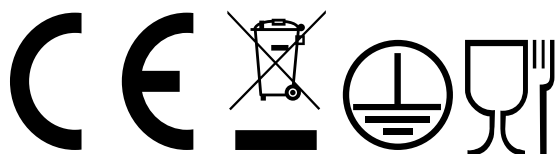


# MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN USO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT **Kooper**<sup>®</sup>



## Friggitrice ad Aria digitale

5916611 5916612 5920742 5920743

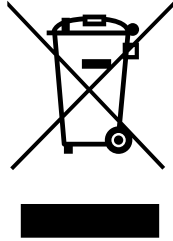
5920744 5920745 5920746 5920747 5920748

**POTENZA MASSIMA ASSORBITA 1200 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!**

#### **ATTENZIONE SUPERFICIE 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!

- ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO RAGGIUNGONO TEMPERATURE ELEVATE QUANDO SONO IN FUNZIONE. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE E LA PARTE INTERNA DELL'APPARECCHIO QUANDO È IN FUNZIONE
- 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 È 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 TAGLIENTI; 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 IMPOSTARE IL 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 CESTELLO!

## **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.

## **NOTA IMPORTANTE**

- PRERISCALDARE SEMPRE L'APPARECCHIO PER 3-5 MINUTI PRIMA DI INIZIARE IL PROCESSO DI COTTURA.
- DURANTE L'USO, È POSSIBILE REGOLARE IN QUALSIASI MOMENTO IL TEMPO E LA TEMPERATURA DI COTTURA: IN QUESTO CASO IL CICLO DI COTTURA RIPARTIRÀ DALL'INIZIO.
- POTREBBE ESSERE NECESSARIO CONTROLLARE E SCUOTERE ALCUNI ALIMENTI A METÀ DEL TEMPO DI COTTURA. SCUOTENDO GLI ALIMENTI DI PICCOLE DIMENSIONI SI OTTIMIZZA IL RISULTATO FINALE E SI EVITA UNA COTTURA NON UNIFORME. ESTRARRE IL CESTELLO DALL'UNITÀ PRINCIPALE E SCUOTERLO LEGGERMENTE. RIMETTERE IL CESTELLO NELL'UNITÀ PRINCIPALE PER CONTINUARE IL PROCESSO DI COTTURA.



- PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO, SI RACCOMANDA IL LAVAGGIO DELLE SOLE PARTI DESTINATE AD ENTRARE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

**ATTENZIONE: IL CESTELLO PUÒ ESSERE MOLTO CALDO. SI PREGA DI TENERE SEMPRE IL CESTELLO DAL MANICO.**

- IL TEMPO DI COTTURA NELLA FRIGGITRICE AD ARIA È DIVERSO DA QUELLO DI UN FORNO TRADIZIONALE.
- GLI ALIMENTI PIÙ PICCOLI E PICCOLE QUANTITÀ DI CIBO RICHIEDONO UN TEMPO DI PREPARAZIONE SOLO LEGGERMENTE PIÙ BREVE RISPETTO A QUELLI PIÙ GRANDI.
- LA QUANTITÀ IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI PATATINE CROCCANTI È DI 500 G.
- NON PREPARARE NELL'APPARECCHIO CIBI MOLTO GRASSI.
- PER CUOCERE UNA TORTA/QUICHE O PER FRIGGERE ALIMENTI DELICATI O RIPIENI, COLLOCARE UNA TEGLIA O UNA PIROFILO NEL CONTENITORE.
- L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ANCHE PER RISCALDARE I CIBI. IMPOSTARE L'APPARECCHIO A 150 °C PER NON PIÙ 10 MINUTI E CONTROLLARE REGOLARMENTE PER EVITARE CHE I CIBI SI BRUCINO.
- LA TABELLA "MENÙ PREIMPOSTATO" È INDICATIVA, IL TEMPO E LA TEMPERATURA DI COTTURA DIPENDONO DAL TIPO DI ALIMENTO E DALLA SUA CONSISTENZA. PERTANTO, I VALORI PRE-IMPOSTATI SONO DA INTENDERSI SOLO COME RIFERIMENTO.

## **PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

1. RIMUOVERE I MATERIALI DI IMBALLAGGIO.
2. RIMUOVERE L'ADESIVO O LA FASCETTA DAL PRODOTTO.
3. PULIRE ACCURATAMENTE LA FRIGGITRICE CON ACQUA CALDA, DETERGENTE E UNA SPUGNA NON ABRASIVA.
4. PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO DEL PRODOTTO CON UN PANNO UMIDO.

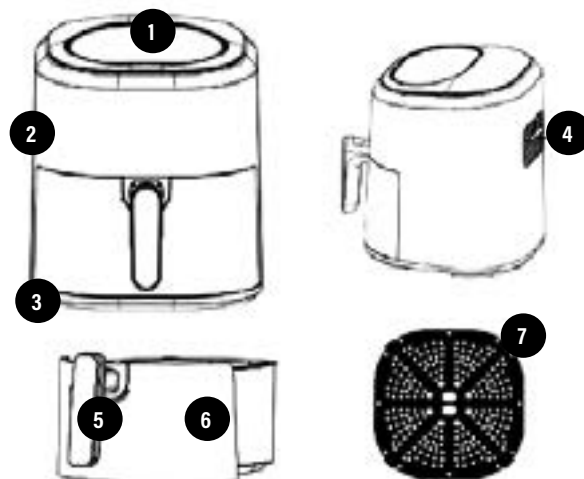
## **PRIMA DELL'USO**

1. COLLOCARE IL PRODOTTO SU UNA SUPERFICIE SOLIDA, PIANA E RESISTENTE AL CALORE.
2. INSERIRE CORRETTAMENTE IL CESTELLO NELLA FRIGGITRICE AD ARIA.
3. NON VERSARE OLIO O ALTRI LIQUIDI NELLA FRIGGITRICE.

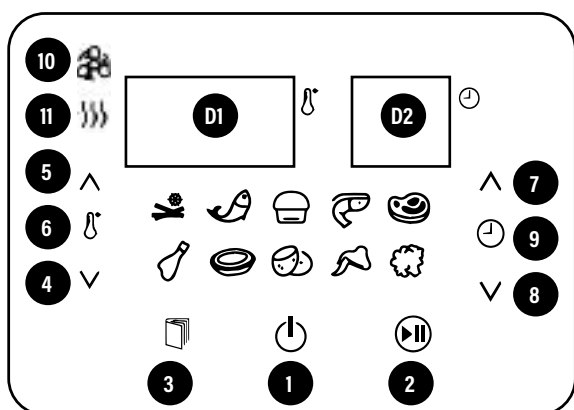
**ATTENZIONE! PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO, SI RACCOMANDA LA PULIZIA DELLE PARTI DESTINATE AD ENTRARE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

## PARTI DEL PRODOTTO

1. Pannello di controllo
2. Corpo principale
3. Base
4. Presa d'aria
5. Manico
6. Cestello
7. superficie di cottura



## DESCRIZIONE DISPLAY TOUCH



1. Pulsante di accensione/spegnimento
2. Tasto Avvio/Pausa
3. Pulsante di scelta dei 10 programmi preimpostati
4. Pulsante di diminuzione della temperatura
5. Pulsante di aumento della temperatura
6. Indicatore di impostazione della temperatura
7. Pulsante di incremento del tempo
8. Pulsante di diminuzione del tempo
9. Indicatore di impostazione del timer
10. Indicatore ventola in funzione
11. Indicatore elemento riscaldante in funzione

D1. Indicatore del valore della temperatura (°C)

D2. Indicatore del tempo impostato (minuti)

## ISTRUZIONI PER IL FUNZIONAMENTO

### 1. Modalità standby:

Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra;  
i due display visualizzeranno " " e "—" e si illuminerà il pulsante di accensione/spegnimento "(!)".

### 2. Sbloccare:

Premere il pulsante di accensione/spegnimento "(!)" per un secondo, le luci si accendono e il menu delle patatine fritte (A) lampeggia e sul display appaiono la temperatura (200°C) ed il tempo di cottura (15 min) preimpostati (vedi tabella seguente).

In questa condizione è possibile regolare il tempo e la temperatura di cottura secondo le proprie esigenze. Una volta impostati temperatura e tempo di cottura, premere il pulsante Avvio/Pausa per avviare la cottura.

### **3. Impostazione della temperatura:**

Una volta selezionata la modalità di cottura con il dispositivo in pausa se si vuole cambiare la temperatura di cottura, premere il tasto di aumento (5) o diminuzione (4) della temperatura fino a raggiungere quella desiderata. Ogni pressione corrisponde a 5°C in più o in meno, oppure mantenere premuto uno dei due tasti per raggiungere più velocemente il valore.

**La temperatura massima è di 200°C e la minima di 60°C.**

### **4. Impostazione del timer:**

Una volta selezionata la modalità di cottura con il dispositivo in pausa se si vuole cambiare il tempo di cottura, premere il tasto di aumento (7) o diminuzione (8) fino a raggiungere il tempo di cottura desiderato. Ogni pressione corrisponde a un minuto, oppure si può continuare a tenere premuto uno dei due tasti oppure mantenere premuto uno dei due tasti per raggiungere più velocemente il valore.

**Il tempo minimo di cottura è 1 minuto il massimo è di 60 minuti.**

### **5. Pausa:**

In modalità di cottura, è possibile premere il pulsante Avvio/Pausa (2) per mettere in pausa la cottura; la spia del pulsante Avvio/Pausa (2) lampeggia. Se si preme ancora il pulsante Avvio/Pausa (2), la friggitrice riprenderà a cuocere dal tempo rimanente. Se si preme invece il pulsante di accensione/spegnimento "(!)", le impostazioni di cottura precedenti vengono annullate e l'apparecchio entra in modalità Stand by (senza funzione di memoria).

**6. Al termine della cottura, si sentiranno 3 segnali acustici** e la spia (11) si spegnerà, a indicare che l'elemento riscaldante ha smesso di funzionare. (Si noti che la ventola spia (10) funzionerà ancora per 30 secondi per raffreddare il prodotto), i display (D1) e (D2) visualizzeranno "---" e la spia del pulsante di accensione/spegnimento "(!)" si illumina. Dopo 30 secondi dallo spegnimento della ventola (spia (10)), verranno emessi altri 3 segnali acustici, e la friggitrice entrerà in modalità Stand by.

### **7. Tasto Menu preimpostato:**

Premendo questo tasto si passa da una modalità di cottura a quella successiva nell'ordine presente sul pannello luminoso. Una volta selezionata la modalità desiderata, premere il tasto Avvio/Pausa per avviare il funzionamento (nota bene: è possibile premere il tasto Avvio/Pausa per regolare la temperatura e l'ora solo dopo aver selezionato una modalità di funzionamento).

**NOTA: Se il cestello non è in posizione (completamente inserito) la friggitrice va in blocco di sicurezza. Le spie (10) e (11) della ventola e dell'elemento riscaldante sono spente, mentre i due display (D1) e (D2) rimangono impostati ai valori di cottura scelti come anche il tasto del tipo di cottura scelto e del tasto Avvio/Pausa (2)**

## TABELLA MENÙ PREIMPOSTATO

SIMBOLO	ALIMENTO	TEMPERATURA DI COTTURA PREIMPOSTATA	TEMPO DI COTTURA PREIMPOSTATO
	Patatine fritte e snack surgelati	200°C	15 min
	Pesce	200°C	18 min
	Dolci	180°C	14 min
	Gamberetti	140°C	10 min
	Carne	180°C	10 min
	Cosce di pollo	200°C	20 min
	Frittate	180°C	10 min
	Patate fresche	200°C	30 min
	Alette di pollo	200°C	15 min
	Verdure	120°C	12 min

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere con la pulizia, scollegare sempre la friggitrice ad aria dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.

Rimuovere il cestello di cottura per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

L'apparecchio deve essere pulito immediatamente dopo ogni utilizzo.

## PULIRE L'ESTERNO DELLA FRIGGITRICE

Pulire l'esterno della friggitrice con un panno morbido o una spugna leggermente inumiditi e asciugare con un panno.

**PERICOLO! NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE O IMMERGERE IN LIQUIDI.**

## **PULIRE IL CESTELLO E LA GRIGLIA DI COTTURA**

Aggiungere acqua calda nel cestello di cottura della friggitrice, quindi aggiungere un po' di detersivo e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

Pulire l'interno del cestello e la griglia con acqua calda e una spugna non abrasiva. In caso contrario, il rivestimento antiaderente verrà danneggiato

**NOTA IMPORTANTE: NON USARE DETERGENTI CHIMICI, LANA D'ACCIAIO O DETERGENTI ABRASIVI PER LA PULIZIA.**

## **PULIRE L'ELEMENTO RISCALDANTE**

PULIRE CON UNA SPAZZOLA PER RIMUOVERE EVENTUALI RESIDUI DI CIBO.

## **CONSERVAZIONE**

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo o di avvolgere il cavo di alimentazione.

Verificare che non ci siano residui di cibo all'interno dell'apparecchio.

Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

Non riporre mai l'apparecchio quando è ancora bagnato.

Si consiglia di conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito e lontano da umidità e polvere.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	La spina non è stata inserita	Inserire la spina nella presa di corrente
	Il cestello di cottura non è stato inserito	Inserire correttamente il cestello di cottura
	Non sono stati selezionati il tempo e la temperatura di cottura	Impostare il tempo e la temperatura di cottura desiderati
	La protezione contro il surriscaldamento si è attivata	Spegnere l'apparecchio e aspettare il completo raffreddamento prima di riaccenderlo.
Il cibo non è ben cotto.	La quantità del cibo è eccessiva	Ridurre la quantità del cibo.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo
Il cibo non è cotto in modo uniforme.	Il cibo deve essere scosso a metà cottura.	Scuotere il cestello e controllarne la cottura
Gli snack non sono croccanti.	Sono stati utilizzati snack adatti per la cottura con friggitrice ad olio.	Usare snack da forno oppure spennellare un po' di olio sugli snack.
Il cestello di cottura non si inserisce correttamente nell'unità principale.	Troppo cibo nel cestello.	Non riempire troppo il recipiente.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco e l'esterno dell'apparecchio è più caldo del solito.	Si stanno cuocendo cibi grassi.	Fenomeno normale che non influisce sull'apparecchio o sul risultato della cottura.
	Il cestello di cottura contiene grasso rimasto dalla precedente cottura.	Pulire il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche sono cotte in modo irregolare oppure non sono croccanti	I bastoncini di patate non sono stati risciacquati e asciugati correttamente prima della cottura	Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido e asciugare bene.
	I bastoncini di patate sono troppo grandi.	Tagliare i bastoncini in pezzi più piccoli.
	Olio insufficiente.	Aggiungere un po' di olio.
<b>Il problema non si risolve.</b>		<b>Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.</b>

# RICETTARIO

## PATATINE FRITTE

Ingredienti

- **Patate**                   **500 gr**
- **Olio**                      **2 cucchiaini**
- **Sale**                      **a piacere**

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Immergere i bastoncini di patate in acqua salata per almeno 20 minuti e far bollire per 2 minuti, quindi asciugarle bene.
3. Condire bene gli stick di patate con l'olio.
4. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
5. Disporre uniformemente gli stick di patate sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Patate fresche" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità degli ingredienti. Lasciar cuocere finché non saranno dorate.
6. Al termine della cottura, disporre le patatine in una ciotola, aggiungere sale a piacere e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, scuotere il cestello con le patatine a metà cottura.

## ALETTE DI POLLO FRITTE

Ingredienti

- **Alette di pollo**       **350 gr**
- **Aglio**                    **2 spicchi**
- **Olio**                     **2 cucchiaini**
- **Sale**                     **1 cucchiaino**
- **Pepe**                    **1 cucchiaino**

1. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
2. Condire le alette con olio, aglio, sale e pepe e lasciare marinare per almeno 20 minuti.
3. Disporre le alette di pollo in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Alette di pollo" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità degli ingredienti finché le alette non diventeranno dorate.
4. Al termine della cottura, disporre le alette in una ciotola e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, girare le alette a metà cottura.



## SALSICCE GRIGLIATE

Ingredienti

- **Salsicce fresche 250 g**

1. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
2. Disporre le salsicce in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Carne" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità degli ingredienti finché queste non saranno ben grigliate.
3. Al termine della cottura, disporre le salsicce su un vassoio e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, girare le salsicce nel cestello a metà cottura

## GAMBERI FRITTI

Ingredienti

- **Gamberi freschi 300 g**
- **Olio 1 cucchiaio**
- **Farina di semola q.b**
- **Sale a piacere**

1. Pulire i gamberi, lavarli e asciugarli bene.
2. Mettere i gamberi in una ciotola e condirli con olio e la farina di semola.
3. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
4. Scuotere i gamberi dalla farina in eccesso e disporli in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Gamberetti" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità degli ingredienti finché questo non saranno ben dorati.
5. Al termine della cottura, disporre i gamberi in una ciotola, aggiungere il sale e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, scuotere il cestello a metà cottura.

## 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!

- THIS ELECTRICAL DEVICE IS NOT A TOY. AFTER USE, STORE AND KEEP IT OUT OF REACH OF CHILDREN. KEEP ANY PACKING MATERIAL (PLASTIC BAGS, CARTONS, ETC.) OUT OF THE REACH OF CHILDREN.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED 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 SHALL NOT PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND USER MAINTENANCE SHALL NOT BE MADE BY

CHILDREN WITHOUT SUPERVISION.

- SUPERVISE CHILDREN IN ORDER TO AVOID THEY PLAY WITH THE DEVICE.

 **WARNING! HOT SURFACES BURNS HAZARD**

CAUTION! HOT STEAM MAY ESCAPE WHEN THE BASKET IS REMOVED: ALWAYS USE A PAIR OF KITCHEN GLOVES AND DO NOT PUT YOUR FACE CLOSE TO THE APPLIANCE WHEN DOING SO!

- SOME PARTS OF THE APPLIANCE REACH HIGH TEMPERATURE WHEN IN FUNCTION. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES AND THE INNER PART OF THE APPLIANCE WHEN IN FUNCTION.
- BEFORE REPLACING ACCESSORIES, SWITCH OFF THE DEVICE AND UNPLUG IT! DO NOT INSERT THE PLUG OF THE INTO THE SOCKET WITHOUT FIRST INSTALLING ALL THE NECESSARY ACCESSORIES.
- BE CAREFUL WHEN USING THE APPLIANCE IF CHILDREN ARE NEARBY.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IT IS IN FUNCTION.
- SOME PARTS OF THE APPLIANCE REACH HIGH TEMPERATURES DURING OPERATION. DO NOT TOUCH HOT SURFACES OR PARTS INSIDE THE PRODUCT DURING OPERATION. DANGER OF BURNS!
- UNPLUG THE DEVICE FROM THE SOCKET WHEN IT IS NOT IN USE AND ALLOW THE APPLIANCE TO COOL DOWN BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OPERATION.
- GIVEN THE HIGH TEMPERATURES THE APPLIANCE REACHES, DO NOT USE THE DEVICE NEAR FLAMMABLE MATERIALS AND FABRICS.
- DO NOT ATTEMPT TO CLEAN THE UNIT WHILE IT IS OPERATING. DO NOT USE SHARP OBJECTS TO REMOVE FOREIGN BODIES.

- ALL CLEANING OPERATIONS MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNATTENDED CHILDREN.
- DO NOT USE AN EXTERNAL TIMER TO OPERATE THE UNIT.
- DO NOT USE THE DEVICE OUTDOORS.
- DO NOT LEAVE THE CABLE SUSPENDED ON THE EDGE OF THE TABLE OR WORKTOP AND AVOID ITS CONTACT WITH HOT SURFACES OR NEARBY HOT GAS OR ELECTRIC STOVES.
- DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANY OTHER PURPOSE EXCEPT ITS INTENDED ONES.
- WHEN USING THE APPLIANCE, MAKE SURE TO LEAVE SUFFICIENT SPACE AROUND THE APPLIANCE AND KEEP A DISTANCE OF AT LEAST 25 - 30 CM FROM SURROUNDING OBJECTS TO ENSURE PROPER COOLING!
- PLACE FOOD IN THE BASKET BEFORE OPERATING THE APPLIANCE!
- DO NOT USE THE APPLIANCE CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 1 HOUR!
- DO NOT PLACE FLAMMABLE MATERIALS IN THE BASKET AND DO NOT COVER THE APPLIANCE IN ANY WAY DURING OPERATION!

### **RISK OF ELECTRIC SHOCK!**

- THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE ONLY ON ALTERNATING CURRENT. BEFORE PUTTING THE UNIT INTO OPERATION, MAKE SURE THAT THE MAINS VOLTAGE CORRESPONDS TO THAT INDICATED ON THE RATING LABEL.
- PLUG THE APPLIANCE ONLY TO SOCKETS WITH A MINIMUM CAPACITY OF 10 AMPERES.
- DO NOT PULL THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF TO

REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET.

- FULLY UNWIND THE POWER CABLE BEFORE STARTING UP THE APPLIANCE.
- USE AN ELECTRIC EXTENSION CORD ONLY IF IN PERFECT CONDITION.
- NEVER LET THE POWER CORD RUN ON SHARP EDGES; AVOID CRUSHING IT.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO THE ELEMENTS (RAIN, FROST, SUN, ETC.).
- NEVER USE THE APPLIANCE:
- WITH WET OR DAMP HANDS.
- IF IT HAS FALLEN AND HAS OBVIOUS CRACKS OR APPEARS TO MALFUNCTION.
- IF THE PLUG OR POWER CORD IS DEFECTIVE.
- IN DAMP OR GAS-SATURATED ENVIRONMENTS.
- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHING, ETC.
- PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL, FLAT AND STABLE SURFACES, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUBS, SINKS, ETC.
- DO NOT ALLOW WATER OR OTHER LIQUIDS TO THE APPLIANCE IN ORDER TO AVOID ELECTRIC SHOCK.
- IF THE APPLIANCE GETS WET OR COMES INTO CONTACT WITH WATER, DO NOT USE IT AND MAKE IT CHECK BY A TECHNICIAN.
- ALWAYS REMOVE THE PLUG FROM THE MAINS SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE WORK.
- TO TURN OFF THE APPLIANCE, BRING THE TIMER VALUE TO THE

"OFF" POSITION, THEN UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE SOCKET, BY PULLING THE PLUG AND NOT THE CABLE.

- ALL REPAIRS MUST ONLY BE CARRIED OUT BY A SPECIALIST TECHNICIAN. REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.
- IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR HIS TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE OR, IN ANY CASE, BY A PERSON WITH A SIMILAR QUALIFICATION, IN ORDER TO PREVENT ANY RISK.
- AN APPLIANCE THAT IS NOT WORKING ANYMORE MUST BE RENDERED UNUSABLE BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE DISPOSING OF IT.
- CLEAN THE APPLIANCE BY USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.
- THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR A DOMESTIC USE. IT MAY BE USED BY NON-EXPERT PEOPLE IN SIMILAR ENVIRONMENTS SUCH AS:
  - KITCHEN AREAS DEDICATED TO STAFF LOCATED IN SHOPS, OFFICES AND SIMILAR KINDS OF WORKPLACES;
  - IN AGRICULTURAL HOLDINGS;
  - BY CUSTOMERS IN HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL SETTINGS;
  - ENVIRONMENTS B&BS LIKE.
- DO NOT SOAK THE MAIN BODY OF THE APPLIANCE IN WATER OR WASH IT UNDER RUNNING WATER.
- PLACE FOOD IN THE BASKET BEFORE SWITCHING ON IN ORDER TO AVOID ACCIDENTALLY TOUCHING THE HEATING ELEMENT.

## **DANGER OF FIRE!**

DO NOT USE OIL INSIDE THE BASKET! WARNING! THIS IS AN AIR FRYER AND THEREFORE DOES NOT REQUIRE ANY ADDITIONAL OIL OR GREASE TO FRY THE FOOD. READ CAREFULLY THIS INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE. STORE IT FOR FUTURE CONSULTATIONS.

## **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.

## **IMPORTANT NOTE**

- ALWAYS PREHEAT THE APPLIANCE FOR 3-5 MINUTES BEFORE STARTING THE COOKING PROCESS.
- DURING USE, YOU CAN ADJUST THE COOKING TIME AND TEMPERATURE AT ANY TIME: THEN THE COOKING CYCLE WILL RESTART FROM THE BEGINNING.
- IT MAY BE NECESSARY TO CHECK AND SHAKE SOME FOODS HALFWAY THROUGH THE COOKING TIME. SHAKING SMALL FOODS WILL OPTIMIZE THE END RESULT AND PREVENT UNEVEN COOKING. REMOVE THE BASKET FROM THE MAIN UNIT AND SHAKE IT LIGHTLY. RETURN THE BASKET TO THE MAIN UNIT TO CONTINUE THE COOKING PROCESS.
- BEFORE FIRST USE, IT IS RECOMMENDED TO WASH THE PARTS INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD



**CAUTION: THE BASKET CAN BE VERY HOT. PLEASE ALWAYS HOLD THE BASKET BY THE HANDLE.**

- PLEASE ALWAYS HOLD THE BASKET BY THE HANDLE.
- THE COOKING TIME IN THE AIR FRYER IS DIFFERENT FROM THAT IN A CONVENTIONAL OVEN.
- SMALLER FOODS AND SMALL QUANTITIES OF FOOD REQUIRE ONLY SLIGHTLY SHORTER PREPARATION TIME THAN LARGER FOODS.
- THE IDEAL AMOUNT FOR PREPARING CRISPY FRIES IS 500 G.
- DO NOT PREPARE VERY FATTY FOODS IN THE APPLIANCE.
- TO BAKE A CAKE/QUICHE OR TO FRY DELICATE OR FILLED FOODS, PLACE A BAKING PAN OR BAKING DISH IN THE CONTAINER.
- THE APPLIANCE CAN ALSO BE USED TO REHEAT FOODS. SET THE APPLIANCE TO 150°C FOR NO MORE THAN 10 MINUTES AND CHECK REGULARLY TO PREVENT FOOD FROM BURNING.

**WARNING! BEFORE FIRST USE, CLEAN PROPERLY THE PARTS INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD**

## **BEFORE FIRST USE**

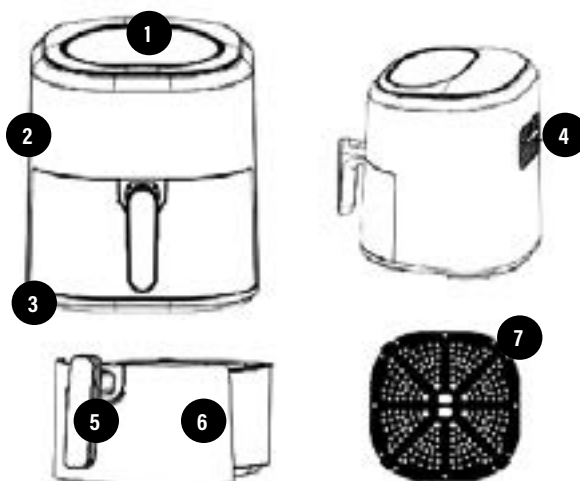
1. REMOVE PACKING MATERIALS.
2. REMOVE THE STICKER OR CLAMP FROM THE PRODUCT.
3. THOROUGHLY CLEAN THE FRYER WITH WARM WATER, DETERGENT AND A NONABRASIVE SPONGE.
4. CLEAN THE INSIDE AND OUTSIDE OF THE PRODUCT WITH A DAMP CLOTH.

## **BEFORE USE**

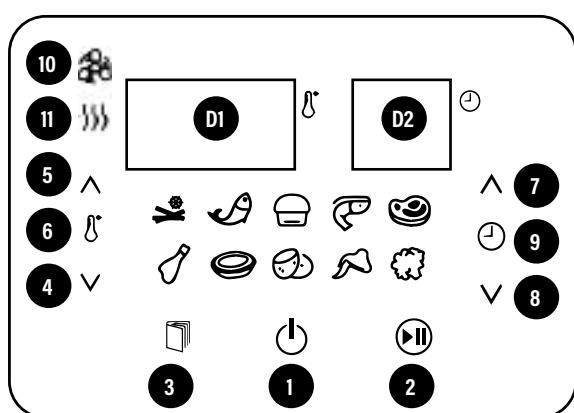
1. THE PRODUCT IS PLACED ON A SOLID, FLAT, HEAT-RESISTANT SURFACE.
2. INSERT THE BASKET CORRECTLY INTO THE AIR FRYER.
3. DO NOT POUR OIL OR OTHER LIQUIDS INTO THE FRYER.
4. BEFORE USE
5. PLACE THE PRODUCT ON A SOLID, FLAT, HEAT-RESISTANT SURFACE.
6. INSERT THE BASKET CORRECTLY INTO THE AIR FRYER.
7. DO NOT POUR OIL OR OTHER LIQUIDS INTO THE FRYER.

# PRODUCT PARTS

1. Control Panel
2. Body
3. Base
4. Air outlet
5. Handle
6. Pan
7. Frying board



# DESCRIZIONE DISPLAY TOUCH



1. On/off button
2. Start/Pause button
3. Button for choosing the 10 preset programs
4. Temperature decrease button
5. Temperature increase button
6. Temperature setting indicator
7. Time increment button
8. Time decrease button
9. Timer setting indicator
10. Fan running indicator
11. Heating element running indicator

D1. Temperature value indicator (°C)  
 D2. Set time indicator (minutes)

# OPERATING INSTRUCTIONS

## 1. Standby mode:

Connect the plug to a grounded power outlet; the two displays will show “---” and “-” and the on/off “(!)” button will light up.

## 2. Unlock:

Press the on/off button “(!)” for one second, the lights will come on and the fries menu (A) will flash and the preset temperature (200°C) and cooking time (15 min) will appear on the display (see table below).

In this condition, you can adjust the cooking time and temperature according to your needs. Once the temperature and cooking time have been set, press the Start/Pause button to start cooking.

### **3. Temperature setting:**

Once the cooking mode is selected with the device paused if you want to change the cooking temperature, press the temperature increase (5) or decrease (4) button until you reach the desired temperature. Each press corresponds to 5°C up or down, or press and hold either key to reach the value faster.

**The maximum temperature is 200°C and the minimum is 60°C.**

### **4. Timer setting:**

Once the cooking mode is selected with the device paused if you want to change the cooking time, press the increase (7) or decrease (8) key until you reach the desired cooking time. Each press corresponds to one minute, or you can continue to hold down either key or hold down either key to reach the value faster

**The minimum cooking time is 1 minute the maximum is 60 minutes.**

### **5. Pause:**











In cooking mode, you can press the Start/Pause (2) button to pause cooking; the Start/Pause (2) button light will flash. If you press the Start/Pause (2) button again, it resumes cooking from the remaining time. If the Start/Pause button "(!)" is pressed instead, the previous cooking settings are canceled and the appliance enters Stand by mode (without memory function).

**6. When cooking is completed**, 3 beeps will be heard and the indicator light (11) will turn off, indicating that the heating element has stopped working. (Note that the indicator fan (10) will still run for 30 seconds to cool the product), the displays (D1) and (D2) will show "---" and the indicator light on the on/off button "(!)" will light up. After 30 seconds when the fan is turned off (indicator light (10)), 3 more beeps will be sounded, and the fryer will return to Stand by mode.

### **7. Preset Menu Key:**

Pressing these key switches from one cooking mode to the next in the order on the light panel. Once the desired mode is selected, press the Start/Pause key to start operation (please note: you can press the Start/Pause key to adjust the temperature and time only after selecting an operating mode).

**NOTE: If the basket is not in place (fully inserted) the fryer goes into safety lockout. The indicator lights (10) and (11) of the fan and heating element are turned off, while the two displays (D1) and (D2) remain set to the chosen cooking values as well as the chosen cooking type key and the Start/Pause key (2)**

SYMBOL	FOOD	PRESET COOKING TEMPERATURE	PRESET COOKING TIMER
	French fries and frozen snacks	200°C	15 min
	Fish	200°C	18 min
	Sweets	180°C	14 min
	Shrimps	140°C	10 min
	Meat	180°C	10 min
	Chicken thighs	200°C	20 min
	Omelettes	180°C	10 min
	Fresh potatoes	200°C	30 min
	Chicken wings	200°C	15 min
	Vegetables	120°C	12 min

## CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning, always unplug the air fryer from the power outlet and allow it to cool completely. Remove the cooking basket to allow the appliance to cool more quickly.

The appliance should be cleaned immediately after each use.

**DANGER. DO NOT PUT IN DISHWASHER OR IMMERSE IN LIQUIDS.**

### IMPORTANT NOTE:

Do not use chemical cleaners, steel wool or abrasive cleaners for cleaning. Cleaning the heating element. Clean with a brush to remove any food residue.

Clean the cooking basket and griddle.

Add hot water to the fryer's cooking basket, then add a little detergent and let it soak for about 10 minutes.

Clean the inside of the basket and grill with hot water and a nonabrasive sponge. Failure to do so will damage the nonstick coating.

**IMPORTANT NOTE:** Do not use chemical cleaners, steel wool or abrasive cleaners for cleaning.

Cleaning the heating element

Clean with a brush to remove any food residue

## STORAGE

Allow the appliance to cool completely before storing it or wrapping the power cord.

Check that there is no food residue inside the appliance.

Make sure all parts are clean and dry before storing the air fryer.

Never store the appliance while it is still wet.

It is recommended to store the appliance in a dry, clean place away from moisture and dust.

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working	The plug is not inserted	Insert the plug in the power socket
	The cooking basket is not inserted	Insert the cooking basket correctly
	The cooking time and temperature have not been selected	Set the desired cooking time and temperature
	The overheating protection has tripped	Turn the appliance off and wait for it to fully cool before turning it on again.
The food is not well cooked.	There is an excessive amount of food.	Reduce the amount of food.
	The set temperature is too low.	Set a higher temperature.
	The set cooking time is too short.	Set a longer cooking time.
The food is not evenly cooked.	The food needs to be shaken halfway through cooking.	Shake the food and check the done-ness.
Snacks are not crispy.	Snacks intended for cooking in an oil fryer have been used.	Use oven snacks or brush some oil over the snacks.
The cooking basket does not fit properly in the main unit.	Too much food in the basket.	Do not overfill the container.
White smoke is emitted and the outside of the appliance is hotter than usual.	Fatty food is being cooked.	This is a normal phenomenon that does not affect the appliance or the cooking result.
	The cooking basket contains fat residue from previous cooking.	Clean the basket after each use.
The fresh potatoes are unevenly cooked or are not crispy.	The potato sticks were not properly rinsed and dried before cooking.	Rinse the potato sticks well to remove any starch and dry them well.
	The potato sticks are too big.	Cut the sticks into smaller pieces.
	Not enough oil.	Add some oil.
<b>The problem is not solved.</b>		<b>Contact an authorised service centre.</b>

# RECIPES

## FRENCH FRIES

### Ingredients

- **Potatoes**           **500 g**
- **Oil**                   **2 teaspoons**
- **Salt**                   **to taste**

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in salted water for at least 20 minutes and boil for 2 minutes, then dry them well.
3. Dress well the potato sticks with oil.
4. Preheat the air fryer to 200°C for 3 minutes.
5. Arrange the potato sticks evenly on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance and set the “Fresh Potatoes” program or set the time and temperature according to the size and quantity of the ingredients. Let them cook until they are golden brown.
6. After the baking is completed, arrange the fries in a bowl, add salt to taste and serve.

TIP: For best results, shake the basket with the chips halfway through cooking.

## FRIED CHICKEN WINGS

### Ingredients

- **Chicken wings**   **350 g**
- **Garlic**               **2 cloves**
- **Oil**                   **2 teaspoons**
- **Salt**                   **1 teaspoon**
- **Pepper**               **1 teaspoon**

1. Preheat the fryer to 200°C for 3 minutes.
2. Season the wings with oil, garlic, salt, and pepper and let marinate for at least 20 minutes.
3. Arrange the chicken wings evenly on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance and set the “Chicken Wings” program or set the time and temperature according to the size and amount of ingredients until the wings turn golden brown.
4. When cooking is completed, arrange the wings in a bowl and serve.

TIP: For best results, turn the wings halfway through cooking.



## GRILLED SAUSAGES

### Ingredients

- **Fresh sausages** 250 g

1. Preheat the fryer to 200°C for 3 minutes.
2. Arrange the sausages evenly on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance and set the "Meat" program or set the time and temperature according to the size and quantity of the ingredients until they are well grilled.
3. When the cooking is finished, arrange the sausages on a tray and serve.

TIP: For best results, turn the sausages in the basket halfway through cooking.

## FRIED SHRIMPS

### Ingredients

- **Fresh shrimps** 300 g
- **Oil** 1 tablespoon
- **Semolina flour** to taste
- **Salt** to taste

1. Clean the shrimps, wash and dry them well.
2. Put the shrimps in a bowl and season them with oil and the semolina flour.
3. Preheat the fryer to 200°C for 3 minutes.
4. Shake the shrimps out of the exceeding flour and arrange them evenly on the grill inside the basket, place the basket in the appliance and set the program "Shrimps" or set the time and temperature according to the size and quantity of the ingredients until the shrimps are well browned.
5. When the cooking is finished, arrange the shrimps in a bowl, add salt and serve.

TIP: For best results, shake the basket halfway through cooking.

## 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<sup>®</sup>



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