen aanpassen aan uw persoonlijke voorkeur.

Voedsel	Min-Max	Timer	Temperatuur	Opmerking
Franse frietjes	160-400 g	15-16 min	200°C	
Vlaamse frieten	160-400 g	15-20 min	200°C	
Zelfgemaakte frieten	160-420 g	10-16 min	200°C	Voeg een halve eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelpartjes	160-420 g	18-22 min	185°C	Voeg een halve eetlepel olie toe
Zelfgemaakte aardappelblokjes	160-400 g	12-18 min	185°C	Voeg een halve eetlepel olie toe
Aardappelkoekjes	130 g	15-18 min	185°C	
Gegratineerde aardappel	250 g	15-18 min	200°C	
Biefstuk	120-500 g	8-12 min	185°C	
Karbonade	120-500 g	10-14 min	185°C	
Hamburger	120-500 g	7-14 min	185°C	
Worstenbroodjes	120-500 g	13-15 min	200°C	
Kipdrumsticks	120-500 g	18-22 min	185°C	

Voedsel	Min-Max	Timer	Temperatuur	Opmerking
Kipfilet	120-500 g	10-15 min	185°C	
Loempia's	120-350 g	15-20 min	200°C	Gebruik product dat geschikt is voor ovenbereiding
Kipnuggets (diepvries)	120-500 g	10-15 min	200°C	Gebruik product dat geschikt is voor ovenbereiding
Vissticks (diepvries)	120-500 g	6-10 min	200°C	Gebruik product dat geschikt is voor ovenbereiding
Mozzarellasticks	120-500 g	8-10 min	185°C	Gebruik product dat geschikt is voor ovenbereiding
Gevulde groente	120-500 g	10 min	160°C	
Cake	160 g	20-25 min	160°C	Gebruik een bakplaat
Quiche	200 g	20-22 min	185°C	Gebruik een bakplaat of ovenschaal
Muffins	160 g	15-18 min	200°C	Gebruik een bakplaat
Zoete snacks	200 g	20 min	160°C	Gebruik een bakplaat of ovenschaal
Uienringen (diepvries)	450 g	15 min	200°C	

**LET OP:** Deze instellingen zijn een indicatie. Omdat oorsprong, grootte, vorm en merk van de ingrediënten invloed hebben op de bereiding, kunnen de optimale instellingen variëren.

### Tips

Stel de timer in op de helft van de totale bereidingstijd. Het belletje attendeert u erop dat het tijd is om het eten om te draaien. Wanneer u het belletje hoort, is de ingestelde tijd verstreken.

Als u het apparaat niet voorverwarmt, telt u 3 minuten bij de bereidingstijd op.

## Reinigen en opbergen

### Reinigen

Maak het apparaat schoon na elk gebruik. De frituurmand en andere accessoires zijn gemaakt van duurzaam roestvrij staal en zijn geschikt voor de vaatwasser. Gebruik nooit een schuurmiddel of schuurspons om ze schoon te maken. Vastzittende etensresten kunt u losweken in warm water met afwasmiddel.

Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen voordat u het schoonmaakt.

1. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
2. Open de deur om het glas te reinigen.
3. Reinig de binnenkant van het apparaat met warm water, afwasmiddel en een zacht sponsje.
4. Verwijder etensresten van het bovenste rooster met een borstel.

### Opbergen

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat helemaal afkoelen.
2. Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.
3. Bewaar het apparaat op een koele, droge plaats.

## Afvalverwerking



Het symbool van een doorgekruiste afvalbak geeft aan dat de Europese Richtlijn 2012/19/EU van toepassing is op dit apparaat. Die schrijft voor dat dit apparaat aan het einde van zijn levensduur niet mag worden weggegooid bij het huishoudelijke afval, maar moet worden ingeleverd bij een inzamellocatie, recyclingpunt of afvalverwijderingsbedrijf.

## Problemen/storingen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in het stopcontact.
	U hebt geen tijd en temperatuur ingesteld.	Stel temperatuur en tijd in. Controleer of de deur gesloten is.
Het eten is niet gaar.	De frituurmand is te vol.	Bereid kleinere porties voor gelijkmatige verhitting.
	De temperatuur is te laag.	Stel een hogere temperatuur en langere bereidingstijd in.
Het eten is niet gelijkmatig gegaard.	Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden omgedraaid.	Raadpleeg de instructies op pagina 12.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er is te veel olie gebruikt.	Verwijder overtollige olie.
	De accessoires zijn nog vet van eerdere bereidingen.	Reinig de frituurmand na elk gebruik.
Franse frietjes zijn niet gelijkmatig gaar.	U hebt niet de juiste aardappelsort gebruikt.	Gebruik verse, vastkokende aardappelen.
	De aardappelen zijn niet op de juiste wijze voorbereid.	Snijd de aardappels in frieten, blancheer ze en dep ze droog om zetmeelresten te verwijderen.
Frieten zijn niet knapperig.	Ongekookte frieten bevatten te veel water.	1. Droog de frieten goed af voordat u ze met olie besproeit. Snijd kleinere frieten. Gebruik een klein beetje meer olie. 2. Snijd de aardappels in frieten, blancheer ze en dep ze droog om zetmeelresten te verwijderen.

Code op display	Mogelijke oorzaak	Oplossing
E1	Storing in temperatuursensor.	Bel de klantenservice.
E2	Kortsluiting in temperatuursensor.	Bel de klantenservice.



**Conservez ces instructions – Réservé à un usage domestique**

**Toujours observer les précautions de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques. Ne pas utiliser l'appareil avant d'avoir lu attentivement ce manuel.**

**IMPORTANT :**  
**AVANT D'UTILISER CET APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS, PRÉCHAUFFEZ-LE À 200 °C PENDANT 10 MINUTES POUR BRÛLER LE FILM GRAS PROTECTEUR. IL EST NORMAL QU'UN PEU DE FUMÉE APPARAISSE.**

### **PRÉCAUTIONS IMPORTANTES**

Toujours observer les précautions de sécurité de base lors de l'utilisation d'appareils électriques, notamment les suivantes :

1. NE JAMAIS IMMERGER l'appareil car il renferme des composants électriques et des éléments chauffants. Ne pas le rincer sous le robinet.
2. POUR ÉVITER LES CHOCS ÉLECTRIQUES, NE PAS verser de liquide dans l'unité principale.
3. Cet appareil est équipé d'une prise de terre de type VDE. Pour RÉDUIRE LE RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE, si la fiche ne s'insère pas correctement dans la prise, inversez la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. NE JAMAIS ESSAYER de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
4. S'ASSURER que l'appareil est branché sur une prise murale dédiée. Toujours

veiller à ce que la fiche soit correctement insérée dans la prise murale. Ne jamais brancher d'autres appareils sur la même prise.

5. Pour éviter que les aliments n'entrent en contact avec l'intérieur du haut de l'appareil et le bloc chauffant, NE PAS TROP REMPLIR le panier à friture.
6. NE PAS RECOUVRIR les orifices d'admission ou d'évacuation d'air lorsque l'appareil fonctionne. Cela empêcherait une cuisson uniforme et pourrait endommager l'appareil ou entraîner une surchauffe.
7. Ne JAMAIS verser d'huile dans le panier à friture. Cela pourrait entraîner un incendie et des blessures corporelles.
8. Pendant la cuisson, la température interne de l'appareil atteint plusieurs centaines de degrés Celsius. POUR ÉVITER DE SE BLESSER, ne jamais mettre les mains à l'intérieur de l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
9. Cet appareil NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées ou aient été instruites du mode d'emploi de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Cet appareil NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ par les enfants.
10. En cours de cuisson, NE PAS PLACER l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Ménager au moins 12 cm d'espace libre à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur le dessus de l'appareil.
11. NE PAS UTILISER l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé d'une quelconque façon.
12. Ne PAS PLACER l'appareil sur le dessus d'une cuisinière.
13. Si le cordon d'alimentation est endommagé, LE FAIRE REMPLACER par le fabricant, son responsable SAV ou une personne possédant des qualifications identiques afin d'éviter tout danger.
14. Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation HORS DE PORTÉE des enfants lorsqu'il fonctionne ou est encore chaud.
15. LE CORDON D'ALIMENTATION NE DOIT JAMAIS ÊTRE EN CONTACT avec des surfaces chaudes. TOUJOURS avoir les mains bien sèches lors du branchement du cordon d'alimentation ou de l'activation des commandes.
16. NE JAMAIS BRANCHER cet appareil sur une prise avec timer ou télécommandée par un système à part.

17. NE JAMAIS UTILISER cet appareil avec une rallonge électrique de quelque type que ce soit.
18. NE PAS FAIRE FONCTIONNER l'appareil sur ou à proximité d'objets pouvant prendre feu tels que nappes ou rideaux.
19. NE PAS UTILISER l'appareil à des fins autres que celles décrites dans le présent manuel.
20. NE JAMAIS LAISSER l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
21. En cours de cuisson, de l'air s'échappe par les orifices d'aération. NE PAS APPROCHER LES MAINS NI LE VISAGE de ces orifices. Se tenir également à distance de l'air chaud s'échappant lorsque vous retirez le panier à friture de l'appareil. L'extérieur de l'appareil peut être très chaud en cours d'utilisation. Le panier à friture EST TRÈS CHAUD. Porter des GANTS DE CUISINE ISOTHERMES ou utiliser l'accessoire de préhension pour manipuler les accessoires ou toucher les surfaces étant encore très chauds.
22. Si une fumée noire s'échappe de l'appareil, débrancher IMMÉDIATEMENT l'appareil et attendre qu'il ne fume plus avant de retirer le contenu de la friteuse.
23. L'arrêt de la minuterie entraîne l'arrêt de la cuisson mais le ventilateur continue de fonctionner pendant 30 secondes pour refroidir l'appareil.
24. Toujours faire fonctionner l'appareil sur une surface horizontale, plane, stable et ne pouvant pas prendre feu.
25. Cet appareil est strictement réservé à un usage domestique normal. Il n'est pas destiné à être utilisé dans un commerce ou pour la vente au détail.
26. Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, à des fins (semi-)professionnelles ou de façon non conforme aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages.
27. Toujours débrancher l'appareil après utilisation.
28. Laisser refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le manipuler, de le nettoyer ou de le ranger.
29. S'assurer que les ingrédients préparés dans cet appareil sortent cuits en ayant une coloration jaune doré plutôt que foncée ou brune. Enlevez les restes calcinés.
30. Attention, surface chaude !

31. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, si elles sont surveillées ou ont été instruites du mode d'emploi de l'appareil par une personne responsable et si elles ont compris les dangers encourus. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
32. Tenir l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

### Important

1. Avant la première utilisation et après chaque utilisation, laver à la main le panier à friture et les autres accessoires de cuisson. Essuyer ensuite l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude ajoutée d'un détergent doux. Pour finir, mettre l'appareil pendant quelques minutes en préchauffage afin de brûler tout résidu.
2. Le couvercle de l'appareil peut fumer lors de la première utilisation. Cela ne signifie pas qu'il est défectueux. La fumée se dissipe en quelques minutes.

### Protection anti-surchauffe

En cas de défaillance du système de réglage de la température interne, le système de protection contre la surchauffe est activé et empêche l'appareil de fonctionner. En pareil cas, débrancher le cordon d'alimentation. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le faire réparer ou de le ranger.

### Coupeure automatique

L'appareil est équipé d'un dispositif de coupeure intégré qui arrête automatiquement l'appareil dès que la minuterie est à zéro. L'appareil peut aussi être coupé manuellement en activant le bouton de marche. Le ventilateur continue de fonctionner pendant 30 secondes pour refroidir l'appareil.

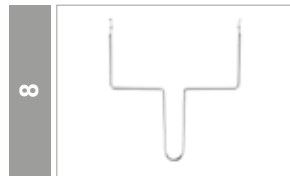
### Alimentation électrique

S'il est branché sur un circuit électrique sursollicité par d'autres appareils, l'appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être branché à un circuit électrique dédié.

### Champs électromagnétiques

Cet appareil est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques. Moyennant manipulation correcte et conforme aux instructions du présent manuel d'utilisation, l'utilisation de l'appareil est sûre eu égard aux connaissances scientifiques actuellement disponibles.

# Pièces et accessoires



## 1. Corps de l'appareil avec panneau de commande

Permet de contrôler les fonctions de l'appareil.

## 2. Orifices d'admission d'air

NE PAS RECOUVRIR les orifices d'admission d'air lorsque l'appareil fonctionne.

## 3. Orifices de sortie d'air chaud

NE PAS RECOUVRIR les orifices de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne.

## 4. Plateau à friture

Peut être utilisé non seulement pour la dessiccation, mais aussi pour cuire des en-cas croustillants ou réchauffer des aliments comme la pizza.

## 5. Panier à friture (cage de cuisson)

Idéal pour frites, noix grillées et autres snacks. Utiliser l'accessoire de préhension pour le placer dans l'appareil.

## 6. Plateau anti-gouttes

Se place au fond du corps de l'appareil pour faciliter le nettoyage.

## 7. Tournebroche, fourches et vis

S'utilise pour cuire un rôti ou un poulet entier. Piquer le tournebroche au milieu de la pièce de viande à cuire, sur toute la longueur. Enfiler les fourches sur le tournebroche et les piquer dans les deux extrémités de la pièce de viande, puis les verrouiller en place à l'aide des vis. Le tournebroche est pourvu de crénelures pour les vis. Ajuster l'emplacement des fourches en les rapprochant plutôt qu'en les écartant vers les extrémités.

**REMARQUE :** Veiller à ne pas choisir un rôti ou un poulet trop gros, afin qu'il puisse tourner sans gêne dans le four. Poulet : max. 2 kg, rôti : max. 2,5-3 kg (selon le diamètre de la viande : jusqu'à 15 cm de diamètre).

## 8. Accessoire de préhension

Sert à retirer les rôtis et les poulets cuits préparés en mode rôtissoire. Le placer sous le tournebroche et soulever avec précaution pour sortir les aliments de l'appareil.

**REMARQUE :** Déballez le contenu de l'emballage. Il peut varier en fonction du modèle. Retirer tout film protecteur transparent ou bleu encore présent.

### Attention

Les fourches, brochettes et autres pièces métalliques de cet appareil peuvent blesser et deviennent extrêmement chaudes pendant l'utilisation.

Faire très attention en les manipulant. Portez des gants de cuisine isothermes ou des maniques.

## Caractéristiques techniques de l'appareil

Numéro de modèle:..... GLA-1006A  
Alimentation électrique .... 220-240V~ 50/60Hz  
Puissance ..... 1800W

Contenance..... 12L  
Température ..... 80~200 °C  
Affichage ..... Écran tactile à LED

# Utilisation des accessoires

## Mise en place du bac anti-gouttes dans l'appareil

1. Se place au fond de l'appareil.
2. S'utilise pour faciliter le nettoyage.

## Mise en place du plateau à friture dans l'unité principale

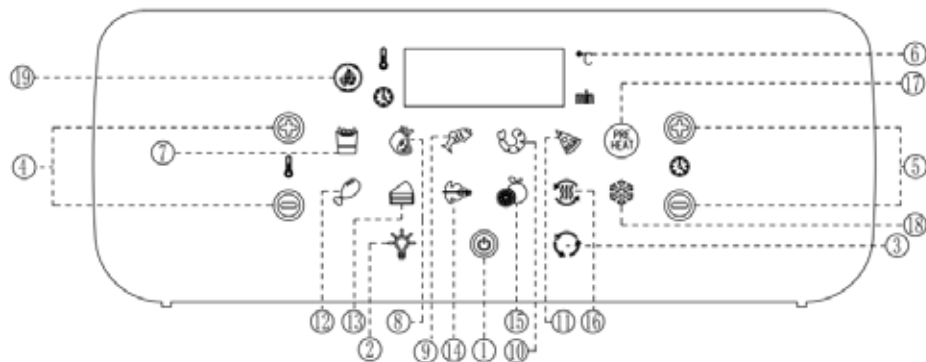
1. Placer le plateau à friture dans l'appareil en la glissant dans les rainures latérales et jusque sur la butée arrière.
2. En la glissant plus haut, et plus près du corps de chauffe supérieur, la cuisson est plus rapide et les aliments plus croustillants.
3. Toujours utiliser des gants isothermes ou des maniques pour manipuler le plateau quand l'appareil est chaud.



## Retrait du panier à friture (cage de cuisson) et du tournebroche

1. Ouvrir la porte de l'appareil pour interrompre le cycle de cuisson ou éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton de marche.
2. Insérer l'accessoire de préhension sous le tournebroche.
3. Relever légèrement le côté droit de l'accessoire de préhension pour dégager le crochet, puis relever la droite jusqu'à ce que le côté gauche du tournebroche sorte de la douille d'entraînement du tournebroche.
4. Sortir délicatement le panier à friture ou le tournebroche de l'appareil.

# Utilisation du panneau de commande numérique



## 1. Bouton d'alimentation/marche-arrêt

Une fois l'appareil branché, le bouton de marche s'allume.

Appuyer une fois sur le bouton de marche pour que le panneau complet s'allume. En appuyant une deuxième fois sur le bouton de marche, la cuisson s'amorce par défaut à une température de 185 °C et pour une durée de 15 minutes.

Une nouvelle activation du bouton de marche pendant la cuisson entraîne l'extinction de l'appareil : l'écran s'éteint immédiatement et le témoin lumineux s'éteint dans les 30 secondes. Le ventilateur continue à fonctionner pendant 30 secondes pour refroidir l'appareil.

## 2. Éclairage intérieur

Appuyer sur cette touche pour vérifier la progression de la cuisson quand l'appareil est en marche.

**REMARQUE :** L'ouverture de la porte pendant le processus de cuisson met l'appareil en pause. L'éclairage intérieur s'allume dès l'ouverture de la porte.

## 3. Bouton de rotation

Utiliser ce bouton en cas de choix du mode rôtissoire. Ce mode peut être combiné à n'importe quel autre pré-réglage. Une icône clignote lorsqu'il est activé.

## 4. Boutons de réglage de la température

## 5. Boutons de minuterie

Ces boutons permettent de sélectionner en minutes un temps de cuisson entre 1 et 90 minutes pour tous les modes de cuisson, à l'exception du temps de dessiccation qui fonctionne par intervalles de 30 minutes entre 2 et 24 heures.

## 6. Affichage numérique à LED

Pendant la cuisson, l'affichage numérique alterne entre la température et le temps de cuisson restant.

## 7-18. Préréglages de cuisson

Appuyer sur l'une des touches de pré-réglage pour sélectionner le temps et la température de cuisson. La cuisson démarre automatiquement cinq secondes après la sélection du programme pré-réglé. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton de marche après avoir appuyé sur le bouton de pré-réglage pour démarrer l'appareil immédiatement.

Les boutons de réglage de l'heure et de la température permettent d'annuler les pré-réglages.

## 8. Icône de ventilateur

Cette icône clignote lorsque la cuisson est en cours et continue de clignoter jusqu'à 30 secondes après l'arrêt de l'appareil.

## Préréglages de cuisson

### Programmes préréglés

\* Le temps de cuisson d'un poulet rôti entier varie en fonction de son poids. Utilisez un thermomètre culinaire pour vérifier la température interne de la viande selon le tableau suivant.

Bouton de préréglage	Température	Durée
7. Frites	200°C	15 min
8. Steaks/Côtelettes	175°C	25 min
9. Poisson	165°C	15 min
10. Gambas	160°C	12 min
11. Pizza	180°C	15 min
12. Poulet	185°C	40 min
13. Pâtisserie	160°C	30 min
14. Rôtissoire	190°C	30 min
15. Dessiccateur	30°C	2 heures
16. Maintien de la chaleur	115°C	12 min
17. Préchauffage	80°C	5 min
18. Cuisson d'aliments congelés	200°C	20 min

### Utilisation de l'appareil sans préréglages

Une fois familiarisé avec l'appareil, vous pouvez commencer à expérimenter vos propres temps et températures de cuisson.

#### Attention

**Ne jamais placer une plaque de cuisson remplie d'huile de cuisson ou de tout autre liquide dans l'appareil !  
Cela pourrait provoquer un incendie ou des blessures corporelles.**

## Instructions d'utilisation

### Première utilisation de l'appareil

1. Lire toute la documentation, et consulter les autocollants d'avertissement et les étiquettes.
2. Retirer tous les matériaux d'emballage, étiquettes et autocollants.
3. Laver à l'eau chaude savonneuse l'ensemble des pièces et accessoires utilisés pour la cuisson.  
**REMARQUE :** Seuls les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.
4. Essuyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide.  
**REMARQUE :** Ne jamais laver à grande eau ou immerger l'unité principale.  
**REMARQUE :** Ne jamais placer une plaque de cuisson contenant de l'huile ou un quelconque autre liquide dans l'appareil. Cet appareil utilise uniquement de l'air chaud.

### Préparatifs avant l'utilisation

1. Placer l'appareil sur une surface stable, plane, horizontale et résistante à la chaleur.
2. Sélectionner l'accessoire de cuisson correspondant à la recette prévue.  
**REMARQUE :** Avant la première utilisation et après chaque utilisation, laver à la main le panier à friture et les autres accessoires de cuisson. Essuyer ensuite l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon légèrement imbibé d'eau chaude ajoutée d'un détergent doux. Pour finir, mettre l'appareil pendant quelques minutes en préchauffage afin de brûler tout résidu.

### Appareil polyvalent

Cet appareil est conçu pour cuire une grande variété d'aliments. Consulter les tableaux fournis dans ce manuel pour obtenir d'excellents résultats. Ces informations indiquent les temps de cuisson, les réglages de température et les quantités d'aliments appropriés.

#### Attention

**Ne JAMAIS rien placer sur le dessus de l'appareil.  
Ne JAMAIS recouvrir les orifices d'admission ou d'évacuation d'air situés sur le dessus et à l'arrière de l'appareil.  
Ne JAMAIS placer une plaque de cuisson contenant de l'huile ou un quelconque autre liquide dans l'appareil. Cet appareil utilise uniquement de l'air chaud.  
Ne JAMAIS utiliser la porte de l'appareil pour y déposer le panier à frire rempli d'aliments. Le panier à frire pourrait endommager la porte de l'appareil ou faire basculer l'appareil. Ceci risquerait de provoquer un incendie ou des blessures corporelles.  
TOUJOURS utiliser des gants de cuisine isothermes ou des maniques pour manipuler le plateau à friture chaude.**

# Instructions d'utilisation

## Utilisation de l'appareil

1. Placer les ingrédients sur un plateau à friture, sur l'un des accessoires de la rôtissoire ou dans le panier à friture.
2. Mettre le plateau à friture, le tournebroche ou le panier à friture dans l'appareil et fermer la porte. Brancher le cordon d'alimentation.
3. Une fois le panier à friture ou le tournebroche en place avec les aliments, appuyer une fois sur le bouton de marche.
4. Sélectionner un programme pré-réglé ou régler manuellement la température, puis le temps de cuisson.
5. L'appareil démarre automatiquement la cuisson quelques secondes après l'appui sur une touche de pré-réglage. Vous pouvez aussi appuyer sur le bouton de marche pour lancer immédiatement la cuisson une fois que le temps et la température de cuisson voulus ont été sélectionnés manuellement.

**REMARQUE :** Vous pouvez ouvrir la porte pour vérifier la progression de la cuisson en mode rôtissoire.

**REMARQUE :** Consultez les tableaux figurant dans ce manuel pour choisir les réglages corrects.

## Conseils pratiques

- Les aliments de petite taille nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement inférieur à celui des aliments plus grands.
- Les grandes quantités d'aliments ne nécessitent qu'un temps de cuisson légèrement plus long que les petites quantités.
- Retourner les aliments de petite taille à mi-cuisson garantit une cuisson plus uniforme de tous les morceaux.
- Vous pouvez vaporiser un peu d'huile végétale sur les pommes de terre crues pour les rendre plus croustillantes. L'ajout d'huile doit se faire juste avant la cuisson.
- Les en-cas normalement cuits dans un four ordinaire peuvent également être cuits dans cet appareil.
- Utiliser de la pâte industrielle pour préparer rapidement et facilement des en-cas garnis. La pâte industrielle nécessite par ailleurs un temps de cuisson plus court que la pâte faite maison.
- Placer une lêchefrite ou un plat à four dans l'appareil lorsque vous faites cuire un gâteau, une quiche ou des aliments délicats ou garnis.

## Important

Retrait des aliments cuits ou chauds

Pour retirer les aliments cuits ou chauds, utiliser l'accessoire de préhension et des maniques ou gants de cuisine isothermes. L'accessoire de préhension s'utilise aussi avec le tournebroche.

### Attention

**Le panier à friture et les autres accessoires deviennent très chauds en cours de cuisson. Si vous retirez le panier pour vérifier l'avancement de la cuisson, assurez-vous d'avoir un dessous de plat ou une surface résistante à la chaleur à proximité pour le poser. Ne JAMAIS poser le panier à friture directement sur un plan de travail ou une table.**

**Les accessoires de cuisson deviennent très chauds pendant la cuisson. Porter des gants de cuisine isolants et manipuler avec précaution pour ÉVITER LES BLESSURES.**

# Réglages de cuisson

## Réglages

Le tableau suivant aide à sélectionner la température et le temps de cuisson adéquats pour obtenir les meilleurs résultats. Au fil de l'utilisation et de la familiarisation avec la cuisson, ces paramètres peuvent être ajustés en fonction des goûts personnels.

Produit alimentaire	Mini-Maxi	Durée	Température	Commentaires
Frites surgelées fines	160-400 Grams	15-16 min	200°C	
Frites surgelées épaisses	160-400 Grams	15-20 min	200°C	
Frites maison	160-420 Grams	10-16 min	200°C	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Quartiers de pommes de terre maison	160-420 Grams	18-22 min	185°C	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Cubes de pommes de terre maison	160-400 Grams	12-18 min	185°C	Ajouter 1/2 cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre rissolées	130 Grams	15-18 min	185°C	
Gratin de pommes de terre	250 Grams	15-18 min	200°C	
Steak	120-500 Grams	8-12 min	185°C	
Côtes de porc	120-500 Grams	10-14 min	185°C	
Hamburger / Steak haché	120-500 Grams	7-14 min	185°C	
Friand	120-500 Grams	13-15 min	200°C	
Pilons de poulet	120-500 Grams	18-22 min	185°C	

Produit alimentaire	Mini-Maxi	Durée	Température	Commentaires
Blanc de poulet	120–500 Grams	10-15 min	185°C	
Rouleaux de printemps	120–350 Grams	15-20 min	200°C	Choisir un type prêt à cuire au four
Nuggets de poulet surgelés	120–500 Grams	10-15 min	200°C	Choisir un type prêt à cuire au four
Poisson pané surgelé	120–500 Grams	6-10 min	200°C	Choisir un type prêt à cuire au four
Bâtonnets de mozzarella panés	120–500 Grams	8-10 min	185°C	Choisir un type prêt à cuire au four
Légumes farcis	120–500 Grams	10 min	160°C	
Cake	160 Grams	20-25 min	160°C	Utiliser une lèchefrite
Quiche	200 Grams	20-22 min	185°C	Utiliser une lèchefrite ou un plat allant au four
Muffins	160 Grams	15-18 min	200°C	Utilisation une lèchefrite
En-cas sucrés	200 Grams	20 min	160°C	Utiliser une lèchefrite ou un plat allant au four
Beignets d'oignons surgelés	450 Grams	15 min	200°C	

**REMARQUE :** Ces paramètres sont donnés à titre indicatif. Les ingrédients étant différents par leur origine, taille, forme et selon la marque, nous ne pouvons pas garantir les meilleurs réglages pour vos ingrédients.

### Conseils pratiques

Régler la minuterie sur la moitié du temps nécessaire à la recette pour que la sonnerie du minuteur avertisse qu'il est temps de retourner les aliments. Lorsque l'alarme de la minuterie retentit, la durée de cuisson pré-réglée est écoulée.

Ajouter 3 minutes au temps de cuisson lorsqu'on commence avec un appareil froid.

## Nettoyage et rangement

### Nettoyage

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Le panier à friture et les autres accessoires sont en acier inoxydable solide et vont au lave-vaisselle. Ne jamais utiliser de produits ni d'ustensiles de nettoyage abrasifs sur ces surfaces. Pour séparer facilement les aliments adhérant les uns aux autres, les plonger dans de l'eau tiède.

Retirer le cordon d'alimentation de la prise murale et s'assurer que l'appareil a bien refroidi avant de le nettoyer.

1. Essuyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humidifié par une eau chaude ajoutée d'un détergent doux.
2. Ouvrir la porte pour nettoyer la vitre.
3. Nettoyer l'intérieur de l'appareil avec une éponge non abrasive imbibée d'eau chaude ajoutée d'un détergent doux.
4. Enlever les résidus alimentaires du hublot supérieur à l'aide d'une brosse de nettoyage.

### Rangement

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement.
2. S'assurer que tous les composants sont propres et secs.
3. Ranger l'appareil dans un lieu propre et sec.

## Élimination



Le symbole ci-contre représentant une poubelle barrée sur roues indique que cet appareil est régi par la directive 2012/19/UE. Cette directive stipule qu'en fin de vie technique, cet appareil ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères ordinaires, mais doit être remis à des sites de collecte spéciaux, des dépôts de recyclage ou des organismes de gestion des déchets.

# Dysfonctionnements

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale dédiée.
	L'appareil n'a pas été mis en marche au réglage de la température et le temps de cuisson.	Régler la température et le temps de cuisson. Vérifier que la porte est bien fermée.
Les aliments ne sont pas cuits.	Le panier à friture est trop rempli.	Utiliser de plus petites quantités pour une cuisson plus uniforme.
	La température réglée est trop basse.	Augmenter la température et rallonger le temps de cuisson.
Les aliments ne sont pas cuits uniformément.	Certains aliments doivent être retournés en cours de cuisson.	Voir les instructions d'utilisation du présent manuel à la page 12.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Une trop grande quantité d'huile a été utilisée.	Enlever l'excès d'huile.
	Les accessoires sont encore garnis de graisse provenant de la cuisson précédente.	ettoyer le panier à friture après chaque utilisation.
Les frites ne sont pas cuites uniformément.	Un mauvais type de pommes de terre a été utilisé.	Utiliser des pommes de terre fraîches et bien fermes.
	Les pommes de terre n'ont pas été préparées correctement.	Débiter les pommes de terre en frites, les blanchir et les éponger au torchon pour enlever l'excès d'amidon.
Les frites ne sont pas croustillantes.	Les frites crues contiennent trop d'eau.	Les sécher correctement avant de les vaporiser d'huile. Les couper plus petit. Ajouter un petit peu plus d'huile.

Code affiché à l'écran	Cause possible	Solution
E1	Rupture de circuit du capteur thermique	Contactez le service clients.
E2	Court-circuit au niveau du capteur thermique	Contactez le service clients.

Diese Gebrauchsinformationen gut aufbewahren  
Nur für den Heimgebrauch

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorschriften beachtet werden. Verwenden Sie das Gerät erst, nachdem Sie dieses Benutzerhandbuch sorgfältig gelesen haben.

**WICHTIG:**  
VOR DER ERSTEN BENUTZUNG DIESES GERÄTS HEIZEN SIE ES 10 MINUTEN BEI 200 °C VOR, DAMIT DIE ÖLSCHUTZSCHICHT WEGGEBRANNT WERDEN KANN. ES IST NORMAL, WENN DABEI ETWAS RAUCH AUFTRITT.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer die folgenden, grundlegenden Sicherheitsvorschriften beachtet werden:

1. TAUCHEN Sie das Gerät, das elektrische Komponenten und Heizelemente enthält, NIEMALS in Wasser EIN. Spülen Sie es nicht unter dem Wasserhahn ab.
2. UM STROMSCHLÄGE ZU VERMEIDEN, gießen Sie KEINE Flüssigkeiten in die Haupteinheit.
3. Dieses Gerät verfügt über einen VDE-Stecker. Wenn der Stecker nicht richtig in die Steckdose passt, drehen Sie ihn um, UM DIE STROMSCHLAGGEFAHR ZU REDUZIEREN. Wenn der Stecker nach wie vor nicht passt, einen qualifizierten Elektriker hinzuziehen. VERSUCHEN SIE NICHT, den Stecker in irgendeiner Weise zu verändern.
4. STELLEN SIE SICHER, dass das Gerät an eine dafür vorgesehene Steckdose an-



- geschlossen ist. Stellen Sie immer sicher, dass der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose sitzt. Schließen Sie keine anderen Geräte an die Steckdose an.
5. Um zu vermeiden, dass Speisen mit dem oberen Innenrost und dem Heizelement in Berührung kommen, dürfen Sie den Zylinderkorb NICHT ÜBERFÜLLEN.
  6. VERDECKEN SIE NICHT die Lufteintritts- oder Luftaustrittsöffnungen, während das Gerät in Betrieb ist. Das verhindert ein gleichmäßiges Garen und kann zu Schäden am Gerät oder zu einer Überhitzung führen.
  7. GIESSEN SIE NIEMALS ÖL in den Zylinderkorb. Das kann zu Feuer und Personenschäden führen.
  8. Während des Garens erreicht die Innentemperatur des Geräts mehrere Hundert Grad Celsius. UM PERSONENSCHÄDEN ZU VERMEIDEN, stecken Sie niemals Ihre Hände in das Innere des Geräts, bevor es nicht gründlich abgekühlt ist.
  9. Dieses Gerät ist NICHT ZUR VERWENDUNG durch Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder wurden angemessen in der Verwendung des Geräts unterwiesen. Dieses Gerät ist NICHT ZUR VERWENDUNG durch Kinder unter 8 Jahren bestimmt.
  10. STELLEN SIE das Gerät beim Garen NICHT an eine Wand oder an andere Geräte. Lassen Sie an der Rückseite und an den Seiten sowie über dem Gerät jeweils einen Freiraum von mindestens 12 cm. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
  11. VERWENDEN SIE das Gerät NICHT, wenn der Stecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst in irgendeiner Weise beschädigt ist.
  12. STELLEN SIE das Gerät NICHT auf Herdflächen ab.
  13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, LASSEN SIE ES vom Hersteller, einem Fachhändler oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
  14. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel AUSSER Reichweite von Kindern, wenn es in Betrieb ist oder abkühlt.
  15. HALTEN DIE DAS NETZKABEL von heißen Oberflächen FERN. ACHTEN SIE DARAUF, dass Sie KEINE nassen Hände haben, wenn Sie das Netzkabel einstecken oder die Bedienelemente bedienen.
  16. SCHLIESSEN SIE dieses Gerät NIEMALS an einen externen Timer oder ein sepa-

- rates Fernbedienungssystem an.
17. VERWENDEN SIE dieses Gerät NIEMALS mit einem Verlängerungskabel jedweder Art.
  18. BETREIBEN SIE das Gerät NICHT auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien, wie z. B. Tischtüchern und Vorhängen.
  19. VERWENDEN SIE das Gerät NICHT für einen anderen als den in diesem Benutzerhandbuch beschriebenen Zweck.
  20. LASSEN SIE das Gerät NIEMALS unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
  21. Wenn das Gerät in Betrieb ist, wird die Luft durch die Luftaustrittsöffnungen freigesetzt. HALTEN SIE IHRE HÄNDE UND IHR GESICHT in sicherer Entfernung von den Luftaustrittsöffnungen. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit der Luft, wenn Sie den Zylinderkorb aus dem Gerät nehmen.
  22. Die Außenfläche des Geräts kann während des Betriebs heiß werden. Der Zylinderkorb WIRD HEISS. TRAGEN SIE beim Umgang mit heißen Komponenten oder heißen Oberflächen Frittier- bzw. Ofenhandschuhe, oder verwenden Sie die Greifzange.
  23. Wenn das Gerät schwarzen Rauch ausstößt, ZIEHEN SIE SOFORT den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis kein Rauch mehr ausgestoßen wird, bevor Sie den Inhalt der Heißluftfritteuse entfernen.
  24. Wenn der Timer abgelaufen ist, wird der Garprozess gestoppt, aber der Ventilator läuft noch 30 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.
  25. Betreiben Sie das Gerät immer auf einer horizontalen Fläche, die eben, stabil und nicht brennbar ist.
  26. Dieses Gerät ist nur für den normalen Gebrauch im Haushalt bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in Geschäfts- oder Einzelhandelsumgebungen vorgesehen.
  27. Wenn das Gerät unsachgemäß oder für professionelle oder semiprofessionelle Zwecke verwendet wird oder wenn es nicht gemäß den Anweisungen im Benutzerhandbuch verwendet wird, erlischt die Garantie und der Hersteller haftet nicht für Schäden.
  28. Ziehen Sie nach dem Gebrauch immer das Netzkabel aus der Steckdose.
  29. Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen, reinigen oder lagern.
  30. Achten Sie darauf, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen nicht dunkel

- oder braun, sondern goldgelb gegart werden. Entfernen Sie verbrannte Reste.
31. Vorsicht, heiße Oberfläche!
  32. Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder zur sicheren Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gebrauch einhergehenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Pflege des Geräts dürfen Kinder nur unter Aufsicht von Erwachsenen ausführen.
  33. Das Gerät und das Netzkabel müssen außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.

### Wichtig

1. Reinigen Sie den Zylinderkorb und anderes Kochzubehör vor der Erstverwendung und nach jedem Gebrauch von Hand ab. Wischen Sie anschließend das Gerät außen und innen mit einem warmen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab. Heizen Sie schließlich das Gerät mit der Vorwärmstufe einige Minuten vor, um eventuelle Rückstände wegzubrennen.
2. Das Gerät kann bei der ersten Benutzung rauchen. Das bedeutet nicht, dass es defekt ist. Der Rauch verfliegt innerhalb weniger Minuten.

### Überhitzungsschutz

Wenn die Innentemperaturregelung ausfällt, wird das Überhitzungsschutzsystem aktiviert und das Gerät kann nicht betrieben werden. Ziehen Sie in diesem Fall das Netzkabel. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reparieren oder lagern.

### Automatische Abschaltung

Das Gerät hat eine integrierte Abschaltvorrichtung, durch die das Gerät automatisch abgeschaltet wird, wenn der Timer Null erreicht. Sie können das Gerät manuell mit der Power-Taste ausschalten. Der Ventilator läuft noch ca. 30 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

### Strom

Wenn der Stromkreis mit anderen Geräten überlastet ist, kann dieses Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren. Daher sollte es an einem dafür vorgesehenen Stromkreis betrieben werden.

### Elektromagnetische Felder

Dieses Gerät erfüllt alle Standards im Hinblick auf elektromagnetische Felder. Bei sachgemäßer Verwendung und unter Beachtung der Hinweise in diesem Benutzerhandbuch ist das Gerät nach den heute vorliegenden wissenschaftlichen Erkenntnissen sicher im Gebrauch.

## Teile und Zubehör



### 1. Haupteinheit mit Bedienfeld

Ermöglicht es Ihnen, die Funktionen des Geräts zu bedienen.

### 2. Luftertrittsöffnungen

VERDECKEN SIE NICHT die Luftertrittsöffnungen, während die Einheit in Betrieb ist.

### 3. Heißluftausstrittsöffnungen

VERDECKEN SIE NICHT die Luftausstrittsöffnungen, während die Einheit in Betrieb ist.

### 4. Gitterrost (Gittereinsatz)

Kann nicht nur zum Dörren verwendet werden, sondern auch zum Garen von knusprigen Snacks oder zum Aufwärmen von Speisen wie Pizza.

### 5. Zylinderkorb (Backkorb)

Ideal für Pommes frites, geröstete Nüsse und andere Snacks. Verwenden Sie die Greifzange, um den Korb in das Gerät zu platzieren.

## 6. Auffangschale

Setzen Sie für eine mühelose Reinigung die Auffangschale unten in die Haupteinheit ein.

## 7. Drehspeiß, Gabeln und Schrauben

Zu verwenden für einen Braten oder ein ganzes Huhn. Drücken Sie den Drehspeiß in Längsrichtung durch die Mitte des Fleisches. Schieben Sie die Gabeln von beiden Enden auf den Drehspeiß in das Fleisch, und fixieren Sie sie mit den Schrauben. Auf dem Drehspeiß befinden sich Vertiefungen für die Schrauben. Sie können die Schrauben bei Bedarf näher zur Mitte hin einstellen, aber niemals zu den Enden hin.

**HINWEIS:** Stellen Sie sicher, dass der Braten oder das Huhn nicht zu groß ist, damit er bzw. es im Ofen frei rotieren kann. Huhn: max. 2 kg, Braten: 2,5 bis 3 kg (je nach Fleischdurchmesser: bis zu 15 cm Durchmesser).

## 8. Greifzange

Zum Herausnehmen von garem Braten und Huhn, die im Rotisserie-Modus zubereitet wurden. Führen Sie die Zange unterhalb des Drehspeißes ein und heben Sie den Drehspeiß vorsichtig an, um das Gargut aus der Haupteinheit herauszunehmen.

**HINWEIS:** Packen Sie alle im Lieferumfang enthaltenen Teile aus. Modelle können variieren. Entfernen Sie sämtlichen durchsichtigen oder blauen Schutzfilm von den Komponenten.

### Warnhinweis

**Gabeln, Spieße und andere Metallteile dieses Geräts sind scharf und werden während der Verwendung sehr heiß.**

**Lassen Sie im Umgang mit diesen Teilen größte Vorsicht walten, um Personenschäden zu vermeiden. Tragen Sie Ofenhandschuhe oder Schutzhandschuhe.**

## Gerätespezifikation

Modellnum..... GLA-1006A  
Netzspannung..... 220-240V~ 50/60Hz  
Nennleistung ..... 1800W

Füllm ..... 12L  
Temperat..... 80~200 °C  
Anzeige: ..... LED Touch Screen

## Die Zubehörteile verwenden

### Die Auffangschale in die Haupteinheit einsetzen

1. Setzen Sie die Auffangschale unten in die Haupteinheit ein.
2. Verwenden Sie sie für eine mühelose Reinigung.

### Den Gitterrost (Gittereinsatz) in die Haupteinheit einsetzen

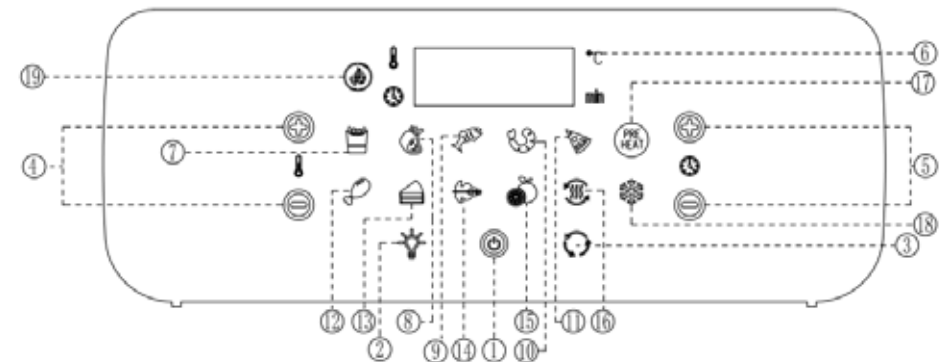
1. Setzen Sie den Gittereinsatz in die Haupteinheit ein, indem Sie ihn durch die seitlichen Rillen und auf die hintere Lippe schieben.
2. Platzieren Sie den Gittereinsatz näher beim oberen Heizelement, um schneller zu garen und die Knusprigkeit der Speisen zu erhöhen.
3. Tragen Sie beim Hantieren mit dem Gittereinsatz immer Ofenhandschuhe, wenn das Gerät heiß ist.



### Den Zylinderkorb (Backkorb) und den Drehspeiß aus der Haupteinheit herausnehmen

1. Öffnen Sie die Tür der Haupteinheit, um den Garzyklus zu unterbrechen, oder schalten Sie die Einheit aus, indem Sie die Power-Taste drücken.
2. Führen Sie die Greifzange unterhalb des Drehspeißes ein.
3. Heben Sie die rechte Seite der Greifzange in einem leichten Winkel an, um die Halterung freizugeben, und schieben Sie sie dann nach rechts, bis die linke Seite des Drehspeißes aus der Spießfassung gleitet.
4. Nehmen Sie den Zylinderkorb oder den Drehspeiß vorsichtig aus der Haupteinheit heraus.

## Das digitale Bedienfeld verwenden



## 1. Power-Taste bzw. Start-/Stopp-Taste

Sobald das Gerät angeschlossen ist, leuchtet die Power-Taste auf.

Durch einmaliges Drücken der Power-Taste wird das gesamte Bedienfeld beleuchtet. Durch erneutes Drücken der Power-Taste wird der Garprozess bei einer Standardtemperatur von 185 °C und mit einer Dauer von 15 Minuten gestartet.

Durch Drücken der Power-Taste zu einem beliebigen Zeitpunkt während des Garprozesses wird das Gerät ausgeschaltet. Daraufhin verdunkelt sich das Display unverzüglich und erlischt die Betriebslampe innerhalb von 30 Sekunden.

Der Ventilator läuft noch 30 Sekunden lang weiter, um das Gerät abzukühlen.

## 2. Interne Lampe

Wenn Sie diese Taste drücken, können Sie den Garprozess beobachten, während das Gerät in Betrieb ist.

**HINWEIS:** Wenn Sie die Tür während des Garprozesses öffnen, wird das Gerät angehalten. Die interne Lampe leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet wird.

## 3. Rotationstaste

Verwenden Sie diese Taste im Rotisserie-Modus. Diese Funktion kann mit allen Voreinstellungen verwendet werden. Das Symbol blinkt während der Verwendung.

## 4. Temperaturkontrolltasten

## 5. Zeitkontrolltasten

Mit diesen Tasten können Sie die Garzeit pro Minute von 1 Minute bis 90 Minuten in allen Modi einstellen. Eine Ausnahme ist die Dörrzeit, die in 30-minütigen Intervallen von 2 bis 24 Stunden eingestellt werden kann.

## 6. LED-Digitalanzeige

Während des Garprozesses wird auf dem digitalen Display abwechselnd die Temperatur und die verbleibende Garzeit angezeigt.

## 7-18. Garvoreinstellungen

Durch Drücken einer beliebigen Voreinstellungstaste werden Zeit und Temperatur ausgewählt.

Fünf Sekunden nachdem die Voreinstellungsfunktion ausgewählt wurde, startet der Garprozess automatisch. Um das Gerät unverzüglich zu starten, können Sie alternativ die Power-Taste drücken, nachdem Sie die Voreinstellungstaste gedrückt haben.

Voreinstellungen können mit Zeit- und Temperaturtasten deaktiviert werden.

## 8. Ventilatorsymbol

Dieses Symbol blinkt, wenn der Garprozess läuft, und blinkt 30 Sekunden lang weiter, nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.

# Garvoreinstellungen

## Voreinstellungen

\* Die Garzeit für ein ganzes Huhn variiert je nach Gewicht. Verwenden Sie ein Fleischthermometer, um die interne Temperatur anhand der nachfolgenden Tabelle zu prüfen.

Voreinstellungstaste	Temperatur	Zeit
7. Pommes frites	200°C	15 min
8. Steaks/Koteletts	175°C	25 min
9. Fisch	165°C	15 min
10. Garnelen	160°C	12 min
11. Pizza	180°C	15 min
12. Huhn	185°C	40 min
13. Backen	160°C	30 min
14. Rotisserie	190°C	30 min
15. Dörren	30°C	2 Stunden
16. Warmhalten	115°C	12 min
17. Vorheizen	80°C	5 min
18. Zubereitung von Tiefkühllebensmitteln	200°C	20 min

## Das Gerät ohne Voreinstellungen verwenden

Sobald Sie mit dem Gerät vertraut sind, können Sie mit Ihren eigenen Garzeiten und -temperaturen experimentieren.

### Warnhinweis

**Legen Sie niemals ein Backblech mit Speiseöl oder anderen Flüssigkeiten in das Gerät!  
Das kann zu Feuer oder Personenschäden führen.**

# Gebrauchsanweisung

## Das Gerät das erste Mal verwenden

1. Lesen Sie das gesamte Benutzerhandbuch sowie alle Warnaufkleber und Etiketten.
2. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Etiketten und Aufkleber.
3. Reinigen Sie alle im Garprozess verwendeten Komponenten und Zubehörteile mit warmem Wasser und Seife.  
**HINWEIS:** Nur die Zubehörteile sind spülmaschinenfest.
4. Wischen Sie die Innen- und Außenseite der Haupteinheit mit einem sauberen feuchten Tuch ab.  
**HINWEIS:** Tauchen Sie die Haupteinheit niemals in Wasser ein.  
**HINWEIS:** Legen Sie niemals ein Backblech mit Speiseöl oder anderen Flüssigkeiten in das Gerät. Dieses Gerät verwendet ausschließlich Heißluft.

## Vorbereitung für den Gebrauch

1. Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Untergrund.
2. Wählen Sie das für Ihr Rezept geeignete Garzubehör aus.  
**HINWEIS:** Reinigen Sie den Zylinderkorb und anderes Kochzubehör vor der Erstverwendung und nach jedem Gebrauch von Hand. Wischen Sie anschließend die Haupteinheit außen und innen mit einem warmen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab. Heizen Sie schließlich die Haupteinheit mit der Vorwärmstufe einige Minuten vor, um eventuelle Rückstände wegzubrennen.

## Vielseitig einsetzbares Gerät

Das Gerät ist für das Garen einer großen Vielzahl Ihrer Lieblings Speisen bestimmt. Die in diesem Benutzerhandbuch enthaltenen Tabellen helfen Ihnen, tolle Ergebnisse zu erzielen. Bitte konsultieren Sie diese Tabellen, um sich über angemessene Garzeiten, Temperatureinstellungen und Mengen zu informieren.

### Warnhinweis

**Stellen Sie NIEMALS Gegenstände auf das Gerät.  
Verdecken Sie NIEMALS die Lüftungsöffnungen auf der Ober- und Rückseite des Geräts.**

**Legen Sie NIEMALS ein Backblech mit Speiseöl oder anderen Flüssigkeiten in das Gerät. Dieses Gerät verwendet ausschließlich Heißluft.**

**Legen Sie NIEMALS einen mit Speisen gefüllten Frittierkorb auf der Gerätetür ab. Der Frittierkorb kann die Gerätetür beschädigen oder das Gerät zum Kippen bringen. Das wiederum kann zu Personenschäden führen.**

**Tragen Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie mit einem heißen Gittereinsatz hantieren.**

# Gebrauchsanweisung

## Das Gerät verwenden

1. Legen Sie die Speisen auf einen Gittereinsatz, auf eines der Rotisserie-Zubehörteile oder in den Zylinderkorb.
2. Legen Sie den Gittereinsatz, den Drehspieß oder den Zylinderkorb in das Gerät, und schließen Sie die Tür. Stecken Sie das Netzkabel in eine dafür vorgesehene Steckdose.
3. Wenn der Zylinderkorb oder der Drehspieß mit der Speise eingesetzt ist, drücken Sie die Power-Taste einmal.
4. Wählen Sie eine Voreinstellungsfunktion aus, oder stellen Sie die Temperatur und dann die Zeit manuell ein.
5. Das Gerät startet automatisch den Garzyklus wenige Sekunden, nachdem Sie eine Voreinstellungstaste gedrückt haben. Alternativ können Sie die Power-Taste drücken, um den Garzyklus sofort zu starten, sobald die gewünschte Garzeit und -temperatur manuell ausgewählt wurden.

**HINWEIS:** Sie können die Tür öffnen, um das Gargut jederzeit während des Prozesses zu sehen und den Fortschritt zu prüfen.

**HINWEIS:** Konsultieren Sie die in diesem Benutzerhandbuch enthaltenen Tabellen, um die korrekten Einstellungen festzulegen.

## Tipps

- Kleinere Speisen benötigen in der Regel eine etwas kürzere Garzeit als größere Speisen.
- Große Mengen an Speisen benötigen nur eine etwas längere Garzeit als kleinere Mengen.
- Das Wenden kleinerer Speisen nach der Hälfte des Garprozesses stellt sicher, dass alle Stücke gleichmäßig gebraten werden.
- Für ein knusprigeres Ergebnis empfiehlt es sich, die frischen Kartoffeln mit etwas Pflanzenöl zu beträufeln. Wenn Sie etwas Öl hinzugeben möchten, tun Sie es direkt vor dem Garen.
- Snacks, die normalerweise in einem herkömmlichen Ofen gebacken werden, können auch in diesem Gerät gegart werden.
- Verwenden Sie vorgefertigten Teig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Vorgefertigter Teig benötigt ebenfalls eine kürzere Garzeit als selbst gemachter Teig.
- Legen Sie ein Backblech oder eine Auflaufform in das Gerät, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen oder wenn Sie zerbrechliche oder gefüllte Speisen garen.

## Wichtig

Gegarte oder heiße Speisen herausnehmen

Wenn Sie gegarte oder heiße Speisen herausnehmen, verwenden Sie die Greifzange und tragen Sie Ofenhandschuhe. Die Greifzange kann auch mit dem Drehspieß verwendet werden.

### Warnhinweis

**Während des Garprozesses werden der Zylinderkorb und andere Zubehörteile sehr heiß. Bevor Sie den Korb herausnehmen, um den Fortschritt zu prüfen, stellen Sie sicher, dass Sie einen Untersetzer oder eine hitzebeständige Oberfläche in der Nähe haben, um ihn darauf zu stellen. Legen Sie NIEMALS den Zylinderkorb direkt auf eine Arbeitsplatte oder einen Tisch.**

**Garzubehör wird während des Luftfrittierens sehr heiß. Tragen Sie Ofenhandschuhe und lassen Sie beim Hantieren Vorsicht walten, um VERLETZUNGEN ZU VERMEIDEN.**

# Gareinstellungen

## Einstellungen

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die korrekte Temperatur und Zeit für die besten Ergebnisse auszuwählen. Mit zunehmender Vertrautheit mit dem Gerät und dem Garprozess können Sie diese Einstellungen Ihrem persönlichen Geschmack anpassen.

Speise	Min.-Max.	Zeit	Temperatur	Anmerkungen
Dünne, tiefgefrorene Pommes frites	160-400 g	15-16 min	200°C	
Dicke, tiefgefrorene Pommes frites	160-400 g	15-20 min	200°C	
Selbst gemachte Pommes frites	160-420 g	10-16 min	200°C	1/2 EL Öl hinzugeben
Selbst gemachte Kartoffelecken	160-420 g	18-22 min	185°C	1/2 EL Öl hinzugeben
Selbst gemachte Kartoffelwürfel	160-400 g	12-18 min	185°C	1/2 EL Öl hinzugeben
Kartoffelpuffer/Rösti	130 g	15-18 min	185°C	
Kartoffelauflauf	250 g	15-18 min	200°C	
Steak	120-500 g	8-12 min	185°C	
Schweinekoteletts	120-500 g	10-14 min	185°C	
Hamburger	120-500 g	7-14 min	185°C	
Blätterteig mit Wurstfüllung	120-500 g	13-15 min	200°C	
Hähnchenkeule	120-500 g	18-22 min	185°C	

Speise	Min.-Max.	Zeit	Temperatur	Anmerkungen
Hähnchenbrust	120-500 g	10-15 min	185°C	
Frühlingsrolle	120-350 g	15-20 min	200°C	Ofenfertiges Produkt verwenden
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	120-500 g	10-15 min	200°C	Ofenfertiges Produkt verwenden
Tiefgefrorene Fischstäbchen	120-500 g	6-10 min	200°C	Ofenfertiges Produkt verwenden
Mozzarella-Sticks	120-500 g	8-10 min	185°C	Ofenfertiges Produkt verwenden
Gefülltes Gemüse	120-500 g	10 min	160°C	
Kuchen	160 g	20-25 min	160°C	Backblech verwenden
Quiche	200 g	20-22 min	185°C	Backblech oder Ofenform verwenden
Muffins	160 g	15-18 min	200°C	Backblech verwenden
Süße Snacks	200 g	20 min	160°C	Backblech oder Ofenform verwenden
Tiefgefrorene Zwiebelringe	450 g	15 min	200°C	

**HINWEIS:** Bitte beachten Sie, dass diese Einstellungen nur Orientierungswerte sind. Da sich die Speisen in puncto Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, können wir nicht die besten Einstellungen für Ihre Speisen garantieren.

### Tipps

Stellen Sie den Timer auf die Hälfte der Zeit ein, die für das Rezept benötigt wird. Der Signalton des Timers weist Sie darauf hin, wann es Zeit ist, Ihr Essen zu wenden. Wenn Sie den Signalton des Timers hören, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen.

Addieren Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit, wenn Sie das Gerät nicht vorheizen.

## Reinigung und Lagerung

### Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung. Der Zylinderkorb und weitere Zubehörteile sind aus robustem Edelstahl hergestellt und spülmaschinenfest. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder -utensilien auf diesen Oberflächen. Hartnäckige Speisereste sollten zum leichten Entfernen in warmem Seifenwasser eingeweicht werden.

Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, und stellen Sie sicher, dass das Gerät vor der Reinigung vollständig abgekühlt ist.

1. Wischen Sie das Gerät außen mit einem warmen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel ab.
2. Öffnen Sie die Tür, um das Glas zu reinigen.
3. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit warmem Wasser, einem milden Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm.
4. Entfernen Sie Speisereste vom oberen Innenrost mit einer Reinigungsbürste.

### Lagerung

1. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Stellen Sie sicher, dass alle Komponenten sauber und trocken sind.
3. Stellen Sie das Gerät an einen sauberen und trockenen Ort.

## Entsorgung



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern an speziellen Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsunternehmen abgegeben werden muss.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen.	Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
	Sie haben das Gerät nicht durch die Einstellung der Zubereitungszeit und -temperatur eingeschaltet.	Stellen Sie die Zubereitungszeit und -temperatur ein. Prüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
Das Essen ist nicht gar.	Der Zylinderkorb ist zu voll.	Bereiten Sie kleinere Portionen für gleichmäßigeres Garen zu.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Erhöhen Sie die Temperatur und Garzeit.
Das Essen ist ungleichmäßig gegart.	Einige Speisen müssen während des Garprozesses gewendet werden.	Beachten Sie die Gebrauchsanleitung auf Seite 12 in diesem Benutzerhandbuch.
Aus dem Gerät steigt weißer Rauch auf.	Es wurde zu viel Öl verwendet.	Entfernen Sie überschüssiges Öl.
	Die Zubehörteile weisen überschüssige Fettreste vom vorherigen Garen auf.	Reinigen Sie den Zylinderkorb nach jeder Verwendung.
Pommes frites sind nicht gleichmäßig frittiert.	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische, feste Kartoffeln.
	Die Kartoffeln wurden nicht richtig vorbereitet.	Schneiden Sie die Kartoffeln in Streifen, blanchieren Sie sie und tupfen Sie sie trocken, um überschüssige Stärke zu entfernen.
Die Pommes frites sind nicht knusprig.	Rohe Pommes frites enthalten zu viel Wasser.	Trocknen Sie die Pommes frites sorgfältig, bevor Sie sie mit Öl beträufeln. Schneiden Sie die Pommes frites kleiner. Geben Sie etwas mehr Öl hinzu.

Code auf dem Display	Mögliche Ursache	Lösung
E1	Unterbrochener Stromkreis des Temperatursensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E2	Kurzschluss des Temperatursensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

**Istruzioni da conservare  
Solo per uso domestico**

**Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le fondamentali precauzioni di sicurezza. Non utilizzare l'apparecchio prima di aver letto fino in fondo questo manuale.**

**IMPORTANTE:  
PRIMA DI UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA, PRERISCALDARE A 200 °C PER 10 MINUTI PER PERMETTERE ALLO STRATO PROTETTIVO DI OLIO DI BRUCIARE. È NORMALE VEDERE DEL FUMO.**

**PRECAUZIONI IMPORTANTI**

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, seguire sempre le fondamentali precauzioni di sicurezza, tra cui:

1. NON IMMERGERE MAI nell'acqua l'apparecchio, perché contiene componenti elettrici ed elementi riscaldanti. Non risciacquare sotto il rubinetto.
2. PER EVITARE SCOSSE ELETTRICHE, NON versare alcun tipo di liquido nell'unità principale.
3. Questo apparecchio è provvisto di spina VDE. Per RIDURRE IL RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE, se la spina non entra correttamente nella presa, capovolgere la spina. Se ancora non entra, rivolgersi a un elettricista qualificato. NON TENTARE di modificare la spina in alcun modo.
4. ASSICURARSI che l'apparecchio sia collegato a una presa di corrente dedicata. Assicurarsi sempre che la spina sia inserita correttamente nella presa di

- corrente. Non collegare altri apparecchi alla stessa presa.
5. Per evitare che gli alimenti entrino in contatto con il pannello superiore interno e la resistenza, NON RIEMPIRE TROPPO il cestello cilindrico.
6. NON COPRIRE le bocchette per l'entrata o l'uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione. Così facendo non si potrà ottenere una cottura uniforme mentre si potrebbe danneggiare l'apparecchio o provocarne il surriscaldamento.
7. NON VERSARE MAI olio nel cestello cilindrico. Potreste causare incendi e arrecare lesioni personali.
8. Durante la cottura, la temperatura interna dell'apparecchio raggiunge diverse centinaia di gradi centigradi. PER EVITARE LESIONI PERSONALI, non inserire mai le mani all'interno dell'apparecchio a meno che non si sia completamente raffreddato.
9. Questo apparecchio NON È ADATTO ALL'USO da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile o abbiano ricevuto istruzioni adeguate sull'uso dell'apparecchio. Questo apparecchio NON È ADATTO ALL'USO da parte di bambini di età inferiore agli 8 anni.
10. Durante la cottura NON APPOGGIARE l'apparecchio contro una parete o altri apparecchi. Lasciare almeno 12 cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non poggiare nulla sopra l'apparecchio.
11. NON UTILIZZARE l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono in qualche modo danneggiati.
12. NON METTERE l'apparecchio sul piano di cottura.
13. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi, FARLO SOSTITUIRE dal produttore, da un centro assistenza o da un tecnico qualificato.
14. Tenere apparecchio e cavo di alimentazione FUORI DALLA PORTATA dei bambini quando è in funzione o si sta raffreddando.
15. TENERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE LONTANO da superfici calde. NON collegare il cavo di alimentazione né azionare i comandi con le mani bagnate.
16. NON COLLEGARE MAI l'apparecchio a un timer esterno o a un comando a distanza separato.



17. NON UTILIZZARE MAI l'apparecchio con prolunghe di qualsiasi tipo.
18. NON UTILIZZARE l'apparecchio a contatto o in prossimità di materiali combustibili, come tovaglie e tende.
19. NON UTILIZZARE l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
20. NON LASCIARE MAI l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
21. Durante il funzionamento, dalle bocchette per l'uscita dell'aria viene rilasciata aria calda. TENERE MANI E VISO a distanza di sicurezza dalle bocchette di uscita dell'aria. Mantenersi a distanza delle bocchette dell'aria anche quando si toglie il cestello cilindrico dall'apparecchio.  
La superficie esterna dell'apparecchio potrebbe surriscaldarsi durante l'uso. Il cestello cilindrico SARÀ CALDO. INDOSSARE guanti da friggitrice o utilizzare la presa per il girarrosto quando si maneggiano componenti o superfici calde.
22. Se l'apparecchio emette fumo nero, SCOLLEGARLO IMMEDIATAMENTE dalla presa di corrente e attendere che smetta di fumare prima di rimuovere il contenuto della friggitrice ad aria.
23. Allo scadere del tempo, la cottura si interromperà ma la ventola continuerà a funzionare per 30 secondi per raffreddare l'apparecchio.
24. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie orizzontale piana, stabile e non infiammabile.
25. Questo apparecchio è destinato al solo uso domestico. Non è destinato all'uso in ambienti commerciali o per la vendita al dettaglio.
26. Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali, o se non viene utilizzato secondo le istruzioni contenute nel manuale utente, la garanzia decade e il produttore non sarà ritenuto responsabile per danni.
27. Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica dopo l'uso.
28. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo, pulirlo o riporlo.
29. Assicurarsi che gli alimenti preparati con questo apparecchio risultino di colore giallo dorato dopo la cottura, e non scuro o marrone. Rimuovere i resti bruciati.
30. Attenzione, superficie calda!

31. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni d'età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, qualora abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
32. Tenere l'apparecchio ed il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini al di sotto degli 8 anni di età;

### Importante

1. Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, lavare a mano il cestello cilindrico e gli altri accessori da cucina. Quindi pulire l'esterno e l'interno dell'apparecchio con un panno umido caldo e un detergente delicato. Infine, utilizzare la funzione di preriscaldamento per riscaldare l'apparecchio qualche minuto e bruciare eventuali residui.
2. L'apparecchio potrebbe emettere fumo al primo utilizzo. Ciò non significa che sia difettoso. Il fumo si disperderà in pochi minuti.

### Protezione contro il surriscaldamento

In caso di guasto del sistema di controllo della temperatura interna, si attiverà il sistema di protezione dal surriscaldamento e l'apparecchio smetterà di funzionare. In tal caso, scollegare il cavo di alimentazione. Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente prima di farlo riparare o di riporlo.

### Spegnimento automatico

L'apparecchio è dotato di un dispositivo di spegnimento automatico che spegne l'apparecchio a fine corsa del timer. È possibile spegnere manualmente l'apparecchio utilizzando il pulsante di accensione. La ventola continuerà a funzionare per circa 30 secondi per raffreddare l'apparecchio.

### Energia elettrica

Se il circuito elettrico è sovraccarico di altri dispositivi, quest'apparecchio potrebbe non funzionare correttamente. Si dovrebbe collegare a una presa dedicata.

### Campi elettromagnetici

Questo apparecchio è conforme a tutte le norme sui campi elettromagnetici. Sulla base delle evidenze scientifiche disponibili, quest'apparecchio si può usare in tutta sicurezza se si maneggia correttamente e si seguono le istruzioni contenute in questo manuale utente.

## Parti e accessori



### 1. Unità principale e pannello di controllo

Consente di controllare le funzioni dell'apparecchio.

### 2. Bocchette d'aria

NON COPRIRE le bocchette d'aria quando l'apparecchio è in funzione.

### 3. Bocchette di emissione aria calda

NON COPRIRE le bocchette d'aria quando l'apparecchio è in funzione.

### 4. Cestello a rete (vassoio per essiccazione)

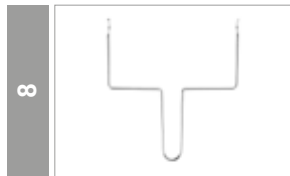
Da utilizzare per essiccare gli alimenti, preparare snack croccanti o riscaldare cibi come la pizza.

### 5. Cestello cilindrico (gabbia di cottura)

Ottimo per patatine fritte, noci tostate e altri snack. Utilizzare la presa per il girarrosto per inserire il cestello nell'apparecchio.

### 6. Vaschetta raccogli gocce

Collocare la vaschetta raccogli gocce sul fondo dell'unità principale per pulirlo meglio.



### 7. Albero girarrosto, forcelle e viti

Da usare per un arrosto o per un pollo intero. Introdurre con forza l'asta al centro del taglio di carne e per tutta la sua lunghezza. Far scorrere le forcelle sull'albero da entrambe le estremità nella carne, e bloccarle in posizione con le viti. Sull'albero ci sono delle rientranze per le viti. Se necessario, si possono regolare le viti più vicino al centro, ma mai verso le estremità.

**NOTA:** Assicurarsi che l'arrosto o il pollo non siano troppo grandi, in modo che possano ruotare liberamente all'interno del forno. Pollo: max. 2 kg, arrosto: max. 2,5-3 kg (a seconda del diametro della carne: fino a 15 cm di diametro).

### 8. Presa per il girarrosto

Da utilizzare per togliere l'arrosto o il pollo dopo la cottura nel girarrosto. Farlo scivolare sotto l'albero del girarrosto e sollevarlo delicatamente per estrarre il cibo dall'unità principale.

**NOTA:** Rimuovere tutti gli elementi in elenco dalla confezione. I modelli possono variare. Rimuovere eventuali pellicole protettive trasparenti o blu sui componenti.

### Avvertenze

**Forcelle, spiedini e altre parti metalliche di questo apparecchio sono affilate e si surriscaldano durante l'uso. Prestare sempre la massima attenzione per evitare lesioni personali. Indossare guanti protettivi da forno.**

## Specifiche dell'unità

Numero di modello..... GLA-1006A  
Alimentazione..... 220-240V~ 50/60Hz  
Potenza nominale..... 1800W

Capacità ..... 12L  
Temperatura ..... 80~200 °C  
Schermo..... Touch screen a LED

## Utilizzo degli accessori

### Inserimento della vaschetta raccogliocce nell'unità principale

1. Collocare la vaschetta raccogliocce sul fondo dell'unità principale.
2. La vaschetta permette una maggiore pulizia.

### Inserimento del cestello a rete (vassoio per essiccazione) nell'unità principale

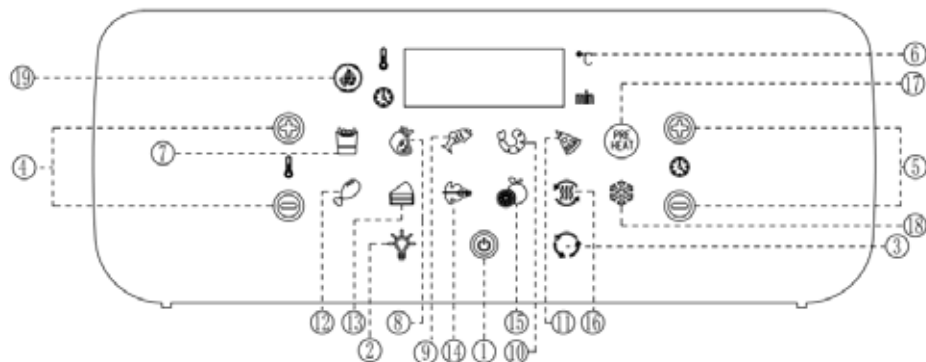
1. Inserire il vassoio per essiccazione nell'unità principale facendolo scorrere lungo le scanalature laterali e sul bordo posteriore.
2. Collocare il vassoio vicino alla resistenza in alto per una cottura più rapida e una maggiore croccantezza.
3. Quando si maneggia il vassoio per essiccazione, se l'apparecchio è caldo, utilizzare sempre guanti da forno.



### Rimozione del cestello cilindrico (gabbia di cottura) e dello spiedo del girarrosto dall'unità principale

1. Aprire lo sportello dell'unità principale per mettere in pausa il ciclo di cottura o spegnere l'apparecchio premendo il pulsante di accensione.
2. Inserire la presa per il girarrosto sotto l'albero del girarrosto.
3. Sollevare leggermente il lato destro della presa per il girarrosto per liberare la staffa, quindi muoverlo verso destra finché il lato sinistro dell'albero non scivola fuori dall'incavo dell'albero del girarrosto.
4. Togliere il cestello cilindrico o lo spiedo dall'unità principale usando la massima cautela.

## Uso del pannello di controllo digitale



### 1. Uso del pannello di controllo digitale

Una volta collegato l'apparecchio alla presa elettrica, si illumina il pulsante di accensione. Premendo una volta il pulsante di accensione si illuminerà l'intero pannello. Premendo il pulsante di accensione una seconda volta si attiverà il processo di cottura alla temperatura predefinita di 185 °C per 15 minuti.

Premendo il pulsante di accensione in qualsiasi momento durante il processo di cottura l'apparecchio si spegnerà, il display si spegnerà immediatamente e la spia di funzionamento si spegnerà entro 30 secondi.

La ventola continuerà a funzionare per 30 secondi per raffreddare l'apparecchio.

### 2. Luce interna

Premendo questo pulsante è possibile controllare lo stato di avanzamento della cottura mentre l'apparecchio è in funzione.

**NOTA:** L'apertura dello sportello durante il processo di cottura metterà in pausa l'apparecchio. Se si apre lo sportello, si accende la luce interna.

### 3. Pulsante di rotazione

Questo pulsante serve per la modalità girarrosto. Questa funzione si può utilizzare con qualsiasi impostazione predefinita. L'icona lampeggia durante l'uso.

### 4. Pulsanti di controllo della temperatura

### 5. Pulsanti di controllo del tempo di cottura

Questi pulsanti consentono di selezionare il tempo di cottura a intervalli di un minuto, da 1 minuto a 90 minuti, in tutte le modalità, tranne il tempo di essiccazione per il quale gli intervalli sono di 30 minuti, da 2 a 24 ore.

### 7. Display digitale a LED

Durante il processo di cottura, il display digitale alternerà temperatura e tempo rimanente.

### 7-18. Impostazioni di cottura predefinite

Premendo uno qualsiasi dei pulsanti preimpostati si selezionano tempo di cottura e temperatura. Il processo di cottura si avvia automaticamente cinque secondi dopo la selezione della funzione preimpostata. In alternativa, dopo aver premuto il pulsante preimpostato premere il pulsante di accensione per avviare immediatamente l'apparecchio.

Le impostazioni predefinite si possono modificare con i pulsanti tempo e temperatura.

### 8. Icona della ventola

Questa icona lampeggia durante la cottura e continua a lampeggiare fino a 30 secondi dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

## Impostazioni di cottura predefinite

### Impostazioni predefinite

\* Il tempo di cottura di un pollo arrosto intero varia in base al peso. Servirsi di un termometro per carne per controllare la temperatura interna (v. tabella seguente).

Pulsante	Temperatura	Tempo di cottura
7. Patatine fritte	200°C	15 minuti
8. Bistecche/costolette	175°C	25 minuti
9. Pesce	165°C	15 minuti
10. Gamberetti	160°C	12 minuti
11. Pizza	180°C	15 minuti
12. Pollo	185°C	40 minuti
13. Cottura	160°C	30 minuti
14. Girarrosto	190°C	30 minuti
15. Essiccatore	30°C	2 ore
16. Tenere caldo	115°C	12 minuti
17. Preriscaldare	80°C	5 minuti
18. Cottura di cibi surgelati	200°C	20 minuti

### Utilizzo dell'apparecchio senza impostazioni predefinite

Una volta acquisita familiarità con l'apparecchio, è possibile iniziare a sperimentare tempi e temperature di cottura diversi.

#### Avvertenze

**Non inserire mai una teglia piena di olio da cucina o di altri liquidi nell'apparecchio!  
Potreste causare incendi o arrecare lesioni personali.**

## Istruzioni per l'uso

### Primo utilizzo dell'apparecchio

1. Leggere tutta la documentazione, gli adesivi e le etichette con le avvertenze.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, le etichette e gli adesivi.
3. Lavare tutte le parti e gli accessori utilizzati nel processo di cottura con acqua calda e sapone.  
**NOTA:** Solo gli accessori si possono lavare in lavastoviglie.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'unità principale con un panno pulito e umido.  
**NOTA:** Non lavare né immergere mai l'unità principale nell'acqua.  
**NOTA:** Non mettere mai teglie con olio o liquidi di alcun tipo nell'apparecchio. Quest'apparecchio utilizza solo aria calda.

### Preparazione per l'uso

1. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana, orizzontale e resistente al calore.
2. Selezionare l'accessorio giusto per la ricetta.  
**NOTA:** Prima del primo utilizzo e dopo ogni utilizzo, lavare a mano il cestello cilindrico e gli altri accessori da cucina. Quindi pulire l'esterno e l'interno dell'unità principale con un panno umido caldo e un detergente delicato. Infine, utilizzare l'impostazione di preriscaldamento per riscaldare l'unità principale per alcuni minuti per bruciare eventuali residui.

### Apparecchio versatile

L'apparecchio è progettato per cucinare un'ampia varietà di alimenti. Le tabelle contenute in questo manuale servono per ottenere i migliori risultati. Fare riferimento ad esse per impostare tempo di cottura, temperatura e quantità di cibo corretti.

#### Avvertenze

**NON mettere MAI nulla sopra l'apparecchio.  
NON coprire MAI le bocchette d'aria sulla parte superiore e posteriore dell'apparecchio.  
NON mettere MAI teglie con olio o liquidi di alcun tipo nell'apparecchio. Quest'apparecchio utilizza solo aria calda.  
NON utilizzare MAI lo sportello dell'apparecchio per appoggiarvi un cestello per friggere pieno di cibo. Il cestello potrebbe danneggiare lo sportello o provocare il ribaltamento dell'apparecchio. Potreste arrecare lesioni personali.  
Usare SEMPRE guanti da forno per maneggiare una teglia calda.**

# Istruzioni per l'uso

## Uso dell'apparecchio

1. Mettere gli ingredienti su un vassoio per essiccazione, su uno degli accessori del girarrosto o nel cestello cilindrico.
2. Inserire il vassoio per essiccazione, lo spiedo o il cestello cilindrico nell'apparecchio e chiudere lo sportello. Collegare il cavo di alimentazione a una presa dedicata.
3. Quando il cestello cilindrico o il girarrosto sono al loro posto, premere una volta il pulsante di accensione.
4. Selezionare una funzione preimpostata o impostare manualmente la temperatura e il tempo di cottura.
5. L'apparecchio avvierà automaticamente il ciclo di cottura pochi secondi dopo aver premuto un pulsante preimpostato. In alternativa, è possibile premere il pulsante di accensione per avviare immediatamente il ciclo di cottura dopo aver impostato manualmente tempo di cottura e temperatura.

**NOTA:** È possibile aprire lo sportello in qualsiasi momento per controllare il girarrosto e il punto di cottura.

**NOTA:** Consultare le tabelle contenute in questo manuale per determinare le impostazioni corrette.

## Consigli

- Gli alimenti più piccoli di solito richiedono tempi di cottura minori rispetto a quelli più grandi.
- Grandi quantità di cibo richiedono solo un tempo di cottura leggermente più lungo rispetto a piccole quantità.
- Capovolgere o girare cibi più piccoli a metà del processo di cottura assicura che tutti i pezzi siano fritti in modo uniforme.
- Si consiglia di vaporizzare un po' di olio vegetale sulle patate fresche per renderle più croccanti. Se si vuole aggiungere un filo d'olio, farlo appena prima della cottura.
- In questo apparecchio è possibile cuocere anche spuntini che di solito si cucinano in un forno normale.
- Usare l'impasto pronto per preparare spuntini ripieni in modo facile e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche tempi di cottura più brevi rispetto a quello fatto in casa.
- Mettere una teglia o una pirofila nell'apparecchio quando si cuoce una torta o una quiche o quando si cucinano cibi fragili o ripieni.

## Importante

Rimozione di cibi cotti o caldi

Per rimuovere cibi cotti o caldi, utilizzare la presa per il girarrosto e guanti da forno. La presa per il girarrosto si può usare anche con lo spiedo.

### Avvertenze

**Durante il processo di cottura, il cestello cilindrico e gli accessori diventano molto caldi. Se si estrae il cestello per controllare il punto di cottura, assicurarsi di avere un sottopentola o una superficie resistente al calore nelle vicinanze su cui poggiarlo. Non poggiare MAI il cestello cilindrico direttamente su un piano di lavoro o su un tavolo.**

**Gli accessori da cucina si surriscaldano con la frittura ad aria. Maneggiare con cura indossando guanti da forno per EVITARE LESIONI.**

# Impostazioni di cottura

## Impostazioni

La tabella seguente permette di individuare la temperatura e il tempo di cottura corretti per ottenere i migliori risultati. Man mano che si acquisisce familiarità con il processo di cottura, si possono regolare queste impostazioni in base ai propri gusti personali.

Alimento	Min.-Max.	Tempo di cottura	Temperatura	Note
Patatine fritte surgelate fini	160-400 gr	15-16 minuti	200°C	
Patatine fritte surgelate spesse	160-400 gr	15-20 minuti	200°C	
Patatine fritte fatte in casa	160-420 gr	10-16 minuti	200°C	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a spicchi fatte in casa	160-420 gr	18-22 minuti	185°C	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Patate a cubetti fatte in casa	160-400 gr	12-18 minuti	185°C	Aggiungere 1/2 cucchiaino d'olio
Frittelle di patate	130 gr	15-18 minuti	185°C	
Patate gratinate	250 gr	15-18 minuti	200°C	
Bistecca	120-500 gr	8-12 minuti	185°C	
Costolette di maiale	120-500 gr	10-14 minuti	185°C	
Hamburger	120-500 gr	7-14 minuti	185°C	
Salsiccia rivestita (sausage roll)	120-500 gr	13-15 minuti	200°C	
Cosce di pollo	120-500 gr	18-22 minuti	185°C	

Alimento	Min.-Max.	Tempo di cottura	Temperatura	Note
Petto di pollo	120-500 gr	10-15 minuti	185°C	
Involtini prima-vera	120-350 gr	15-20 minuti	200°C	Usare pronto da infornare
Bocconcini di pollo surgelati	120-500 gr	10-15 minuti	200°C	Usare pronto da infornare
Bastoncini di pesce surgelati	120-500 gr	6-10 minuti	200°C	Usare pronto da infornare
Bastoncini di mozzarella	120-500 gr	8-10 minuti	185°C	Usare pronto da infornare
Verdure ripiene	120-500 gr	10 minuti	160°C	
Torta	160 gr	20-25 minuti	160°C	Usare la teglia
Quiche	200 gr	20-22 minuti	185°C	Usare una teglia o una pirofila
Muffin	160 gr	15-18 minuti	200°C	Usando una teglia
Spuntini dolci	200 gr	20 minuti	160°C	Usare una teglia o una pirofila
Anelli di cipolla surgelati	450 gr	15 minuti	200°C	

**NOTA:** Queste impostazioni sono puramente indicative. Giacché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire le migliori impostazioni per ognuno.

## Consigli

Impostare il timer sulla metà del tempo necessario per la ricetta e il campanello del timer avviserà quando è il momento di capovolgere il cibo. Quando si sente il campanello del timer, il tempo di preparazione preimpostato è scaduto.

Aggiungere 3 minuti al tempo di cottura se si usa l'apparecchio a freddo.

## Pulizia e conservazione

### Pulizia

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo. Il cestello cilindrico e gli altri accessori sono realizzati in acciaio inossidabile e si possono lavare in lavastoviglie. Non utilizzare mai materiali o utensili abrasivi per la pulizia di queste superfici. Per rimuovere eventuali incrostazioni tenere a bagno in acqua calda con sapone.

Rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente e assicurarsi che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di pulirlo.

1. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno caldo e umido e un detergente delicato.
2. Per pulire il vetro, aprire lo sportello.
3. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda, un detergente delicato e una spugna non abrasiva.
4. Rimuovere i residui di cibo dal pannello superiore con una spazzola.

### Immazzinaggio

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciutti.
3. Riporre l'apparecchio in un luogo pulito e asciutto.

## Smaltimento



Il simbolo barrato accanto con un bidone della spazzatura su ruote indica che questo dispositivo è soggetto alla Direttiva 2012/19/UE. Questa direttiva stabilisce che alla fine del suo ciclo di vita, questo dispositivo non deve essere smaltito attraverso i normali rifiuti domestici, ma deve essere restituito a siti di raccolta speciali, depositi di riciclaggio o società di gestione dei rifiuti.

## Guida alla risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato.	Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente.
	L'apparecchio non è stato acceso impostando la temperatura del tempo di preparazione.	Impostare temperatura e tempo di cottura. Verificare che lo sportello sia chiuso.
Il cibo non è cotto.	Il cestello cilindrico è sovraccarico.	Usare pezzi più piccoli per friggere in modo più uniforme.
	La temperatura è impostata su un valore troppo basso.	Alzare temperatura e tempo di cottura.
Il cibo non è fritto in modo uniforme.	Alcuni alimenti devono essere girati durante il processo di cottura.	Vedere le istruzioni per l'uso in questo manuale a pagina 12.
Esce fumo bianco dall'apparecchio.	È stato usato troppo olio.	Rimuovere l'olio in eccesso.
	Gli accessori presentano residui di grasso in eccesso dalla precedente cottura.	Pulire il cestello cilindrico dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte non sono fritte in modo uniforme.	È stato usato il tipo sbagliato di patate.	Usare patate fresche e sode.
	Le patate non sono state preparate correttamente.	Tagliare le patate a strisce, sbollentarle e asciugarle tamponando per eliminare l'amido in eccesso.
Le patatine non sono croccanti.	Le patatine crude hanno troppa acqua.	Asciugare bene le patatine prima di irrorarle con l'olio. Farle più sottili. Aggiungere un po' d'olio.

Codice visualizzato	Possibile causa	Soluzione
E1	Circuito del sensore termico guasto	Contattare il servizio assistenza clienti.
E2	Cortocircuito del sensore termico	Contattare il servizio assistenza clienti.

Conserve estas instrucciones  
Para uso doméstico únicamente

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre hay que adoptar unas medidas de precaución básicas. No utilice el aparato antes de haber leído atentamente este manual.

**IMPORTANTE:**  
**ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ ESTE APARATO, PRECALIENTE A 200 °C DURANTE 10 MINUTOS PARA ELIMINAR EL REVESTIMIENTO PROTECTOR DE ACEITE. ES NORMAL QUE SE FORME UN POCO DE HUMO.**

### MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre hay que adoptar unas medidas de precaución básicas, incluyendo las siguientes:

1. NUNCA SUMERJA en agua el aparato, ya que contiene componentes eléctricos y resistencias. No lo aclare poniéndolo debajo del grifo.
2. PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO vierta ningún tipo de líquido en la unidad principal.
3. Este aparato cuenta con un enchufe VDE. Para REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA, si el enchufe no encaja bien en la toma de corriente en una posición, compruebe si encaja mejor en la posición girada. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. NO INTENTE modificar en modo alguno el enchufe.
4. ASEGÚRESE de enchufar el aparato en una toma de corriente no compartida

- con más aparatos. Asegúrese siempre de que el enchufe queda bien insertado en la toma de corriente. No enchufe ningún otro dispositivo a la misma toma.
5. Para evitar el contacto de los alimentos con la pantalla superior interior y la resistencia, **NO LLENE EN EXCESO** la cesta cilíndrica.
  6. **NO TAPE** los orificios de entrada o de salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento. De lo contrario, los alimentos no se cocinarán de manera uniforme y el aparato podría dañarse o recalentarse.
  7. **NUNCA VIERTA** aceite en la cesta cilíndrica. Si lo hace, podría provocar la aparición de fuego y sufrir lesiones personales.
  8. Al cocinar, la temperatura en el interior del aparato alcanza varios cientos de grados centígrados. **PARA EVITAR LESIONES PERSONALES**, no meta nunca las manos en el aparato a menos que se haya enfriado por completo.
  9. Este aparato **NO SE HA CONCEBIDO PARA QUE LO USEN** personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre el uso del aparato. Este aparato **NO SE HA CONCEBIDO PARA QUE LO USEN** menores de 8 años de edad.
  10. Al cocinar, **NO SITÚE** el aparato contra una pared o contra otros dispositivos. Deje un espacio libre de al menos 12 cm en la parte posterior, en los laterales y por encima del aparato. No ponga nada encima del aparato.
  11. **NO UTILICE** el aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato presentan algún signo de deterioro.
  12. No **COLOQUE** el aparato sobre placas de cocción.
  13. Si el cable de alimentación está deteriorado, **DEBE PEDIR SU SUSTITUCIÓN** al fabricante, a su servicio técnico o a cualquier otra persona igualmente calificada, para evitar riesgos.
  14. Mantenga el aparato y su cable de alimentación **FUERA DEL ALCANCE** de los niños mientras se encuentre en funcionamiento o se esté enfriando.
  15. **MANTENGA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ALEJADO** de superficies calientes. **NO enchufe** el cable de alimentación ni maneje los controles con las manos mojadas.

16. **NO CONECTE NUNCA** este aparato a un temporizador externo o a un sistema independiente de control remoto.
17. **NO UTILICE NUNCA** este aparato con un cable prolongador de ningún tipo.
18. **NO MANEJE** el aparato sobre o cerca de materiales que puedan arder, como manteles o cortinas.
19. **NO UTILICE** el aparato para fines distintos a los descritos en este manual.
20. **NUNCA DEJE** el aparato desatendido cuando se encuentra en funcionamiento.
21. Mientras está en funcionamiento, sale aire por los orificios de salida. **MAN-TENGA LAS MANOS Y LA CARA** a una distancia segura de los orificios de salida de aire. Evite también el aire al sacar la cesta cilíndrica del aparato.
22. La superficie exterior de la unidad puede calentarse durante su uso. La cesta cilíndrica **SE CALENTARÁ**. **PÓNGASE** manoplas de cocina para la freidora de aire o utilice el mango auxiliar cuando maneje componentes o superficies calientes.
23. Si el aparato desprende humo negro, **DESENCHUFE INMEDIATAMENTE** y espere a que deje de salir humo antes de retirar el contenido de la freidora.
24. Cuando ha transcurrido el tiempo marcado por el temporizador, se detiene la cocción, pero el ventilador seguirá funcionando durante unos 30 segundos para enfriar el aparato.
25. Maneje siempre el aparato sobre una superficie horizontal nivelada, estable y que no pueda arder.
26. El aparato se ha concebido para uso doméstico normal únicamente. No se ha concebido para su uso en entornos comerciales o de distribución.
27. Si el aparato se utiliza indebidamente o para fines profesionales o semiprofesionales, o si no se utiliza de acuerdo con las instrucciones que se indican en este manual del usuario, la garantía queda invalidada y el fabricante no podrá ser considerado responsable de ningún daño.
28. Desenchufe siempre el aparato después de su uso.
29. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o guardarlo.
30. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato salen cocinados con un tono dorado-amarillento, en lugar de oscuro o marrón. Retire los



restos quemados.

31. ¡Tenga cuidado con las superficies calientes!
32. Este aparato pueden usarlo los menores a partir de 8 años de edad y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que sea con supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con este aparato. No permita que los niños hagan tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.
33. El aparato y el cable de alimentación se deben guardar fuera del alcance de menores de 8 años.

### Importante

1. Antes de proceder al uso inicial y después de cada uso, lave a mano la cesta cilíndrica y el resto de accesorios para cocinar. A continuación, limpie el exterior y el interior del aparato con un paño humedecido con agua tibia y un detergente suave. Finalmente, utilice la función de precalentamiento para calentar el aparato durante unos minutos con el fin de desprender cualquier residuo.
2. La superficie de cocción puede desprender humo la primera vez que se usa. Esto no significa que presente ningún defecto. El humo desaparecerá en pocos minutos.

### Protección frente a sobrecalentamiento

Si el sistema interno de control de la temperatura falla, se activará el sistema de protección frente al sobrecalentamiento y el aparato no funcionará. Si esto ocurre, desenchufe el cable de alimentación. Deje que pase un tiempo para que el aparato se enfríe por completo antes de guardarlo o que lo reparen.

### Apagado automático

El aparato cuenta con un dispositivo integrado de desactivación que lo apagará automáticamente cuando el temporizador llegue a cero. Puede apagar manualmente el aparato utilizando el botón interruptor. El ventilador seguirá funcionando durante unos 30 segundos para enfriar el aparato.

### Alimentación eléctrica

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros dispositivos, este aparato podría funcionar mal. Este aparato debe conectarse a un enchufe no compartido con otros dispositivos.

### Campos electromagnéticos

Este aparato cumple todas las normas relativas a campos electromagnéticos. Si se maneja adecuadamente y de acuerdo con las instrucciones que se indican en este manual, el aparato es seguro para su uso basándose en las evidencias científicas disponibles en la actualidad.

## Piezas y accesorios



### 1. Unidad principal con panel de control

Permite controlar las funciones del aparato.

### 2. Orificios de entrada de aire

NO TAPE los orificios de entrada de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

### 3. Orificios de salida de aire caliente

NO TAPE los orificios de salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.

### 4. Bandeja de rejilla (bandeja de freír)

Se puede utilizar no solo para deshidratar, sino también para cocinar aperitivos crujientes o para recalentar alimentos, como la pizza.

### 5. Cesta cilíndrica (cestilla para asar)

Magnífica para patatas fritas, nueces tostadas u otros aperitivos. Utilice el mango auxiliar para colocar la cesta en el aparato.

### 6. Bandeja de goteo

Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad principal para facilitar la limpieza.

## 7. Juego de brocheta, pinchos y tornillos para horno

Se utilizan para asar carnes o pollos enteros. Atraviese con la brocheta la parte central de la pieza de carne. Deslice los pinchos desde cada extremo a lo largo de la brocheta hasta pinchar la carne y, a continuación, bloquéelos en su sitio con los tornillos. La brocheta tiene unas hendiduras para los tornillos. Si es necesario, puede ajustar los tornillos acercándolos al medio, pero no hacia los extremos.

**NOTA:** Asegúrese de que la pieza de carne o el pollo no son demasiado grandes, de modo que puedan girar libremente en el interior del horno. Pollo: máximo, 2 kg; carne: máximo, 2,5-3 kg (dependiendo del diámetro de la pieza: hasta 15 cm de diámetro).

## 8. Mango auxiliar (empuñadura de sujeción)

Se utiliza para retirar piezas de carne o pollos que se hayan preparado mediante el modo de asado con brocheta. Sitúelo bajo la brocheta y levántelo con cuidado para sacar los alimentos de la unidad principal.

**NOTA:** Desembale todos los componentes indicados en la lista. Pueden variar según los modelos. Retire las cubiertas de protección transparentes o azules de todos los componentes.

### Advertencia

Los pinchos, la brocheta y otras piezas metálicas de este aparato tienen bordes afilados y alcanzarán temperaturas extremadamente altas durante su uso.

Es preciso tener el máximo cuidado para evitar lesiones personales. Utilice manoplas o guantes de protección para hornos.

## Especificaciones de la unidad

Número del modelo .....	GLA-1006A	Capacidad.....	12L
Alimentación.....	220-240V~ 50/60Hz	Temperatura .....	80~200 °C
Potencia nominal .....	1800W	Pantalla.....	Pantalla LED táctil

## Uso de los accesorios

### Colocación de la bandeja de goteo en la unidad principal

1. Coloque la bandeja de goteo en la parte inferior de la unidad principal.
2. Utilícela para facilitar la limpieza.

### Colocación de la bandeja de rejilla (bandeja de freír) en la unidad principal

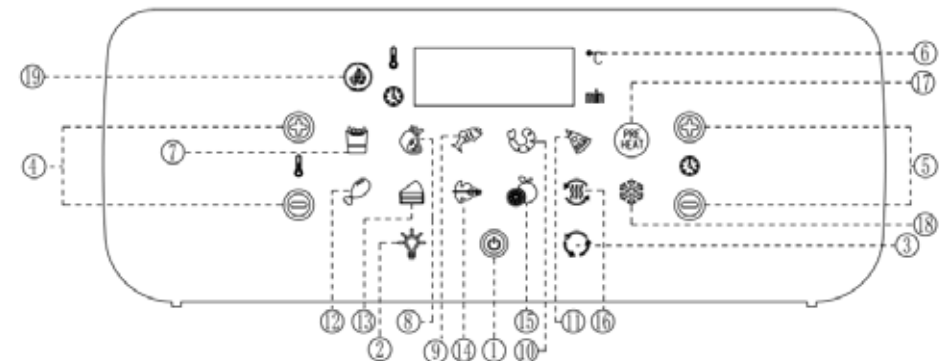
1. Ponga la bandeja de freír en la unidad principal deslizando a lo largo de las ranuras laterales hasta el resalte final.
2. Sitúe la bandeja de freír cerca de la resistencia superior para que la cocción sea más rápida y el resultado más crujiente.
3. Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule la bandeja de freír mientras el aparato esté caliente.



### Extracción de la cesta cilíndrica (cestil- la para asar) y la brocheta de la unidad principal

1. Abra la puerta de la unidad principal para poner en pausa el ciclo de cocción o apague la unidad pulsando el botón interruptor.
2. Inserte el mango auxiliar (empuñadura de sujeción) bajo la brocheta.
3. Eleve el lado derecho del mango auxiliar con una ligera inclinación que permita superar el soporte, a continuación desplace hacia la derecha hasta que el lado izquierdo de la brocheta salga deslizando del soporte giratorio.
4. Con cuidado, extraiga la cesta cilíndrica o la brocheta de la unidad principal.

## Uso del panel digital de control



## 1. Botón interruptor y de arranque-parada

Al enchufar el aparato, se ilumina el botón interruptor.

Pulsando el botón interruptor una vez, se iluminará todo el panel. Pulsando el botón interruptor una segunda vez, se activará el proceso de cocción a la temperatura predeterminada de 185 °C y durante un intervalo de 15 minutos.

Si se pulsa el botón interruptor en cualquier momento durante el proceso de cocción, se apagará el aparato, la pantalla se oscurecerá inmediatamente y el piloto indicador de funcionamiento se apagará al cabo de 30 segundos.

El ventilador seguirá funcionando durante 30 segundos para enfriar el aparato.

## 2. Luz interior

Pulsando este botón, se puede comprobar el avance de la cocción mientras que el aparato está en funcionamiento.

**NOTA:** Si se abre la puerta durante el proceso de cocción, el aparato se detendrá. La luz interior se encenderá si se abre la puerta.

## 3. Botón de rotación

Utilice este botón para cocinar con el modo de asado con brocheta. Esta función se puede usar con cualquier programa. El icono parpadeará cuando se encuentre en uso.

## 4. Botones de control de la temperatura

## 5. Botones de control del tiempo

Estos botones permiten seleccionar el tiempo de cocción por minutos, desde 1 minuto hasta 90 minutos, en todos los modos, excepto el tiempo de deshidratación, que funciona a intervalos de 30 minutos, entre 2 y 24 horas.

## 6. Pantalla LED digital

Durante el proceso de cocción, la pantalla digital mostrará alternativamente la temperatura y el tiempo restante.

## 7-18. Ajuste de programas de cocción

Pulsando cualquiera de los botones de programas, se puede seleccionar el tiempo y la temperatura.

El proceso de cocción se pone automáticamente en marcha cinco segundos después de haber seleccionado el programa. También se puede pulsar el botón interruptor después de haber pulsado el botón de programa para que el aparato se ponga en marcha inmediatamente.

Los programas se pueden modificar con los botones de tiempo y de temperatura.

## 8. Icono de ventilador

Este icono parpadeará cuando la cocción esté en proceso y seguirá parpadeando hasta 30 segundos después de haber apagado el aparato.

# Programas de cocción

## Valores programados

\* El tiempo de cocción para asar un pollo entero variará en función del peso. Utilice un termómetro para carne con el fin de comprobar la temperatura interna según se indica en la siguiente tabla.

Botón de programa	Temperatura	Tiempo
7. Patatas fritas	200°C	15 min
8. Filetes/chuletas	175°C	25 min
9. Pescado	165°C	15 min
10. Gambas	160°C	12 min
11. Pizza	180°C	15 min
12. Pollo	185°C	40 min
13. Hornear	160°C	30 min
14. Asado con brocheta	190°C	30 min
15. Deshidratar	30°C	2 horas
16. Mantener caliente	115°C	12 min
17. Precalentar	80°C	5 min
18. Cocinar alimentos congelados	200°C	20 min

## Uso del aparato sin programas

Una vez que se haya familiarizado con el aparato, podrá empezar a experimentar con sus propios tiempos y temperaturas de cocción.

### Advertencia

**¡No meta nunca una bandeja de horno con aceite o cualquier otro líquido en el aparato!**

**Si lo hace, podría provocar la aparición de fuego o sufrir lesiones personales.**

# Instrucciones de uso

## Uso del aparato por primera vez

1. Lea toda la documentación, las etiquetas y los adhesivos de advertencia.
2. Retire todos los materiales de empaquetado, las etiquetas y los adhesivos.
3. Lave todos los componentes y accesorios que se utilizan en el proceso de cocción con agua templada y jabón.

**NOTA:** Solo los accesorios se pueden lavar en el lavavajillas.

4. Pase un paño húmedo por dentro y por fuera de la unidad principal.

**NOTA:** Nunca lave o sumerja la unidad principal en agua.

**NOTA:** No meta nunca una bandeja de horno con aceite o cualquier otro tipo de líquido en el aparato. Este aparato emplea exclusivamente aire caliente.

## Preparación para el uso

1. Coloque el aparato sobre una superficie estable, nivelada, horizontal y resistente al calor.
2. Seleccione el accesorio de cocción adecuado para su receta.

**NOTA:** Antes de proceder al uso inicial y después de cada uso, lave a mano la cesta cilíndrica y el resto de accesorios para cocinar. A continuación, limpie el exterior y el interior de la unidad principal con un paño humedecido con agua tibia y un detergente suave. Finalmente, utilice la función de precalentamiento para calentar la unidad principal durante unos minutos con el fin de desprender cualquier residuo.

## Aparato versátil

El aparato se ha diseñado para preparar una amplia variedad de sus platos preferidos. Las tablas incluidas en este manual le ayudarán a conseguir unos resultados extraordinarios. Consulte esta información para conocer el tiempo adecuado, los valores de temperatura y las cantidades de alimento.

### Advertencia

**NUNCA ponga nada encima del aparato.**

**NUNCA tape los orificios de aireación situados en la parte superior y posterior del aparato.**

**NUNCA meta una bandeja de horno con aceite o cualquier otro tipo de líquido en el aparato. Este aparato emplea exclusivamente aire caliente.**

**NUNCA utilice la puerta del aparato para apoyar una cesta de freír llena de alimentos. La cesta para freír podría causar daños a la puerta del aparato o hacer que volcase el aparato. Esto podría provocar lesiones personales.**

**SIEMPRE use manoplas de cocina cuando manipule la bandeja de freír caliente.**

# Instrucciones de uso

## Uso del aparato

1. Ponga los ingredientes en una bandeja de freír, en uno de los accesorios de horneado o en la cesta cilíndrica.
2. Coloque la bandeja de freír, la brocheta o la cesta cilíndrica en el aparato y cierre la puerta. Enchufe el cable de alimentación a una toma que no esté compartida con otros aparatos.
3. Una vez colocada la cesta cilíndrica o la brocheta con los alimentos, pulse una vez el botón interruptor.
4. Seleccione un programa o ajuste manualmente la temperatura y, a continuación, el tiempo.
5. El aparato iniciará automáticamente el ciclo de cocción unos segundos después de pulsar el botón de programa. También puede pulsar el botón interruptor para comenzar el ciclo de cocción inmediatamente después de haber seleccionado manualmente el tiempo y la temperatura de cocción deseados.

**NOTA:** Puede abrir la puerta para comprobar cómo va el asado en cualquier momento durante el proceso.

**NOTA:** Consulte las tablas de este manual para determinar los valores adecuados.

## Consejos

- Los alimentos de menor tamaño requieren habitualmente un tiempo de cocción ligeramente más breve que los de tamaño mayor.
- Las cantidades grandes de alimentos solo requieren un tiempo de cocción ligeramente más prolongado que las cantidades pequeñas.
- Si voltea o gira las piezas de comida de pequeño tamaño en un punto intermedio del proceso de cocción, conseguirá que todas las piezas se fríen de manera uniforme.
- Una sugerencia para conseguir un resultado más crujiente es rociar un poco de aceite vegetal sobre las patatas crudas. Si añade un poco de aceite, hágalo justo antes de la cocción.
- Los aperitivos que se cocinan habitualmente en un horno normal también se pueden cocinar en este aparato.
- Utilice masa preparada para hacer aperitivos de manera más rápida y sencilla. Además, la masa preparada requiere menos tiempo de cocción que la masa casera.
- Coloque una bandeja o un plato de horno en el aparato para hornear un bizcocho o un quiche, o para cocinar alimentos delicados o rellenos.

## Importante

Extracción de alimentos cocinados o calientes

Para sacar los alimentos cocinados o calientes, utilice el mango auxiliar y manoplas de cocina. El mango auxiliar también se puede utilizar con la brocheta.

### Advertencia

**Durante el proceso de cocción, la cesta cilíndrica y el resto de accesorios pueden calentarse mucho. Cuando extraiga la cesta para comprobar su evolución, asegúrese de disponer al lado de un salvamanteles o una superficie resistente al calor para ponerla encima. NUNCA ponga la cesta cilíndrica directamente sobre una encimera o una mesa.**

**Los accesorios de cocción se calentarán durante el proceso de fritura con aire. Utilice manoplas de cocina y manéjelos con cuidado para EVITAR LESIONES.**

# Valores de cocción

## Ajustes

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la temperatura y el tiempo adecuados para conseguir los mejores resultados. A medida que se vaya familiarizando con el proceso de cocción, podrá ajustar estos valores para adaptarlos a sus propios gustos.

Alimento	Mín.-Máx.	Tiempo	Temperatura	Comentarios
Patatas fritas finas congeladas	160-400 g	15-16 min	200 °C	
Patatas fritas gruesas congeladas	160-400 g	15-20 min	200 °C	
Patatas fritas caseras	160-420 g	10-16 min	200 °C	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Patatas en cuña caseras	160-420 g	18-22 min	185 °C	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Patatas en cubos caseras	160-400 g	12-18 min	185 °C	Agregue 1/2 cucharada de aceite
Croquetas de patata	130 g	15-18 min	185 °C	
Gratín de patata	250 g	15-18 min	200 °C	
Filete	120-500 g	8-12 min	185 °C	
Chuletas de cerdo	120-500 g	10-14 min	185 °C	
Hamburguesa	120-500 g	7-14 min	185 °C	
Rollos de salchicha	120-500 g	13-15 min	200 °C	
Muslos de pollo	120-500 g	18-22 min	185 °C	

Alimento	Mín.-Máx.	Tiempo	Temperatura	Comentarios
Pechuga de pollo	120-500 g	10-15 min	185 °C	
Rollitos de primavera	120-350 g	15-20 min	200 °C	Use preparados para horno
Nuggets de pollo congelados	120-500 g	10-15 min	200 °C	Use preparados para horno
Palitos de pescado congelados	120-500 g	6-10 min	200 °C	Use preparados para horno
Palitos de mozzarella	120-500 g	8-10 min	185 °C	Use preparados para horno
Verduras rellenas	120-500 g	10 min	160 °C	
Bizcocho	160 g	20-25 min	160 °C	Use bandeja de horno
Quiche	200 g	20-22 min	185 °C	Use bandeja o plato de horno
Magdalenas	160 g	15-18 min	200 °C	Use bandeja de horno
Aperitivos dulces	200 g	20 min	160 °C	Use bandeja o plato de horno
Aros de cebolla congelados	450 g	15 min	200 °C	

**NOTA:** Tenga presente que estos valores son orientativos. Dado que los ingredientes son diferentes en origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar cuáles son los valores más adecuados para sus ingredientes.

### Consejos

Ajuste el temporizador a la mitad del tiempo necesario para la receta y la alarma le avisará cuando llegue el momento de dar la vuelta a la comida. Cuando escuche la alarma del temporizador, significará que ya ha pasado el tiempo de preparación programado.

Añada 3 minutos al tiempo de cocción si comienza con el aparato en frío.

## Limpieza y almacenamiento

### Limpieza

Limpie el aparato después de cada uso. La cesta cilíndrica y otros accesorios están fabricados en acero inoxidable resistente y se pueden lavar en el lavavajillas. No utilice nunca materiales o utensilios de limpieza abrasivos en estas superficies. Los alimentos que queden solidificados deben empaparse para poder eliminarlos con facilidad con agua caliente y jabón.

Desenchufe el aparato de la corriente y asegúrese de que el aparato se ha enfriado totalmente antes de proceder a la limpieza.

1. Limpie el exterior del aparato con un paño humedecido con agua tibia y un detergente suave.
2. Para limpiar el cristal, abra la puerta.
3. Limpie el interior del aparato con agua caliente, un detergente suave y una esponja no abrasiva.
4. Elimine los restos de alimentos de la pantalla superior con un cepillo de limpieza.

### Almacenamiento

1. Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente.
2. Asegúrese de que todos los componentes están limpios y secos.
3. Ponga el aparato en un lugar limpio y seco.

## Eliminación



El símbolo adyacente de un contenedor de basura tachado indica que este dispositivo está sujeto a la Directiva 2012/19/UE. Esta Directiva establece que, al final de su ciclo de vida, este dispositivo no debe ser desechado junto con el resto de los residuos domésticos, sino que se debe entregar en puntos limpios especiales, en depósitos de reciclado o a empresas de gestión de residuos.

## Resolución de problemas

Problema	Causa posible	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente.
	No ha activado el aparato ajustando el tiempo y la temperatura de preparación.	Ajuste el tiempo y la temperatura. Compruebe que la puerta está cerrada.
La comida no se ha cocinado.	La cesta cilíndrica está demasiado llena.	Haga lotes más pequeños para lograr una fritura más uniforme.
	La temperatura elegida es demasiado baja.	Eleve la temperatura y el tiempo de cocción.
La comida no se ha freído de modo uniforme.	Algunos alimentos precisan que se les dé la vuelta durante el proceso de cocción.	Consulte las instrucciones de operación de este manual, en la página 12.
Sale humo blanco del aparato.	Se ha utilizado demasiado aceite.	Retire el exceso de aceite.
	Los accesorios tienen un exceso de grasa residual de usos anteriores.	Limpie la cesta cilíndrica después de cada uso.
Las patatas fritas no se fríen de modo uniforme.	Se ha utilizado un tipo de patata inadecuado.	Utilice patatas frescas, con textura consistente.
	No se han preparado adecuadamente las patatas.	Corte las patatas en bastones, escáldelas y séquelas para eliminar el exceso de almidón.
Las patatas fritas no quedan crujientes.	Las patatas crudas tienen demasiada agua.	Seque adecuadamente las patatas antes de rociar sobre ellas aceite. Corte a un tamaño menor. Añada un poco más de aceite.

Código en la pantalla	Causa posible	Solución
E1	Interrupción en el circuito del sensor térmico	Llame al servicio de atención al cliente.
E2	Cortocircuito del sensor térmico	Llame al servicio de atención al cliente.

**Spara denna bruksanvisning  
Endast för hushållsbruk**

**Följ alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter när du använder elektriska apparater. Läs bruksanvisningen noggrant innan du tar denna apparat i bruk.**

**VIKTIGT:  
INNAN DU ANVÄNDER APPARATEN FÖR FÖRSTA  
GÅNGEN, FÖRVÄRM DEN 10 MINUTER VID 200 °C SÅ ATT  
SKYDDSBELÄGGNINGEN AV OLJA FÖRSVINNEN. DET ÄR  
NORMALT ATT DET OSAR NÅGOT.**

**VIKTIGA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER**

När elektriska apparater används måste allmänna säkerhetsåtgärder vidtas, inklusive följande:

1. SÄNK ALDRIG NER apparaten i vatten. Den innehåller elektriska komponenter och värmeelement. Skölj inte apparaten under kranen.
2. FÖR ATT UNDVIKA ELSTÖTAR, HÄLL INTE vätska av något slag i huvudenheten.
3. Denna apparat har en jordad stickkontakt. FÖR ATT MINSKA RISKEN FÖR ELSTÖTAR, vänd kontakten om den inte passar i eluttaget. Om den fortfarande inte passar, ta kontakt med en behörig elektriker. FÖRSÖK INTE själv anpassa kontakten på något sätt.
4. SE TILL att apparaten ansluts till rätt sorts eluttag. Kontrollera alltid att kontakten sitter ordentligt i eluttaget. Anslut inte några andra apparater till samma

uttag.

5. Se till att cylinderkorgen INTE ÄR FÖR FULL. Livsmedlen kan komma i kontakt med insidan av ugnen och värmeelementet.
6. TÄCK INTE ÖVER luftintagen eller ventilationsöppningarna när apparaten är på. Det förhindrar jämn tillagning och kan skada apparaten eller leda till överhettning.
7. HÄLL ALDRIG olja i cylinderkorgen. Det kan leda till brand och personskador.
8. Under tillagningen uppnår apparaten en invändig temperatur på flera hundra grader Celsius. FÖR ATT UNDVIKA PERSONSKADOR, vidrör aldrig insidan av apparaten med händerna såvida den inte har svalnat helt.
9. Den här apparaten ÄR INTE AVSEDD ATT ANVÄNDAS AV personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och/eller kunskap, såvida de inte övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet eller instrueras av denna person om hur apparaten ska användas. Denna apparat är INTE AVSEDD ATT ANVÄNDAS av barn under 8 år.
10. PLACERA INTE apparaten mot en vägg eller mot andra apparater när du lagar mat. Lämna minst 12 cm fritt utrymme på baksidan, sidorna och ovanför apparaten. Lägg inte något ovanpå apparaten.
11. ANVÄND INTE apparaten om kontakten, elsladden eller själva apparaten är skadad på något sätt.
12. STÄLL INTE apparaten ovanpå en spis.
13. Om elsladden är skadad, se till att den BYTS UT av tillverkaren, ett serviceombud eller annan behörig person. På så sätt undviks farliga situationer.
14. Förvara apparaten och elsladden UTOM RÄCKHÅLL för barn när apparaten är igång eller svalnar.
15. HÅLL ELSLADDEN BORTA från heta ytor. HANTERA INTE apparaten och sätt aldrig i stickkontakten i uttaget med våta händer.
16. ANSLUT ALDRIG denna apparat till en extern timer eller en separat fjärrkontroll.
17. ANVÄND ALDRIG apparaten med en förlängningsladd av något slag.
18. ANVÄND INTE apparaten på eller i närheten av brännbara material som dukar eller gardiner.
19. ANVÄND INTE apparaten för något annat ändamål än det som beskrivs i

denna bruksanvisning.

20. LÄMNA ALDRIG apparaten utan tillsyn när den är igång.
21. När apparaten är på släpps het luft ut genom ventilationsöppningarna. Se till att HÅLLA HÄNDERNA OCH ANSIKTET på säkert avstånd från ventilationsöppningarna. Undvik också hetluften när du lyfter ut cylinderkorgen ur apparaten.
22. Apparats utsida kan bli het under användningen. Cylinderkorgen BLIR HET. ANVÄND grytvantar eller det speciella lyftredskapet för att hantera heta delar eller ytor.
23. Om det osar svart rök från apparaten, DRA GENAST UR KONTAKTEN och vänta tills det slutar osa innan du tar ut innehålllet ur apparaten.
24. När timern har gått ut avbryts tillagningen, men fläkten fortsätter att gå i 30 sekunder för att kyla ned apparaten.
25. Använd alltid apparaten på en vågrät yta som är jämn, stabil och icke brännbar.
26. Den här apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i kommersiella miljöer eller i detaljhandeln.
27. Om apparaten används felaktigt eller för (halv)professionella ändamål eller om den inte används enligt instruktionerna i bruksanvisningen förfaller garantin och tillverkaren kan inte hållas ansvarig för eventuella skador.
28. Dra alltid ut kontakten ur eluttaget efter användningen.
29. Låt apparaten svalna cirka 30 minuter innan den hanteras, rengörs eller ställs undan.
30. Se till att ingredienserna som tillagas i den här apparaten blir gyllengula, inte (mörk)bruna. Ta bort brända rester.
31. Varning, het yta!
32. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under tillsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna. Låt inte barn leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
33. Apparaten och elsladden måste hållas utom räckhåll för barn under 8 år.

## Viktigt

1. Innan apparaten tas i bruk för första gången, och efter varje användning, ska cylinderkorgen och andra tillbehör diskas för hand. Torka av utsidan och insidan av apparaten med en varm, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Använd sedan förvärmningsinställningen för att värma apparaten några minuter så att eventuell beläggning försvinner.
2. Det kan osa om apparaten första gången den används. Det betyder inte att den är defekt. Efter ett par minuter kommer det att sluta osa.

## Överhettningsskydd

Om den invändiga termostaten inte fungerar korrekt kommer överhettningsskyddet att aktiveras och apparaten stängs av. Om detta händer, dra ur elsladden. Låt apparaten svalna helt innan den repareras eller ställs undan för förvaring.

### Automatisk avstängning

Apparaten har en inbyggd avstängningsanordning som automatiskt stänger av apparaten när timern har räknat ned. Du kan också stänga av apparaten för hand med hjälp av strömbrytaren. Fläkten fortsätter att gå i cirka 30 sekunder för att kyla ner apparaten.

## EI

Om för många (köks)apparater används samtidigt kan elsystemet överbelastas. Det kan leda till att denna apparat inte fungerar korrekt. Undvik att använda många elektriska apparater samtidigt över samma säkring.

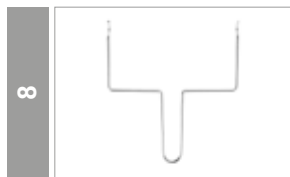
## Elektromagnetiska fält

Denna apparat uppfyller alla krav gällande elektromagnetiska fält. Om den hanteras korrekt och enligt instruktionerna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda, baserat på de vetenskapliga rön som finns att tillgå idag.



# SE

## Apparatens delar och tillbehör



### 1. Huvudenhet med kontrollpanel

Tydlig pekskärm för inställning av funktioner.

### 2. Luftintag

TÄCK INTE ÖVER luftintagen när apparaten är på.

### 3. Ventilationsöppningar för varmluft

TÄCK INTE ÖVER ventilationsöppningarna när apparaten är på.

### 4. Nätkorg (galler för krispig tillagning)

Kan användas till torkning, men även för att tillaga krispiga tilltugg eller värma upp pizzor m.m.

### 5. Cylinderkorg (korg till varmluftsfritering)

Perfekt för pommes frites, rostade nötter och andra tilltugg. Använd det speciella rotisseriredskapet för att placera cylinderkorgen i apparaten.

### 6. Droppbricka

Ställ brickan på botten av apparaten så blir det lättare att rengöra den.

### 7. Rotisserispett, gafflar och skruvar

Används för att grilla en hel kyckling eller stek. Stick spettet rakt genom kycklingen/steken. Stick "gafflarna" över spettet in i köttet från kortsidorna och fäst dem genom att dra åt skruvarna. På spettet finns fördjupningar för skruvarna. Du kan flytta skruvarna närmare mitten om så behövs, men inte utåt mot ändarna.

**OBS:** Se till att steken eller kycklingen inte är för stor så att den kan rotera fritt inuti ugnen. Kyckling: max 2 kg, stek: max 2,5-3 kg (beroende på köttets diameter: upp till 15 cm).

### 8. Rotisseriredskap (lyftredskap)

Använd detta speciella redskap för att ta ut en färdig stek eller kyckling som har tillagats med rotisserifunktionen. Placera redskapet under grillspettet (axeln) och lyft försiktigt ut maten ur apparaten.

**OBS:** Packa upp alla delar ur förpackningen. Modellerna kan skilja sig åt. Ta bort eventuell genomskinlig eller blå skyddsfilm från delarna.

### Varning

Gafflar, spett och andra metalldelar som ingår i denna apparat är vassa och blir extremt heta under användning. Stor försiktighet bör iakttas för att undvika personskador. Använd ordentliga grytvantar eller grytlappar.

## Tekniska specifikationer

Modellnum ..... GLA-1006A  
Strömförsörjni ..... 220-240V~ 50/60Hz  
Märkeffek ..... 1800W

Kapa ..... 12L  
Temperat ..... 80~200 °C  
Display ..... Pekskärm med LED

# Använda tillbehören

## Placera droppbrickan i huvudenheten

1. Ställ droppbrickan på botten av huvudenheten.
2. Det förenklar rengöringen.

## Placera nätkorgen (galler för krispig tillagning) i huvudenheten

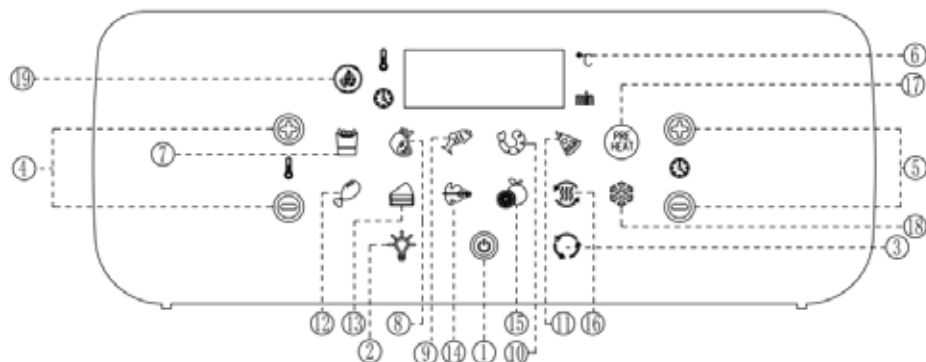
1. Placera nätkorgen i apparaten genom att skjuta in den längs med spåren på sidorna tills den lutar på det bakre stödet.
2. För snabbare tillagning och krispigare produkter, placera nätkorgen närmare värmeelementet upptill.
3. Använd alltid grytvantar när du hanterar den heta nätkorgen.



## Ta bort cylinderkorgen (korg till varmluftsfritering) och rotisserispettet från huvudenheten

1. För att avbryta tillagningen öppnar du luckan till huvudenheten eller stänger av apparaten genom att trycka på strömbrytaren.
2. Stick in rotisseriredskapet under spettet/axeln.
3. Lyft och vinkla den högra delen av redskapet lite för att lossa från fästet och skjut den sedan åt höger tills spettets vänstra del glider ur uttaget till rotisseriaxeln.
4. Ta försiktigt ut cylinderkorgen eller rotisserispettet ur huvudenheten.

# Använda den digitala kontrollpanelen



## 1. Strömbrytare (Start/stopp-knapp)

Strömbrytaren tänds när apparaten har anslutits till elnätet.

Om du trycker på strömbrytaren kommer hela kontrollpanelen att tändas. Om du trycker på strömbrytaren en gång till kommer följande tillagningsprocess att aktiveras: en standardtemperatur på 185 °C under 15 minuter.

När som helst under tillagningen kan man stänga av apparaten genom att trycka på strömbrytaren. Displayen slocknar då direkt och ljuset inuti fritösen slocknar inom 30 sekunder. Fläkten fortsätter att gå i 30 sekunder för att kyla ner apparaten.

## 2. Invändig belysning

Genom att trycka på den här knappen kan du kontrollera tillagningsprocessen medan apparaten är igång.

**OBS:** Om du öppnar luckan under tillagningen kommer apparaten att pausa. Den invändiga belysningen tänds om luckan öppnas.

## 3. Rotationsknapp

Använd den här knappen vid rotisseri (grillning med roterande spett). Funktionen kan användas tillsammans med valfritt förinställt program. Symbolen blinkar när denna funktion är igång.

## 4. Knappar för temperaturinställning

## 5. Knappar för tidsinställning

Med dessa knappar kan du välja tillagningstid per minut - från 1 minut till 90 minuter. Det gäller alla funktioner förutom torkning (då ställs tiden in med intervaller på 30 minuter, från 2 till 24 timmar).

## 6. Digital pekskärm med LED

Under tillagningen kommer pekskärmen att växla mellan temperatur och återstående tid.

## 7-18. Förinställda tillagningsprogram

Genom att trycka på en av dessa knappar väljer du ett förinställt tillagningsprogram med fast tid och temperatur.

Tillagningen startar automatiskt fem sekunder efter att önskat program har valts. Alternativt kan du trycka på strömbrytaren efter att ha valt program. Då startar apparaten omedelbart.

Förinställda inställningar kan åsidosättas med hjälp av knapparna för tid och temperatur.

## 8. Fläktsymbol

Denna symbol blinkar när tillagningen pågår och kommer att fortsätta att blinka upp till 30 sekunder efter att du stängt av apparaten.

## Tillagning med förinställda program

### Förinställda tillagningsprogram

\*Tillagningstiden för en hel kyckling kan variera beroende på vikt. Använd en köttermometer för att kontrollera den invändiga temperaturen enligt nedanstående tabell.

Knapp förinställt	Temperatur	Tid
7. Pommes frites	200°C	15 min
8. Biffar/kotletter	175°C	25 min
9. Fisk	165°C	15 min
10. Räkor	160°C	12 min
11. Pizza	180°C	15 min
12. Kyckling	185°C	40 min
13. Bakning	160°C	30 min
14. Rotisseri	190°C	30 min
15. Dehydrator (torkugn)	30°C	2 timmar
16. Varmhållning	115°C	12 min
17. Förvärm	80°C	5 min
18. Tillagning av fryst mat	200°C	20 min

### Använda apparaten utan förinställda program

När du har lärt känna apparaten kan du börja experimentera med egna tillagningstider och temperaturer.

#### Varning

Placera aldrig en plåt fylld med olja eller annan vätska i apparaten!  
Det kan leda till brand och personskador.

## Bruksanvisning

### Använda apparaten för första gången

- Läs alla anvisningar, varningsdekalerna och etiketter.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, dekalerna och etiketter.
- Diska alla lösa delar och tillbehör i varmt vatten med diskmedel.  
**OBS:** Endast tillbehören kan diskas i maskin.
- Torka av insidan och utsidan av huvudenheten med en ren, fuktig trasa.  
**OBS:** Tvätta aldrig och sänk aldrig ner huvudenheten i vatten.  
**OBS:** Placera aldrig en plåt med olja eller någon annan sorts vätska i apparaten. Den här apparaten använder endast varmluft.

### Innan du tar apparaten i bruk

- Ställ apparaten på en stadig, jämn, horisontal och värmetålig yta.
- Välj tillbehör till ditt recept.  
**OBS:** Innan apparaten tas i bruk för första gången, och efter varje användning, ska cylinderkorgen och andra tillbehör diskas för hand. Torka av utsidan och insidan av apparaten med en varm, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel. Använd sedan förvärmningsinställningen för att värma apparaten i några minuter så att eventuell beläggning försvinner.

### Mångsidig apparat

Med den här apparaten kan du tillaga många av dina favoriträtter. Tabellerna i bruksanvisningen hjälper dig att uppnå perfekt resultat. I tabellerna hittar du information om rätt tid, temperatur och mängd livsmedel.

#### Varning

Lägg **ALDRIG** något ovanpå apparaten.  
Täck **ALDRIG** för ventilationsöppningarna på ovsidan och baksidan av apparaten.  
Placera **ALDRIG** en plåt med olja eller någon annan sorts vätska i apparaten. Den här apparaten använder endast varmluft.  
Ställ **ALDRIG** nätkorgen fylld med mat på luckan. Nätkorgen kan skada luckan eller få apparaten att välta. Det kan leda till personskador.  
Använd **ALLTID** grytvantar när du hanterar den heta nätkorgen.

# Bruksanvisning

## Använda apparaten

1. Placera ingredienserna i nätkorgen, på ett av rotisseritillbehören eller i cylinderkorgen.
2. Placera nätkorgen, rotisserispettet eller cylinderkorgen i apparaten och stäng luckan. Sätt i elsladden i ett lämpligt eluttag.
3. När cylinderkorgen eller spettet med livsmedlen är på plats, tryck på strömbrytaren.
4. Välj en förinställd funktion eller ställ in temperatur och tid för hand.
5. Apparaten startar automatiskt ett par sekunder efter att du har tryckt på programknappen. Alternativt kan du trycka på strömbrytaren för att starta tillagningscykeln direkt efter att du har valt önskad tillagningstid och temperatur.

**OBS:** Du kan när som helst under tillagningen öppna luckan för att titta på spettet och hålla koll på tillagningen.

**OBS:** För rätt inställningar, se tabellerna i den här bruksanvisningen.

## Tips

- Tillagningstiden för små livsmedel är vanligtvis kortare än för stora livsmedel.
- Stora mängder av livsmedel behöver bara lite längre tillagningstid än små mängder.
- Genom att vända små livsmedel efter halva tillagningstiden blir resultatet jämnare.
- Genom att stänka lite vegetabilisk olja på färsk potatis får man ett krispigare resultat. Om du tillsätter lite olja, gör det precis innan tillagningen.
- Produkter som vanligtvis tillagas i en vanlig ugn kan också tillredas i den här apparaten.
- Använd köpt färdig deg (t.ex. smördeg) för snabb och enkel tillagning av fyllda tilltugg. Tillagningstiden för färdig deg är också kortare än för hemgjord deg.
- Ställ en bakplåt eller ugnform i apparaten när du bakar mjuka kakor eller paj, eller när du tillagar ömtåliga eller fyllda livsmedel.

## Viktigt

Ta ut färdig eller het mat

När du ska ta ut färdig eller het mat, använd rotisseriredskapet och grytvantar. Rotisseriredskapet kan också användas till rotisserispettet.

### Varning

**Under tillagningen kommer cylinderkorgen och andra tillbehör bli mycket heta. Om du tar ut korgen för att kontrollera tillagningsprocessen, se till att du har ett underlägg eller en värmetålig yta i närheten för att ställa korgen på. Ställ ALDRIG cylinderkorgen direkt på en köksbänk eller bordsyta. Under varmluftsriteringen kommer tillbehören att bli heta. För att UNDVIKA SKADOR, använd grytvantar och var uppmärksam.**

# Tillagningsprogram

## Inställningar

Nedanstående tabell hjälper dig att välja rätt temperatur och tid för att uppnå bästa möjliga resultat. När du har lärt känna apparaten kan du börja experimentera med inställningarna efter din egen smak.

Livsmedel	Min-Max	Tid	Temperatur	Kommentar
Tunna djupfrysta pommes frites	160-400 gram	15-16 min	200 °C	
Tjocka djupfrysta pommes frites	160-400 gram	15-20 min	200 °C	
Hemlagade pommes frites	160-420 gram	10-16 min	200 °C	Tillsätt 1/2 tsk olja
Hemlagade potatisklyftor	160-420 gram	18-22 min	185 °C	Tillsätt 1/2 tsk olja
Hemlagade potatistärningar	160-400 gram	12-18 min	185 °C	Tillsätt 1/2 tsk olja
Rårakor	130 gram	15-18 min	185 °C	
Potatisgratäng	250 gram	15-18 min	200 °C	
Stek	120-500 gram	8-12 min	185 °C	
Fläskkotletter	120-500 gram	10-14 min	185 °C	
Hamburgare	120-500 gram	7-14 min	185 °C	
Korv	120-500 gram	13-15 min	200 °C	
Kycklingben	120-500 gram	18-22 min	185 °C	

Livsmedel	Min-Max	Tid	Temperatur	Kommentar
Kycklingbröst	120–500 gram	10-15 min	185 °C	
Vårrullar	120–350 gram	15-20 min	200 °C	Använd ugnsfärdiga
Djupfrysta kycklingnuggets	120–500 gram	10-15 min	200 °C	Använd ugnsfärdiga
Djupfrysta fiskpinnar	120–500 gram	6-10 min	200 °C	Använd ugnsfärdiga
Mozzarellasticks	120–500 gram	8-10 min	185 °C	Använd ugnsfärdiga
Fyllda grönsaker	120–500 gram	10 min	160 °C	
Mjuk kaka	160 gram	20-25 min	160 °C	Använd bakplåt
Quiche	200 gram	20-22 min	185 °C	Använd bakplåt eller ugnsform
Muffins	160 gram	15-18 min	200 °C	Använd bakplåt
Söta tilltugg	200 gram	20 min	160 °C	Använd bakplåt eller ugnsform
Frysta lökringar	450 gram	15 min	200 °C	

**OBS:** Kom ihåg att inställningarna är ungefärliga. Eftersom ingredienser skiljer sig åt vad det gäller ursprung, storlek, form och märke, kan vi inte exakt ange vilken inställning som är bäst för dina ingredienser.

### Tips

Ställ in timern på halva tiden så blir du påmind när det är dags att vända på maten. När du hör timer-signalen har den förinställda tiden gått ut.

Öka tiden med 3 minuter om du startar med en kall apparat.

## Rengöring och förvaring

### Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning. Cylinderkorgen och de andra tillbehören är tillverkade av slitstarkt rostfritt stål och kan diskas i maskin. Använd aldrig slipande rengöringsmedel eller redskap. Om mat har bränt fast, blötlägg först tillbehöret och diska sedan i varmt vatten med diskmedel.

Ta ut kontakten ur eluttaget och se till att apparaten har svalnat ordentligt innan den rengörs.

1. Torka utsidan av apparaten med en varm, fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel.
2. Öppna luckan för att rengöra glasrutan.
3. Rengör apparatens insida med varmt vatten, ett mildt rengöringsmedel och en icke-slipande svamp.
4. Ta bort matrester från insidan av luckan med en borste.

### Förvaring

1. Dra ut kontakten och låt apparaten svalna.
2. Se till att alla delar är rena och torra.
3. Förvara apparaten på ett rent, torrt ställe.

## Kassering



Symbolen med en överkorsad soptunna på hjul betyder att apparaten omfattas av direktiv 2012/19/EU. I detta direktiv anges att enheten vid slutet av sin livslängd inte får kasseras som vanligt hushållsavfall utan måste lämnas till en speciell samlingsplats, återvinningsdepå eller avfallshandlingsföretag.

# Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till eluttaget.	Sätt i kontakten i eluttaget.
	Du har inte satt på apparaten genom att välja tillagningstid och temperatur.	Ställ in önskad temperatur och tid. Kontrollera att luckan är stängd.
Maten tillagas inte.	Cylinderkorgen är överfull.	Använd mindre portioner för jämnare tillagning.
	Temperaturinställningen är för låg.	Öka temperaturen och tillagningstiden.
Maten tillagas inte jämnt.	Vissa livsmedel måste vändas under tillagningsprocessen.	Se instruktionerna på sida 12 i denna bruksanvisning.
Det osar vitt från apparaten.	För mycket olja har använts.	Ta bort överflödiga olja.
	Rester av fett finns kvar på tillbehören från förra tillagningen.	Rengör cylinderkorgen efter varje användning.
Pommes fritesen är inte jämnt stekta.	Fel typ av potatis har använts.	Använd färsk, fast potatis.
	Potatisen har inte tillagats på rätt sätt.	Skär potatisen i strimlor, blanchera dem och dutta dem torra för att avlägsna överflödiga stärkelse.
Pommes fritesen är inte knapriga.	Råa pommes frites innehåller för mycket vatten.	Torka av pommes frites innan du fuktar dem med olja. Skär dem i tunnare strimlor. Tillsätt lite mer olja.

Kod på displayen	Möjlig orsak	Lösning
E1	Termostaten är trasig.	Ring kundtjänsten.
E2	Termostaten har kortslutits.	Ring kundtjänsten.

Zachowaj tę instrukcję  
Tylko do użytku domowego

**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa. Nie używać urządzenia przed dokładnym zapoznaniem się z treścią niniejszej instrukcji.**

**WAŻNE!**  
**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM TEGO URZĄDZENIA NALEŻY ROZGRZAĆ JE DO 200°C I POZOSTAWIĆ WŁĄCZONE PRZEZ 10 MINUT, ABY UMOŻLIWIĆ WYPALENIE SIĘ OCHRONNEJ POWŁOKI OLEJU. POJAWIENIE SIĘ DYMU JEST NORMALNĄ SYTUACJĄ.**

## WAŻNE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. NIGDY NIE ZANURZAĆ w wodzie urządzenia, które zawiera komponenty elektryczne i elementy grzewcze. Nie służywać pod bieżącą wodą.
2. ABY UNIKNĄĆ PORAŻENIA PRĄDEM ELEKTRYCZNYM, NIE NALEŻY wlewać żadnych płynów do wnętrza jednostki głównej.
3. To urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z certyfikatem VDE. Aby ZMNIJSZYĆ RYZYKO PORAŻENIA ELEKTRYCZNEGO, jeśli wtyczka nie pasuje do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli po odwróceniu w dalszym ciągu nie pasuje do gniazdka, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. NIE NALEŻY w żaden sposób modyfikować wtyczki.
4. Urządzenie NALEŻY podłączać do przeznaczonego do tego celu gniazda ści-

- ennego. Należy zawsze upewnić się, że wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazda ściennego. Nie należy podłączać żadnych innych urządzeń do tego samego gniazdko.
5. Aby zapobiec kontaktowi żywności z górną osłoną i elementem grzejnym wewnątrz urządzenia, NIE NALEŻY PRZEPEŁNIAĆ kosza.
  6. NIE ZAKRYWAĆ wlotów i wylotów powietrza podczas pracy urządzenia. Unie-  
możliwi to równomierne opieczienie potrawy i może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia lub jego przegrzania.
  7. NIGDY nie wlewać oleju do kosza. Może to doprowadzić do pożaru i skut-  
kować obrażeniami ciała.
  8. Podczas pracy urządzenia temperatura w jego wnętrzu osiąga kilkaset stopni  
Celsjusza. ABY UNIKNĄĆ OBRAŻEŃ CIAŁA, nigdy nie należy wkładać rąk do  
wnętrza urządzenia, jeśli całkowicie nie ostygło.
  9. To urządzenie NIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU przez osoby o ogra-  
niczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych bądź  
nieposiadających odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują  
się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej lub zostały odpowiednio poin-  
struowane w zakresie jego obsługi. To urządzenie NIE JEST PRZEZNACZONE  
DO UŻYTKU przez dzieci poniżej 8. roku życia.
  10. Podczas pracy urządzenia NIE MOŻE ono stać bezpośrednio przy ścianie  
lub przy innych urządzeniach. Należy pozostawić co najmniej 12 cm wolnej  
przestrzeni z tyłu i po bokach oraz nad urządzeniem. Nie należy umieszczać  
niczego na urządzeniu.
  11. NIE UŻYWAĆ urządzenia, jeżeli wtyczka, przewód zasilający lub samo urząd-  
zenie są w jakikolwiek sposób uszkodzone.
  12. NIE UMIESZCZAĆ urządzenia na płycie kuchennej.
  13. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy ZLECIĆ JEGO WYMIANĘ  
producentowi, autoryzowanemu serwisowi lub osobie o podobnych kwalifi-  
kacjach, aby uniknąć zagrożenia.
  14. Gdy urządzenie jest w trakcie pracy lub stygnie, należy przechowywać je wraz  
z przewodem w miejscu NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI.
  15. PRZEWÓD ZASILAJĄCY NALEŻY TRZYMAĆ Z DALA od gorących powierzchni.  
NIE NALEŻY podłączać przewodu zasilającego ani dotykać elementów

- sterujących urządzenia mokrymi rękami.
16. NIGDY NIE NALEŻY PODŁĄCZAĆ tego urządzenia do zewnętrznego wyłączni-  
ka czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
  17. NIGDY NIE NALEŻY UŻYWAĆ tego urządzenia z jakiegokolwiek rodzaju prz-  
zedłużaczem.
  18. NIE NALEŻY UŻYWAĆ urządzenia na materiałach łatwopalnych, takich jak  
obruse i zasłony, lub w ich pobliżu.
  19. NIE NALEŻY UŻYWAĆ urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej  
instrukcji.
  20. NIGDY NIE NALEŻY ZOSTAWIAĆ włączonego urządzenia bez nadzoru.
  21. Podczas pracy urządzenia przez otwory wylotowe wypuszczane jest powie-  
trze. NIE ZBLIŻAĆ RĄK I TWARZY do otworów wylotu powietrza. Podczas  
wyjmowania kosza z urządzenia należy również unikać kontaktu z gorącym  
powietrzem.
  22. Zewnętrzna powierzchnia urządzenia może nagrzewać się podczas użytko-  
wania do wysokich temperatur. Kosz wewnątrz urządzenia BĘDZIE GORĄCY.  
Do dotykania gorących elementów lub gorących powierzchni NALEŻY UŻY-  
WAĆ rękawic kuchennych lub chwytaka.
  23. Jeśli z urządzenia wydobywa się czarny dym, należy NATYCHMIAST ODŁĄC-  
ZYĆ JE OD ZASILANIA, a przed usunięciem jego zawartości poczekać, aż  
przestanie wydobywać się z niego dym.
  24. Po upływie ustawionego czasu urządzenie się wyłączy, natomiast wentylator  
będzie pracował jeszcze przez 30 sekund, aby je schłodzić.
  25. Urządzenia należy zawsze używać na poziomej powierzchni, która jest równa,  
stabilna i niepalna.
  26. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do typowego użytku domowe-  
go. Nie jest ono przeznaczone do użytku w środowiskach komercyjnych lub  
handlowych.
  27. Korzystanie z urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem (do celów pro-  
fesjonalnych lub półprofesjonalnych), a także z instrukcją obsługi powoduje  
utrata gwarancji, a producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek  
wynik z niego szkody.
  28. Po użyciu urządzenia należy zawsze odłączać je od zasilania.

29. Przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na około 30 minut.
30. Produkty przygotowane w tym urządzeniu powinny przybrać złoty, a nie ciemny lub brązowy kolor. Należy usunąć spalone resztki.
31. Ostrożnie, gorąca powierzchnia!
32. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem. Dzieci nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji urządzenia bez nadzoru.
33. Urządzenie i przewód zasilający muszą być przechowywane w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

### Ważne!

1. Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy ręcznie umyć kosz oraz pozostałe akcesoria. Następnie przetrzeć zewnętrzną i wewnętrzną część urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu. Na koniec, korzystając z ustawienia nagrzewania, włączyć urządzenie na kilka minut, aby wypalić wszelkie pozostałości.
2. Przy pierwszym użyciu może dojść do zadymienia płyty. Nie oznacza to jednak, że jest ona wadliwa. Dym wypali się w ciągu kilku minut.

### Zabezpieczenie przed przegrzaniem

W przypadku awarii systemu kontroli temperatury wewnętrznej aktywowany zostanie system zabezpieczenia przed przegrzaniem i urządzenie zostanie wyłączone. W takim przypadku należy odłączyć przewód zasilający. Przed przystąpieniem do naprawy lub przechowywania należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

### Automatyczne wyłączenie

Urządzenie posiada wbudowany wyłącznik, który automatycznie wyłączy urządzenie, gdy czasomierz skończy odliczanie. Urządzenie można wyłączyć ręcznie za pomocą przycisku zasilania. Wentylator będzie pracował jeszcze przez około 30 sekund, aby schłodzić urządzenie.

### Energia elektryczna

Jeżeli obwód elektryczny jest przeciążony innymi urządzeniami, to urządzenie może nie działać prawidłowo. Powinno być ono zasilane z oddzielnego obwodu elektrycznego.

### Pola elektromagnetyczne

To urządzenie jest zgodne z wszystkimi normami dotyczącymi pól elektromagnetycznych. W oparciu o dostępne obecnie dowody naukowe w przypadku prawidłowej obsługi urządzenia zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi jest ono bezpieczne w użytkowaniu.

## Części i akcesoria



### 1. Jednostka główna z panelem sterowania

Umożliwia sterowanie funkcjami urządzenia.

### 2. Wloty powietrza

NIE NALEŻY ZAKRYWAĆ wlotów powietrza podczas pracy urządzenia.

### 3. Wyloty gorącego powietrza

NIE NALEŻY ZAKRYWAĆ wylotów powietrza podczas pracy urządzenia.

### 4. Ruszt

Może służyć nie tylko do suszenia, ale także do przygotowywania chrupiących przekąsek lub odgrzewania takich produktów jak pizza.

### 5. Kosz

Świetnie nadaje się do przygotowywania frytek, prażonych orzechów i innych przekąsek. Kosz umieszcza się w urządzeniu za pomocą chwytaka.

### 6. Tacka ociekowa

Tackę ociekową należy umieścić na dnie jednostki głównej, aby ułatwić jej czyszczenie.



## 7. Rożen, widelce i śruby

Służą do przygotowywania pieczeni lub opiekania całego kurczaka. Porcję mięsa należy nabić na środek rożna. Wsunąć widelce z obu stron rożna, docisnąć do mięsa, a następnie przymocować przy użyciu śrub. Na rożnie znajdują się wgłębienia na śruby. W razie potrzeby można przykręcić śruby bliżej środka, ale nigdy bliżej końców.

**UWAGA:** Należy zadbać o to, by pieczeń lub kurczak nie były zbyt duże, aby mogły swobodnie obracać się wewnątrz urządzenia. Kurczak: maks. 2 kg, pieczeń: maks. 2,5–3 kg (w zależności od średnicy mięsa: do 15 cm).

## 8. Chwytek

Służy do wyjmowania gotowych pieczeni i kurczaków, które zostały przygotowane w trybie rożna. Umieścić chwytek pod rożnem i delikatnie unieść, aby wyjąć potrawę z urządzenia.

**UWAGA:** Należy rozpakować wszystkie wymienione elementy. Modele mogą się różnić. Usunąć z elementów przezroczystą lub niebieską folię ochronną.

### Ostrzeżenie!

Widelce, szpikulce i inne metalowe części urządzenia są ostre i nagrzewają się do wysokich temperatur podczas jego pracy. Należy zachować szczególną ostrożność, aby nie doszło do obrażeń ciała. Należy używać rękawic kuchennych.

## Dane techniczne urządzenia

Numer modelu ..... GLA-1006A  
Zasilanie ..... 220-240V~ 50/60Hz  
Moc znamionowa ..... 1800W

Pojemność ..... 12L  
Temperatura: ..... 80~200 °C  
Wyświetlacz ..... Ekran dotykowy LED

## Korzystanie z akcesoriów

### Umieszczanie tacki ociekowej w jednostce głównej

1. Umieścić tackę ociekową na dnie jednostki głównej.
2. Ułatwia ona czyszczenie urządzenia.

### Umieszczanie rusztu w jednostce głównej

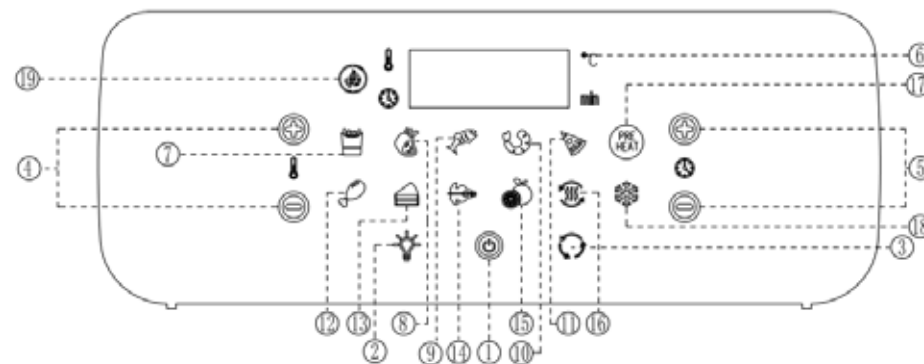
1. Umieścić ruszt w jednostce głównej, wsuwając go w rowki po bokach urządzenia, tak aby oparł się o jego tylną ścianę.
2. Aby skrócić czas przygotowania i uzyskać dodatkową chrupkość, należy umieścić ruszt bliżej górnego elementu grzejnego.
3. Gdy urządzenie jest gorące, do dotyknięcia rusztu należy zawsze używać rękawic kuchennych.



### Wyjmowanie kosza i rożna z jednostki głównej

1. Otworzyć drzwiczki jednostki głównej, aby zatrzymać pracę urządzenia lub wyłączyć je, naciskając przycisk zasilania.
2. Wsunąć chwytek pod rożen.
3. Unieść lekko prawą stronę chwytaka pod niewielkim kątem, aby zdjąć rożen ze wspornika, a następnie przesunąć w prawo, aż lewa strona rożna wysunie się z oprawy.
4. Ostrożnie wyjąć kosz lub rożen z jednostki głównej.

## Obsługa cyfrowego panelu sterowania



## 1. Przycisk zasilania / start-stop

Po podłączeniu urządzenia do prądu przycisk zasilania zaświeci się.

Po jednorazowym naciśnięciu przycisku zasilania podświetli się cały panel. Naciśnięcie przycisku zasilania po raz drugi spowoduje rozpoczęcie pracy urządzenia z domyślną temperaturą 185°C przez czas 15 minut.

Naciśnięcie przycisku zasilania w dowolnym momencie podczas pracy spowoduje wyłączenie urządzenia, co skutkuje natychmiastowym wygaszeniem wyświetlacza i zgaśnięciem kontrolki w ciągu 30 sekund.

Wentylator będzie pracował jeszcze przez 30 sekund, aby schłodzić urządzenie.

## 2. Światło wewnętrzne

Po naciśnięciu tego przycisku można sprawdzić postęp przygotowania potrawy podczas pracy urządzenia.

**UWAGA:** Otwarcie drzwiczek podczas pracy urządzenia spowoduje wstrzymanie jego działania. Po otwarciu drzwiczek zaświeci się światło wewnątrz urządzenia.

## 3. Przycisk obrotu

Ten przycisk używany jest w trybie różna. Funkcji tej można użyć z dowolnym ustawieniem wstępnym. Gdy funkcja jest w użyciu, jej ikona będzie migać.

## 4. Przyciski regulacji temperatury

## 5. Przyciski regulacji czasu

Przyciski te umożliwiają wybór czasu pracy urządzenia z dokładnością do jednej minuty, w zakresie od 1 do 90 minut we wszystkich trybach, z wyjątkiem czasu suszenia, dla którego można ustawić 30-minutowe przerwy, w zakresie od 2 do 24 godzin.

## 6. Wyświetlacz cyfrowy LED

Podczas pracy urządzenia wyświetlacz cyfrowy będzie na zmianę pokazywał temperaturę i pozostały czas pracy.

## 7-18. Ustawienia wstępne pracy urządzenia

Naciśnięcie któregoś z przycisków ustawień wstępnych powoduje wybór czasu i temperatury. Urządzenie rozpocznie pracę automatycznie pięć sekund po wybraniu zaprogramowanej funkcji. Alternatywnie po naciśnięciu przycisku ustawień wstępnych można nacisnąć przycisk zasilania, aby natychmiast uruchomić urządzenie.

Ustawienia wstępne można modyfikować przy użyciu przycisków czasu i temperatury.

## 8. Ikona wentylatora

Ikona ta będzie migać podczas pracy urządzenia, a po jego wyłączeniu jeszcze do 30 sekund.

# Ustawienia wstępne pracy urządzenia

## Ustawienia wstępne

\* Czas pieczenia całego kurczaka zależy od jego wagi. Za pomocą termometru do mięsa należy sprawdzić wewnętrzną temperaturę zgodnie z poniższą tabelą.

Przycisk ustawień wstępnych	Temperatura	Czas
7. Frytki	200°C	15 minut
8. Steki/kotlety	175°C	25 minut
9. Ryby	165°C	15 minut
10. Krewetki	160°C	12 minut
11. Pizza	180°C	15 minut
12. Kurczak	185°C	40 minut
13. Pieczenie	160°C	30 minut
14. Rożen	190°C	30 minut
15. Suszenie	30°C	2 uur
16. Utrzymanie ciepła	115°C	12 minut
17. Nagrzewanie	80°C	5 minut
18. Mrożonki	200°C	20 minut

## Korzystanie z urządzenia bez ustawień wstępnych

Po zapoznaniu się z urządzeniem można zacząć eksperymentować, ustawiając własne czasy i temperatury.

### Ostrzeżenie!

**Nigdy nie należy wkładać do urządzenia blachy do pieczenia, na której znajduje się olej spożywczy lub inny płyn!**

**Może to doprowadzić do pożaru lub skutkować obrażeniami ciała.**

# Instrukcja obsługi

## Pierwsze użycie urządzenia

1. Należy zapoznać się z całą dokumentacją, naklejkami i etykietami ostrzegawczymi.
2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe, etykiety i naklejki.
3. Umyć wszystkie części i akcesoria używane w procesie przygotowania potraw ciepłą wodą z mydłem.

**UWAGA:** Tylko akcesoria nadają się do mycia w zmywarce.

Przetrzeć wewnętrzną i zewnętrzną część jednostki głównej czystą, wilgotną ściereczką.

**UWAGA:** Nigdy nie myć ani nie zanurzać jednostki głównej w wodzie.

**UWAGA:** Nigdy nie umieszczać w urządzeniu blachy do pieczenia, na której znajduje się olej lub jakikolwiek inny płyn. Do przygotowania potraw urządzenie wykorzystuje wyłącznie gorące powietrze.

## Przygotowanie do użycia

1. Ustawić urządzenie na stabilnej, równej, poziomej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
2. Wybrać akcesorium odpowiednie dla danego przepisu.

**UWAGA:** Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy ręcznie umyć kosz oraz pozostałe akcesoria. Następnie przetrzeć zewnętrzną i wewnętrzną część jednostki głównej ciepłą, wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu. Na koniec, korzystając z ustawienia nagrzewania, włączyć jednostkę główną na kilka minut, aby wypalić wszelkie pozostałości.

## Uniwersalność

Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania szerokiej gamy potraw. Zamieszczone w tej instrukcji tabele pomogą w uzyskaniu doskonałych rezultatów. Należy zapoznać się z tymi informacjami, aby uzyskać informacje na temat prawidłowych ustawień czasu, temperatury i ilości pożywienia.

### Ostrzeżenie!

**NIGDY nie należy umieszczać niczego na urządzeniu.**

**NIGDY nie zakrywać otworów wentylacyjnych na górze i z tyłu urządzenia.**

**NIGDY nie umieszczać w urządzeniu blachy do pieczenia, na której znajduje się olej lub jakikolwiek inny płyn. Do przygotowania potraw urządzenie wykorzystuje wyłącznie gorące powietrze.**

**NIGDY nie używać drzwiczek urządzenia jako miejsca do odkładania kosza z jedzeniem. Kosz może uszkodzić drzwiczki urządzenia lub doprowadzić do jego przewrócenia. Może to spowodować obrażeniami ciała.**

**Do przenoszenia gorącej blachy do pieczenia należy ZAWSZE używać rękawic kuchennych.**

# Instrukcja obsługi

## Korzystanie z urządzenia

1. Ułożyć składniki na ruszcie, jednym z akcesoriów do rożna lub w koszu.
2. Włożyć ruszt, rożen lub kosz do urządzenia i zamknąć drzwiczki. Podłączyć przewód zasilający. Po umieszczeniu kosza lub rożna z jedzeniem na miejscu, należy nacisnąć przycisk zasilania.
3. Wybrać wstępnie zaprogramowaną funkcję lub ręcznie ustawić temperaturę, a następnie czas. Urządzenie automatycznie rozpocznie pracę kilka sekund po naciśnięciu przycisku ustawienia wstępnego. Alternatywnie można nacisnąć przycisk zasilania, aby rozpocząć pracę natychmiast po ręcznym wybraniu żądanego czasu i temperatury.

**UWAGA:** W dowolnym momencie pracy urządzenia można otworzyć jego drzwiczki, aby obejrzeć rożen i sprawdzić postęp przygotowania potrawy.

**UWAGA:** W celu ustalenia prawidłowych ustawień należy zapoznać się z tabelami zamieszczonymi w niniejszej instrukcji.

## Wskazówki

- Mniejsze produkty wymagają zazwyczaj nieco krótszego czasu przygotowania niż te o większych rozmiarach.
- Duże ilości jedzenia wymagają nieco dłuższego czasu przygotowania niż mniejsze ilości.
- Przewrócenie mniejszych produktów po upływie połowy czasu gwarantuje, że wszystkie kawałki będą równomiernie upieczone.
- Aby uzyskać większą chrupkość, zaleca się dodanie do świeżych ziemniaków odrobiny oleju roślinnego. W przypadku dodania oleju należy zrobić to tuż przed smażeniem.
- W tym urządzeniu można również przyrządzać przekąski, które zazwyczaj przyrządza się w zwykłym piekarniku.
- Można użyć gotowego ciasta, aby szybko i łatwo przygotować nadziewane przekąski. Gotowe ciasto wymaga również krótszego czasu gotowania niż ciasto własnej roboty.
- W przypadku pieczenia ciast, tart, a także delikatnych lub nadziewanych potraw, należy umieścić w urządzeniu blachę lub naczynie do pieczenia.

## Ważne!

Wymywanie gotowego lub gorącego jedzenia

Podczas wyjmowania gotowych lub gorących potraw należy używać chwytaka do rożna i rękawic kuchennych. Chwytaka można użyć również do wyjmowania rożna.

### Ostrzeżenie!

**Podczas przyrządzania potrawy kosz i inne akcesoria nagrzewają się do bardzo wysokich temperatur. Podczas wyjmowania kosza w celu sprawdzenia postępów przygotowania potrawy należy mieć pod ręką podstawkę lub żaroodporną powierzchnię, na której można go postawić. NIGDY nie należy stawiać kosza bezpośrednio na blacie lub stole.**

**Podczas procesu smażenia powietrzem akcesoria do gotowania nagrzewają się do wysokich temperatur. Aby UNIKNĄĆ OBRAŻEŃ, należy używać rękawic kuchennych i obchodzić się ostrożnie z gorącymi elementami.**

# Ustawienia trybów

## Ustawienia

Poniższa tabela pomoże w doborze odpowiedniej temperatury i czasu w celu uzyskania najlepszych rezultatów. Po zapoznaniu się ze sposobem działania urządzenia można dostosowywać te ustawienia do własnych upodobań.

Produkt spożywczy	Min. – maks.	Czas	Temperatura	Uwagi
Cienkie mrożone frytki	160-400 gr	15-16 minut	200 °C	
Grube mrożone frytki	160-400 gr	15-20 minut	200 °C	
Frytki domowej roboty	160-420 gr	10-16 minut	200 °C	Dodać 1/2 łyżki oleju
Łódeczki ziemniaczane domowej roboty	160-420 gr	18-22 minut	185 °C	Dodać 1/2 łyżki oleju
Kostki ziemniaczane domowej roboty	160-400 gr	12-18 minut	185 °C	Dodać 1/2 łyżki oleju
Placki ziemniaczane	130 gr	15-18 minut	185 °C	
Zapiekanka ziemniaczana	250 gr	15-18 minut	200 °C	
Stek	120–500 gr	8-12 minut	185 °C	
Kotlety schabowe	120–500 gr	10-14 minut	185 °C	
Hamburger	120–500 gr	7-14 minut	185 °C	
Kiełbaska w cieście	120–500 gr	13-15 minut	200 °C	
Nóżki kurczaka	120–500 gr	18-22 minut	185 °C	

Produkt spożywczy	Min. – maks.	Czas	Temperatura	Uwagi
Pierś z kurczaka	120–500 gr	10-15 minut	185 °C	
Sajgonki	120–350 gr	15-20 minut	200 °C	Używać gotowych produktów do pieczenia
Mrożone nuggetsy z kurczaka	120–500 gr	10-15 minut	200 °C	Używać gotowych produktów do pieczenia
Mrożone paluszki rybne	120–500 gr	6-10 minut	200 °C	Używać gotowych produktów do pieczenia
Paluszki serowe	120–500 gr	8-10 minut	185 °C	Używać gotowych produktów do pieczenia
Warzywa faszerowane	120–500 gr	10 minut	160 °C	
Ciasto	160 gr	20-25 minut	160 °C	Użyć blachy do pieczenia
Tarta	200 gr	20-22 minut	185 °C	Użyć blachy lub naczynia do pieczenia
Muffiny	160 gr	15-18 minut	200 °C	Użyć blachy do pieczenia
Słodkie przekąski	200 gr	20 minut	160 °C	Użyć blachy lub naczynia do pieczenia
Mrożone krążki cebulowe	450 gr	15 minut	200 °C	

**UWAGA:** Należy pamiętać, że podane ustawienia są tylko wskazówkami. Ponieważ składniki różnią się pod względem pochodzenia, wielkości, kształtu i marki, nie możemy zagwarantować optymalności ustawień dla konkretnych składników.

### Wskazówki

Ustawić czasomierz na połowę czasu potrzebnego do wykonania przepisu, a kiedy nadejdzie czas na obrócenie jedzenia, zasygnalizuje to sygnał dźwiękowy. Gdy czasomierz wyda sygnał dźwiękowy, oznacza to, że upłynął ustawiony czas przygotowywania potrawy. W przypadku rozpoczęcia przygotowania potrawy w nierozgrzanym urządzeniu należy doliczyć dodatkowe 3 minuty.

## Czyszczenie i przechowywanie

### Czyszczenie

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Kosz i inne akcesoria wykonane są z trwałej stali nierdzewnej i można je myć w zmywarce. Do czyszczenia tych powierzchni nie należy nigdy używać środków czyszczących ani przyborów o właściwościach ściernych. Aby ułatwić usunięcie pozostałości jedzenia, które do nich przywarły, należy namoczyć je w ciepłej wodzie z mydłem.

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyjąć przewód zasilający z gniazda ściennego i upewnić się, że urządzenie całkowicie ostygło.

1. Przetrzeć zewnętrzną część urządzenia ciepłą, wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu.
2. Aby wyczyścić szybę, należy otworzyć drzwiczki.
3. Wyczyścić wnętrze urządzenia za pomocą gorącej wody, łagodnego detergentu i gąbki nieściernej.
4. Usunąć resztki jedzenia z górnej osłony za pomocą szczotki do czyszczenia.

### Przechowywanie

1. Odłączyć urządzenie od zasilania i pozostawić do całkowitego ostygnięcia.
2. Upewnić się, że wszystkie elementy są czyste i suche.
3. Umieścić urządzenie w czystym, suchym miejscu.

## Usuwanie



Przedstawiony z boku symbol przekreślonego kosza na śmieci na kółkach oznacza, że urządzenie to podlega dyrektywie 2012/19/UE. Zgodnie z tą dyrektywą po zakończeniu okresu użytkowania urządzenia nie wolno wyrzucać go wraz ze zwykłymi śmieciami z gospodarstwa domowego. Należy oddać je do specjalnego punktu zbiórki, punktu recyklingu lub firmy zajmującej się gospodarką odpadami.

## Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone do prądu.	Podłączyć przewód zasilający do gniazda ściennego.
	Nie włączono urządzenia poprzez ustawienie temperatury i czasu pracy.	Ustawić temperaturę i czas. Sprawdzić, czy drzwiczki są zamknięte.
Jedzenie nie jest ugotowane.	Kosz jest przepełniony.	Aby uzyskać bardziej równomierne wysmażenie, należy przygotowywać na raz mniejszą ilość jedzenia.
	Ustawiona temperatura jest zbyt niska.	Podnieść temperaturę i wydłużyć czas gotowania..
Potrawy nie są równomiernie wysmażone.	Niektóre potrawy należy przewracać podczas procesu przygotowania.	Patrz wskazówki w niniejszej instrukcji na stronie 12.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Użyto zbyt dużo oleju.	Usunąć nadmiar oleju.
	Na akcesoriach znajduje się nadmiar tłuszczu pozostałego po poprzednim użyciu.	Czyścić kosz po każdym użyciu.
Frytki nie są równomiernie usmażone.	Użyto niewłaściwego rodzaju ziemniaka.	Należy używać świeżych, jędrnych ziemniaków.
	Ziemniaki nie zostały odpowiednio przygotowane.	Pokroić ziemniaki na frytki, zblanszować je i osuszyć, aby usunąć nadmiar skrobi.
Frytki nie są chrupiące.	Surowe frytki mają za dużo wody.	Wysuszyć frytki przed spryskaniem ich olejem. Pociąć na mniejsze części. Dodać nieco więcej oleju.

Kod na wyświetlaczu	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E1	Przerwany obwód czujnika termicznego	Skontaktować się z działem obsługi klienta
E2	Zwarcie czujnika termicznego	Skontaktować się z działem obsługi klienta

## Notes

---

## Notes

---



# BluMill



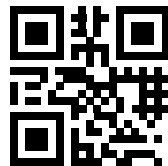
Distributed by: **OCG Retail**

Eemnesserweg 11-10

1251 NA Laren

the Netherlands

[klantenservice@omnichannelgroup.com](mailto:klantenservice@omnichannelgroup.com)



[www.blumill.shop](http://www.blumill.shop)