

MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN USO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT KOOPER[®]X



Friggitrice ad Aria

5921095

POTENZA MASSIMA ASSORBITA 2000 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 RIPORTATO 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 SUPERFICE 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 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 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 VANO COTTURA!

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.

INTRODUZIONE

Questa friggitrice ad aria calda rappresenta un modo semplice e sano di preparare i vostri ingredienti preferiti. Grazie alla rapida circolazione dell'aria calda e alla griglia superiore, è in grado di preparare numerosi piatti. La cosa migliore è che la friggitrice ad aria calda riscalda gli alimenti in ogni direzione e la maggior parte degli ingredienti non necessita di olio.

DATI TECNICI

Massima potenza assorbita: 2000 W

Input: 220-240 V~50/60 Hz

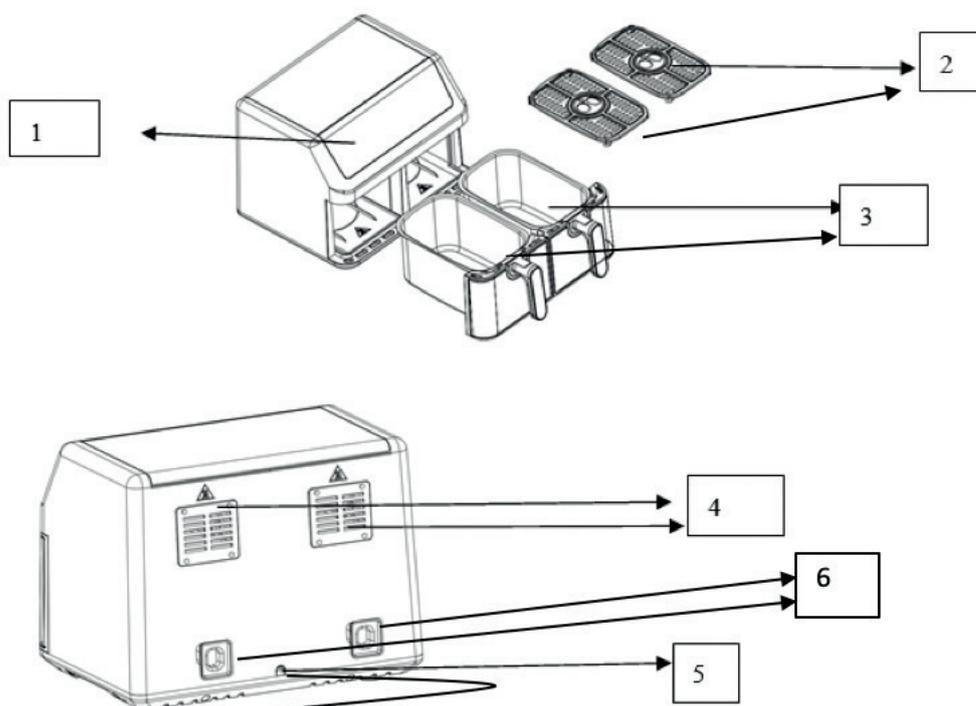
Capacità: 2x4,5 litri

Temperatura regolabile da 80 a 200 °C

Timer: 1-60 minuti

DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Pannello di controllo
2. Fondo del cestello x 2
3. Cestello x 2
4. Presa d'aria x 2
5. Cavo di alimentazione
6. Distanziatori



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e la pentola con acqua calda, utilizzando del detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa friggitrice non utilizza olio per la cottura dei cibi, ma utilizza un flusso di aria calda. Non versare nei cestelli olio o grasso di frittura.

Avviso: Quando la friggitrice ad aria viene utilizzata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo e cattivo odore non nocivo alla salute. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sulla sicurezza ed il funzionamento dell'apparecchio.

PREPARAZIONE

1 Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e uniforme. Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.

2 Inserire il fondo del cestello nel cestello di cottura.

Non versare nel cestello olio o altri liquidi.

Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio: il flusso d'aria verrebbe interrotto e il risultato della frittura ad aria calda ne risentirebbe.

UTILIZZARE LA FRIGGITRICE

1. Collegare la spina a una presa di rete con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria.
3. Mettere gli ingredienti nel cestello.
4. Far scorrere nuovamente il cestello nella friggitrice ad aria.
 - Fare attenzione ad allineare con cura le guide nel corpo della friggitrice.
 - Non utilizzare la friggitrice con oggetti diversi dal cestello per contenere il cibo.

Attenzione: Non toccare il cestello durante e dopo l'uso, perché è molto caldo. Afferrare il cestello solo per il manico.

5. Alcuni alimenti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di preparazione (vedere il paragrafo "Impostazioni" in questo capitolo). Per mescolare gli ingredienti, estrarre il cestello tenendolo per il manico e scuoterlo. Quindi reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.

Suggerimento: se si imposta il timer su metà del tempo di preparazione, si sente il segnale acustico

del timer quando si devono agitare gli ingredienti. Tuttavia, ciò significa che è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente dopo la mescolazione.

7. A fine cottura apparirà la scritta "End" sul display, ma la ventilazione continuerà a funzionare per circa 20" in modo da salvaguardare l'integrità della friggitrice. Allo spegnimento della ventola la friggitrice emetterà tre suoni. Estrarre il cestello dal dispositivo

Nota: è possibile spegnere l'apparecchio anche manualmente. A tale scopo, impostare il timer su 1.

8. Controllare se gli ingredienti sono pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire il cestello nella friggitrice e impostare sul timer il tempo necessario.

9. Per rimuovere gli alimenti (ad esempio le patatine fritte), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria calda e posizionarla su un piano.

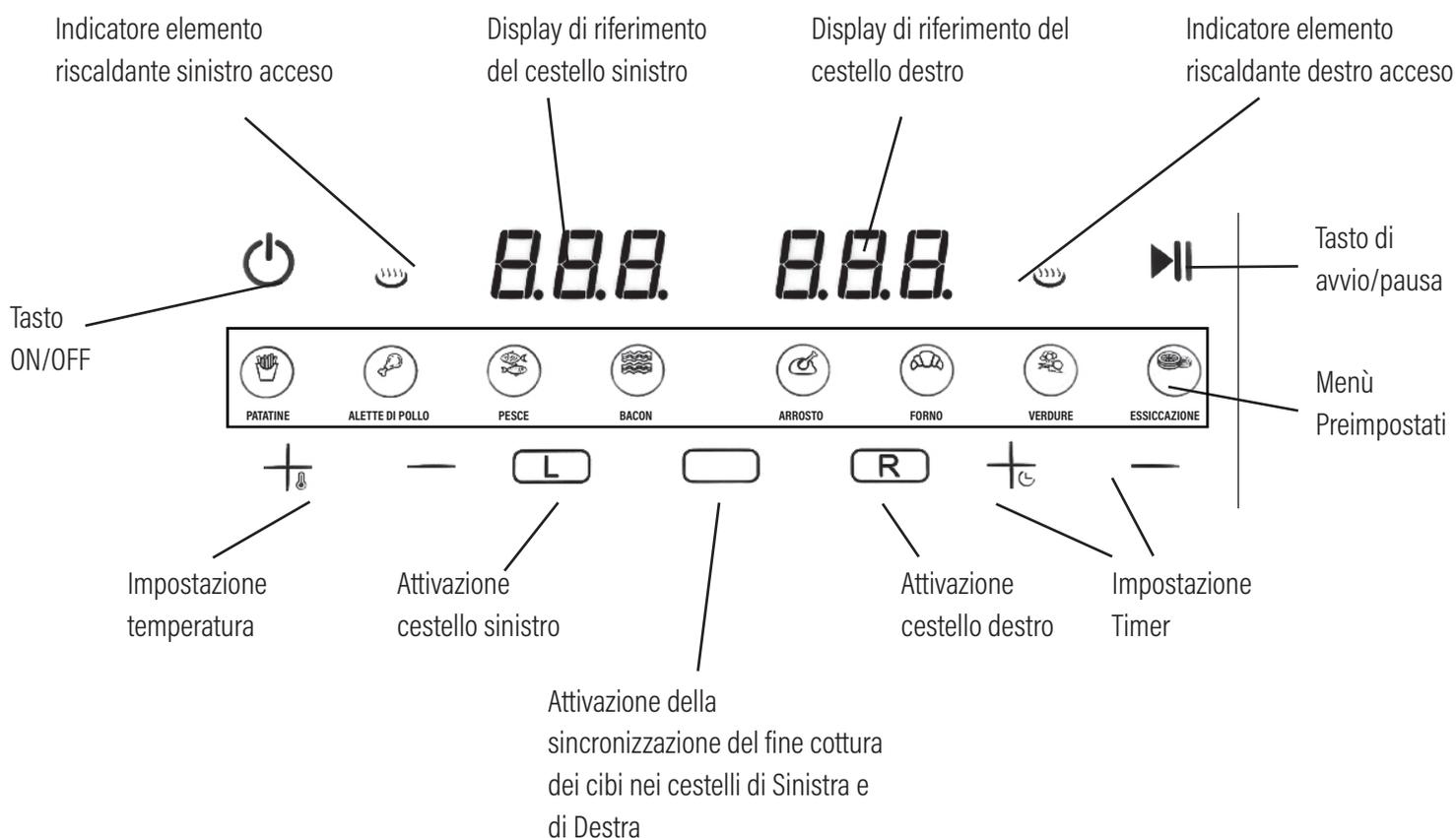
Non capovolgere il cestello con il fondo ancora inserito, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del cestello colerebbe sugli ingredienti.

Il cestello e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti contenuti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire del fumo caldo.

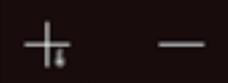
10. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.

11. Al termine di una cottura, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per un altro ciclo.

ISTRUZIONI PANNELLO DI CONTROLLO



FUNZIONAMENTO

1. La spia  è accesa fissa quando il prodotto è collegato alla presa di corrente.
2. Premere  per accedere alla modalità di selezione del cestello destro e sinistro.
3. Premere  per entrare nell'interfaccia operativa del cestello sinistro, selezionare l'impostazione desiderata e premere  per avviare il dispositivo; la spia rossa di riscaldamento accesa indica che l'elemento riscaldante è in funzione. Premere  per regolare temperatura di cottura, premere  per regolare il tempo di cottura.
4. Premere  per entrare nell'interfaccia operativa del cestello destro, selezionare l'impostazione desiderata e premere  per avviare il dispositivo; la spia rossa di riscaldamento accesa indica che l'elemento riscaldante è in funzione. Premere  per regolare la temperatura di cottura, premere  per regolare il tempo di cottura.
5. Quando si impostano due tipi di cottura diversi tra i due cestelli, premere  per sincronizzare il tempo di fine cottura tra i due cestelli; ad esempio, se la cottura a sinistra ha bisogno di 15 minuti, mentre la cottura di destra ha bisogno di 18 minuti, la cottura della parte destra inizierà per prima e dopo 3 minuti, inizierà la cottura anche quella sinistra, i due differenti tipi di cottura finiranno di lavorare contemporaneamente.

NOTA: Se si sceglie il menu essiccazione, la funzione di sincronizzazione di fine cottura, non funziona.

Impostazioni

La tabella seguente illustra le varie impostazioni predefinite per la cottura dei cibi

Nota: tenere presente che queste impostazioni sono indicative. Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, non è possibile garantire l'impostazione migliore per ciascun prodotto.

La tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio.

Anche estraendo brevemente il cestello dall'apparecchio durante la cottura, il processo non viene interrotto.

CONSIGLI UTILI:

- Gli ingredienti più piccoli richiedono di solito un tempo di cottura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.

- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente più lungo, mentre una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di cottura leggermente più breve.

- Scuotere gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di cottura ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.

- Aggiungete un po' di olio alle patate fresche per ottenere un risultato più croccante. Friggere gli ingredienti nella friggitrice ad aria calda entro pochi minuti dall'aggiunta dell'olio.

- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche utilizzando una friggitrice ad aria calda.

- Utilizzate la pasta preconfezionata per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. L'impasto preconfezionato richiede anche un tempo di cottura più breve rispetto a quello dell'impasto fatto in casa.

- Collocare una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se si desidera cuocere una torta, una quiche o se si desidera friggere ingredienti fragili o ripieni.

- Si consiglia di girare e/o mescolare periodicamente gli alimenti a per garantire una cottura più uniforme.

Menù	Timer preimpostato (min)	Temperatura preimpostata (C°)	Timer regolabile (min)	Temperatura regolabile (C°)
Patatine	28	200	1-60	80-200
Alette di pollo	20	200	1-60	80-200
Pesce	18	180	1-60	80-200
Bacon	6	180	1-60	80-200
Arrosto	25	180	1-60	80-200
Forno	12	180	1-60	80-200
Verdure	17	160	1-60	80-200
Essiccazione	8 Ore	65	1-24 Ore	30-100

Suggerimento: il tempo può essere regolato in base ai gusti personali e al tipo e alle dimensioni degli alimenti.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

L'interno del cestello ed il fondo hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per pulirli, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1 Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: sfilare il cestello per far raffreddare più rapidamente la friggitrice ad aria calda.

2 Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3 Pulire il cestello con acqua calda e detersivo utilizzando una spugna non abrasiva.

4. Fondo cestello lavabile in lavastoviglie

È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Suggerimento: se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo, riempire il cestello con acqua calda e detersivo. Mettere il fondo nel cestello e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

5. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e spugna non abrasiva.

6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola morbida per rimuovere eventuali residui di cibo.

Riponimento

1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2 Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
La friggitrice ad aria calda non funziona	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente	Collegare l'apparecchio ad una presa con messa a terra funzionante
	Il timer non è stato impostato correttamente	Impostare il tempo di cottura corretto attraverso i tasti di regolazione del timer.
Gli ingredienti non sono cotti correttamente	È stato inserito troppo cibo nel cestello	Mettere gli alimenti nel cestello tagliati in pezzi più piccolo, in questo modo verranno fritti più velocemente e in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare la temperatura desiderata utilizzando gli appositi tasti. Per ulteriori informazioni vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Funzionamento".
	Il timer impostato è troppo breve	Impostare il tempo desiderato utilizzando gli appositi tasti. Per ulteriori informazioni vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Funzionamento".
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di ingredienti devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o attaccati (ad esempio le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Funzionamento".
Gli snack fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	È stato utilizzato un tipo di snack destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale.	Per ottenere un risultato più croccante, utilizzare snack da forno o spennellare leggermente di olio.
Non è possibile far scorrere correttamente il cestello nella friggitrice.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello.	Non riempire il cestello oltre la linea MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente	Spingere il cestello nell'alloggiamento fino a sentire un clic.
Dall'apparecchio esce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo alimenti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dal cestello. L'olio produce fumo bianco e il cestello può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il cestello contiene ancora residui di grasso rimasti dall'uso precedente.	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nel cestello. Assicurarsi di pulire correttamente il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche non vengono fritte in modo uniforme nella friggitrice ad aria.	Non è stato utilizzato il tipo di patatine adatto	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Gli stick di patate non sono stati ben asciugati prima della cottura.	Sciacquare bene gli stick di patate per eliminare l'amido dalla parte esterna dei bastoncini.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene gli stick di patate prima di aggiungere l'olio.
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

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.



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 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.
- DO NOT USE WHILE SLEEPING
- IN DAMP OR GAS-SATURATED ENVIRONMENTS.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IN USE
- 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.

INTRODUCTION

This hot air fryer provides an easy and healthy way to prepare your favorite ingredients. Thanks to the rapid circulation of hot air and the top grill, it can prepare numerous dishes. Best of all, the hot air fryer heats food in every direction, and most ingredients do not need oil.

TECHNICAL DETAILS

Max. absorbed power: 2000 W

Input: 220-240 V~50/60 Hz

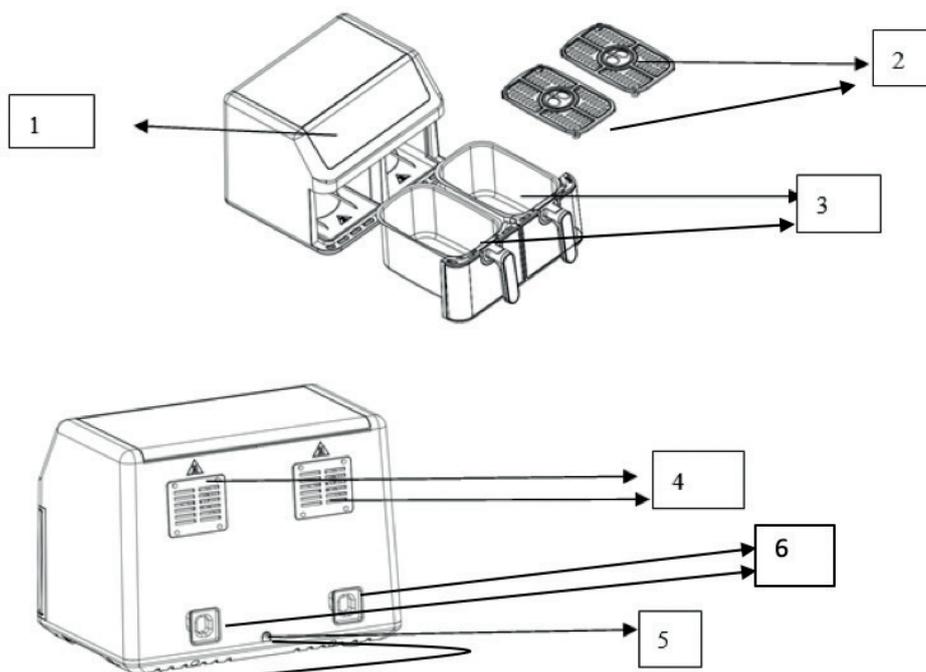
Capacity: 2x4.5 liters

Temperature adjustable from 80 to 200 °C

Timer: 1-60 minutes

PARTS DESCRIPTION

1. Control panel
2. Basket bottom x 2
3. Basket x 2
4. Air intake x 2
5. Power cord
6. Spacers



BEFORE USING THE HOT AIR FRYER

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the device.
3. Thoroughly clean the basket and pan with warm water, using detergent and a nonabrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

This fryer does not use oil to cook food, but uses a stream of hot air. Do not pour oil or frying grease into the baskets.

Notice: When the air fryer is used for the first time, it may emit a slight smoke and bad smell that is not harmful to health. This is a normal phenomenon that does not affect the safety and operation of the appliance

PREPARATION

1 Place the appliance on a stable, horizontal and even surface. Do not place the appliance on surfaces that are not heat-resistant.

2 Insert the bottom of the basket into the cooking basket.

Do not pour oil or other liquids into the basket.

Do not place anything on top of the appliance: the airflow would be interrupted and the result of hot air frying would be affected.

USING THE HOT AIR FRYER

1. Connect the plug to a grounded power outlet.

2. Carefully remove the basket from the air fryer.

3. Place the ingredients into the basket.

4. Slide the basket back into the air fryer.

- Be sure to carefully align the guides in the air fryer body.

- Do not use the fryer with objects other than the basket to hold the food.

Caution: Do not touch the basket during and after use because it is very hot. Grasp the basket by the handle only.

5. Choose the expected cooking time and type for the food (see the "Settings" section in this chapter).

6. Some foods require stirring halfway through the preparation time (see "Settings" section in this chapter). To mix ingredients, take out the basket by holding it by the handle and shake it. Then reinsert the basket into the air fryer.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer beep when you need to shake the ingredients. However, this means that you need to set the timer back to the remaining preparation time after shaking.

7. At the end of cooking, "End" will appear on the display, but the fan will continue to run for about 20" so as to safeguard the integrity of the fryer. When the fan shuts off, the fryer will make three sounds. Remove the basket from the device.

Note: You can also turn off the device manually. For this purpose, set the timer to 1.

8. Check if the food is cooked.

If the ingredients are not cooked yet, simply reinsert the basket into the fryer and set the required time on the timer.

9. To take out food (such as fries), remove the basket from the hot air fryer and place it on a flat heat resistant surface.

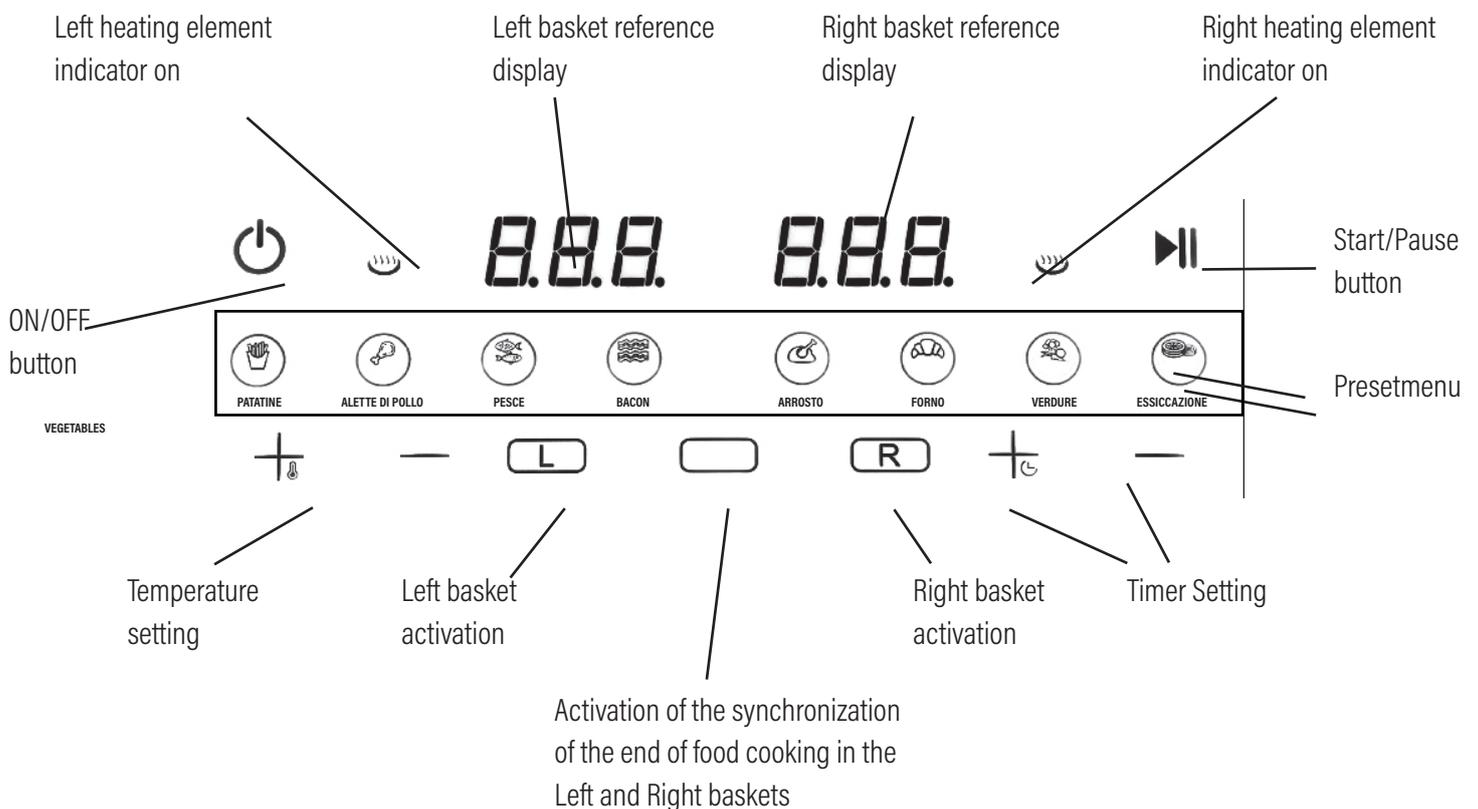
Do not turn the basket upside down with the bottom still inserted, as excess oil that has collected at the bottom of the basket would drip onto the ingredients.

The basket and ingredients are hot. Depending on the kind of ingredients in the air fryer, hot smoke may come out.

10. Empty the basket into a bowl or plate.

11. At the end of a cooking session, the hot air fryer is immediately ready for another cycle.

ISTRUZIONI PANNELLO DI CONTROLLO



FUNZIONAMENTO

1. The indicator light  is steady on when the product is connected to the power outlet.
2. Press  to enter left and right basket selection mode.
3. Press  to enter the left basket operation interface, select the desired setting and press  to start the device; the red heating light on indicates that the heating element is working. Press  to adjust cooking temperature. Press  to adjust cooking time.
4. Press  to enter the right basket operation interface, select the desired setting and press  to start the device; the red heating light on indicates that the heating element is working. Press  to adjust cooking temperature. Press  to adjust cooking time.
5. When setting two different types of cooking between the two baskets, press  to synchronize the end time of cooking between the two baskets; for example, if the left side cooking needs 15 minutes, while the right-side cooking needs 18 minutes, the right-side cooking will start first and after 3 minutes, the left side cooking will also start, the two different types of cooking will finish working at the same time.

NOTE: If you choose the drying menu, the end-of-firing synchronization function, it does not work.

SETTINGS

The following table shows the various default settings for cooking food.

Note: Keep in mind that these settings are approximate. Because ingredients differ by origin, size, shape, and brand, the best setting for each product cannot be guaranteed.

Rapid Air technology instantly heats the air inside the appliance.

Even by briefly removing the basket from the appliance during cooking, the process is not interrupted.

USEFUL TIPS

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients requires a slightly longer cooking time, while a smaller quantity of ingredients requires a slightly shorter cooking time.
- Please remember that shake smaller ingredients halfway through the cooking time optimizes the end result and can help avoid uneven frying.
- Add a little oil to fresh potatoes for a crispier result. Fry the ingredients in the hot air fryer within minutes of adding the oil.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared using a hot air fryer.
- Use pre-packaged dough to prepare filled snacks quickly and easily. Prepackaged dough also requires a shorter baking time than homemade dough.
- Place a pan or baking dish in the basket of the hot air fryer if you want to bake a cake, quiche, or if you want to fry fragile or filling ingredients
- We recommend periodically turning and/or stirring food to ensure more even cooking.

Menù	Preset Timer (min)	Preset Temperature (°C)	Timer range (min)	Temperature range (°C)
Chips	28	200	1-60	80-200
Chicken wings	20	200	1-60	80-200
Fish	18	180	1-60	80-200
Bacon	6	180	1-60	80-200
Roast	25	180	1-60	80-200
Oven	12	180	1-60	80-200
Vegetables	17	160	1-60	80-200
Drying	8 hours	65	1-24 hours	30-100

Tip: The time can be adjusted according to personal taste and the type and size of food.

CLEANING

Clean the appliance after each use.

The inside of the basket and the bottoms have a nonstick coating. Do not use metal cooking utensils or abrasive materials to clean them, as they may damage the nonstick coating.

1 Remove the plug from the power outlet and allow the appliance to cool down.

Note: Slide out the basket to allow the hot air fryer to cool more quickly.

2 Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

3 Clean the basket with warm water and detergent using a nonabrasive sponge.

4. Dishwasher-safe basket bottom

A degreasing liquid can be used to remove any remaining dirt.

Tip: If dirt is stuck to the basket or bottom, fill the basket with warm water and detergent. Place the bottom in the basket and let it soak for about 10 minutes.

5. Clean the inside of the appliance with warm water and a nonabrasive sponge.

6. Clean the heating element with a soft brush to remove any food residue.

STORAGE

1 Unplug the device and allow it to cool down.

2 Make sure all parts are clean and dryte.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
The hot air fryer does not work	The device is not connected to the power outlet	Connect the device to a functioning grounded outlet
	The timer has not been set correctly	Set the correct cooking time through the timer adjustment buttons.
The ingredients are not cooked properly	Too much food has been placed in the basket	Put the foods in the basket cut into smaller pieces, so they will be fried faster and more evenly.
	The set temperature is too low	Set the desired temperature using the appropriate buttons. See the "Settings" section in the "Usage" chapter for more information.
	The set timer is too short	Set the desired time using the appropriate buttons. See the "Settings" section in the "Operation" chapter for more information.
Ingredients are fried unevenly in the air fryer.	Some types of ingredients need to be mixed halfway through the preparation time.	Ingredients that are on top of each other or stuck together (e.g., fries) should be mixed halfway through the preparation time. See the "Settings" section in the "Usage" chapter.
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	A type of snack intended to be prepared in a traditional deep fryer was used.	For a crispier result, use baking snacks or brush lightly with oil.
The basket cannot slide correctly into the fryer.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX line.
	The basket is not positioned correctly.	Push the basket into the housing until you hear a click.
White smoke comes out of the device	Fatty foods are being cooked	When frying fatty ingredients in the air fryer, a large amount of oil escapes from the basket. The oil produces white smoke and the basket may get hotter than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The basket still contains grease residue left over from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the basket. Be sure to clean the basket properly after each use.
Fresh chips are not fried evenly in the air fryer.	The appropriate kind of potatoes was not used.	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during frying.
	The potato sticks had not been dried well before cooking.	Rinse the potato sticks well to remove starch from the outside of the sticks.
Fresh chips are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispness of the chips depends on the amount of oil and water in the chips.	Be sure to dry the potato sticks well before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		For a crispier result, add a little more oil.

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[®]X



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