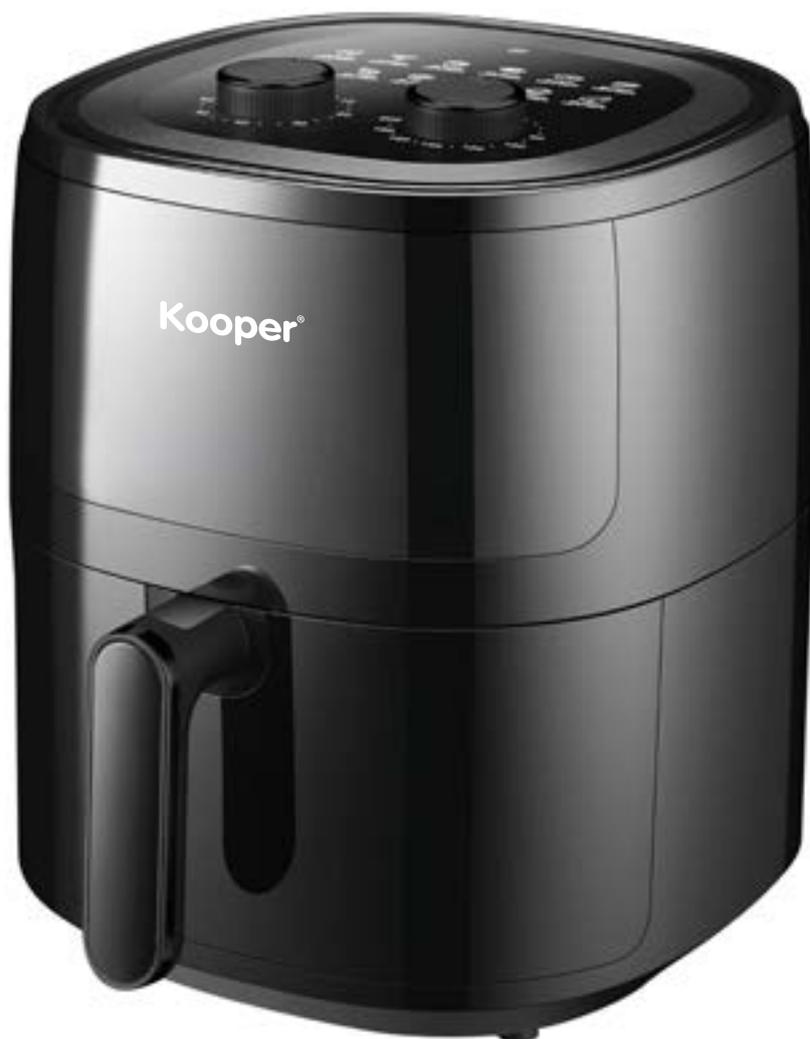


MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN USO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT

Kooper[®]



Friggitrice ad Aria

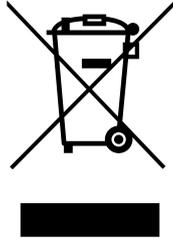
5923189 5923190 5923191 5923195

POTENZA MASSIMA ASSORBITA 1300 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!

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.
- ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO RAGGIUNGONO TEMPERATURE ELEVATE DURANTE IL FUNZIONAMENTO. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE E LA PARTE INTERNA DEL PRODOTTO DURANTE IL FUNZIONAMENTO. PERICOLO DI USTIONI!
- 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 È IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE OGGETTI ACUMINATI PER RIMUOVERE EVENTUALI CORPI ESTRANEI..
- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSER EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI.
- NON UTILIZZARE ALCUN TEMPORIZZATORE O SISTEMA DI COMANDO A DISTANZA 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.

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.

■ AL FINE DI EVITARE SURRISCALDAMENTI DELL'APPARECCHIO, NON COPRIRE IN NESSUN CASO LE APERTURE DI INGRESSO E USCITA DELL'ARIA.

■ NON POGGIARE NULLA SOPRA L'APPARECCHIO!

■ NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER SCOPI DIVERSI DA QUELLI PREVISTI!

■ 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 PANNELLO DI CONTROLLO IN MODALITÀ "OFF", 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.

- L'APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO E INTERNO. NON IMMERGERE IN ACQUA O LAVARE SOTTO ACQUA CORRENTE IL CORPO PRINCIPALE DELL'APPARECCHIO

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

- POSIZIONARE GLI ALIMENTI NEL VANO COTTURA PRIMA DELL'ACCENSIONE PER EVITARE DI TOCCARE L'ELEMENTO RISCALDANTE..

PERICOLO INCENDIO

- NON UTILIZZARE OLIO ALL'INTERNO DEL VANO COTTURA!

ATTENZIONE!

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

AVVERTENZE:

- 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.

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

DATI TECNICI

Massima potenza assorbita: 1300W

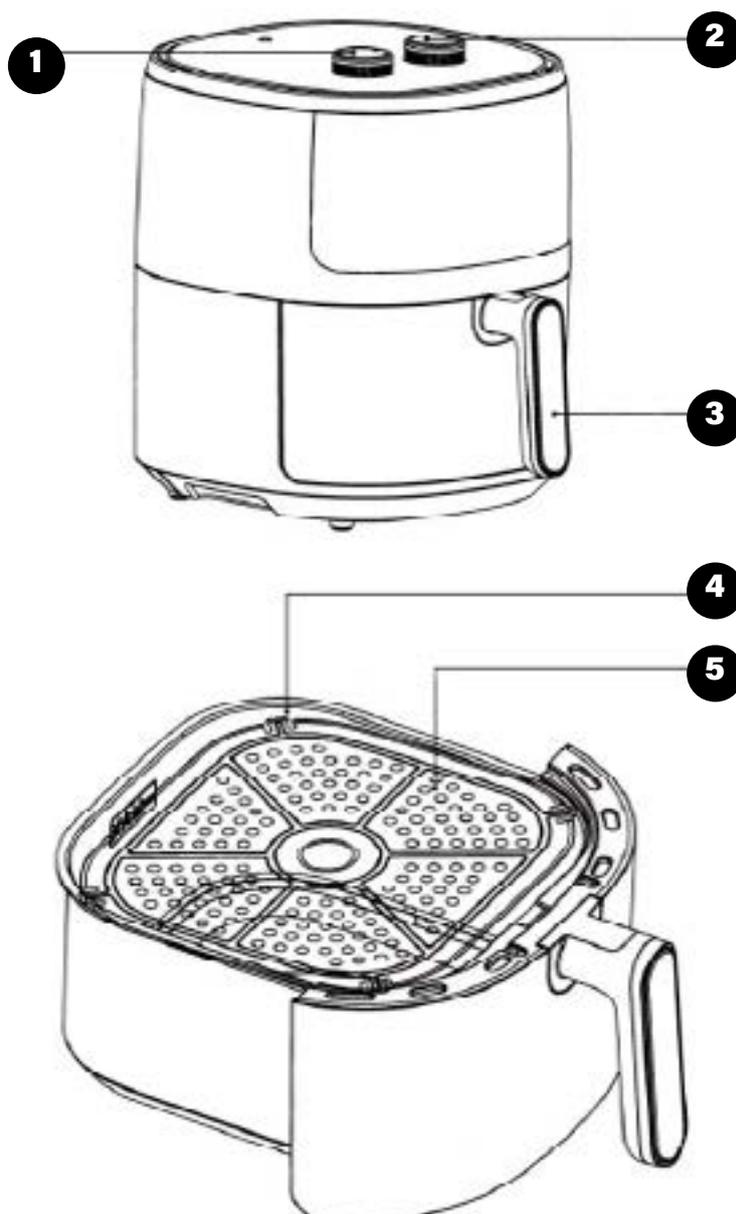
Capacità del cestello: 5 L

Capacità volumetrica: 5,5L

Temperatura: 80-200 °C

Timer: 0-60 min

DESCRIZIONE DELL PARTI



1. Manopola timer (60 min)
2. Manopola temperatura
3. Maniglia
4. Cestello
5. Griglia

IMPORTANTE

PERICOLO!

- Non immergere mai la scocca, che contiene i componenti elettrici e gli elementi riscaldanti, nell'acqua e non sciacquarlo sotto il rubinetto.
 - Non lasciare che acqua o altri liquidi entrino nell'apparecchio per evitare scosse elettriche.
 - Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
 - Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
 - Non riempire il cestello di olio per evitare il rischio di incendio.
 - Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

ATTENZIONE

- Assicurarsi che l'apparecchio sia collocato su una superficie orizzontale, liscia e stabile.
- Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Non è idoneo all'uso in ambienti quali cucine del personale, fattorie, motel e altri ambienti non residenziali. Non è nemmeno destinato all'uso da parte di clienti di alberghi, motel, bed and breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semiprofessionali o non viene utilizzato secondo le istruzioni del manuale d'uso, la garanzia decade e si declina ogni responsabilità per i danni causati.
- Scollegare sempre la spina dell'apparecchio quando non lo si utilizza.
- L'apparecchio deve raffreddarsi per circa 30 minuti per poter essere maneggiato o pulito in modo sicuro.

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è dotato di un timer; quando il timer è arrivato a 0, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a 0.

Prima dell'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, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda, non riempire direttamente la pentola con olio o grasso di frittura.

Avviso: Quando la friggitrice ad aria viene riscaldata per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Si tratta di un fenomeno normale in molti dispositivi di riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza dell'apparecchio.

Preparazione della friggitrice

- 1 Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, orizzontale e livellata.
Attenzione: Non collocare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
- 2 Collocare la griglia nel cestello.
Non riempire il cestello con olio o altri liquidi.

Non collocare nulla sopra l'apparecchio, in quanto il passaggio dell'aria verrebbe interrotto e comprometterebbe il risultato della frittura ad aria calda.

UTILIZZO DEL DISPOSITIVO

Con la friggitrice ad aria calda è possibile preparare una vasta gamma di alimenti.

Frittura ad aria calda

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra.
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria calda.
3. Mettere gli ingredienti sulla griglia nel cestello.
4. Far scorrere nuovamente il cestello nella friggitrice ad aria calda. Fare attenzione ad allinearla con le guide nel corpo della friggitrice.

Attenzione! Non utilizzare mai il cestello senza la griglia.

Attenzione! Non toccare il cestello durante e subito dopo l'uso, perché è molto caldo.

Tenere il cestello solo per il manico.

5. Impostare il tempo di preparazione richiesto per l'ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
6. Alcuni ingredienti richiedono di essere mescolati a metà del tempo di cottura (si veda il paragrafo "Impostazioni" in questo capitolo). Per mescolare gli ingredienti, estrarre il cestello dall'apparecchio afferrandolo per il manico e scuoterlo. Quindi far scivolare di nuovo il cestello nella friggitrice ad aria.
Suggerimento: se si imposta il timer a metà del tempo di preparazione, si sente il segnale acustico del timer quando si devono scuotere gli ingredienti. Ciò significa che, dopo aver scosso gli ingredienti, è necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione rimanente.
7. Quando si sente il cicalino del timer, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estrarre il cestello dall'apparecchio.
Nota: è possibile spegnere l'apparecchio anche manualmente. A tale scopo, impostare il tempo su 0.
8. Controllare se gli ingredienti sono pronti.
Se gli ingredienti non sono ancora pronti, è sufficiente reinserire la pentola nell'apparecchio e impostare il timer su qualche minuto in più.
9. Per rimuovere gli ingredienti (ad esempio le patatine), estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria calda e posizzionarli su un vassoio.
Non capovolgere il cestello con la griglia ancora attaccata, perché l'olio in eccesso che si è raccolto sul fondo del cestello e colerà sugli alimenti.
Il cestello e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti contenuti nella friggitrice ad aria, potrebbe fuoriuscire del vapore del cestello.
10. Svuotare il cestello in una ciotola o in un piatto.
11. Quando un lotto di ingredienti è pronto, la friggitrice ad aria calda è immediatamente pronta per preparare un altro lotto.

IMPOSTAZIONI

La Fig.2 aiuterà a selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti.

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

La tecnologia ad aria calda riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio.

Estrarre il cestello dall'apparecchio durante la frittura ad aria calda disturba minimamente il processo.

Per impostare l'ora e la temperatura fare riferimento alla figura



CONSIGLI D'USO

- Gli ingredienti più piccoli richiedono di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più breve.
- Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà del tempo di preparazione ottimizza il risultato finale e può aiutare a evitare una frittura non uniforme.
- Aggiungere qualche goccia d'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.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi come le salsicce nella friggitrice ad aria calda.
- Gli snack che possono essere preparati in forno possono essere preparati anche nella friggitrice ad aria calda.
- La quantità ottimale per preparare patatine croccanti è di 500 grammi.
- Per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce, utilizzare la pasta preconfezionata. L'impasto preconfezionato richiede inoltre un tempo di preparazione inferiore rispetto a quello dell'impasto fatto in casa.
- Inserite una teglia o una pirofila nel cestello della friggitrice ad aria calda se volete cuocere una torta o una quiche o se volete friggere ingredienti fragili o ripieni.
- È possibile utilizzare la friggitrice ad aria calda anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per un massimo di 10 minuti.
- Si consiglia di impostare il tempo di cottura a metà del tempo, di girare l'alimento su un lato durante la cottura, per migliorare l'effetto di rosolatura.

OPERAZIONI DI PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

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

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

3 Pulire la griglia e il cestello con acqua calda, un po' di detersivo e una spugna non abrasiva.

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

Suggerimento: se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo della pentola, riempire la pentola con acqua calda e un po' di detersivo. Mettere la griglia nel cestello e lasciare in ammollo la pentola e il cestello per circa 10 minuti.

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

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

RIPONIMENTO

1 Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2 Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE CAUSA
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato correttamente alla corrente	Inserire la spina ad una presa di corrente con messa a terra
	Il timer non è stato impostato	Impostare il timer per accendere l'apparecchio
Gli ingredienti non sono cotti a sufficienza	La quantità di ingredienti nella friggitrice è eccessiva	Inserire quantità inferiori di cibo nella friggitrice
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare la manopola della temperatura sulla temperatura desiderata (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione selezionato è troppo breve	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio").
Gli ingredienti non sono cotti correttamente	Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà cottura	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fianco all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
I cibi cotti nella friggitrice non sono abbastanza croccanti	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 facilmente il cestello all'interno dell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello	Non riempire il cestello oltre l'indicazione MAX.
	La griglia non è inserita correttamente nel cestello	Spingere la griglia nel cestello fino a sentire un clic.
La friggitrice emette del fumo bianco	Si stano cuocendo alimenti grassi	Quando si friggono ingredienti grassi nella friggitrice ad aria, una grande quantità di olio fuoriesce dalla pentola. L'olio produce fumo bianco e la pentola può riscaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Sono rimasti dei residui di grasso dalle cotture precedenti	Il fumo bianco è causato dal grasso che si riscalda nella padella. Assicurarsi di pulire correttamente la padella dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria	Non si è utilizzato il giusto tipo di patate.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la frittura.
	Non si sono sciacquati bene i bastoncini di patate prima di friggerli.	Sciacquare bene i bastoncini 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.	Assicurarsi di asciugare bene i bastoncini 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!

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

RISK OF INJURY!

- TO AVOID INJURIES AND DAMAGES, DO NOT INTRODUCE YOUR HANDS IN THE MACHINE WHILE IT IS OPERATING AND KEEP AWAY HAIR, CLOTHES AND OTHER OBJECTS.

- TO AVOID DANGEROUS OVERHEATING, DO NOT COVER THE APPLIANCE

DO NOT OBSTRUCT THE CORRECT CIRCULATION OF THE AIR.

- DO NOT POSITION UNDER, NEXT TO, OR NEAR ANY POWER OUTLET. DO NOT USE EXTERNAL TIMERS.

- DO NOT USE THIS APPLIANCE IN THE BATHROOM, NEAR BATHTUBS, SHOWERS, SWIMMING POOLS, OR NEAR ANY SOURCE OF WATER.

- CHILDREN WHO ARE BETWEEN 3 AND 8 YEARS OLD CAN ONLY SWITCH THE APPLIANCE ON OR OFF, ONLY IF THIS DOES NOT IMPLY THE APPLIANCE TO BE MOVED FROM ITS POSITION OR ANY EVENTUAL DISCONNECTION/CONNECTION FROM THE POWER SOCKET. CHILDREN HAVE TO BE SUPERVISED WHEN USING IT TO PREVENT FROM ANY POSSIBLE RISK.



WARNING: HOT SURFACE!

- BEFORE REPLACING ACCESSORIES, TURN OFF THE APPLIANCE AND UNPLUG IT! DO NOT INSERT THE APPLIANCE PLUG INTO THE SOCKET WITHOUT FIRST INSTALLED ALL NECESSARY ACCESSORIES. USE EXTREME CAUTION WHEN USING THE APPLIANCE IN THE PRESENCE OF CHILDREN.

- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IT IS IN OPERATION.

■ SOME PARTS OF THE APPLIANCE REACH HIGH TEMPERATURES DURING OPERATION. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES AND THE INSIDE OF THE PRODUCT DURING OPERATION. BURN HAZARD!

■ REMOVE THE PLUG FROM THE OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NOT IS IN USE AND ALLOW THE APPLIANCE TO COOL DOWN BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OPERATION.

■ IN CONSIDERATION OF THE HIGH TEMPERATURES REACHED, DO NOT USE THE DEVICE NEAR FLAMMABLE MATERIALS AND FABRICS.

■ DO NOT MAKE ANY CLEANING ATTEMPT WHILE THE DEVICE IS IN OPERATION. DO NOT USE SHARP OBJECTS TO REMOVE ANY FOREIGN OBJECTS.

■ CLEANING OPERATIONS MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNSUPERVISED CHILDREN.

■ DO NOT USE ANY TIMER OR CONTROL SYSTEM REMOTE CONTROL SYSTEM TO OPERATE THE APPLIANCE.

■ DO NOT USE THE APPLIANCE OUTDOORS.

■ DO NOT LEAVE THE CORD HANGING OVER THE EDGE OF THE TABLE OR TABLE TOP AND AVOID CONTACT WITH SURFACES THAT ARE HOT.

■ DO NOT PLACE ON, OR NEAR, HOT STOVES GAS OR ELECTRIC STOVES OR HEATED OVENS.

WARNING: RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

■ THIS APPLIANCE IS INTENDED TO WORK **ONLY WITH AC**. BEFORE OPERATING, MAKE SURE THAT MAINS VOLTAGE RATING CORRESPONDS

TO THE VALUE INDICATED ON THE RATING LABEL OF THE PRODUCT

- CONNECT THE APPLIANCE ONLY TO OUTLETS WITH A MINIMUM ELECTRIC CURRENT OF 10 AMPERE.
- DO NOT PULL THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF IN ORDER TO UNPLUG IT FROM THE OUTLET.
- UNWIND COMPLETELY THE POWER CORD BEFORE SWITCHING ON THE APPLIANCE.
- USE AN EXTENSION CORD ONLY IF IT IS IN PERFECT CONDITIONS.
- DO NOT LET THE CORD HANGING OVER SHARP EDGES. DO NOT CRUSH IT.
- DO NOT LET THE APPLIANCE EXPOSED TO THE WEATHER (RAIN, FREEZING, SUN, ETC).

NEVER USE THE APPLIANCE:

WITH WET OR MOIST HANDS;

- IF IT HAS FALLEN AND IT IS CLEARLY BROKEN OR DOESN'T WORK PROPERLY;

IN CASE OF FAULTY PLUG OR POWER CORD;

- IN PRESENCE OF HUMIDITY OR GAS SATURATED ENVIRONMENTS.

NEVER COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHES, ETC.

- PLACE THE APPLIANCE ONLY ON STABLE SURFACES, FAR FROM SHOWERS, BATHTUBS, SINKS, ETC.
- HOWEVER, IF THE APPLIANCE FALLS INTO WATER, UNPLUG IT IMMEDIATELY AND, ONLY AFTER THAT, TAKE THE APPLIANCE BACK. IN THIS CASE, STOP USING THE APPLIANCE AND MAKE IT CHECK BY A

QUALIFIED TECHNICIAN.

- **ALWAYS UNPLUG IT FROM THE MAINS SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATION.**
- **THE APPLIANCE MUST BE REPAIRED ONLY BY A SPECIALIZED TECHNICIAN.**
- **REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF MIGHT BE EXTREMELY DANGEROUS.**

- AN APPLIANCE THAT IS NO LONGER IN USE MUST BE RENDERED UNUSABLE BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE DISPOSING OF IT.
- CLEAN THE APPLIANCE WITH A DAMP CLOTH AFTER IT HAS COOLED DOWN. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE PRODUCTS.
- THE APPLIANCE IS INTENDED ONLY FOR DOMESTIC USE AND HAS TO BE USED ONLY INDOOR.
- IT CANNOT BE USED IN COMMERCIAL ENVIRONMENTS OR OUTDOOR.
- IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IN ORDER TO PREVENT FROM ANY RISK, IT HAS TO BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR BY ITS DEDICATED TECHNICAL CUSTOMER SERVICE OR, ANYWAY, BY SOMEONE WITH A SIMILAR QUALIFICATION.

DANGER OF FIRE:

- DO NOT USE OIL INSIDE THE COOKING COMPARTMENT!

WARNING!

- **THIS APPLIANCE DOES NOT REQUIRE ANY ADDITIONAL OIL OR GREASE TO COOK THE FOOD.**

■ **THIS APPLIANCE MAY BE INTENDED FOR NON-EXPERT PEOPLE IN PLACES LIKE: SHOPS, OFFICES AND OTHER KIND OF WORKPLACES; IN AGRICULTURAL HOLDINGS AND BY HOTELS OR MOTELS' GUESTS OR OTHER RESIDENTIAL PLACES, IN B&B FACILITIES-LIKE.**

INSTALLATION:

- THE APPLIANCE CAN BE USED ONCE IT HAS BEEN PLACED ON A STABLE, HORIZONTAL SUPPORT SURFACE
- DO NOT ATTACH PERMANENTLY THE DEVICE TO FURNITURE OR SUPPORTS.

DO NOT USE EXTENSION CORDS OR POWER BOARDS.

- IT IS RECOMMENDED TO PLUG THE APPLIANCE TO AN OUTLET WITH A DIFFERENTIAL CIRCUIT BREAKER WITH A MAXIMUM CAPACITY NOT EXCEEDING 30 MA H
- LEAVE A SPACE OF AT LEAST 50 CM NEREBY THE APPLIANCE AWAY FROM FURNITURE AND OBJECTS

DO NOT POSITION IT NEREBY WALLS

- DO NOT PLACE ANY ITEM ON THE TOP OF THE APPLIANCE
- DO NOT USE THIS APPLIANCE IN THE BATHROOM, NEAR BATHTUBS, SHOWERS, SWIMMING POOLS OR NEAR SOURCES OF WATER.

USE:

- **ONLY FOR INDOOR USE** IN A THERMALLY-INSULATED ROOM, WITH SUFFICIENT VENTILATION AND FREE FROM DUST OR AIR PARTICLES.

DISPOSAL:

- SINCE THIS IS ELECTRONIC WASTE, DISPOSE OF THIS APPLIANCE AT THE END OF ITS USEFUL LIFE IN ACCORDANCE WITH ALL CURRENT EU DIRECTIVES AND LOCAL LAWS AND REGULATIONS. DO NOT DISPOSE OF THE APPLIANCE WITH ORDINARY HOUSEHOLD WASTE.

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

TECHNICAL DATA

Maximum power consumption: 1300W

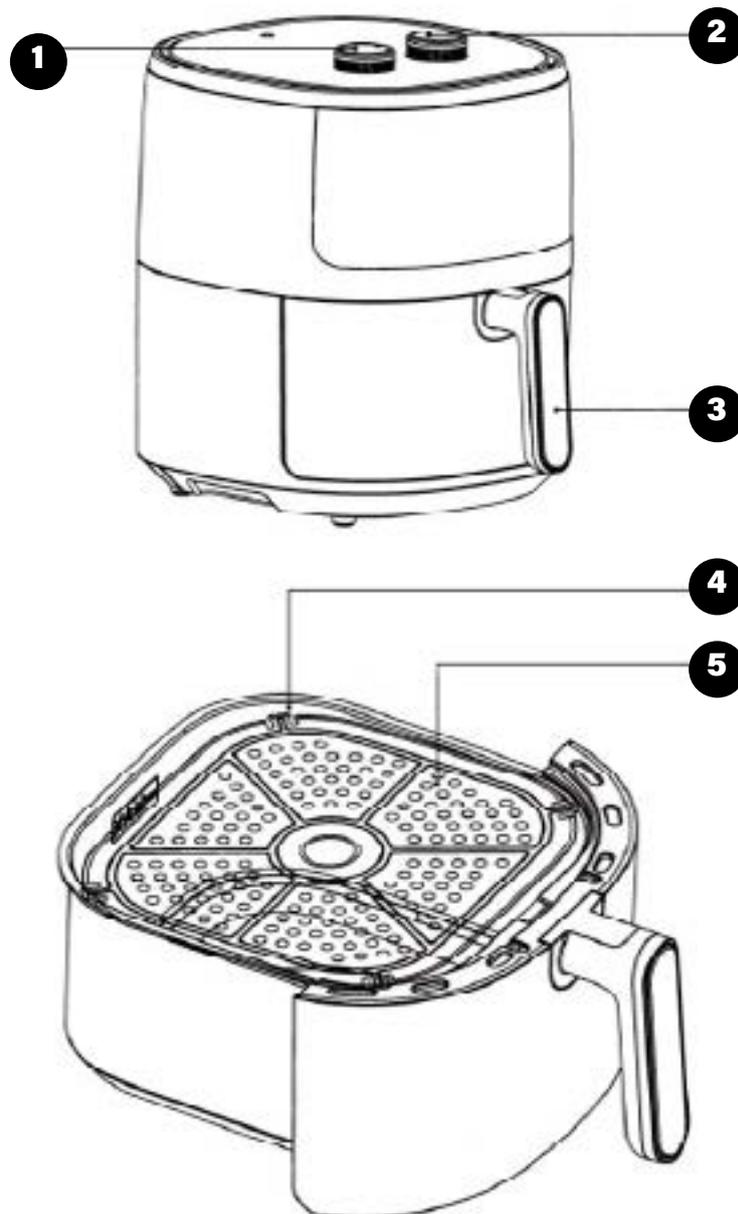
Basket capacity: 5L

Volumetric capacity: 5.5L

Temperature: 80-200 °C

Timer: 0-60 min

PARTS DESCRIPTION



1. Timer Knob
2. Temperature Knob
3. Handle
4. Basket
5. Gill

IMPORTANT

DANGER!

- Never immerse the body, which contains the electrical components and heating elements, in water and do not rinse it under the tap.
 - Do not allow water or other liquids to enter the appliance to avoid electric shock.
 - Always put the ingredients to be fried in the basket to prevent them from coming into contact with the heating elements.
 - Do not cover the air inlet and outlet openings while the appliance is operating.
 - Do not fill the basket with oil to avoid the risk of fire.
 - Never touch the inside of the appliance while it is in operation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.

CAUTION

- Make sure the appliance is placed on a horizontal, even and stable surface.
- This appliance is designed for domestic use only. It is not suitable for use in environments such as staff kitchens, farms, motels and other non-residential environments. Nor is it intended for use by customers in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or is not used according to the instructions in the user's manual, the warranty will be void and liability for damage caused will be disclaimed.
- Always unplug the appliance when not in use.
- The appliance must cool for about 30 minutes before it can be safely handled or cleaned.

Automatic shutdown

This appliance is equipped with a timer; when the timer has reached 0, the appliance beeps and turns off automatically. To turn off the appliance manually, turn the timer knob counterclockwise to 0.

Before use.

1. Remove all packaging materials.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the basket and pan with warm water, a little detergent, and a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

This is an oil-free fryer that runs on hot air, do not directly fill the pan with oil or frying grease.

Notice: When the air fryer is heated for the first time, it may emit a slight smoke or smell. This is a normal phenomenon in many heating devices. This does not affect the safety of the device.

Preparing the air fryer

1 Place the appliance on a stable, level, horizontal surface.

Caution: Do not place the appliance on surfaces that are not heat-resistant.

2 Place the griddle in the basket.

Do not fill the basket with oil or other liquids.

Do not place anything on top of the appliance, as the air passage will be interrupted and will affect the result of hot air frying.

USAGE

A wide range of foods can be prepared with the hot air fryer

Hot air frying

1. Connect the power plug to a grounded power outlet.
2. Carefully remove the basket from the hot air fryer.
3. Place the ingredients on the grill in the basket.
4. Slide the basket back into the hot air fryer. Be careful to align it with the guides in the fryer body.

Caution Never use the basket without the grid.

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

5. Set the required preparation time for the ingredient (see the "Settings" section in this chapter).
6. Some ingredients require to be mixed halfway through the cooking time (see the "Settings" section in this chapter). To mix ingredients, take the basket out of the appliance by grasping it by the handle and shake it. Then slide the basket back into the air fryer.

Tip: If you set the timer halfway through the preparation time, you will hear the timer beep when you need to shake the ingredients. This means that after shaking the ingredients, you need to set the timer to the remaining preparation time again.

7. When you hear the timer buzzer, the set preparation time has elapsed. Remove the basket from the appliance.

Note: You can also turn off the appliance manually. For this purpose, set the time to 0.

8. Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not yet ready, simply reinsert the pot into the appliance and set the timer to a few more minutes.

9. To remove ingredients (such as chips), remove the basket from the hot air fryer and place them on a tray. Do not turn the basket upside down with the grate still attached, as excess oil that has collected at the bottom of the basket and will drip onto the food.

The basket and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the air fryer, steam may escape from the basket.

10. Empty the basket into a bowl or plate.

11. When one batch of ingredients is ready, the hot air fryer is immediately ready to prepare another batch.

SETTINGS

Fig.2 will help select basic settings for ingredients.

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

Hot air technology instantly heats the air inside the appliance.

Pulling the basket out of the appliance during hot air frying minimally interferes with the process.

To set the time and temperature please refer to Fig2



TIPS

- Smaller ingredients usually require slightly less preparation time than larger ingredients.
- A larger quantity of ingredients requires a slightly longer preparation time, while a smaller quantity of ingredients requires a slightly shorter preparation time.
- Mixing smaller ingredients in half the preparation time optimizes the end result and can help avoid uneven frying.
- Add a few drops of oil to fresh potatoes for a crispier result. Fry ingredients in the hot air fryer within minutes of adding the oil.
- Do not prepare extremely fatty ingredients such as sausages in the hot air fryer.
- Snacks that can be prepared in the oven can also be prepared in the hot air fryer.
- The optimal amount to prepare crispy chips is 500 grams.
- To prepare filled snacks quickly and easily, use pre-packaged dough. Prepackaged dough also requires less preparation time than homemade dough.
- Place a pan or baking dish in the basket of the hot air fryer if you want to bake a pie or quiche or if you want to fry fragile or filling ingredients.
- You can also use the hot air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- It is recommended to set the cooking time to half time, turn the food on one side while cooking, to improve the browning effect.

CLEANING OPERATIONS

Clean the appliance after each use.

Do not use metal cooking utensils or abrasive materials for cleaning, as they may damage the nonstick coating.

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

Note: Remove 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 pan and basket with hot water, a little detergent and a nonabrasive sponge.

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

Tip: If dirt is stuck to the basket or bottom of the pan, fill the pan with hot water and a little detergent. Place the rack in the basket and let the pot and basket soak for about 10 minutes.

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

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

STORAGE

1 Unplug the appliance and allow it to cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE CAUSE
The air fryer doesn't work	The device is not properly connected to the power	Insert the plug to a grounded outlet
	The timer has not been set	Set the timer to turn on the device
The ingredients are not cooked enough	The amount of ingredients in the fryer is too much	Place smaller amounts of food in the fryer
	The set temperature is too low	Set the temperature knob to the desired temperature (see the "Settings" section in the "Using the appliance" chapter).
	The preparation time selected is too short	Set the timer to the desired preparation time (see the "Settings" section in the "Using the appliance" chapter).
The ingredients are not cooked properly	Some ingredients need to be stirred halfway through cooking	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fianco all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere mescolati a metà del tempo di preparazione. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Uso dell'apparecchio".
Food cooked in the fryer is not crispy enough	Ingredients that are on top of each other or side by side (e.g., fries) should be mixed halfway through the preparation time. See the "Settings" section in the "Usage" chapter.	For a crispier result, use baking snacks or brush lightly with oil.
It is not possible to slide the basket easily inside the appliance.	There are too many ingredients in the basket	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The grid is not properly inserted into the basket	Push the grid into the basket until you hear a click.
The Fryer emits white smoke	Fatty foods are being cooked	When frying fatty ingredients in the air fryer, a large amount of oil escapes from the pan. The oil produces white smoke and the pan may get hotter than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	Some fat residues are left over from previous cooking	White smoke is caused by grease heating up in the frying pan. Be sure to clean the pan properly after each use.
Fresh chips are fried unevenly in the air fryer.	The right kind of potatoes were not used.	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during frying.
	Potatoes sticks were not rinsed well before frying them.	Rinse the potatoes sticks well to remove the starch from the outside of the sticks.
Fresh fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Be sure to dry the potatoes sticks well before adding the oil.
		Cut the potatoes sticks smaller for a crispier result.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.

WARRANTY CONDITIONS

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

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

THE WARRANTY DOES NOT BECOME EFFECTIVE IN THE FOLLOWING CASES:

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

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

Kooper[®]



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