



Instruction manual
Bedienungsanleitung
Manuel d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

UK: Fryer oven
DE: Frittierofen
FR: Friteuse
NL: Heteluchtoven



ITEM: 871125219568

A.I.&E. Adriaan Mulderweg 9-11,
5657 EM Eindhoven,
The Netherlands

1800W
220-240V~50/60Hz

[UK] Dear Customer,
We are delighted that you have chosen our hot-air fryer.
Before using the device for the first time, please read the operating instructions carefully and keep them for future reference. If the device is given to someone else, it should always be accompanied by these operating instructions. They form an integral part of the device.



IMPORTANT NOTICES!
PLEASE KEEP FOR REFERENCE!

Explanation of the Symbols		Explanation of the Signal Words	
	Danger symbols: These symbols indicate risks of injury (e.g. from electricity or fire). Read through the associated safety notices carefully and follow them.	DANGER	warns of serious injuries and danger to life
	Supplementary information	WARNING	warns of possible serious injuries and danger to life
	Caution: hot surfaces!	CAUTION	warns of slight to moderate injuries
	Suitable for use with food.	NOTICE	warns of material damage

Safety Instructions



WARNING: Read all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device. Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire or injuries.

- 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 unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- The supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Animals must be kept away from the device and the connecting cable!



CAUTION: Hot Surfaces!

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only touch the handles and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves and the removal tool if necessary when handling the hot accessories.

- Never immerse the main unit and connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock from water.

- Never use the open door as a deposit surface! Hot accessories could damage the door. In addition, the device could tip over and present a risk of injury.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting, assembling, disassembling and cleaning the device.
After use do not unplug the item directly, but wait some minutes to let the item cool down.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Note the cleaning instructions in the “Cleaning” chapter!



DANGER – Risk of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms. Do not operate the device in rooms with high humidity.
- Should the main unit fall into water, cut off the power supply immediately. Do not attempt to pull the device out of the water while it is still connected to the mains power! Have the device checked in a specialist workshop before using it again.
- Never touch the device or the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



WARNING – Danger of Fire

- Do not use the device in rooms containing easily ignitable or explosive substances.
- Do not operate the device in the vicinity of combustible material. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper or plastic) on or in the device.
- Do not connect the device along with other consumers (with a high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).

- Do not insert anything into the ventilation openings of the device and make sure that these do not become clogged.
- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. Do not place any vessels filled with oil or other liquids into the device.
- Do not cover the device during operation in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fire blanket or a suitable fire extinguisher.



WARNING – Danger of Injury

- Keep children and animals away from plastic bags and films. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of small children and animals. There is a danger of strangulation.
- Make sure that the connected connecting cable does not present a trip hazard. The connecting cable must not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
- Take care when opening the door! There is a danger of scalding from hot steam.

NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- The device should only be connected to a properly installed socket. The socket must be readily accessible so that the connection to the mains can quickly be isolated. The mains voltage must match the technical data of the device.
- Do not use any extension cables.
- Unwind the connecting cable fully before connecting up the device.
- Remove the mains plug if a fault occurs during operation. Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out of the plug socket.
- Always pull the mains plug and never the connecting cable when disconnecting the device from the mains power. Do not pull or carry the device by the connecting cable.
- Always check the device for damage before putting it into operation. The device should only be used when it is undamaged, and in working order! Do not use the device if it has malfunctioned, fallen or been

dropped in water. Have it checked in a specialist workshop before using it again.

- Always place the device on a dry, even, firm and heat-resistant surface. Never place the device on a soft surface. The ventilation slots on the bottom of the device must not be covered. Otherwise it could overheat and be damaged.

- Do not place the device on or next to heat sources such as hobs or ovens. Keep naked flames, e.g. burning candles, away from the device and the connecting cable.

- Do not expose the device to extreme temperatures, persistent moisture, direct sunlight or impacts.

- Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).

- Never place objects on the device or the connecting cable.

- Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.

- After use the appliance needs to cooldown. Avoid to unplug the appliance from the net socket before the cooling process is finished and when the fan has stopped running. The remaining hot air can damage the appliance.

Intended Use

- This device works with hot air and is not a conventional fryer that is filled with oil or deep-frying fat. It is suitable for frying, baking, grilling, drying, keeping warm or de-frosting food. It generally works like a conventional fan oven.

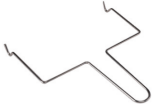
- The device is not suitable for preparing or heating liquids such as soups or sauces.

- The device is only suitable for private use, not for commercial use or use similar to home, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar.

- The device should only be used as described in these operating instructions. Any other use is deemed to be improper. Incorrect operation and incorrect handling may cause faults with the device and cause injury to the user.

- The following are excluded from the warranty: all defects caused by improper handling, damage or unauthorized attempts at repair. The same applies to normal wear and tear.

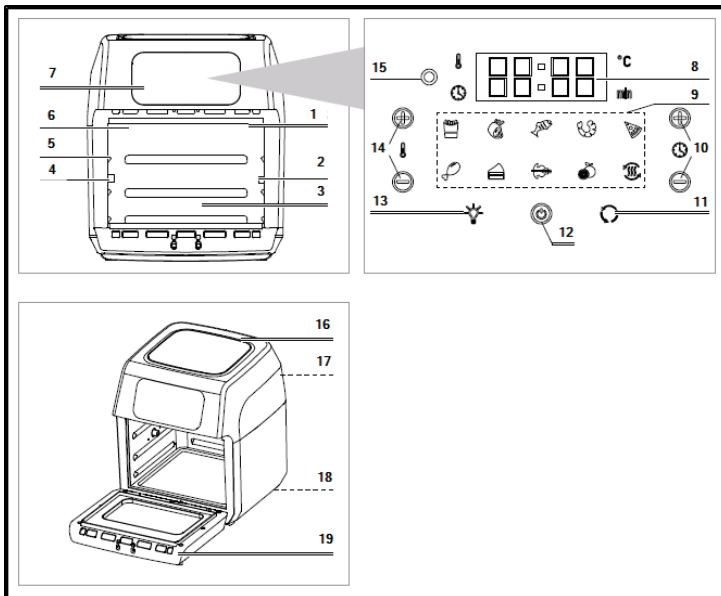
Items Supplied

	Main unit (1 x)
	Shaft of the rotisserie spit (1 x) Spit forks with locking screw (2 x)
	Removal tool (1 x)
	Baking rack (2x)
	Collecting tray (1x)

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device, but rather contact the customer service department. Remove any possible films, stickers or transport protection from the device.

Never remove the rating plate or any warnings!

Device Overview



1. Heating element
2. Support for the rotisserie spit (right)
3. Cooking space
4. Holder for the rotisserie spit (left)
5. Rails
6. Lighting
7. Control panel
8. Display (alternating display of temperature and remaining cooking time during operation)
9. 10 program buttons
10. + / - Increase / decrease the cooking time
11.  Switch rotating function (rotisserie spit) on/off
12.  On / Off button
13.  Switch the light in the device on/off
14. + / - Increase / decrease the temperature
15.  Fan symbol
16. Air inlet slots
17. Air outlet openings (on the back side)
18. Ventilation openings (on the bottom)
19. Door

Fat Collecting Tray

The fat collecting tray should always be inserted so that any dripping fat, crumbs or other food residues can be collected on it. It slides into the bottom of the cooking space.

Baking Racks

The baking racks are intended for drying. However, they can also be used for crisping, warming up etc.

The baking racks are slid onto the rails in the cooking space. The heating element is located at the top of the cooking space, i.e. the higher up a baking rack is placed, the more intense the heat is from above.

In the top section, the food is cooked faster and crispier. The middle position should be chosen to achieve even heating from all sides. The bottom rails are suitable for gentle cooking.

Rotisserie Spit

The rotisserie spit consists of the shaft and two spit forks. The rotisserie spit is suitable for grilling large pieces of meat, e.g. chicken, grilled or roast pork.

Assemble the rotisserie spit and insert it into the device:



PLEASE NOTE!

- The shaft contains two small round notches marking the outermost position of the locking screws. These must not be attached any further than the outer ends of the shaft to ensure that smooth operation is possible.
- Do not place any pieces that are too large onto the rotisserie spit so that it can rotate without any hindrance.

1. Slide one of the spit forks onto the shaft and lock it with the locking screws. The shaft contains a small round notch for the tip of the locking screw. In the case of smaller pieces of food, the spit forks can be secured more centrally on the shaft.
2. Slide the items you want to grill onto the spit fork.
3. Slide the other spit fork onto the shaft and food and lock it with the locking screw.
4. Plug one end of the shaft into the round holder on the left-hand side of the cooking space. Then hang the other end of the shaft into the support on the right-hand side of the cooking space.
5. Check that it fits securely. The rotisserie spit must not be able to rotate about its own axis when the device is switched off. If this is not the case, plug the left-hand end of the shaft deeper into the holder.

After use, remove the hot rotisserie spit from the cooking space using the removal tool (see the “Removal Tool” section). Always use oven gloves to remove the rotisserie spit forks and take off the grilled items

Removal Tool

The hot rotisserie spit is taken out of the cooking space using the removal tool.

1. Place the ends of the removal tool under the shaft.
2. First lift up the right-hand side of the shaft and move it forwards a little until the left end of the shaft is released from the holder.
3. Carefully lift the rotisserie spit out of the cooking space and place down on a heat-resistant surface.

Before Initial Use

1. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 15 minutes without any food in it (see the “Basic Use of the Device” chapter).
2. Thoroughly rinse all accessories. Follow the instructions in the “Cleaning” chapter to do this.

Basic Use of the Device



PLEASE NOTE!

- Do not place food that is still packed in plastic wrap or plastic bags in the device.
- Only ever place down the hot accessories on a heat-resistant surface.
- Make sure that the food that you would like to prepare does not come into contact with the heating element of the device.
- Keep the device clean. Any dirt and contamination could start to burn and possibly cause faults.



The door of the device must be closed for settings to be made and buttons to be pressed.

After switching off the device, the  fan continues to run for a few seconds to cool down the device. The fan symbol flashes.

The device has overheating protection. It switches off if it is overloaded. In this case, pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely.

1. Place the main unit on the kitchen unit or another dry, clean, flat and non-heated work surface. Ensure that there is sufficient clear space at all sides.

2. Completely unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.
3. Open the door.
4. Slide the fat collecting tray into the bottom of the cooking space.
5. Select a suitable accessory for the food that is to be prepared (see the "Accessories" chapter). You can also use a small casserole or baking dish and place it on a baking rack.
6. Process the food and place it on / in the accessory.
7. Attach this accessory in the device (see the "Accessories" chapter).
8. Close the door.
9. Press the  On / Off button. The displays on the control panel switch on. 185 °C and 15 minutes are preset.
10. Either set the temperature and cooking time manually with the buttons + / - and start the cooking process by pressing the  On / Off button or select one of the 10 programs.

Choose a program:

Touch the required program symbol. When it flashes, the program is activated and the device will turn on a few seconds later. As long as the symbol is flashing, a program change is possible. With the  On / Off button, the cooking process can be started immediately. The symbols represent the following pre-setting's:

Symbol	Program	Temperature	Cooking time
	Chips	200 °C	15 min
	Steaks / cutlets	175 °C	25 min
	Fish	165 °C	15 min
	Shrimps	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Chicken	185 °C	40 min
	Baking	160 °C	30 min
	Rotary grilling	190 °C	30 min
	Drying	30 °C	2 hours
	Heat up	115 °C	12 min



The temperatures and cooking times which are set for the programs are merely averages and should be adjusted if necessary. As the ingredients differ due to their origin, size, shape and quality, the actual cooking temperatures

and times may vary. **Make sure before serving that meat and poultry are thoroughly cooked.**

If needed, change the cooking time or temperature of a selected program with the buttons + / -.

11. If the rotisserie spit is used, touch the  button to start the rotating function. (Touching the  button again will stop the rotating function.)



Until you are properly familiar with the device, the condition of the food should be checked in between times to ensure that it does not burn. To do

this, switch on the light using the  button or open the door. When the door is opened, operation is interrupted automatically and the light switches on. Operation is resumed once the door is closed.

12. Once the cooking time has elapsed, the device switches off automatically and a beep is heard. If the device is to be stopped prematurely, press the  On / Off button.

13. Carefully open the door and take the cooked items out of the device. Only ever take out the rotisserie spit using the removal tool.

14. Remove the mains plug from the plug socket after use.

15. Allow the used accessories and device to cool down and then clean them (see the “Cleaning” chapter).

Cleaning



PLEASE NOTE!

■ Do not use any caustic or abrasive cleaning agents or scouring sponges for cleaning. These may damage the surface.

Clean the main unit and the used accessories after each use to prevent germ formation and burning of food residues. Do not allow food residues to dry on.

1. Do not immerse the main unit in water or other liquids! Do not place them in the dishwasher! If necessary, clean them with a damp cloth and a little detergent.

2. Rinse all other used parts with detergent and warm water or in the dishwasher. In the case of stubborn dirt, we recommend soaking the accessories in warm water and detergent beforehand.

3. Allow all parts to dry completely or dry them with a tea towel.

Technical Data

Model number: GLA-1006

Power supply: 220 - 240 V~ 50/ 60 Hz

Power: 1800 W

Capacity: 12 l

Timer: Up to 90 minutes; "Drying" program: up to 24 hours

Temperature setting: 80 °C – 200 °C

Troubleshooting

If the device does not work properly, first check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the following steps, contact the customer service department.



Do not attempt to repair an electrical device yourself!

Problem	Possible cause	Fix
The device does not work. The displays on the control panel do not switch on.	The door is not closed properly.	Close the door.
	The mains plug is not inserted correctly in the plug socket.	Push the mains plug into the plug socket as far as it will go.
	The plug socket is defective.	Try another plug socket.
	No mains voltage is present.	Check the fuse of the electrical distributor (fuse box).
	The overheating protection has been triggered.	Pull the mains plug out of the plug socket and allow the device to cool down completely. Then try again.
The fuse in the electrical distributor (fuse box) is triggered.	Too many devices connected to the same circuit.	Reduce the number of devices in the circuit.
The food has not been cooked evenly.	Different items of food with different cooking times have been prepared at the same time.	Place food with a longer cooking time in the device first, then add ingredients with a shorter cooking time later.
	Items of food which require different cooking temperatures have been prepared at the same time.	Prepare items of food with different cooking temperatures one after the other.
	The set cooking time was too short or the temperature too low.	Increase the cooking time or temperature.
	The baking rack is overfilled.	Reduce the amount of food.
	The items of food are piled on top of one another.	Spread the food and mix it around from time to time.

The food is slightly burnt.	The selected temperature is too high or the cooking time too long.	Reduce the temperature or cooking time.
Chips made from fresh potatoes are not crispy.	The potatoes contain too much water.	Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
During use, an unpleasant smell or smoke is detected.	The device is dirty	. Follow the instructions in the “Cleaning” chapter.
	The device is being used for the first time.	A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.
	Too much oil or grease.	Remove excess oil or grease.
Error messages <i>E1</i> or <i>E2</i>	The sensor is defective.	Contact the customer service department.

[DE] Sehr geehrter Kunde,
 Wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Heißluftfritteuse entschieden haben.
 Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte die Anleitung
 sorgfältig und bewahren Sie diese zum zukünftigen Nachschlagen auf. Wenn Sie
 das Gerät an eine andere Person weitergeben, sollte diese Bedienungsanleitung
 enthalten sein. Sie ist ein wesentlicher Bestandteil des Geräts.

WICHTIGE HINWEISE! BITTE ZUM

NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN!

Erläuterung der Symbole		Erläuterung der Warnhinweise	
	Gefahrensymbole: Diese Symbole weisen auf Verletzungsgefahren hin (z. B. durch Strom oder Feuer). Lesen Sie die zugehörigen Sicherheitshinweise sorgfältig und beachten Sie diese.	GEFAHR	Warnung vor schweren Verletzungen und Lebensgefahr
	Zusätzliche Informationen	WARNUNG	Warnung vor möglichen schweren Verletzungen und Lebensgefahr
	Achtung, heiße Oberflächen!	ACHTUNG	Warnung vor leichten bis mittelschweren Verletzungen
	Geeignet für den Einsatz mit Lebensmitteln	HINWEIS	Warnung vor Sachschäden

Sicherheitshinweise



WARNUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise, Anweisungen, Abbildungen und technischen Daten, die diesem Gerät beiliegen. Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Stromschlag, Feuer und/oder zu schweren Verletzungen führen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn diese beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung in der sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Das Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.
- Das Versorgungskabel sollte regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigungen überprüft werden. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Wenn das Versorgungskabel in irgendeiner Weise beschädigt ist, muss es zur Gefahrenvermeidung vom Hersteller oder dessen Vertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.
- Tiere müssen vom Gerät und vom Anschlusskabel ferngehalten werden!



ACHTUNG: Heiße Oberflächen!

Gerät und Zubehör werden während des Gebrauchs sehr heiß. Berühren Sie während oder nach dem Gebrauch des Geräts keinesfalls die heißen Teile! Berühren Sie während des Betriebs sowie unmittelbar nach dem Ausschalten des Geräts nur die Griffe und das Bedienfeld. Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es bewegen, reinigen oder einlagern. Verwenden Sie beim Umgang mit dem heißen Zubehör ggf. Ofenhandschuhe und das

Entnahmewerkzeug.

- Tauchen Sie das Hauptgerät und das Anschlusskabel keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten und achten Sie darauf, dass die Teile nicht ins Wasser fallen oder nass werden. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags durch das Wasser.
- Verwenden Sie die geöffnete Tür keinesfalls als Ablagefläche! Heißes Zubehör kann die Tür beschädigen. Außerdem kann das Gerät umkippen und eine Verletzungsgefahr darstellen.
- Das Gerät muss vor Transport, Montage, Demontage und Reinigung und wenn es unbeaufsichtigt ist vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie den Stecker nach dem Gebrauch nicht direkt aus der Steckdose, sondern warten Sie einige Minuten, um das Gerät abkühlen zu lassen.
- Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät vor. Tauschen Sie das Anschlusskabel nicht selbst aus. Falls das Gerät oder das Anschlusskabel beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Person in einer Fachwerkstatt ersetzt werden, um mögliche Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernsteuerung geeignet.
- Beachten Sie die Reinigungshinweise im Kapitel „Reinigung“!



GEFAHR – Stromschlaggefahr

- Verwenden und lagern Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen. Betreiben Sie das Gerät nicht in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Falls das Gerät ins Wasser fällt, unterbrechen Sie sofort die Stromversorgung. Versuchen Sie nicht, das Gerät aus dem Wasser zu ziehen, solange es an die Stromversorgung angeschlossen ist! Lassen Sie das Gerät vor der erneuten Verwendung von einer Fachkraft untersuchen.
- Berühren Sie das Gerät oder das Anschlusskabel keinesfalls mit nassen Händen, wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist.



WARNUNG – Brandgefahr

- Verwenden Sie das Gerät nicht in Räumen, die leicht entzündliche oder explosive Stoffe enthalten.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe brennbarer Materialien.

Legen Sie keine brennbaren Materialien (z. B. Pappe, Papier oder Kunststoff) auf oder in das Gerät.

- Schließen Sie das Gerät nicht zusammen mit anderen Geräten (mit hoher Wattzahl) an eine Mehrfachsteckdose an, um eine Überlastung und einen möglichen Kurzschluss (Brand) zu vermeiden.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen des Geräts und achten Sie darauf, dass diese nicht verstopfen.
- Achten Sie darauf, dass öl- und fetthaltige Lebensmittel nicht zu stark erhitzt werden. Stellen Sie keine mit Öl oder anderen Flüssigkeiten gefüllten Gefäße in das Gerät.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs keinesfalls ab, damit es nicht in Brand gerät.
- Im Fall eines Brandes: Nicht mit Wasser löschen! Ersticken Sie die Flammen mit einer Löschdecke oder einem geeigneten Feuerlöscher.



WARNUNG – Verletzungsgefahr

- Halten Sie Kinder und Tiere von Kunststofftüten und Folien fern. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel immer außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern und Tieren aufbewahrt wird. Es besteht die Gefahr des Strangulierens.
- Stellen Sie sicher, dass das Anschlusskabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Anschlusskabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterziehen des Geräts zu verhindern.
- Vorsicht beim Öffnen der Tür! Es besteht Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf.

HINWEIS – Gefahr von Material- und Sachschäden

- Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose angeschlossen werden. Die Steckdose muss gut zugänglich sein, damit die Stromversorgung schnell unterbrochen werden kann. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Geräts übereinstimmen.
- Kein Verlängerungskabel verwenden.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel vor Anschließen des Geräts vollständig ab.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn während des

Betriebs eine Störung auftritt. Schalten Sie im Normalbetrieb immer zuerst das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.

- Greifen Sie immer den Stecker und keinesfalls das Anschlusskabel, wenn Sie das Gerät ausstecken. Ziehen Sie nicht am Anschlusskabel und tragen Sie das Gerät nicht am Kabel.

- Überprüfen Sie das Gerät vor der Verwendung immer auf Beschädigungen. Das Gerät darf nur in unbeschädigtem und funktionsfähigen Zustand verwendet werden! Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es defekt ist, heruntergefallen ist oder ins Wasser gefallen ist. Lassen Sie das Gerät in diesen Fällen vor der erneuten Verwendung von einer Fachkraft untersuchen.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine trockene, ebene, feste und hitzebeständige Unterlage. Stellen Sie das Gerät nicht auf eine weiche Oberfläche. Die Lüftungsschlitze an der Unterseite des Geräts dürfen nicht abgedeckt werden. Andernfalls könnte das Gerät überhitzen und beschädigt werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder neben Wärmequellen wie Herdplatten oder Öfen. Halten Sie offene Flammen, z. B. brennende Kerzen, vom Gerät und vom Anschlusskabel fern.

- Setzen Sie das Gerät keinesfalls extremen Temperaturen oder Feuchtigkeit, direkter Sonneneinstrahlung oder Erschütterungen aus.

- Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder über scharfe Kanten verlegt wird und nicht mit heißen Oberflächen (z. B. des Geräts) in Berührung kommt.

- Stellen Sie keinesfalls Gegenstände auf das Gerät oder auf das Anschlusskabel.

- Verwenden Sie nur Originalzubehör des Herstellers, um sicherzustellen, dass keine Störungen auftreten, die die Funktion des Geräts beeinträchtigen, und um mögliche Schäden zu vermeiden.

- Nach dem Gebrauch muss das Gerät abklingen. Ziehen Sie das Gerät nicht aus der Steckdose, bevor der Kühlvorgang abgeschlossen ist und der Lüfter nicht mehr läuft. Die verbleibende heiße Luft kann das Gerät beschädigen.

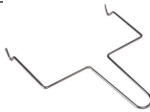
Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät arbeitet mit Heißluft und ist keine herkömmliche Fritteuse, die mit Öl oder Frittierfett gefüllt ist. Das Gerät eignet sich zum Braten, Backen, Grillen, Trocknen, Warmhalten und Auftauen von Speisen. Es arbeitet im Grunde wie ein

herkömmlicher Umluftofen.

- Das Gerät ist nicht zum Zubereiten oder Erhitzen von Flüssigkeiten wie Suppen oder Soßen geeignet.
- Das Gerät ist nur für den privaten Gebrauch geeignet, nicht für den gewerblichen oder haushaltsähnlichen Gebrauch, z. B. in Hotels, Pensionen, Büros, Mitarbeiterküchen oder ähnlichem.
- Das Gerät darf nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben verwendet werden. Jede andere Verwendung gilt als Missbrauch. Fehlerhafte Bedienung und unsachgemäße Handhabung können zu Störungen des Geräts und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind: alle Mängel in Folge unsachgemäßer Handhabung, Beschädigung oder eigenmächtiger Reparaturversuche. Gleiches gilt für normale Abnutzung und Verschleiß.

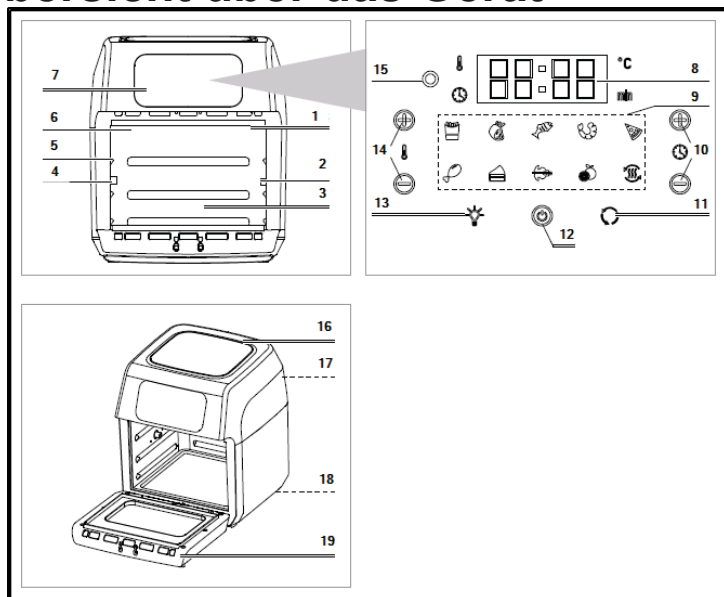
Lieferumfang

	Hauptgerät (1 Stk.)
	Welle für Drehspieß (1 Stk.) Spießgabeln mit Arretierschraube (2 Stk.)
	Entnahmewerkzeug (1 Stk.)
	Backrost (2 Stk.)
	Auffangschale (1 Stk.)

Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und alle Komponenten auf Transportschäden. Wenn Sie Beschädigungen feststellen, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst. Entfernen Sie alle Folien, Aufkleber und Transportschutzvorrichtungen von dem Gerät.

Entfernen Sie auf keinen Fall das Typenschild und die Warnhinweise!

Übersicht über das Gerät



1. Heizelement
2. Halterung für Drehspieß (rechts)
3. Garraum
4. Halter für Drehspieß (links)
5. Führungsschienen
6. Beleuchtung
7. Bedienfeld
8. Display (abwechselnde Anzeige von Temperatur und Restgarzeit während des Betriebs)
9. 10 Programmtasten
10. +/- Garzeit erhöhen/verringern
11.  Drehfunktion (Drehspieß) ein-/ausschalten
12.  Ein/Aus-Taste
13.  Beleuchtung des Geräts ein-/ausschalten
14. +/- Temperatur erhöhen/verringern
15.  Lüftersymbol
16. Lufteinlassöffnungen
17. Luftauslassöffnungen (Rückseite)
18. Belüftungsöffnungen (Unterseite)
19. Tür

Fettauffangschale

Die Fettauffangschale sollte stets eingesetzt werden, damit abtropfendes Fett, Krümel oder andere Speisereste aufgefangen werden. Sie wird in den Boden des Garraums geschoben.

Backroste

Die Backroste sind zum Trocknen vorgesehen. Sie können aber auch zum Erhöhen der Knusprigkeit, zum Aufwärmen usw. verwendet werden.

Die Backroste werden auf die Schienen im Garraum geschoben. Das Heizelement befindet sich im oberen Bereich des Garraums, d. h. je höher ein Backrost platziert ist, desto intensiver ist die Hitze von oben.

Im oberen Bereich werden Speisen schneller und knuspriger gegart. Die mittlere Position sollte gewählt werden, um ein gleichmäßiges Erwärmen von allen Seiten zu erreichen. Die unteren Schienen sind für schonendes Garen geeignet.

Drehspieß

Der Drehspieß besteht aus dem Schaft und zwei Spießgabeln. Der Drehspieß eignet sich zum Grillen von großen Fleischstücken, z. B. Hähnchen Schweinefleisch oder Schweinebraten.

Montieren Sie den Drehspieß und setzen Sie ihn in das Gerät ein:



BITTE BEACHTEN!

- Auf der Welle befinden sich zwei kleine runde Kerben, die die äußerste Position der Arretierschrauben markieren. Diese müssen am äußeren Enden der Welle angebracht werden, damit ein reibungsloser Betrieb sichergestellt ist.
- Platzieren Sie keine zu großen Teile auf dem Drehspieß, damit sich dieser ungehindert drehen kann.

1. Schieben Sie eine der Spießgabeln auf die Welle und arretieren Sie diese mit der Arretierschraube. Die Welle hat eine kleine runde Aussparung für die Spitze der Arretierschraube. Bei kleineren Speisestücken können die Spießgabeln weiter in der Mitte der Welle fixiert werden.
2. Schieben Sie das Grillgut auf die Spießgabel.
3. Schieben Sie die andere Spießgabel auf die Welle und das Grillgut und fixieren Sie diese mit der Arretierschraube.
4. Stecken Sie das eine Ende der Welle in die runde Halterung auf der linken Seite des Garraums. Hängen Sie das andere Ende der Welle dann in die Halterung auf der rechten Seite des Garraums.
5. Prüfen Sie den festen Sitz. Der Drehspieß darf sich bei ausgeschaltetem Gerät nicht drehen lassen. Sollte dies nicht der Fall sein, stecken Sie das linke Ende des Spießes tiefer in die Halterung.

Entfernen Sie den heißen Drehspeiß nach Abschluss der Zubereitung mit dem Entnahmewerkzeug aus dem Garraum (siehe Kapitel „Entnahmewerkzeug“). Verwenden Sie zum Entfernen der Drehspeißgabeln und zum Abnehmen des Grillguts immer Topfhandschuhe

Entnahmewerkzeug

Der heiße Drehspeiß wird mit dem Entnahmewerkzeug aus dem Garraum entnommen.

1. Legen Sie die Enden des Entnahmewerkzeugs unter die Welle.
2. Heben Sie zuerst die rechte Seite der Welle an und schieben Sie diese ein Stück nach vorne, bis sich das linke Ende der Welle aus der Halterung löst.
3. Heben Sie den Drehspeiß vorsichtig aus dem Garraum und legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.

Vor der ersten Verwendung

1. Das Gerät sollte bei der ersten Verwendung ohne Lebensmittel betrieben werden, da es durch Beschichtungsrückstände zu einer gewissen Rauch- und Geruchsentwicklung kommen kann. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten ohne eingelegte Speisen auf der höchsten Temperaturstufe aufheizen (siehe Kapitel „Grundlegende Verwendung des Geräts“).
2. Spülen Sie alle Zubehörteile gründlich ab. Beachten Sie dazu die Hinweise im Kapitel „Reinigung“.

Grundlegende Verwendung des Geräts



BITTE BEACHTEN!

- Legen Sie keine Speisen in das Gerät, die noch in Frischhaltefolie oder Kunststoff verpackt sind.
- Legen Sie heißes Zubehör stets auf einer hitzebeständigen Unterlage ab.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, nicht mit dem Heizelement des Geräts in Berührung kommen.
- Halten Sie das Gerät stets sauber. Schmutz und Verunreinigungen können zu Verbrennungen und unter Umständen zu Störungen führen.



Die Tür des Geräts muss geschlossen sein, damit Einstellungen vorgenommen und Tasten gedrückt werden können.

Nach Ausschalten des Geräts läuft der Lüfter  noch einige Sekunden nach, um das Gerät abzukühlen. Das Lüftersymbol blinkt.

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Es schaltet sich bei einer Überlastung automatisch ab. Ziehen Sie in diesem Fall den Stecker aus der

Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

1. Stellen Sie das Hauptgerät auf die Küchenarbeitsplatte oder eine andere trockene, saubere, ebene und nicht beheizte Arbeitsfläche. Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist.
2. Wickeln Sie das Anschlusskabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.
3. Öffnen Sie die Tür.
4. Schieben Sie die Fettauffangschale unten in den Garraum.
5. Wählen Sie ein geeignetes Zubehör für die Speisen, die Sie zubereiten möchten (siehe Kapitel „Zubehör“). Sie können auch eine kleine Schmorpfanne oder eine Auflaufform verwenden und diese auf einen Backrost stellen.
6. Bereiten Sie das Gargut vor und legen Sie es auf/in das verwendete Zubehör.
7. Setzen Sie das Zubehör in das Gerät ein (siehe Kapitel „Zubehör“).
8. Schließen Sie die Tür.
9. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste . Die Anzeige auf dem Bedienfeld wird aktiviert. Die Voreinstellung ist 185 °C und 15 Minuten.
10. Stellen Sie die Temperatur und die Garzeit manuell mit den Tasten +/- ein und starten Sie den Garvorgang durch Drücken der Ein/Aus-Taste , oder wählen Sie eines der 10 Programme.

Wählen Sie ein Programm:

Tippen Sie auf das gewünschte Programmsymbol. Wenn das Symbol blinkt, ist das Programm aktiviert und das Gerät schaltet sich einige Sekunden später ein. Solange das Symbol blinkt, ist ein Programmwechsel möglich. Mit der Ein/Aus-

Taste  kann der Garvorgang sofort gestartet werden. Die Symbole stehen für die folgenden Voreinstellungen:

Symbol	Programm	Temperatur	Zubereitungszeit
	Pommes Frites	200 °C	15 Min.
	Steaks/Schnitzel	175 °C	25 Min.
	Fisch	165 °C	15 Min.
	Garnelen	160 °C	12 Min.
	Pizza	180 °C	15 Min.
	Huhn	185 °C	40 Min.
	Backen	160 °C	30 Min.
	Drehspieß	190 °C	30 Min.
	Trocknen	30 °C	2 Stunden

	Aufwärmen	115 °C	12 Min.
---	-----------	--------	---------



Die für die Programme eingestellten Temperaturen und Garzeiten sind lediglich Durchschnittswerte und sollten bei Bedarf angepasst werden. Da sich die Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form und Qualität unterscheiden, können die tatsächlichen Gartemperaturen und Garzeiten variieren.

Vergewissern Sie sich vor dem Servieren, dass Fleisch und Geflügel durchgegart sind.

Ändern Sie Garzeit oder Temperatur eines gewählten Programms bei Bedarf mit den Tasten +/-.

11. Wenn der Drehspieß verwendet wird, tippen Sie auf die Taste , um die Drehfunktion zu starten. (Durch erneutes Tippen Sie auf die Taste  wird die Drehfunktion gestoppt.)



Bis Sie mit dem Gerät vertraut sind, sollten Sie den Zustand des Garguts regelmäßig überprüfen, um sicherzustellen, dass es nicht anbrennt. Schalten



Sie dazu mit der Taste , die Beleuchtung ein oder öffnen Sie die Tür. Beim Öffnen der Tür wird der Betrieb automatisch unterbrochen und die Beleuchtung wird eingeschaltet. Der Betrieb wird wieder aufgenommen, wenn die Tür geschlossen wird.

12. Nach Ablauf der Garzeit schaltet das Gerät automatisch ab und es ertönt ein Signalton. Soll das Gerät vorzeitig gestoppt werden, drücken Sie die Ein/Aus-Taste .

13. Öffnen Sie vorsichtig die Tür und nehmen Sie das Gargut aus dem Gerät. Nehmen Sie den Drehspieß nur mit dem Entnahmewerkzeug heraus.

14. Ziehen Sie nach der Verwendung den Stecker aus der Steckdose.

15. Lassen Sie das verwendete Zubehör und das Gerät abkühlen und reinigen Sie es anschließend (siehe Kapitel „Reinigung“).

Reinigung



BITTE BEACHTEN!

■ Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Schwämme zur Reinigung. Diese können die Oberfläche beschädigen.

Reinigen Sie das Hauptgerät und das verwendete Zubehör nach jeder Verwendung, um Keimbildung und das Anbrennen von Speiseresten zu

vermeiden. Lassen Sie Speisereste nicht antrocknen.

1. Tauchen Sie das Hauptgerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Legen Sie diese Teile nicht in die Spülmaschine! Reinigen Sie sie bei Bedarf mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.

2. Spülen Sie alle anderen verwendeten Teile mit Spülmittel und warmem Wasser oder in der Spülmaschine. Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfehlen wir, das Zubehör vorher in warmem Wasser und Spülmittel einzuweichen.

3. Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen oder trocknen Sie sie mit einem Geschirrtuch ab.

Technische Daten

Modellnummer: GLA-1006

Stromversorgung: 220–240 V~, 50/60 Hz

Leistung: 1800 W

Fassungsvermögen: 12 l

Timer: Bis zu 90 Minuten, Programm „Trocknen“: bis zu 24 Stunden

Temperatureinstellung: 80–200 °C

Fehlerbehebung

Falls das Gerät nicht ordnungsgemäß arbeitet, prüfen Sie zunächst, ob Sie das Problem selbst beheben können. Wenn sich das Problem mit den folgenden Schritten nicht beheben lässt, wenden Sie sich an den Kundendienst.



Versuchen Sie nicht, ein defektes Elektrogerät selbst zu reparieren!

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht. Die Anzeige auf dem Bedienfeld schaltet nicht ein.	Die Tür ist nicht vollständig geschlossen.	Schließen Sie die Tür.
	Der Stecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.	Schieben Sie den Stecker bis zum Anschlag in die Steckdose.
	Die Steckdose ist defekt.	Versuchen Sie eine andere Steckdose.
	Es liegt keine Netzspannung an.	Überprüfen Sie die Sicherung des Stromkreises (Sicherungskasten).
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Versuchen Sie es dann erneut.

Die Sicherung des Stromkreises (Sicherungskasten) wurde ausgelöst.	Es sind zu viele Geräte an denselben Stromkreis angeschlossen.	Verringern Sie die Anzahl der Geräte im Stromkreis.
Die Lebensmittel sind nicht gleichmäßig gegart.	Speisen, die unterschiedliche Garzeiten benötigen, wurden gleichzeitig zubereitet.	Geben Sie zuerst Speisen mit längerer Garzeit in das Gerät und geben Sie Zutaten mit kürzerer Garzeit später hinzu.
	Speisen, die unterschiedliche Gartemperaturen benötigen, wurden gleichzeitig zubereitet.	Bereiten Sie Speisen mit unterschiedlichen Gartemperaturen nacheinander zu.
	Die eingestellte Garzeit war zu kurz oder die Temperatur zu niedrig.	Erhöhen Sie die Garzeit oder die Temperatur.
	Der Backrost ist zu stark gefüllt.	Verringern Sie die Menge der Speisen.
	Das Gargut ist übereinander gestapelt.	Verteilen Sie das Gargut und mischen Sie es von Zeit zu Zeit durch.
Das Gargut ist leicht angebrannt.	Die gewählte Temperatur ist zu hoch oder die Garzeit zu lang.	Verringern Sie die Temperatur oder die Garzeit.
Pommes frites aus frischen Kartoffeln sind nicht knusprig.	Die Kartoffeln enthalten zu viel Wasser.	Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stücke. Tupfen Sie die Kartoffelstücke mit einem Küchentuch trocken und beträufeln Sie sie anschließend mit etwas Speiseöl.
Während des Betriebs entsteht ein unangenehmer Geruch oder es kommt zu Rauchentwicklung.	Das Gerät ist verschmutzt	. Befolgen Sie die Anweisungen im Kapitel „Reinigung“.
	Das Gerät wird zum ersten Mal benutzt.	Bei der ersten Verwendung neuer Geräte kommt es häufig zu einer Geruchsentwicklung. Der Geruch sollte verschwinden, wenn das Gerät einige Male benutzt wurde.
	Zu viel Öl oder Fett.	Entfernen Sie überschüssiges Öl oder Fett.
Fehlermeldung E1 oder E2	Der Sensor ist defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

[FR] Chère cliente, cher client,
 Nous sommes ravis que vous ayez choisi notre friteuse à air chaud.
 Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement le mode d'emploi et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement. Si vous donnez cet appareil à quelqu'un d'autre, veuillez à fournir également le mode d'emploi. Celui-ci fait partie intégrante de l'appareil.



REMARQUES IMPORTANTES ! CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT !

Explication des symboles		Explication des mentions d'avertissement	
	Symboles de danger : ces symboles indiquent un risque de blessure (p. ex., risque d'électrocution ou d'incendie). Lisez attentivement les notices de sécurité associées et suivez-les.	DANGER	Indique un risque de blessures graves et mortelles
	Informations complémentaires	AVERTISSEMENT	Indique un risque potentiel de blessures graves et mortelles
	Attention : surfaces chaudes !	ATTENTION	Indique un risque faible à modéré de blessures
	Convient à une utilisation avec des aliments.	REMARQUE	Indique un risque de dégâts matériels

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT : Lisez toutes les notices de sécurité, instructions, illustrations et données techniques fournies avec cet appareil. Le non-respect des notices de sécurité et des instructions peut donner lieu à des électrocutions, un incendie et des blessures.

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance s'ils sont surveillés ou si des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été fournies et s'ils comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont surveillés et ont plus de 8 ans.
- Maintenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Le cordon d'alimentation doit être régulièrement examiné pour détecter d'éventuels signes de dommages. Si le cordon est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne aux qualifications similaire afin d'éviter tout danger.
- Gardez les animaux à l'écart de l'appareil et du câble de raccordement !



ATTENTION : Surfaces chaudes !

L'appareil et les accessoires deviendront très chauds lors de leur utilisation. Ne touchez pas les pièces chauffées pendant ou après l'utilisation de l'appareil ! Ne touchez que les poignées et le panneau de commande lorsque l'appareil fonctionne ou immédiatement après sa mise hors tension. Attendez que l'appareil ait entièrement refroidi avant de le transporter, de le nettoyer ou de le ranger. Utilisez des maniques ou l'outil de retrait, si nécessaire, lorsque vous manipulez des accessoires chauds.

- N'immergez jamais l'unité principale et le câble de raccordement

dans de l'eau ou d'autres liquides et assurez-vous qu'ils ne risquent pas de tomber dans de l'eau ou être mouillés. L'eau entraînerait un danger d'électrocution.

- N'utilisez jamais la porte ouverte comme surface de dépôt ! Les accessoires chauds risqueraient d'endommager la porte. En outre, l'appareil risquerait de basculer et d'entraîner des blessures.

- Cet appareil doit toujours être débranché de l'alimentation secteur lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de le transporter, de le monter, de le démonter et de le nettoyer.

Après utilisation, ne débranchez pas immédiatement l'appareil, mais laissez-le refroidir quelques minutes.

- N'effectuez aucune modification sur l'appareil. En outre, ne remplacez pas vous-même le câble de raccordement. Si l'appareil, le câble de raccordement ou les accessoires sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, son service client ou un atelier spécialisé afin d'éviter tout risque.

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou d'un système télécommandé séparé.

- Prenez note des instructions de nettoyage disponibles dans le chapitre « Nettoyage » !



DANGER : Risque d'électrocution

- Utilisez et rangez l'appareil uniquement dans des pièces closes. N'utilisez pas l'appareil dans des pièces présentant une humidité élevée.

- Si l'unité principale tombe dans de l'eau, coupez immédiatement l'alimentation électrique. N'essayez pas de sortir l'appareil de l'eau s'il est encore branché à l'alimentation secteur ! Faites vérifier votre appareil par un atelier spécialisé avant de l'utiliser à nouveau.

- Ne touchez jamais l'appareil ou le câble de raccordement avec les mains mouillées lorsque l'appareil est branché sur l'alimentation secteur.



AVERTISSEMENT : Danger d'incendie

- N'utilisez pas l'appareil dans des pièces contenant des substances hautement inflammables ou explosives.

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de matières combustibles. Ne

placez pas de matières combustibles (p.ex., du carton, du papier ou du plastique) sur ou dans l'appareil.

- Ne branchez pas l'appareil en même temps que d'autres appareils électriques (avec une puissance élevée) sur une multiprise afin d'éviter toute surcharge et tout court-circuit (incendie) potentiel.
- N'insérez aucun objet dans les ouvertures de ventilation de l'appareil et assurez-vous que ces dernières ne sont pas obstruées.
- Assurez-vous que les produits alimentaires contenant de l'huile et des graisses ne surchauffent pas. Ne placez aucun récipient contenant de l'huile ou d'autres liquides dans l'appareil.
- Ne recouvrez pas l'appareil pendant son fonctionnement afin d'éviter qu'il ne prenne feu.
- En cas d'incendie : n'utilisez pas d'eau pour éteindre l'incendie ! Étouffez les flammes avec une couverture pare-flammes ou un extincteur adapté.



AVERTISSEMENT : Risque de blessure

- Tenez les enfants et les animaux à l'écart des films et des sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'étouffement.
- Assurez-vous que le câble de raccordement est toujours hors de portée des jeunes enfants et des animaux. Il présente un risque d'étranglement.
- Assurez-vous que le câble de raccordement ne crée pas de risque de trébuchement lorsqu'il est branché. Le câble de raccordement ne doit pas pendre de la surface sur laquelle l'appareil est posé afin d'éviter de faire tomber ce dernier.

- Faites attention lorsque vous ouvrez la porte ! La vapeur chaude présente un risque de brûlure.

REMARQUE : Risque de dommages matériels

- L'appareil doit être branché uniquement dans une prise de courant correctement installée. La prise doit être facilement accessible afin que le raccordement à l'alimentation secteur puisse être rapidement isolé. La tension de secteur doit correspondre à celle indiquée dans les données techniques de l'appareil.
- N'utilisez pas de rallonge.
- Déployez entièrement le câble de raccordement avant de brancher

l'appareil.

- Débranchez la fiche secteur si un dysfonctionnement survient pendant le fonctionnement de l'appareil. Sinon, éteignez toujours l'appareil avant de débrancher la fiche secteur de la prise de courant.
- Tenez toujours la fiche secteur et non le câble de raccordement lorsque vous débranchez l'appareil de l'alimentation secteur. Ne tirez et ne transportez pas l'appareil par le câble de raccordement.
- Vérifiez toujours que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'utiliser. L'appareil ne peut être utilisé que s'il est intact et en bon état de marche ! N'utilisez pas l'appareil en cas de dysfonctionnement, de chute ou d'immersion dans l'eau. Faites-le vérifier par un atelier spécialisé avant de l'utiliser à nouveau.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane, ferme et résistante à la chaleur. Ne placez jamais l'appareil sur une surface souple. Les fentes de ventilation situées sous l'appareil ne doivent pas être recouvertes. Sinon, l'appareil risquerait de surchauffer et de subir des dommages.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur telles que des plaques de cuisson ou des fours. Éloignez les flammes nues (p. ex., des bougies allumées) de l'appareil et du câble de raccordement.
- N'exposez pas l'appareil à des températures extrêmes, à une humidité constante, à la lumière directe du soleil ou à des chocs.
- Assurez-vous que le câble de raccordement n'est pas écrasé, plié ou posé sur des bords tranchants et qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (p. ex., celles de l'appareil).
- Ne placez jamais d'objets sur l'appareil ou le câble de raccordement.
- Utilisez uniquement des accessoires d'origine provenant du fabricant pour garantir l'absence d'interférences susceptibles d'empêcher l'appareil de fonctionner et pour éviter tout dommage potentiel.
- Après utilisation, l'appareil doit se refroidir. Évitez de débrancher l'appareil de la prise réseau avant que le processus de refroidissement ne soit terminé et que le ventilateur ne fonctionne plus. L'air chaud restant peut endommager l'appareil.

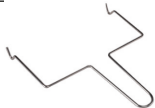
Usage prévu

• Cet appareil fonctionne avec de l'air chaud, il ne s'agit pas d'une friteuse conventionnelle utilisant de l'huile ou de la graisse de friture. Il peut être utilisé pour frire, cuire, griller, sécher, garder au chaud ou décongeler des aliments. Il

fonctionne de manière générale comme un four à chaleur tournante.

- L'appareil ne convient pas à la préparation ou au réchauffement de liquides tels que des soupes ou des sauces.
- L'appareil est prévu pour un usage privé uniquement, il ne convient pas à un usage commercial ou semblable à un usage domestique, p. ex., dans des hôtels, des chambres d'hôtes, des bureaux, des cuisines destinées au personnel, etc.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé conformément à ce mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme abusive. Une utilisation incorrecte et une mauvaise manipulation peuvent causer des défaillances de l'appareil et des blessures à l'utilisateur.
- Les situations suivantes ne sont pas couvertes par la garantie : tous les défauts causés par une mauvaise manipulation, des dommages ou des tentatives de réparation non autorisées. Ceci s'applique également à l'usure normale.

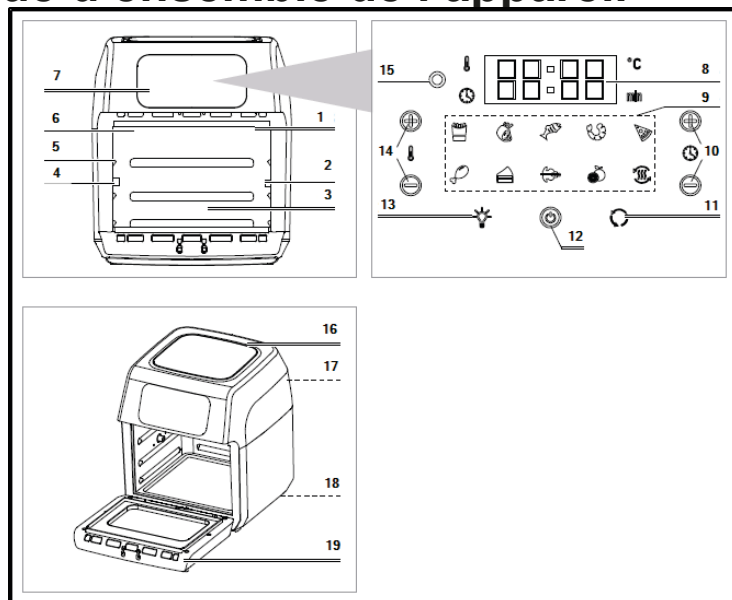
Articles fournis

	Unité principale (x 1)
	Tige de la broche à rôtir (x 1) Fourchettes de broche avec vis de blocage (x 2)
	Outil de retrait (x 1)
	Grilles de cuisson (x 2)
	Bac de récupération (x 1)

Vérifiez que vous disposez de tous les articles fournis et que les composants n'ont pas été endommagés lors du transport. En cas de dommages, n'utilisez pas l'appareil, mais contactez le service client. Retirez les éventuels films, autocollants et protections pour le transport de l'appareil.

Ne retirez jamais la plaque signalétique ou les avertissements !

Vue d'ensemble de l'appareil



1. Élément chauffant
2. Support pour la broche à rôtir (droite)
3. Espace de cuisson
4. Support pour la broche à rôtir (gauche)
5. Rails
6. Éclairage
7. Panneau de commande
8. Affichage (affichage alternatif de la température et du temps de cuisson restant pendant le fonctionnement)
9. 10 boutons de programmes
10. +/- Augmenter/diminuer le temps de cuisson
11.  Activer/désactiver la fonction de rotation (broche à rôtir)
12.  Bouton marche/arrêt
13.  Allumer/éteindre l'éclairage à l'intérieur de l'appareil
14. +/- Augmenter/diminuer la température
15.  Symbole du ventilateur
16. Fentes d'entrée d'air
17. Ouvertures de sortie d'air (à l'arrière)
18. Ouvertures de ventilation (sous l'appareil)
19. Porte

Bac de récupération des graisses

Le bac de récupération des graisses doit toujours être inséré afin de collecter les écoulements de graisse, les miettes et autres résidus alimentaires. Il se glisse sous l'espace de cuisson.

Grilles de cuisson

Les grilles de cuisson sont prévues pour le séchage d'aliments. Cependant, elles peuvent également être utilisées pour les rendre croustillants, les réchauffer, etc. Les grilles de cuisson se glissent sur les rails situés dans l'espace de cuisson. L'élément chauffant est situé en haut de l'espace de cuisson. Par conséquent, plus une grille de cuisson est placée en hauteur dans l'espace de cuisson, plus la chaleur provenant du haut sera intense.

Dans la partie supérieure, la nourriture cuit plus rapidement et devient plus croustillante. La position moyenne permet d'atteindre une cuisson uniforme sur tous les côtés. Les rails inférieurs conviennent à une cuisson douce.

Broche à rôtir

La broche à rôtir est composée d'une tige et de deux fourchettes de broche. La broche à rôtir peut être utilisée pour griller de grands morceaux de viande, comme du poulet ou du porc grillé ou rôti.

Assemblez la broche à rôtir et insérez-la dans l'appareil :



À NOTER !

- La tige présente deux petites encoches rondes indiquant la position extrême des vis de blocage. Ces dernières ne doivent pas être fixées plus loin que les extrémités de la tige afin de permettre le bon fonctionnement.
- Ne placez pas de morceaux trop grands sur la broche à rôtir afin qu'elle puisse tourner sans entrave.

1. Faites glisser l'une des fourchettes de broche sur la tige et verrouillez-la à l'aide des vis de blocage. La tige présente une petite encoche ronde pour la pointe de la vis de blocage. Pour des aliments plus petits, les fourchettes de broche peuvent être fixées plus près du centre de la tige.
2. Faites glisser les aliments à griller sur la fourchette de broche.
3. Faites glisser l'autre fourchette de broche sur la tige et les aliments et verrouillez-la à l'aide des vis de blocage.
4. Insérez l'une des extrémités de la tige dans le support rond situé à gauche de l'espace de cuisson. Suspendez ensuite l'autre extrémité de la tige dans le support situé à droite de l'espace de cuisson.

5. Vérifiez que la broche à rôtir est correctement fixée. Elle ne doit pas pouvoir tourner autour de son axe lorsque l'appareil est hors tension. Dans le cas contraire, insérez l'extrémité gauche de la tige plus profondément dans le support. Après l'utilisation, retirez la broche à rôtir chaude de l'espace de cuisson à l'aide de l'outil de retrait (voir la section « Outil de retrait »). Utilisez toujours des maniques pour enlever les fourchettes de broche et retirer les aliments grillés.

Outil de retrait

L'outil de retrait permet de retirer la broche à rôtir chaude de l'espace de cuisson.

1. Placez les extrémités de l'outil de retrait sous la tige.
2. Commencez par soulever le côté droit de la tige et déplacez-la légèrement vers l'avant jusqu'à ce que son extrémité gauche soit libérée du support.
3. Soulevez doucement la broche à rôtir pour la sortir de l'espace de cuisson, puis placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Avant la première utilisation

1. Lors de la première utilisation, cet appareil doit être utilisé sans placer d'aliments à l'intérieur, car des résidus de revêtement peuvent produire de la fumée ou des odeurs. Laissez l'appareil chauffer à température maximale pendant environ 15 minutes sans nourriture (voir le chapitre « Utilisation de base de l'appareil »).
2. Rincez abondamment tous les accessoires. Pour ce faire, suivez les instructions du chapitre « Nettoyage ».

Utilisation de base de l'appareil



À NOTER !

- Ne placez pas d'aliments emballés dans une pellicule ou un sachet en plastique dans l'appareil.
- Placez toujours les accessoires chauds sur une surface résistante à la chaleur.
- Assurez-vous que la nourriture à préparer n'entre pas en contact avec l'élément chauffant de l'appareil.
- Gardez l'appareil propre. Toute saleté et contamination pourrait brûler et causer des dysfonctionnements.



Fermez la porte de l'appareil doit être fermée avant de changer les paramètres et d'appuyer sur des boutons.

Après avoir éteint l'appareil, le ventilateur  continue de tourner pendant quelques secondes pour refroidir l'appareil. Le symbole du ventilateur clignote

pendant ce temps.

L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Il s'éteint en cas de surcharge. Le cas échéant, débranchez la fiche secteur de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement.

1. Placez l'unité principale sur le comptoir de cuisine ou sur une autre surface sèche, propre, plane et non chauffée. Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace tout autour de l'appareil.
2. Déployez complètement le câble de raccordement et branchez la fiche secteur dans une prise de courant.
3. Ouvrir la porte.
4. Faites glisser le bac de récupération des graisses sous l'espace de cuisson.
5. Sélectionnez un accessoire approprié pour les aliments à préparer (voir le chapitre « Accessoires »). Vous pouvez également utiliser une petite cocotte ou un plat de cuisson.
6. Préparez les aliments et placez-les sur/dans l'accessoire.
7. Fixez l'accessoire à l'appareil (voir le chapitre « Accessoires »).
8. Fermez la porte.
9. Appuyez sur le bouton marche/arrêt . L'affichage du panneau de commande s'allume. L'appareil est configuré par défaut sur 185 °C et 15 minutes.
10. Configurez manuellement la température et le temps de cuisson à l'aide des boutons +/- et lancez la cuisson en appuyant sur le bouton marche/arrêt , ou sélectionnez l'un des 10 programmes.

Choisir un programme :

Touchez le symbole du programme souhaité. Lorsque le symbole clignote, le programme est activé et l'appareil s'allume après quelques secondes. Il est possible de changer le programme tant que le symbole clignote. Appuyez sur le bouton marche/arrêt  pour démarrer immédiatement la cuisson. Les symboles représentent les programmations suivantes :

Symbole	Programme	Température	Temps de cuisson
	Frites	200 °C	15 min
	Steaks/côtelettes	175 °C	25 min
	Poisson	165 °C	15 min
	Crevettes	160 °C	12 min
	Pizza	180 °C	15 min
	Poulet	185 °C	40 min

	Cuisson	160 °C	30 min
	Grillade tournante	190 °C	30 min
	Séchage	30 °C	2 heures
	Réchauffage	115 °C	12 min



Les températures et temps de cuisson configurés pour les programmes sont des moyennes et doivent être ajustés si nécessaire. Étant donné que les ingrédients peuvent différer en ce qui concerne leur origine, leur taille, leur forme et leur qualité, les températures et temps de cuisson réels peuvent varier. **Assurez-vous que les viandes et volailles sont entièrement cuites avant de les servir.**

Si nécessaire, modifiez le temps de cuisson ou la température d'un programme sélectionné à l'aide des boutons +/-.

11. Si vous utilisez la broche à rôtir, touchez le bouton  pour lancer la fonction de rotation. (Touchez à nouveau le bouton  pour arrêter la fonction de rotation.)



Vérifiez régulièrement l'état des aliments pour vous assurer qu'ils ne brûlent pas tant que vous ne vous êtes pas correctement familiarisé avec

l'appareil. Pour ce faire, allumez l'éclairage à l'aide du bouton , ou ouvrez la porte. Lorsque la porte est ouverte, la cuisson est automatiquement interrompue et l'éclairage s'allume. La cuisson reprend une fois la porte fermée.

12. Une fois le temps de cuisson écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et émet un bip. Si vous devez éteindre prématurément l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt .

13. Ouvrez doucement la porte et retirez les aliments cuits de l'appareil. Utilisez toujours l'outil de retrait pour retirer la broche à rôtir.

14. Retirez la fiche secteur de la prise de courant après utilisation.

15. Laissez l'appareil et les accessoires refroidir, puis nettoyez-les (voir le chapitre « Nettoyage »).

Nettoyage



À NOTER !

■ N'utilisez pas d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs ni d'éponge à récurer lors du nettoyage. Ceux-ci pourraient endommager la surface.

Nettoyez l'unité principale et les accessoires utilisés après chaque utilisation afin d'empêcher la formation de germes et la brûlure de résidus de nourriture. Ne laissez pas les résidus de nourriture sécher sur l'appareil.

1. N'immergez pas l'unité principale dans de l'eau ou d'autres liquides ! Ne les mettez pas au lave-vaisselle ! Si nécessaire, nettoyez-les avec un chiffon humide et un peu de détergent.

2. Rincez toutes les autres pièces utilisées avec du détergent et de l'eau chaude, ou mettez-les au lave-vaisselle. En cas de saleté tenace, nous vous recommandons de faire tremper les accessoires dans un mélange d'eau chaude et de détergent avant de les nettoyer.

3. Laissez toutes les pièces sécher complètement ou séchez-les avec un torchon.

Données techniques

Numéro du modèle : GLA-1006

Alimentation électrique : 220 - 240 V, ~ 50/60 Hz

Puissance : 1 800 W

Capacité : 12 l

Minuterie : jusqu'à 90 minutes ; programme « Séchage » : jusqu'à 24 heures

Réglage de température : 80 °C à 200 °C

Dépannage

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayez d'abord de corriger vous-même le problème. S'il n'est pas possible de résoudre le problème en suivant les étapes suivantes, contactez le service client.



N'essayez pas de réparer vous-même un appareil électrique !

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage du panneau de commande ne s'allume pas.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte.
	La fiche secteur n'est pas insérée correctement dans la prise de courant.	Enfoncez autant que possible la fiche secteur dans la prise de courant.
	La fiche secteur est défectueuse.	Essayez une autre prise de courant.
	Il n'y a aucune tension de secteur.	Vérifiez le fusible du boîtier de distribution (boîte à fusibles).
	La protection contre la surchauffe s'est déclenchée.	Débranchez la fiche secteur de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir complètement. Réessayez ensuite.
Le fusible du boîtier de distribution (boîte à fusibles) a sauté.	Trop d'appareils sont connectés au même circuit.	Réduisez le nombre d'appareils connectés au circuit.
Les aliments n'ont pas été cuits de manière uniforme.	Différents aliments présentant des temps de cuisson différents ont été préparés en même temps.	Placez d'abord les aliments présentant un temps de cuisson plus long dans l'appareil, puis ajoutez les ingrédients demandant un temps de cuisson plus court.
	Des aliments requérant des températures de cuisson différentes ont été préparés en même temps.	Préparez les aliments nécessitant des températures de cuisson différentes à la suite l'un de l'autre.
	Le temps de cuisson configuré était trop court ou la température était trop basse.	Augmentez la température ou le temps de cuisson.
	La grille de cuisson est surchargée.	Réduisez la quantité de nourriture.
	Les aliments sont empilés les uns sur les autres.	Répartissez les aliments et mélangez-les de temps en temps.

Les aliments sont légèrement brûlés.	La température sélectionnée est trop élevée ou le temps de cuisson est trop long.	Réduisez la température ou le temps de cuisson.
Les frites faites à partir de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes.	Les pommes de terre contiennent trop d'eau.	Coupez les pommes de terre en morceaux plus fins. Tamponnez les morceaux de pomme de terre avec un torchon, puis appliquez-y un filet d'huile de cuisson.
Pendant l'utilisation, l'appareil émet de la fumée ou une odeur désagréable.	L'appareil est sale	. Suivez les instructions du chapitre « Nettoyage ».
	L'appareil est utilisé pour la première fois.	Une odeur se développe régulièrement lorsque les appareils neufs sont utilisés pour la première fois. Cette odeur devrait disparaître une fois que l'appareil aura été utilisé à plusieurs reprises.
	Il y a trop d'huile ou de graisse.	Retirez l'excès d'huile ou de graisse.
Messages d'erreur E1 ou E2.	Le capteur est défectueux.	Contactez le service client.

[NL] Beste klant,

We zijn blij dat u onze heteluchtfriteuse heeft gekozen.

Lees de gebruiksinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat de eerste keer gebruikt en bewaar deze voor naslag in de toekomst. Als het apparaat aan iemand anders wordt gegeven, moet u deze bedieningsinstructies altijd meegeven. Ze vormen een integraal onderdeel van het apparaat.



BELANGRIJKE MEDEDELINGEN! BEWAREN VOOR NASLAG!

Verklaring van de symbolen		Verklaring van de signaalwoorden	
	Gevarensymbolen: deze symbolen duiden op risico's van letsel (bijv. door elektriciteit of brand). Lees de bijbehorende veiligheidsmededelingen nauwkeurig door en volg ze op.	GEVAAR	waarschuwt voor ernstig letsel en levensgevaar
	Aanvullende informatie	WAARSCHUWING	waarschuwt voor mogelijk ernstig letsel en levensgevaar
	Opgelet: hete oppervlakken!	OPGELET	waarschuwt voor licht of matig letsel
	Geschikt voor gebruik met etenswaren.	OPMERKING	waarschuwt voor materiële schade

Veiligheidsinstructies



- WAARSCHUWING:** Lees alle veiligheidsmededelingen, instructies, illustraties en technische gegevens die bij dit apparaat worden geleverd. Niet-naleving van de veiligheidsmededelingen en instructies kan leiden tot een elektrische schok, brand of ernstig letsel.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van acht jaar en ouder en door personen met fysieke, sensorische of mentale beperkingen of met een gebrekkige ervaring en kennis. Voorwaarde is wel dat dit onder toezicht gebeurt of dat zij instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en dat zij de bijbehorende gevaren begrijpen.
 - Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
 - Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en het onder toezicht gebeurt.
 - Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.
 - Het is niet de bedoeling dat het apparaat wordt bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
 - Het netsnoer moet regelmatig op tekenen van schade worden gecontroleerd. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.
 - Als het netsnoer beschadigd is, moet het, om gevaarlijke situaties te vermijden, worden vervangen door de fabrikant, de serviceagent of andere bevoegde personen.
 - Dieren moeten weg worden gehouden van het apparaat en het snoer!



OPGELET: hete oppervlakken!

Het apparaat en de accessoires worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg dat u tijdens of na gebruik van het apparaat geen contact maakt met hete onderdelen! Raak alleen de grepen en het bedieningspaneel aan als het apparaat in gebruik is of direct nadat het is uitgeschakeld. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat het wordt vervoerd, schoongemaakt of opgeborgen. Gebruik zo nodig ovenwanten en de verwijderhulp bij het hanteren van hete accessoires.

- Dompel de hoofdunit en het snoer nooit onder in water of andere vloeistoffen en zorg ervoor dat ze niet in water kunnen vallen of nat kunnen worden. Het gevaar bestaat van een elektrische schok door water.
 - Gebruik de open deur nooit om iets op te zetten! Hete accessoires kunnen de deur beschadigen. Ook kan het apparaat omkantelen en een risico van letsel vormen.
 - Het apparaat moet altijd worden losgekoppeld van het lichtnet als u het onbeheerd achterlaat en voordat u het vervoert, in elkaar zet, uit elkaar haalt en schoonmaakt.
- Haal na gebruik niet meteen de stekker los, maar wacht een paar minuten om het product te laten afkoelen.
- Maak geen aanpassingen aan het apparaat. U mag ook niet zelf het snoer vervangen. Als het apparaat, het snoer of de accessoires van het apparaat beschadigd zijn, moeten ze door de fabrikant, de klantenservice of een gespecialiseerd bedrijf worden vervangen om gevaren te voorkomen.
 - Het apparaat is niet bedoeld voor bediening via een externe schakelklok of een apart afstandsbedieningssysteem.
 - Volg de reinigingsinstructies in het hoofdstuk “Schoonmaken”!



GEVAAR – Risico van elektrische schok

- Gebruik en bewaar het apparaat alleen in afgesloten ruimtes. Gebruik het apparaat niet in ruimtes met een hoge luchtvochtigheid.
- Schakel de stroomtoevoer onmiddellijk uit mocht de hoofdunit in water vallen. Probeer niet om het apparaat uit het water te trekken wanneer het nog is aangesloten op het lichtnet! Laat het apparaat controleren in een gespecialiseerd bedrijf voordat u het weer gebruikt.
- Raak het apparaat of het snoer nooit met natte handen aan wanneer het apparaat is aangesloten op het lichtnet.



WAARSCHUWING – Brandgevaar

- Gebruik het apparaat niet in ruimtes waarin licht ontvlambare of explosieve stoffen aanwezig zijn.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van brandbaar materiaal. Plaats geen brandbare materialen (zoals karton, papier of plastic) op of in het apparaat.

- Sluit het apparaat niet samen met andere stroomverbruikers (met een hoog wattage) aan op een stekkerdoos om overbelasting en mogelijk kortsluiting te voorkomen (brand).
- Steek niets in de ventilatieopeningen van het apparaat en zorg ervoor dat deze niet verstopt raken.
- Zorg dat olie en vet bevattende etenswaren niet worden oververhit. Plaats geen bakken gevuld met olie of andere vloeistoffen in het apparaat.
- Zorg dat het apparaat tijdens gebruik niet is afgedekt om te voorkomen dat het in brand vliegt.
- In geval van brand: niet blussen met water! Doof de vlammen met een blusdeken of een geschikte brandblusser.



WAARSCHUWING – Gevaar van letsel

- Houd kinderen en dieren weg van plastic zakken en folie. Er bestaat een gevaar van verstikking.
- Zorg dat het snoer altijd buiten het bereik van kleine kinderen en dieren is. Er bestaat een gevaar van beknelling.
- Zorg dat het aangesloten snoer geen struikelgevaar vormt. Het snoer mag niet omlaag hangen van het oppervlak waarop het apparaat is geplaatst om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
- Pas op wanneer u de deur opent! Er is een gevaar voor brandwonden door hete stoom.

OPMERKING – Risico van schade aan materialen en eigendommen

- Het apparaat mag alleen op een correct geïnstalleerd stopcontact worden aangesloten. Het stopcontact moet goed toegankelijk zijn, zodat de aansluiting op het lichtnet snel kan worden verbroken. De netspanning moet overeenkomen met de technische gegevens van het apparaat.
- Gebruik geen verlengsnoeren.
- Rol het snoer volledig uit voordat u het apparaat aansluit.
- Verwijder de stekker als er tijdens gebruik een storing optreedt. Zet het apparaat altijd eerst uit voordat de stekker uit het stopcontact wordt gehaald.

- Trek altijd aan de stekker en nooit aan het snoer als het apparaat wordt losgekoppeld van het lichtnet. Trek of draag het apparaat niet aan het snoer.
- Controleer het apparaat altijd op schade voordat u het in gebruik neemt. Het apparaat mag alleen worden gebruikt als het onbeschadigd en in werkende staat is! Gebruik het apparaat niet als het een storing heeft vertoond, is gevallen of in water is terechtgekomen. Laat het controleren in een gespecialiseerd bedrijf voordat u het opnieuw gebruikt.
- Plaats het apparaat altijd op een droge, vlakke, stevige en hittebestendige ondergrond. Zet het apparaat nooit op een zachte ondergrond. De ventilatiesleuven aan de onderkant van het apparaat mogen niet worden afgedekt. Het apparaat kan anders oververhit en beschadigd raken.
- Plaats het apparaat niet op of naast warmtebronnen, zoals kookplaten of ovens. Houd open vuur, zoals brandende kaarsen, uit de buurt van het apparaat en het snoer.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, aanhoudend vocht, direct zonlicht of stoten.
- Zorg dat het snoer niet wordt geplet, gebogen of over scherpe randen hangt en niet in contact staat met hete oppervlakken (bijv. van het apparaat).
- Plaats nooit voorwerpen op het apparaat of het snoer.
- Gebruik alleen originele accessoires van de fabrikant om interferentie te voorkomen die de werking van het apparaat kan verstoren en eventuele schade te voorkomen.
- Na gebruik moet het apparaat afkoelen. Trek de stekker van het apparaat niet uit het stopcontact voordat het afkoelen is voltooid en de ventilator niet meer draait.. De resterende hete lucht kan het apparaat beschadigen.

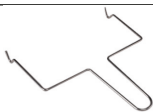
Beoogd gebruik

- Dit apparaat werkt met hete lucht en is geen normale friteuse die is gevuld met olie of bakvet. Het is geschikt voor het frituren, bakken, grillen, drogen, warm houden of ontdooien van etenswaren. Het werkt over het algemeen net als een ventilatoroven.
- Het apparaat is niet geschikt voor het bereiden of verhitten van vloeistoffen zoals soepen of sauzen.
- Het apparaat is alleen geschikt voor particulier gebruik, niet voor commercieel gebruik of gebruik zoals in huis, bijv. in hotels, b&b's, kantoren,

personeelskeukens of iets vergelijkbaars.

- Het apparaat moet worden gebruikt zoals staat beschreven in de gebruiksinstructies. Ieder ander gebruik wordt als onjuist beschouwd. Onjuist gebruik en onjuiste hantering kunnen storingen veroorzaken in het apparaat en letsel veroorzaken bij de gebruiker.
- Het volgende is uitgesloten van de garantie: alle defecten door onjuist gebruik, schade of onbevoegde pogingen tot reparatie. Hetzelfde geldt voor normale slijtage.

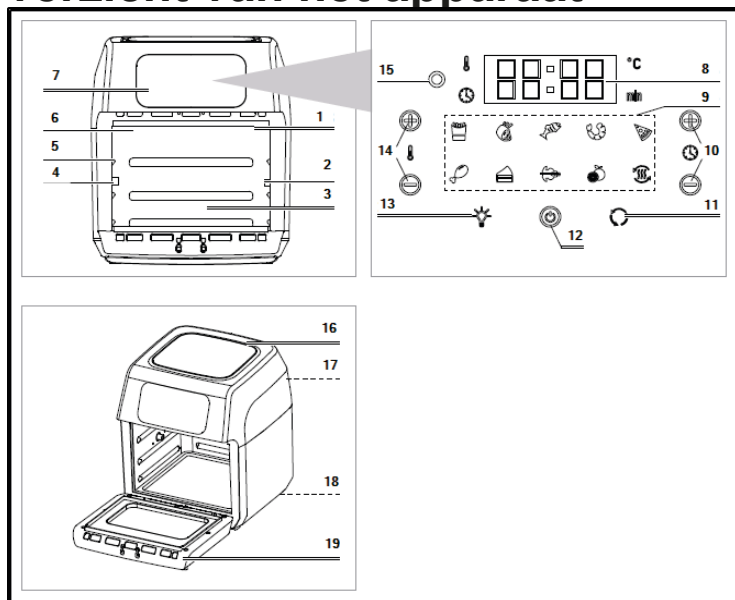
Geleverde artikelen

	Hoofdunit (1 x)
	As van het roosterspit (1 x) Spitvorken met borgschroef (2 x)
	Verwijderhulp (1 x)
	Bakrooster (2 x)
	Opvangbak (1 x)

Controleer de geleverde artikelen op compleetheid en de onderdelen op transportschade. Gebruik het apparaat niet als u schade constateert, maar neem contact op met de afdeling klantenservice. Haal alle folie, stickers of transportbescherming van het apparaat.

Het vermogensplaatje of andere waarschuwingen mogen nooit verwijderd worden!

Overzicht van het apparaat



1. Verhittingselement
2. Steun voor het roosterspit (rechts)
3. Bakruimte
4. Houder voor het roosterspit (links)
5. Rails
6. Verlichting
7. Regelpaneel
8. Display (een wisselende weergave van temperatuur en resterende bereidingstijd tijdens gebruik)
9. 10 programmaknoppen
10. + / - verlengen/verkorten van de bereidingstijd
11.  Schakelaar rotatiefunctie (roosterspit) aan/uit
12.  Aan-uitknop
13.  Schakelt de verlichting in het apparaat aan/uit
14. + / - verlengen/verkorten van de temperatuur
15.  Ventilatorsymbool
16. Luchtinlaatsleuven
17. Luchtuitlaatopeningen (aan de achterkant)
18. Ventilatie-openingen (aan de onderkant)
19. Deur

Vetopvangbak

De vetopvangbak moet altijd zijn aangebracht zodat druipend vet, kruiden en andere etensresten daarin kunnen worden opgevangen. De bak wordt onder in de bakruimte geschoven.

Bakroosters

De bakroosters zijn bedoeld om te drogen. Ze kunnen echter ook worden gebruikt voor krokant bakken, opwarmen enz.

De bakroosters worden op de rails in de bakruimte geschoven. Het verhittingselement bevindt zich boven in de bakruimte, d.w.z. hoe hoger het bakrooster is geplaatst, hoe intensiever de hitte is die van boven komt.

In het bovenste gedeelte worden de etenswaren sneller en krokanter bereid. De middelste positie moet worden gekozen voor gelijkmatige hitte aan alle kanten.

De onderste rails zijn geschikt voor bakken bij lagere temperaturen.

Roosterspit

Het roosterspit bestaat uit de as en twee spitvorken. Het roosterspit is geschikt voor het grillen van grote stukken vlees, bijv. kip, gegrild of geroosterd varkensvlees.

Zet het roosterspit in elkaar en plaats dit in het apparaat:



LET OP!

- De as bevat twee kleine inkepingen die de buitenste positie van de borgschroeven markeren. Deze mogen niet verder worden aangebracht dan de uiteinden van de as om een goede werking te waarborgen.
- Plaats geen stukken op het roosterspit die te groot zijn, zodat het ongehinderd kan roteren.

1. Schuif een van de spitvorken op de as en zet deze vast met de borgschroeven. De as bevat een kleine ronde inkeping voor de punt van de borgschroef. Bij kleinere stukken voedsel kunnen de spitvorken meer in het midden op de as worden vastgezet.
 2. Schuif de producten die u wilt grillen op de spitvork.
 3. Schuif de andere spitvork op de as en etenswaren en zet deze vast met de borgschroef.
 4. Steek het ene uiteinde van de as in de ronde houder aan de linkerkant van de bakruimte. Hang vervolgens het andere uiteinde van de as in de steun aan de rechterkant van de bakruimte.
 5. Controleer of alles goed vastzit. Het roosterspit mag niet rond zijn eigen as kunnen draaien als het apparaat is uitgeschakeld. Als dit niet het geval is, moet het linkse uiteinde van de as dieper in de houder worden gestoken.
- Verwijder het hete roosterspit na gebruik met behulp van de verwijderhulp uit de

bakruimte (zie het gedeelte “Verwijderhulp”). Gebruik altijd ovenwanten om de roosterspitvorken te verwijderen en de geroosterde producten eraf te halen.

Verwijderhulp

Het hete roosterspit wordt met behulp van de verwijderhulp uit de bakruimte gehaald.

1. Plaats de uiteinden van de verwijderhulp onder de as.
2. Til eerst de rechterkant van de as op en beweeg deze iets naar voren tot de linkerkant van de as loskomt uit de houder.
3. Til het roosterspit voorzichtig uit de bakruimte en leg dit op een hittebestendig oppervlak.

Vóór het eerste gebruik

1. Het apparaat moet de eerste keer zonder etenswaren worden gebruikt, want het kan rook of geurtjes produceren vanwege coatingrestanten. Laat het apparaat zonder voedsel ca. 15 minuten opwarmen op de hoogste temperatuurinstelling (zie het hoofdstuk “Basisgebruik van het apparaat”).
2. Spoel alle accessoires grondig af. Volg hiervoor de instructies in het hoofdstuk “Schoonmaken”.

Basisgebruik van het apparaat



LET OP!

- Plaats geen etenswaren in het apparaat die nog in plastic folie of in plastic zakken zijn verpakt.
- Leg de hete accessoires uitsluitend neer op een hittebestendige ondergrond.
- Zorg dat de etenswaren die u wilt bereiden geen contact maken met het verhittingselement van het apparaat.
- Houd het apparaat schoon. Vuil en onzuiverheden gaan branden en kunnen mogelijk storingen veroorzaken.



De deur van het apparaat moet gesloten zijn als er instellingen worden gedaan en op knoppen wordt gedrukt.

Nadat het apparaat is uitgezet, zal  de ventilator nog een paar seconden blijven werken om het apparaat af te koelen. Het ventilatorsymbool knippert. Het apparaat heeft oververhittingsbeveiliging. Als het te zwaar wordt belast, schakelt het uit. Trek in dit geval de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

1. Zet de hoofdunit op het aanrecht of op een ander droog, schoon, vlak en onverwarmd werkoppervlak. Zorg dat er aan alle kanten genoeg vrije ruimte is.

2. Rol het snoer volledig uit en steek de stekker in een stopcontact.
3. Open de deur.
4. Schuif de vetopvangbak onder in de bakruimte.
5. Selecteer een geschikte accessoire voor de etenswaren die worden bereid (zie het hoofdstuk "Accessoires"). U kunt ook een kleine braadpan of ovenschaal gebruiken en deze op een bakrooster plaatsen.
6. Maak de etenswaren klaar en plaats ze op/in de accessoire.
7. Bevestig deze accessoire in het apparaat (zie het hoofdstuk "Accessoires").
8. Sluit de deur.
9. Druk op de  aan-uitknop. De displays op het bedieningspaneel gaan aan. Als voorkeuze zijn 185°C en 15 minuten ingesteld.
10. Stel de temperatuur- en bereidingstijd handmatig in met de knoppen + / - en start het bakproces door op de aan-uitknop  te drukken of een van de 10 programma's te selecteren.

Kies een programma:

Raak het gewenste programmasymbool aan. Als dit knippert, is het programma geactiveerd en gaat het apparaat een paar seconden later aan. Het programma kan worden aangepast zolang het symbool knippert. Met de aan-uitknop  kan het bakproces onmiddellijk worden gestart. De symbolen vertegenwoordigen de volgende bestaande instellingen:

Symbool	Programma	Temperatuur	Bereidingstijd
	Patat	200°C	15 min.
	Biefstuk/koteletten	175°C	25 min.
	Vis	165°C	15 min.
	Garnalen	160°C	12 min.
	Pizza	180°C	15 min.
	Kip	185°C	40 min.
	Bakken	160°C	30 min.
	Draaigrillen	190°C	30 min.
	Drogen	30°C	2 uur
	Opwarmen	115°C	12 min.



De temperaturen en bereidingstijden die voor de programma's zijn ingesteld, zijn enkel gemiddelden en moeten zo nodig worden aangepast. Omdat de ingrediënten een verschillende oorsprong, maat, vorm en kwaliteit hebben, kunnen de daadwerkelijke baktemperaturen en -tijden variëren. **Zorg dat vlees en gevogelte goed doorbakken is voordat u dit serveert.** Pas zo nodig de bereidingstijd of temperatuur van een geselecteerd programma aan met de knoppen + / -.

11. Druk bij gebruik van het roosterspit op de knop  om de roteerfunctie te starten. (Als de knop  nogmaals wordt aangeraakt, zal de roteerfunctie stoppen.)



Totdat u goed bekend bent met het apparaat, moet u de staat van de etenswaren met tussenpozen controleren om te voorkomen dat ze aanbranden.



Zet hiervoor de verlichting aan met de knop , of open de deur. Als de deur is geopend, wordt de werking automatisch onderbroken en schakelt de verlichting aan. De werking van het apparaat wordt hervat zodra de deur wordt gesloten.

12. Als de bereidingstijd is verstreken, schakelt het apparaat automatisch uit en klinkt er een pieptoon. Als het apparaat vroegtijdig moet worden gestopt, drukt u op de  aan-uitknop.

13. Doe de deur voorzichtig open en haal de gebakken producten uit het apparaat. Het roosterspit mag alleen met behulp van de verwijderhulp worden weggehaald.

14. Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact.

15. Laat de gebruikte accessoires en het apparaat afkoelen en maak ze vervolgens schoon (zie het hoofdstuk "Schoonmaken").

Schoonmaken



LET OP!

■ Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of schuursponzen om schoon te maken. Die kunnen het oppervlak beschadigen.

Maak de hoofdunit en de gebruikte accessoires na elk gebruik schoon om de vorming van bacteriën en de verbranding van etensresten te voorkomen. Laat etensresten niet aancoeken.

1. Dompel de hoofdunit nooit onder in water of in andere vloeistoffen! Plaats ze niet in de vaatwasser! Maak ze zo nodig schoon met een vochtige doek en een kleine hoeveelheid afwasmiddel.

2. Spoel alle gebruikte onderdelen af met een afwasmiddel en warm water of doe ze in de vaatwasser. Bij hardnekkig vuil raden we aan om de accessoires vooraf in warm water en afwasmiddel te weken.
3. Laat alle onderdelen volledig droog worden of droog ze af met een theedoek.

Technische gegevens

Modelnummer: GLA-1006

Netvoeding: 220 - 240 V~ 50/60 Hz

Vermogen: 1800 W

Inhoud: 12 l

Tijdklok: Tot 90 minuten; "droog"-programma: tot 24 uur

Temperatuurstelling: 80°C – 200°C

Problemen oplossen

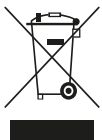
Als het apparaat niet goed werkt, controleer dan eerst of u zelf het probleem kunt verhelpen. Neem contact op met de afdeling klantenservice als het probleem niet met de volgende stappen kan worden opgelost.



Probeer een elektrisch apparaat niet zelf te repareren!

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet. De displays op het bedieningspaneel gaan niet aan.	De deur is niet goed gesloten.	Sluit de deur.
	De stekker zit niet goed in het stopcontact.	Duw de stekker zo ver mogelijk in het stopcontact.
	Het stopcontact is kapot.	Probeer een ander stopcontact.
	Geen netspanning aanwezig.	Controleer de zekering van de verdeelkast (stoppenkast).
	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen. Doe daarna nog een poging.
De zekering in de verdeelkast (stoppenkast) is geactiveerd.	Er zijn te veel apparaten aangesloten op dezelfde stroomkring.	Verminder het aantal apparaten in de stroomkring.

De etenswaren zijn niet gelijkmatig gebakken.	Verschillende etenswaren met verschillende bereidingstijden zijn tegelijkertijd bereid.	Plaats etenswaren met een langere bereidingstijd eerst in het apparaat en voeg later ingrediënten toe met een kortere bereidingstijd.
	Etenswaren die uiteenlopende baktemperaturen vragen, zijn tegelijkertijd bereid.	Bereid etenswaren met verschillende baktemperaturen na elkaar.
	De ingestelde bereidingstijd was te kort of de temperatuur was te laag.	Verhoog de bereidingstijd of de temperatuur.
	Het bakrooster is overvol.	Verminder de hoeveelheid etenswaren.
	De etenswaren zijn op elkaar gestapeld.	Spreid de etenswaren uit en verplaats ze af en toe.
De etenswaren zijn licht aangebrand.	De geselecteerde temperatuur is te hoog of de bereidingstijd is te lang.	Verlaag de temperatuur of de bereidingstijd.
Patat van verse aardappelen is niet krokant.	De aardappelen bevatten te veel water.	Snij de aardappelen in kleinere stukjes. Dep de aardappelstukjes droog met keukenpapier en bedruppel ze vervolgens met een beetje bakolie.
Tijdens gebruik wordt een onaangename geur of rook waargenomen.	Het apparaat is vies	Volg de instructies in het hoofdstuk "Schoonmaken".
	Het apparaat wordt voor de eerste keer gebruikt.	Als nieuwe apparaten voor het eerst worden gebruikt, ontstaat er vaak een geur. De geur zou moeten verdwijnen zodra het apparaat een aantal keer is gebruikt.
	Te veel olie of vet.	Verwijder de olie of het vet dat overtollig is.
Foutmeldingen E1 of E2	De sensor is defect.	Neem contact op met de afdeling klantenservice.



(UK) The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

(DE) Das Symbol oben und auf dem Produkt bedeutet, dass das Produkt als Elektro- oder Elektronikgerät eingestuft ist und am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit anderem Haus- oder Gewerbemüll entsorgt werden darf.

Die EU-Richtlinie für Elektroaltgeräte wurde erlassen, um Produkte nach den besten verfügbaren Verwertungs- und Recyclingverfahren aufzubereiten und so die Umweltauswirkung zu minimieren, Gefahrenstoffe zu verarbeiten und eine Zunahme von Deponieabfällen zu vermeiden. Informieren Sie sich bei Ihrer zuständigen Behörde über die korrekte Entsorgung von Elektro- oder Elektronikgeräten.

(FR) Le symbole situé au-dessus du produit et sur celui-ci signifie qu'il est classé en tant qu'équipement électrique ou électronique, et qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères ou les déchets commerciaux à la fin de sa vie utile. La directive relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) a été mise en place pour recycler les produits à l'aide des meilleures techniques de récupération et de recyclage afin de réduire l'impact sur l'environnement, de traiter les substances dangereuses et d'éviter le développement des décharges. Contactez les autorités locales pour obtenir des informations sur la mise au rebut des équipements électriques ou électroniques.

(NL) Bovenstaand symbool en het symbool op het product geven aan dat het product is geclassificeerd als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het (huishoudelijk) afval mag worden weggegooid. De WEEE-richtlijn (Directive on Waste of Electrical and Electronic Equipment) schrijft voor dat producten gerecycled moeten worden met de best beschikbare herstel- en recycle technieken om de belasting op het milieu tot een minimum te beperken, gevaarlijke stoffen te behandelen en een grotere afvalberg te voorkomen. Neem contact op met de lokaal verantwoordelijke instanties voor informatie over de correcte afvalverwerking van elektrische of elektronische apparatuur.