

MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN USO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT **Kooper**[®]



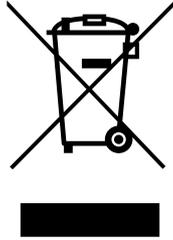
Friggitrice ad Aria 5903515

POTENZA MASSIMA ASSORBITA 1800 W 220 - 240 V - 50/60 Hz

UNICAMENTE AD USO DOMESTICO

ATTENZIONE! LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE CONTENUTE NEL PRESENTE LIBRETTO E CONSERVARLE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI PER TUTTA LA VITA DEL PRODOTTO. ESSE INFATTI FORNISCONO INDICAZIONI IMPORTANTI PER QUANTO RIGUARDA LA FUNZIONALITÀ E LA SICUREZZA NELL'INSTALLAZIONE, NELL'USO E NELLA MANUTENZIONE DEL PRODOTTO.

GALILEO S.P.A. STRADA GALLI 27 - 00019 TIVOLI (RM) - ITALY
www.galileospa.com info@galileospa.com (+39) 07745021 - MADE IN CHINA



**TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO
ELETTRICO ED ELETTRONICO A FINE VITA**

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI PER IL CORRETTO SMALTIMENTO
DEL PRODOTTO AL SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EU E DEL D.LGS N. 49/2014.**

CARO CONSUMATORE,
È IMPORTANTE RICORDARTI CHE, COME BUON CITTADINO, AVRAI L'OBBLIGO DI SMALTIRE QUESTO PRODOTTO NON COME RIFIUTO URBANO, MA DI EFFETTUARE UNA RACCOLTA SEPARATA. IL SIMBOLO SOPRA INDICATO E RIPOSTATO SULL'APPARECCHIATURA INDICA CHE IL RIFIUTO DEVE ESSERE OGGETTO DI "RACCOLTA SEPARATA". I DISPOSITIVI ELETTRICI ED ELETTRONICI NON DEVONO ESSERE CONSIDERATI RIFIUTI DOMESTICI. PERTANTO, IL PRODOTTO ALLA FINE DELLA SUA VITA UTILE, NON DEVE ESSERE SMALTITO INSIEME AL RIFIUTI URBANI. L'UTENTE DOVRÀ CONFERIRE (O FAR CONFERIRE) IL RIFIUTO AL CENTRI DI RACCOLTA DIFFERENZIATA PREDISPOSTI DALLE AMMINISTRAZIONI LOCALI, OPPURE CONSEGNARLO AL RIVENDITORE CONTRO L'ACQUISTO DI UNA NUOVA APPARECCHIATURA DI TIPO EQUIVALENTE. LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEL RIFIUTO E LE SUCCESSIVE OPERAZIONI DI TRATTAMENTO, RECUPERO E SMALTIMENTO FAVORISCONO LA PRODUZIONE DI APPARECCHIATURE CON MATERIALI RICICLATI E LIMITANO GLI EFFETTI NEGATIVI SULL'AMBIENTE E SULLA SALUTE EVENTUALMENTE CAUSATI DA UNA GESTIONE IMPROPRIA DEL RIFIUTO.

GRAZIE!

DISPOSAL OF THE ELECTRIC OR ELECTRONIC DEVICE AT THE END OF ITS LIFE

**INFORMATION FOR USERS ABOUT THE CORRECT DISPOSAL
OF THE PRODUCT ACCORDING TO THE EUROPEAN DIRECTIVE 2012/19/EU
AND TO THE LEGISLATIVE DECREE N. 49/2014.**

DEAR CUSTOMER,
IT IS IMPORTANT TO REMIND YOU THAT, AS A GOOD CITIZEN, YOU CANNOT DISPOSE OF THIS PRODUCT AS MUNICIPAL WASTE; YOU HAVE TO DO A SEPARATE COLLECTION. THE SYMBOL LABELLED ON THE APPLIANCE INDICATES THAT THE RUBBISH IS SUBJECT TO "SEPARATE COLLECTION". ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCE CANNOT BE CONSIDERED AS DOMESTIC WASTE. THEREFORE, AT THE END OF ITS USEFUL LIFE, THIS PRODUCT SHOULD NOT BE DISPOSED WITH MUNICIPAL WASTES. THE USER MUST THEREFORE ASSIGN OR (HAVE COLLECTED) THE RUBBISH TO A TREATMENT FACILITY UNDER LOCAL ADMINISTRATION, OR HAND IT OVER TO THE RESELLER IN EXCHANGE FOR AN EQUIVALENT NEW PRODUCT.

THE SEPARATE COLLECTION OF THE RUBBISH AND THE SUCCESSIVE TREATMENT, RECYCLING AND DISPOSAL OPERATIONS PROMOTE PRODUCTION OF APPLIANCES MADE WITH RECYCLED MATERIALS AND REDUCE NEGATIVE EFFECTS ON HEALTH AND THE ENVIRONMENT CAUSED BY IMPROPER TREATMENT OF RUBBISH.

THANKYOU!

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

PERICOLO PER I BAMBINI!

- QUESTO APPARECCHIO ELETTRICO NON È UN GIOCATTOLO. UTILIZZARLO E RIPORLO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (EVENTUALI SACCHETTI IN PLASTICA, CARTONI, ECC.) DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.
- L'USO DI QUESTO APPARECCHIO È CONSENTITO AI BAMBINI A PARTIRE DAGLI 8 ANNI DI ETÀ E ALLE PERSONE CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI OPPURE CON MANCATA ESPERIENZA E CONOSCENZA, SUPERVISIONATI O ISTRUITI DA PERSONE ADULTE E RESPONSABILI PER LA LORO SICUREZZA. QUESTO APPARECCHIO NON È DA INTENDERSI ADATTO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE (INCLUSI I BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O PRIVE DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE SIANO STATE SUPERVISIONATE O ISTRUITE RIGUARDO ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA E SOLO DOPO ESSERSI ACCERTATI CHE ABBIANO COMPRESO I PERICOLI DERIVANTI DALL'USO.
- I BAMBINI DEVONO ESSERE TENUTI SOTTO CONTROLLO PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

PERICOLO USTIONI!



SUPEFICIE CALDA!

- DURANTE L'ESTRAZIONE DEL CESTELLO, POTREBBE FUORIUSCIRE DEL VAPORE CALDO: UTILIZZARE SEMPRE UN PAIO DI GUANTI DA

CUCINA E NON AVVICINARE IL VISO ALL'APPARECCHIO DURANTE TALE OPERAZIONE!

- PRIMA DI SOSTITUIRE GLI ACCESSORI SPEGNERE L'APPARECCHIO E STACCARE LA SPINA! NON INSERIRE LA SPINA DELL'APPARECCHIO NELLA PRESA SENZA AVER PRIMA INSTALLATO TUTTI GLI ACCESSORI NECESSARI.

- PRESTARE MASSIMA ATTENZIONE NEL CASO IN CUI SI UTILIZZI L'APPARECCHIO IN PRESENZA DI BAMBINI.

- NON LASCIARE L'APPARECCHIO INCUSTODITO QUANDO E' IN FUNZIONE.

- TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON È UTILIZZATO E LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI PULIZIA.

- VISTE LE ALTE TEMPERATURE RAGGIUNTE, NON UTILIZZARE IL DISPOSITIVO VICINO A MATERIALI E TESSUTI INFIAMMABILI.

- NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE OGGETTI ACUMINATI PER RIMUOVERE EVENTUALI CORPI ESTRANEI.

- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSERE EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI.

- NON UTILIZZARE ALCUN TEMPORIZZATORE ESTERNO PER UTILIZZARE L'APPARECCHIO;

- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO ALL'APERTO.

- NON LASCIARE IL CAVO SOSPESO SUL BORDO DEL TAVOLO O DEL PIANO DI LAVORO ED EVITARE CHE VENGA A CONTATTO CON SUPERFICI CALDE.

- NON POSIZIONARE SOPRA, O NELLE VICINANZE DI, FORNELLI CALDI A GAS O ELETTRICI O FORNI RISCALDATI.

- NON UTILIZZARE PER SCOPI DIVERSI DA QUELLI PREVISTI!
- DURANTE L'UTILIZZO LASCIARE UNO SPAZIO SUFFICIENTE INTORNO ALL'APPARECCHIO E MANTENERE UNA DISTANZA DI ALMENO 25-30 CM DAGLI OGGETTI CIRCOSTANTI AL FINE DI GARANTIRNE IL CORRETTO RAFFREDDAMENTO!
- DISPORRE GLI ALIMENTI NEL CESTELLO PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO!
- NON UTILIZZARE CONTINUATIVAMENTE PER PERIODI SUPERIORI AD 1 ORA!
- NON INTRODURRE MATERIALI INFIAMMABILI ALL'INTERNO DEL CESTELLO E NON COPRIRE IN ALCUN MODO L'APPARECCHIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO!

PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!

- QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO PER FUNZIONARE UNICAMENTE A CORRENTE ALTERNATA.
- PRIMA DI METTERLO IN FUNZIONE ASSICURARSI CHE LA TENSIONE DI RETE CORRISPONDA A QUELLA INDICATA SULLA TARGHETTA DATI.
- COLLEGARE L'APPARECCHIO SOLO A PRESE DI CORRENTE AVENTI PORTATA MINIMA 10 AMPERE.
- NON TIRARE O STRATTONARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- SROTOLARE COMPLETAMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.
- UTILIZZARE UNA PROLUNGA ELETTRICA SOLO SE IN PERFETTO STATO.

- NON LASCIARE MAI SCORRERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SU SPIGOLI TAGLIANTI; EVITARE DI SCHIACCIARLO.
- NON LASCIARE L'APPARECCHIO ESPOSTO AD AGENTI ATMOSFERICI (PIOGGIA, GELO, SOLE, ECC.).

NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO:

- CON LE MANI BAGNATE O UMIDE;
- SE CADUTO E PRESENTA EVIDENTI ROTTURE O ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO;
- SE LA SPINA O IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA SONO DIFETTOSI;
- IN AMBIENTI UMIDI O SATURI DI GAS.
- NON COPRIRE L'APPARECCHIO CON ASCIUGAMANI, INDUMENTI, ECC.
- COLLOCARE L'APPARECCHIO SOLO SU PIANI DI APPOGGIO ORIZZONTALI E STABILI, LONTANO DA DOCCE, VASCHE DA BAGNO, LAVANDINI, ECC.
- NON PERMETTERE CHE ACQUA O ALTRI LIQUIDI ENTRINO ALL'INTERNO DELL'APPARECCHIO AL FINE DI EVITARE SCOSSE ELETTRICHE.
- SE L'APPARECCHIO SI DOVESSE BAGNARE O ENTRASSE IN CONTATTO CON ACQUA NON UTILIZZARLO E FARLO CONTROLLARE DA UN LABORATORIO SPECIALIZZATO.
- TOGLIERE SEMPRE LA SPINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO E PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI INTERVENTO DI PULIZIA O MANUTENZIONE.
- PER SPEGNERE L'APPARECCHIO PORTARE LA MANOPOLA DEL

TIMER IN POSIZIONE "0", QUINDI STACCARE LA SPINA DALLA PRESA, TRAZIONANDO LA SPINA E NON IL CAVO.

■ LE EVENTUALI RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIPARARE DA SÉ L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE ESTREMAMENTE PERICOLOSO.

■ SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE, IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO

■ UN APPARECCHIO FUORI USO DEVE ESSERE RESO INUTILIZZABILE, TAGLIANDO IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, PRIMA DI BUTTARLO.

■ PULIRE L'APPARECCHIO UTILIZZANDO UN PANNO UMIDO. NON USARE SOLVENTI O DETERSIVI ABRASIVI.

■ QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO A ESSERE UTILIZZATO NELLE APPLICAZIONI DOMESTICHE E SIMILARI QUALI: NELLE ZONE PER CUCINARE RISERVATE AL PERSONALE DEI NEGOZI, NEGLI UFFICI E IN ALTRI AMBIENTI PROFESSIONALI; NEGLI AGRITURISMI; UTILIZZO DA PARTE DI CLIENTI DI ALBERGHI, MOTEL E ALTRI AMBIENTI A CARATTERE RESIDENZIALE; NEGLI AMBIENTI TIPO BED AND BREAKFAST.

■ NON IMMERGERE IN ACQUA O LAVARE SOTTO ACQUA CORRENTE IL CORPO PRINCIPALE DELL'APPARECCHIO.

■ POSIZIONARE GLI ALIMENTI NEL CESTELLO PRIMA DELL'ACCENSIONE PER EVITARE DI TOCCARE L'ELEMENTO RISCALDANTE.

PERICOLO INCENDIO

■ **NON UTILIZZARE OLIO ALL'INTERNO DEL VANO COTTURA!**

■ QUESTO APPARECCHIO NON NECESSITA DI ALCUN OLIO O GRASSO AGGIUNTIVO PER ESEGUIRE LA COTTURA DEL CIBO.

ATTENZIONE!

■ QUESTA È UNA FRIGGITRICE AD ARIA E PERTANTO NON NECESSITA DI ALCUN OLIO O GRASSO AGGIUNTIVO PER ESEGUIRE LA FRITTURA DEL CIBO. LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTO LIBRETTO ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED USARE L'APPARECCHIO. CONSERVARLO PER FUTURE CONSULTAZIONI.

DA SAPERE PRIMA DELL'UTILIZZO

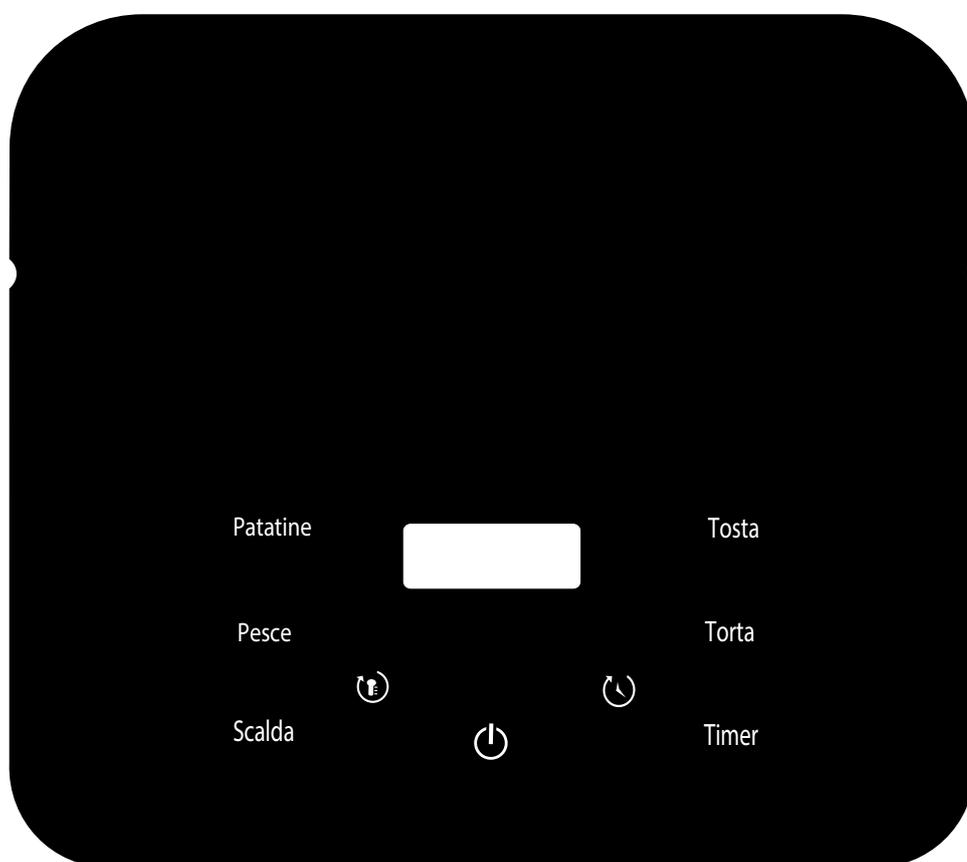
Alcune parti del prodotto hanno un rivestimento protettivo di olio sulla superficie (innocue per la salute) e devono essere pulite prima di utilizzare la friggitrice ad aria per la prima volta.

1. Utilizzare sapone per piatti per pulire l'interno della friggitrice e la griglia, quindi pulire la parete laterale e il fondo dello scomparto con uno straccio bagnato;

2. Impostare la friggitrice a 180°C, cuocere a vuoto per 15 minuti, in modo da sciogliere l'olio protettivo, e sciacquare con acqua dopo la cottura a vuoto.

Nota: durante questa fase è possibile che la friggitrice emetta del fumo.

3. Aggiungere le fette di limone/la buccia d'arancia/la buccia di pompelmo e cuocere la buccia a 180 gradi per 15 minuti per eliminare l'odore della friggitrice!



UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE

- Dopo aver inserito la spina in una presa alimentata il Tasto Avvio/Pausa  inizierà a lampeggiare.
- Facendo una leggera pressione continua con un dito (per due secondi) sul tasto di avvio/pausa  si attiverà, sia il display digitale mostrando il valore "8888", sia i tasti relativi ai 5 programmi di cottura preimpostati, toccare delicatamente quello interessato.
- Nel caso in cui non sia disponibile la modalità di cottura specifica per gli ingredienti utilizzati, è possibile, dopo aver selezionato un programma qualsiasi, regolare il tempo e la temperatura necessari per la cottura, agendo sul pulsante della regolazione della temperatura  e/o su quello del timer  come spiegato di seguito

• Tasto temperatura 

- 1. Fare clic sul tasto della temperatura per aumentare o diminuire la temperatura (l'incremento di temperatura è di 5°C per volta). Ad ogni pressione il cicalino emetterà un "beep".
- 2. Tenendo premuto il tasto della temperatura, la temperatura aumenterà di 5°C per volta, fino a una temperatura massima di 210°C e una minima di 80°C.
- 3. Si fa presente che la regolazione della temperatura una volta arrivata al valore massimo (210°C), continuando con la pressione del tasto, si ricomincerà la regolazione dal valore minimo (80°C).

• Tasto timer 

- 1. Facendo una leggera pressione sul tasto si incrementa il tempo di cottura di 1 minuto. Ad ogni pressione il cicalino emetterà un "beep".
- 2. Facendo una leggera pressione continua del tasto del timer, il tempo aumenta di 5 minuti per volta, con un tempo massimo di 65 minuti e un tempo minimo di 5 minuti.
- 3. Si fa presente che la regolazione del timer una volta arrivato al valore massimo (65'), continuando con la pressione del tasto, si ricomincerà la regolazione dal valore minimo (5').

• Tasto mantenimento del calore "Scalda"

- Premere il pulsante di mantenimento del calore per attivare la funzione. Il timer predefinito è di 2 ore e verrà visualizzata la scritta "bb". L'intervallo di tempo massimo è compreso tra 5 minuti e 2 ore, ed è impostabile premendo il tasto "Warm" con incremento del tempo di un minuto. La temperatura non è impostabile e verrà mantenuta fissa a 60°C.

Tasto programmazione "Timer" (avvio programmato)

- Dopo aver scelto il tipo di programma desiderato, premere il pulsante avvio programmato per impostare il tempo di ritardo della messa in opera della friggitrice. L'intervallo di tempo preimpostato, è di 30 minuti e può essere impostato da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 24 ore. Per disattivare la funzione avvio programmato, tenere premuto il pulsante "Timing".

La friggitrice, una volta concluso il programma di cottura preimpostato, spegnerà l'elemento riscaldante, mentre la ventola continuerà a funzionare per altri 30/40 secondi in modo da dissipare il calore residuo nella camera di cottura.

Descrizione delle funzioni del pannello di controllo a 5 tasti

FUNZIONE	INTERVALLO DURATA	INTERVALLO TEMPERATURA	NOTA
Patatine	5 minuti - 1 ora e 5 minuti	80°C-210°C	Il tempo predefinito è di 40 minuti. La temperatura predefinita è 180°C.
Pesce	5 minuti - 1 ora	80°C-210°C	Il tempo predefinito è di 35 minuti. La temperatura predefinita è 200°C.
Tosta	5 minuti- 45 minuti	80°C-210°C	Il tempo predefinito è di 15 minuti. La temperatura predefinita è 185°C.
Torta	5 minuti - 40 minuti	80°C-210°C	Il tempo predefinito è di 15 minuti. La temperatura predefinita è 190°C.
Scalda	5 minuti - 2 ore	60°C	Il tempo predefinito è di 2 ore e viene visualizzato come "bb".

NOTE: Sul display vengono visualizzati alternativamente l'ora e la temperatura per circa 5 secondi.

Mele essiccate:

Ingredienti:

Una mela

Passaggi

1. Tagliare la mela per uno spessore di 0,5-1 mm
2. Preriscaldare la friggitrice ad aria per 2 minuti, montare la teglia, disporre le mele su questa e cuocere per 10 min a 170°C. Il tempo e la temperatura possono essere regolate secondo le preferenze personali.

Patatine fritte:

Ingredienti principali

800g di patate, 1 cucchiaio di olio di oliva e un cucchiaio di sale

Passaggi:

1. Regolare la temperatura della friggitrice ad aria a 180°C e preriscaldare per 5 minuti.
2. Sbucciare le patate, lavarle e tagliarle con uno spessore di 8 mm in longitudine. Immergere in acqua per circa 20 minuti ed asciugarle.
3. Condirle in un'insalatiera con l'olio d'oliva ed il sale
4. installare la teglia e disporre le patate. Il tempo previsto è di 15 minuti (è possibile regolarlo secondo i propri gusti e la quantità di cibo da cuocere). Cuocere le patate finché queste non saranno dorate girandole di tanto in tanto.

Alette di pollo piccanti

Ingredienti

500 g di cosce di pollo, uno spicchio d'aglio tritato, 2 cucchiaini di vino da cottura, un cucchiaino di peperoncino in polvere, 10g di cipollotto, 1 cucchiaio di olio d'oliva, 2 cucchiaini di salsa di soia e 3 fette di zenzero fresco.

Passaggi:

1. Regolare la temperatura della friggitrice a 180°C e preriscaldare per 5 minuti.
2. Mescolare l'aglio tritato con il vino, la salsa di soia, lo zenzero fresco e il cipollotto. Salare e condire con l'olio.
3. Immergere il pollo nel trito e lasciarlo marinare per 20-50 min.
4. Inserire la teglia nella friggitrice e disporre il pollo su questa. Il tempo di cottura preimpostato è 30 min ma può essere regolato a seconda della quantità di cibo e le preferenze personali.
5. Cuocere il pollo finché questo non risulterà rosolato.

Nota: è possibile aggiungere ulteriori/differente spezie a seconda del gusto personale.

Pesce fritto

Ingredienti:

500 grammi di pesce, 1 cucchiaio di sale, limone q.b., 2 cucchiaini di olio di oliva, 5 fette di zenzero, un po' di vino e aceto, un pizzico di pepe e 10 g di cipollotto.

Passaggi:

1. Preriscaldare la friggitrice a 160°C per 5 min.
2. Pulire il pesce, rimuovere la lisca e gli organi interni per poi sciacquarlo in acqua. effettuare piccoli tagli superficiali sulla superficie della grandezza di 1 cm. Lasciare marinare il pesce con gli altri ingredienti per 30-50 min
3. Inserire la teglia nella friggitrice ed adagiare il pesce.
4. Far cuocere finché questo non risulterà rosolato

Nota: è possibile aggiungere ulteriori spezie a seconda del gusto.

Gamberi piccanti

Ingredienti principali: 10 gamberi (se congelati, scongelarli), 1 cucchiaio di olio, 1 cucchiaio di aglio tritato, pepe nero e polvere di peperoncino q.b.

Passaggi:

1. Regolare la temperatura a 160°C e preriscaldare per 5 min.
2. Pulire l'intestino dei gamberi e sciacquarli sotto l'acqua.
3. Lasciar marinare i gamberi con gli altri ingredienti per 20 minuti.
4. Adagiare i gamberi nella teglia. Il tempo di cottura predefinito è 12 minuti (è possibile regolare tempo e temperatura secondo le preferenze personali.) Cuocere finché i gamberi non saranno croccanti.

Nota: è possibile aggiungere ulteriori spezie

RISOLUZIONE PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il pannello di controllo non funziona	Interruzione di corrente	Far verificare la tensione di alimentazione e/o verificare la presa da un tecnico professionista.
	La presa di corrente non è alimentata o non è correttamente connessa.	
	La tensione di rete non corrisponde alla tensione nominale del prodotto.	Contattare il servizio di assistenza clienti post-vendita.
	Guasto del circuito stampato	
Il cibo è cotto poco/troppo cotto	Temperatura o tempo di cottura sbagliati	Impostare la temperatura e il tempo in base alla ricetta e alle preferenze personali.
	Troppo cibo nel cestello	
	La temperatura è troppo bassa	Separare il materiale e sminuzzare in piccoli pezzi gli ingredienti da inserire nella friggitrice ad aria. I pezzetti così piccoli si cuociono più omogeneamente. Regolare il timer secondo la temperatura desiderata.
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve	
La friggitrice emette fumo durante l'uso iniziale	Una piccola quantità di olio antiruggine (non dannoso per la salute), può essere presente durante il primo utilizzo.	Regolare la temperatura al massimo e preriscaldare per 10-15 minuti. Queste condizioni garantiranno l'evaporazione dell'olio antiruggine dalla serpentina di riscaldamento della friggitrice ad aria.
Odore sgradevole	Ci sono oggetti nel cestello oppure vedere il punto precedente.	Pulire la friggitrice
Il pannello touch non risponde	Assicurarsi che non ci sia dell'olio o acqua sul pannello touch	Pulire le mani da residui di olio o acqua ed asciugarle con un panno.
	Assicurarsi di avere le mani asciutte e non sporche di olio	

DESCRIZIONE E RISOLUZIONE DEI GUASTI

Guasto	Simbolo	Possibile causa	Possibile soluzione
Seppur collegata alla presa di corrente, la friggitrice non si avvia	----	Il cestello non è stato chiuso correttamente	Controllare che il cestello sia ben chiuso
Non viene mostrato il menù sullo schermo		L'apparecchio è in modalità standby	Premere il tasto di accensione e lo schermo ritornerà in modalità normale
La friggitrice è accesa ma l'apparecchio non funziona	1111	Intervento protezione termica.	Contattare il servizio di assistenza clienti post-vendita
La friggitrice è accesa ma non funziona	2222	Il circuito stampato è difettoso, sostituirlo	Contattare il servizio di assistenza clienti post-vendita
La friggitrice è accesa	3333	La serpentina di riscaldamento è rotta.	Contattare il servizio di assistenza clienti post-vendita
Il display non funziona	Non c'è display	L'apparecchio non è collegato correttamente alla corrente	Controllare che la spina di corrente sia inserita correttamente
L'apparecchio emette fumo quando si usa per la prima volta	Il display funziona normalmente	È presente dell'olio protettivo sulla serpentina di riscaldamento per cui è vedere del fumo durante i primi 10 minuti di utilizzo (solo per la prima volta)	Prima del primo utilizzo tagliare delle fette di limone e cuocerle alla massima temperatura per circa 15 minuti
Odore di plastica bruciata durante il primo utilizzo	Il display funziona normalmente	È presente dell'olio protettivo sulla serpentina di riscaldamento per cui è normale vedere del fumo durante i primi 10 minuti di utilizzo (solo per la prima volta)	Prima del primo utilizzo tagliare delle fette di limone e cuocerle alla massima temperatura per circa 15 minuti
La friggitrice emette molto fumo durante il primo utilizzo	Il display non funziona	La tensione di rete non corrisponde ai dati presenti sulla rating label ed il fusibile è interrotto.	Controllare che la tensione di rete sia corrispondente ai dati presenti sulla rating label

CONDIZIONI DI GARANZIA

La presente garanzia si intende prestata al consumatore, intendendo per consumatore colui che utilizza il bene per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta, e, pertanto, per uso domestico/privato. Inoltre non pregiudica in alcun modo i diritti del consumatore stabiliti dal DLGS 206/05. Questo certificato va conservato assieme alla ricevuta fiscale o altro documento reso fiscalmente obbligatorio.

- 1.** La Galileo SpA garantisce l'apparecchio per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto (12 mesi se acquistato con fattura e non con scontrino fiscale).
- 2.** La garanzia è valida esclusivamente sul territorio italiano compresa la Repubblica di San Marino e la Città del Vaticano, e deve essere comprovata da scontrino fiscale o qualunque altra prova d'acquisto, che riporti il nominativo del Punto Vendita, la data di acquisto dell'apparecchio nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo, modello).
- 3.** Per garanzia, s'intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che sono risultate difettose all'origine per vizi di fabbricazione.
- 4.** Entro un anno di vita del prodotto si ritiene il difetto esistente all'origine, successivamente deve esserne provata l'esistenza.
- 5.** Manopole, lampade, parti in vetro e in plastica, tubazioni e accessori così come tutte le parti asportabili e tutte le parti estetiche non sono coperte da garanzia, eventuali difetti estetici vanno riscontrati e denunciati con immediatezza dopo l'acquisto.
- 6.** Tutti i materiali soggetti ad usura (guarnizioni in gomma/plastica, cinghie ecc.) non sono coperti da garanzia a meno che venga dimostrata la difettosità risalente a vizio di fabbricazione delle stesse.
- 7.** La Galileo S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente o indirettamente a persone e cose, come conseguenza del mancato rispetto delle istruzioni tutte, incluse nell'apposito manuale per l'uso dell'apparecchio allegato a ciascuno apparecchio, da parte dell'utente ed in particolar modo per quanto concerne le avvertenze relative alla installazione, all'uso e manutenzione dell'apparecchio stesso.

LA GARANZIA NON DIVENTA OPERANTE NEI SEGUENTI CASI:

- a.** Danni dovuti al trasporto o alla movimentazione delle merci
- b.** Interventi errati di installazione e montaggio, così come l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione elettrica, mancanza di allacciamento alla presa di terra, e tutte le eventuali regolazioni errate
- c.** Installazione errata, imperfetta o incompleta per incapacità d'uso da parte dell'Utente o dell'installatore, se non vengono rispettate le indicazioni di conservazione e utilizzo degli stessi previste nei manuali, eccessive condizioni climatiche ambientali etc.
- d.** La garanzia non opera per problemi legati esclusivamente al mancato rispetto delle aspettative soggettive del cliente
- e.** Danni causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.)
- f.** Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da personale non idoneo. Per guasti dovuti a mancanza di regolare manutenzione (pulizia batterie condensanti, fori di drenaggio acqua di condensa, filtri scarico ed entrata acqua, eliminazione corpi estranei, calcare ecc.)
- g.** Assenza di prova d'acquisto
- h.** L'uso improprio dell'apparecchio, non di tipo domestico o diverso da quanto stabilito dal produttore
- i.** Per tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione.

ONLY FOR HOME USE. ATTENTION! READ THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK VERY CAREFULLY. IT SHOULD BE PUT ASIDE FOR FURTHER CONSULTATION DURING THE ENTIRE LIFECYCLE OF THE PRODUCT SINCE IT GIVES IMPORTANT INDICATIONS ON THE PRODUCT'S FUNCTIONS AND SAFETY DURING INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

DANGER FOR CHILDREN!

- A POWER DEVICE IS NOT A TOY. AFTER USE, STORE IT OUT OF REACH OF CHILDREN. KEEP PACKING MATERIAL (PLASTIC BAGS, CARTON, ETC.) OUT OF REACH OF CHILDREN.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR USE BY CHILDREN 8 YEARS OF AGE OR OLDER AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, SUPERVISED OR INSTRUCTED BY ADULTS RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY AND HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO MAKE SURE THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

BURNS HAZARD!



- WHEN REMOVING THE BASKET, HOT STEAM MAY ESCAPE: ALWAYS USE A PAIR OF KITCHEN GLOVES AND DO NOT PUT YOUR FACE CLOSE TO THE APPLIANCE DURING THIS OPERATION!
- BEFORE REPLACING ACCESSORIES, TURN OFF THE APPLIANCE AND UNPLUG IT! DO NOT PLUG THE APPLIANCE INTO THE SOCKET WITHOUT FIRST INSTALLING ALL NECESSARY ACCESSORIES.
- PAY EXTRA ATTENTION WHEN USING THE APPLIANCE IN THE PRESENCE OF CHILDREN.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IT IS RUNNING.
- REMOVE THE PLUG FROM THE OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NOT IN USE AND ALLOW THE APPLIANCE TO COOL DOWN BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OPERATION.
- GIVEN THE HIGH TEMPERATURES REACHED, DO NOT USE THE DEVICE NEAR FLAMMABLE MATERIALS AND FABRICS.
- DO NOT MAKE ANY CLEANING ATTEMPTS WHILE THE DEVICE IS IN OPERATION. DO NOT USE SHARP OBJECTS TO REMOVE ANY FOREIGN OBJECTS.
- CLEANING OPERATIONS SHOULD NOT BE CARRIED OUT BY UNSUPERVISED CHILDREN.
- DO NOT USE ANY EXTERNAL TIMER TO OPERATE THE APPLIANCE;
- DO NOT USE THE APPLIANCE OUTDOORS.
- DO NOT LEAVE THE CORD HANGING OVER THE EDGE OF THE TABLE OR WORK SURFACE AND PREVENT IT FROM COMING INTO CONTACT WITH HOT SURFACES.

- DO NOT PLACE ON, OR NEAR, HOT GAS OR ELECTRIC STOVES OR HEATED OVENS.
- DO NOT USE FOR OTHER THAN ITS INTENDED PURPOSE!
- DURING USE LEAVE SUFFICIENT SPACE AROUND THE APPLIANCE AND MAINTAIN A DISTANCE OF AT LEAST 25-30 CM FROM SURROUNDING OBJECTS IN ORDER TO ENSURE PROPER COOLING!
- PLACE FOOD IN THE BASKET BEFORE OPERATING THE APPLIANCE!
- DO NOT USE CONTINUOUSLY FOR PERIODS LONGER THAN 1 HOUR!
- DO NOT PLACE FLAMMABLE MATERIALS INSIDE THE BASKET OR COVER THE APPLIANCE IN ANY WAY DURING OPERATION!

ELECTRICAL SHOCK HAZARD!

- THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE ON ALTERNATING CURRENT ONLY.
- MAKE SURE THAT THE MAINS VOLTAGE CORRESPONDS TO THAT INDICATED ON THE DATA PLATE BEFORE OPERATING IT.
- CONNECT THE APPLIANCE ONLY TO OUTLETS HAVING A MINIMUM CAPACITY OF 10 AMPERES.
- DO NOT PULL OR TUG ON THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF TO REMOVE THE PLUG FROM THE OUTLET.
- UNCOIL THE ELECTRICAL POWER CORD COMPLETELY BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.
- USE AN ELECTRICAL EXTENSION CORD ONLY IF IT IS IN PERFECT CONDITION.
- NEVER LET THE POWER CORD RUN OVER SHARP EDGES; AVOID CRUSHING IT.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO THE WEATHER (RAIN,

FROST, SUN, ETC.).

NEVER USE THE DEVICE:

- WITH WET OR DAMP HANDS;
- IF DROPPED AND HAS OBVIOUS BREAKS OR MALFUNCTIONS;
- IF THE PLUG OR POWER SUPPLY CORD IS DEFECTIVE;
- IN HUMID OR GAS-SATURATED ENVIRONMENTS.
- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHING, ETC.
- PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL, STABLE COUNTERTOPS, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUBS, SINKS, ETC.
- DO NOT ALLOW WATER OR OTHER LIQUIDS TO GET INSIDE THE APPLIANCE IN ORDER TO AVOID ELECTRIC SHOCK.
- IF THE APPLIANCE GETS WET OR COMES INTO CONTACT WITH WATER, DO NOT USE IT AND HAVE IT CHECKED BY A SPECIALIZED LABORATORY.
- ALWAYS REMOVE THE PLUG FROM THE POWER SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE WORK.
- TO TURN THE APPLIANCE OFF, TURN THE TIMER KNOB TO THE "0" POSITION, THEN UNPLUG IT FROM THE SOCKET, PULLING THE PLUG AND NOT THE CORD.
- ANY REPAIRS SHOULD ONLY BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN. REPAIRING THE APPLIANCE YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.
- IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR ITS TECHNICAL SERVICE DEPARTMENT OR OTHERWISE BY A SIMILARLY QUALIFIED PERSON SO AS TO

PREVENT ANY RISK

- AN APPLIANCE THAT IS OUT OF USE SHOULD BE RENDERED UNUSABLE BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE THROWING IT AWAY.
- CLEAN THE APPLIANCE USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE CLEANERS.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR USE IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS:
 - IN COOKING AREAS RESERVED FOR STAFF IN STORES, OFFICES AND OTHER PROFESSIONAL ENVIRONMENTS; IN FARMHOUSES; USE BY CUSTOMERS IN HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL-TYPE ENVIRONMENTS; IN BED AND BREAKFAST-TYPE ENVIRONMENTS.
 - DO NOT IMMERSE THE MAIN BODY OF THE APPLIANCE IN WATER OR WASH UNDER RUNNING WATER.
 - PLACE FOOD IN THE BASKET BEFORE TURNING ON TO AVOID TOUCHING THE HEATING ELEMENT.

FIRE HAZARD!

- **DO NOT USE OIL INSIDE THE BASKET!**
- THIS APPLIANCE DOES NOT REQUIRE ANY ADDITIONAL OIL OR EXTRA FAT TO PERFORM THE FOOD COOKING.

WARNING!

■ THIS IS AN AIR FRYER AND THEREFORE DOES NOT REQUIRE ANY ADDITIONAL OIL OR GREASE TO PERFORM FOOD FRYING. READ THIS INSTRUCTION BOOKLET CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE. KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE..

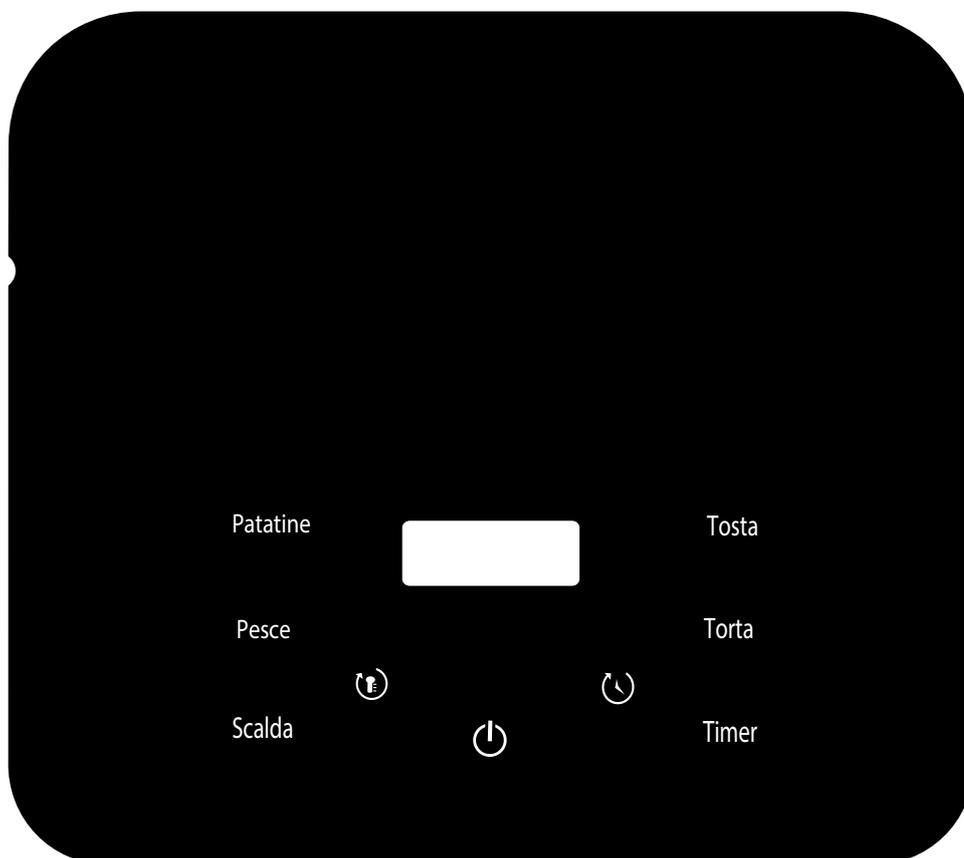
TO KNOW BEFORE USE

Some parts of the product have a protective coating of oil on the surface (harmless to health) and should be cleaned before using the air fryer for the first time.

1. Use dish soap to clean the inside of the fryer and grill, then wipe the side wall and bottom of the compartment with a wet rag;
2. Set the fryer to 180°C, start it empty for 15 minutes to dissolve the protective oil, and rinse with water after vacuum cooking.

Note: Smoke may be emitted from the fryer during this step.

3. Add the lemon slices/orange peel/grapefruit peel and bake the peel at 180 degrees for 15 minutes to get rid of the fryer smell!



USING THE AIR FRYER

- After plugging the plug into a powered outlet, the Start/Pause Key  will begin to flash.
- Continuous gentle pressure with one finger (for two seconds) on the Start/Pause Key  will activate, both the digital display showing the value "8888" and the keys related to the 5 preset cooking programs, touch gently the desired one.
- In the event that the specific cooking mode is not available for the ingredients used, it is possible, after selecting any program, to adjust the time and temperature required for cooking by acting on the temperature control button a  and/or the timer button  as explained below

Temperature key

- 1. Click the temperature button to increase or decrease the temperature (temperature increment is 5°C at a time). With each press, the buzzer will beep.
- 2. Holding down the temperature button will increase the temperature by 5°C at a time, up to a maximum temperature of 210°C and a minimum temperature of 80°C.
- 3. It should be noted that the temperature adjustment once reached the maximum value (210°C), continuing with pressing the button will start the adjustment again from the minimum value (80°C).

Timer button

- 1. Press the button lightly to increase the cooking time by 1 minute. With each press, the buzzer will beep.
- 2. By gently pressing the timer button continuously, the time will increase by 5 minutes at a time, with a maximum time of 65 minutes and a minimum time of 5 minutes.
- 3. It should be noted that the timer adjustment once it reaches the maximum value (65'), continuing with the key press will start the adjustment again from the minimum value (5').

Heat maintenance button "Scalda"

- Press the heat maintain button to activate the function. The default timer is 2 hours and "bb" will be displayed. The maximum time interval is between 5 minutes and 2 hours, and can be set by pressing the "Warm" key with time increments of one minute. The temperature is not settable and will be kept fixed at 60°C.

Programming button (Programmed start) "Timer"

- After choosing the desired type of program, press the programmed start button (Timer) to set the delay time for the startup of the fryer. The preset time interval, is 30 minutes and can be set from a minimum of 30 minutes to a maximum of 24 hours. To disable the programmed start-up function, press and hold the "Timer" button. The fryer, once the preset cooking program is completed, will turn off the heating element, while the fan will continue to run for another 30 to 40 seconds in order to dissipate the residual heat in the cooking basket.

Description of the functions of the 5-button control panel

FUNCTION	DURATION RANGE	TEMPERATURE RANGE	NOTE
Patatine	5 minutes - 1 hour and 5 minutes	80°C-210°C	The default time is 40 minutes. The default temperature is 180°C.
Pesce	5 minutes - 1 hour	80°C-210°C	The default time is 35 minutes. The default temperature is 200°C.
Tosta	5 minutes - 45 minutes	80°C-210°C	The default time is 15 minutes. The default temperature is 185°C.
Torta	5 minutes - 40 minutes	80°C-210°C	The default time is 15 minutes. The default temperature is 190°C.
Scalda	5 minutes - 2 hours	60°C	The default time is 2 hours and is displayed as "bb".

NOTE: The display alternately shows the time and temperature for about 5 seconds.

Dried apples:

Ingredients:

One apple

Steps

1. Cut the apple to a thickness of 0.5-1 mm
2. Preheat the air fryer for 2 min, mount the baking pan, arrange the apples on it and bake for 10 min at 170°C. The time and temperature can be adjusted according to personal preference.

French fries:

Main ingredients

800g potatoes, 1 tablespoon olive oil and 1 tablespoon salt

Steps:

1. Adjust the temperature of the air fryer to 180°C and preheat for 5 minutes.
2. Peel the potatoes, wash them and cut them with a thickness of 8 mm in longitude. Soak them in water for about 20 minutes and dry them.
3. Season them in a salad bowl with olive oil and salt
4. install the baking dish and arrange the potatoes. The estimated time is 15 minutes (you can adjust it according to your taste and the amount of food to be cooked). Cook the potatoes until they are golden brown, turning them occasionally.

Spicy chicken wings

Ingredients

500g chicken thighs, 1 clove minced garlic, 2 tbsp cooking wine, 1 tsp chili powder, 10g spring onion, 1 tbsp olive oil, 2 tbsp soy sauce, and 3 slices fresh ginger.

Steps:

1. Adjust fryer temperature to 180°C (350°F) and preheat for 5 minutes.
2. Mix the minced garlic with the wine, soy sauce, fresh ginger and spring onion. Season with salt and drizzle with oil.
3. Dip the chicken into the mince and let it marinate for 20-50 min.
4. Place the pan in the deep fryer and arrange the chicken on it. The preset cooking time is 30 min but can be adjusted according to the amount of food and personal preference.
5. Cook the chicken until the chicken is browned.

Note: Is it possible to add additional/different spices according to personal taste.

Fried fish

Ingredients:

500 grams fish, 1 tablespoon salt, lemon to taste, 2 tablespoons olive oil, 5 slices ginger, a little wine and vinegar, a pinch of pepper, and 10 g spring onion.

Steps:

1. Preheat the fryer to 160°C for 5 min.
2. Clean the fish, remove the bone and internal organs then rinse in water. make small surface cuts on the surface the size of 1 cm. Let the fish marinate with the other ingredients for 30-50 min
3. Place the pan in the fryer and lay the fish on it.
4. Cook until this is browned.

Note: Additional spices can be added according to taste.

Spicy shrimps

Main ingredients: 10 shrimps (if frozen, thaw them), 1 tablespoon oil, 1 tablespoon minced garlic, black pepper and chili powder to taste.

Steps:

1. Adjust temperature to 160°C and preheat for 5 min.
2. Clean the intestines of the shrimps and rinse them under water.
3. Let the shrimp marinate with the other ingredients for 20 min.
4. Lay the shrimps in the baking dish. The default cooking time is 12 minutes (you can adjust time and temperature according to personal preference.) Cook until the shrimp are crispy.

Note: Additional spices can be added.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The control panel does not work	Power outage	Have a professional technician check the supply voltage and/or verify the outlet.
	The power outlet is not powered or is not properly connected.	
	The line voltage does not match the rated voltage of the product.	Contact the after-sales customer service department.
	Printed circuit board failure	
Food is undercooked/overcooked	Wrong cooking temperature or time	Set the temperature and time according to the recipe and personal preference.
	Too much food in the basket	
	The temperature is too low	Separate the material and chop the ingredients into small pieces to be placed in the air fryer. Such small pieces cook more evenly. Adjust the timer according to the desired temperature.
	The set cooking time is too short	
The fryer emits smoke during initial use	A small amount of anti-rust oil (not harmful to health), may be present during the first use.	Adjust the temperature to maximum and preheat for 10-15 minutes. These conditions will ensure that the anti-rust oil evaporates from the heating coil of the air fryer.
Unpleasant odor	There are objects in the basket or see the previous point.	Clean the fryer
Touch panel not responding	Make sure there is no oil or water on the touch panel	Clean hands of oil or water residue and dry them with a cloth.
	Make sure your hands are dry and free of oil.	

FAULTS DESCRIPTION AND TROUBLESHOOTING

FAULT DESCRIPTION	SYMBOL	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Despite being connected to the power outlet; the fryer will not start	----	The basket was not closed properly	Check that the basket is tightly closed
No menu is shown on the screen		The device is in standby mode	Press the power button and the screen will return to normal mode
The fryer is on but the appliance is not working	1111	Thermal protection intervention.	Contact the after-sales customer service department
The fryer is on but not working	2222	The circuit board is defective, replace it	Contact the after-sales customer service department
The fryer is on	3333	The heating coil is broken.	Contact the after-sales customer service department
The display does not work	There is no display	The device is not properly connected to the power	Check that the power plug is inserted correctly
The device emits smoke when first used	The display works normally	There is some protective oil on the heating coil so it is to see some smoke during the first 10 minutes of use (first time only)	Before the first use, cut lemon slices and bake them at the highest temperature for about 15 minutes
Smell of burnt plastic during first use	The display works normally	There is some protective oil on the heating coil so it is normal to see some smoke during the first 10 minutes of use (first time only)	Before the first use, cut lemon slices and bake them at the highest temperature for about 15 minutes
The fryer emits a lot of smoke during the first use	The display does not work	The mains voltage does not match the data on the rating label and the fuse is broken.	Check that the mains voltage matches the data on the rating label

WARRANTY CONDITIONS

This guarantee is intended to be delivered to the consumer, meaning by consumer the one who uses the good for purposes unrelated to any business or professional activity carried out, and, therefore, for domestic / private use only. Furthermore, it does not in any way affect the consumer's rights established by Legislative Decree 206/05. This certificate must be kept together with the tax receipt or other document made fiscally mandatory.

1. Galileo SpA guarantees the appliance for a period of 2 years from the purchase date (12 months if purchased with an invoice and not with a receipt).
2. The guarantee is valid exclusively on Italian territory including the Republic of San Marino and the Vatican City, and it must be proven by a receipt or any other proof of purchase, bearing the name of the Point of Sale, the purchase date of the appliance as well as the identification details of the same (type, model).
3. The guarantee covers the free replacement or repair of the component parts of the appliance which were found to be defective at the origin due to manufacturing defects.
4. Within a year of life of the product, the defect is considered as existing at the origin, subsequently its existence must be proven.
5. Knobs, lamps, glass and plastic parts, pipes and accessories, as well as all removable parts and all aesthetic parts are not covered by the guarantee, any aesthetic defects must be found and reported immediately after purchase.
6. All materials susceptible to wear (rubber / plastic seals, belts, etc.) are not covered by the guarantee unless the defect is proven to be dated back to a manufacturing origin.
7. Galileo SpA declines all responsibility for any damages that may arise, directly or indirectly to persons and things, as a consequence of failure to comply with all the instructions from the user, and especially as concerning the ones included in the specific manual for the use provided with each appliance, and, in particular, as regards the warnings relating to installation, use and maintenance of the appliance itself.

THE WARRANTY DOES NOT BECOME EFFECTIVE IN THE FOLLOWING CASES:

- a. Damage due to transport or handling of goods
- b. Incorrect installation and assembly interventions, as well as incorrect connection or incorrect supply from the electricity supply networks, lack of connection to the earth socket, and any incorrect adjustments
- c. Incorrect, imperfect or incomplete installation due to incapacity of a proper use by the User or by the installer, if the instructions for conservation and use of the same provided in the manuals are not respected, excessive environmental climatic conditions, etc.
- d. The warranty does not apply to problems exclusively related to failure to meet the customer's subjective expectations
- e. Damage caused by atmospheric agents (lightning, earthquake, fire, flood, etc.)
- f. Repairs, modifications or tampering carried out by unsuitable personnel. For failures due to lack of regular maintenance (cleaning of condenser coils, condensate water drainage holes, drain filters and water inlet, elimination of foreign bodies, limestone, etc.)
- g. No proof of purchase
- h. Improper use of the appliance, not of the domestic type or other than as established by the manufacturer
- i. For all external circumstances that are not attributable to manufacturing defects.

**Galileo S.p.A. - C.F/ P.I. 08442821008, Capitale Sociale 500.000 I.V., Rea RM - 1094899
Strada Galli n. 27, 00019 Tivoli, Roma**

Kooper[®]



Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.
Le immagini sono puramente indicative e soggette a variazioni.
Tutti i diritti riservati