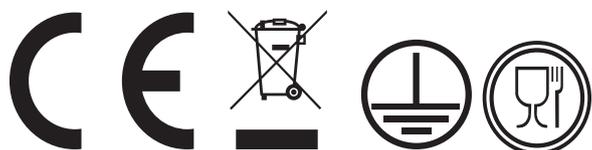


# MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN USO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT **Kooper**<sup>®</sup>



**Forno alogeno**  
**2172339**

**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 SPA - STRADA GALLI N. 27 - 00019 TIVOLI (RM) - MADE IN EXTRA UE**



**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!



**SUPERFICIE 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!
- NON APOGGIARE SULL'APERTURA ALCUN OGGETTO ED ACCERTARSI CHE L'ARIA CIRCOLI LIBERAMENTE.
- 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 PER UTILIZZARE L'APPARECCHIO;
- IN CASO DI PRESENZA DI BRICIOLE O CIBO ALL'INTERNO DELLE FENDITURE, ATTENDERE IL RAFFREDDAMENTO E DISCONNETTERE L'ALIMENTAZIONE PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA
- PER SPEGNERE L'APPARECCHIO, PORTARE L'INTERRUTTORE IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO, QUINDI STACCARE LA SPINA DALLA PRESA, TRAZIONANDO LA SPINA E NON IL CAVO.
- 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.

**ATTENZIONE! IL PANE ECCESSIVAMENTE RISCALDATO PUO' PRENDERE FUOCO. IN OGNI CASO, DURANTE L'USO NON POSIZIONARE IN PROSSIMITA' DI TENDE O ALTRI MATERIALI INFIAMMABILI. NON LASCIARE INCUSTODITO!**

### **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 TIRATE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- SROTOLARE COMPLETAMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO;
- UTILIZZARE UNA PROLUNGA ELETTRICA SOLO SE IN PERFETTO STATO.
- NON LASCIARE MAI SCORRERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SU SPIGOLI TAGLIENTI; EVITARE DI SCHIACCIARLO.
- NON LASCIARE L'APPARECCHIO ESPOSTO AD AGENTI ATMOSFERICI (PIOGGIA, GELO, SOLE, ECC.).
- NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO:
  - CON LE MANI BAGNATE O UMIDE;
  - SE È CADUTO E PRESENTA EVIDENTI ROTTURE O ANOMALIE DI

FUNZIONAMENTO;

- SE LA SPINA O IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA È DIFETTOSO;
- 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, STABILI E RESISTENTI AL CALORE, 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.
- POSIZIONARE GLI ALIMENTI NEL VANO COTTURA PRIMA DELL'ACCENSIONE PER EVITARE DI TOCCARE L'ELEMENTO RISCALDANTE.

## **ATTENZIONE! PERICOLO INCENDIO**

- NON COPRIRE IN ALCUNA MANIERA LE APPOSITE FENDITURE E GARANTIRE SEMPRE UNA CORRETTA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA; NON APPOGGIARE OGGETTI A DIRETTO CONTATTO CON PARETI O SUPERFICI CHE POSSANO OSTRUIRE IL FLUSSO
- NON LASCIARE QUESTO APPARECCHIO INCUSTODITO.
- QUANDO NON LO SI UTILIZZA SCOLLEGARE SEMPRE LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DELLA CORRENTE.
- NON TENERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO MENTRE SI DORME.
- POSIZIONARE L'APPARECCHIO SU UNA SUPERFICIE PIANA, STABILE E

RESISTENTE AL CALORE.

- COLLOCARE IL FORNO LONTANO DA ALTRE SORGENTI DI CALORE. PER CONSENTIRE UNA CORRETTA VENTILAZIONE LASCIARE SOPRA IL FORNO UNO SPAZIO DI ALMENO 30 CM. NON COLLOCARLO IN MOBILI AD INCASSO.
- NON COPRIRE L'APPARECCHIO CON TESSUTI O COPERTE MENTRE E' IN FUNZIONE O E' ANCORA CALDO.
- TENERSI SEMPRE A DEBITA DISTANZA DALL'APPARECCHIO MENTRE E' ACCESO PER EVITARE IL RISCHIO DI SCOTTATURE..

### **AVVERTENZE:**

- L'APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO E:
  - IN NEGOZI, UFFICI E ALTRI LUOGHI DI LAVOROSIMILARI;
  - IN AZIENDE AGRICOLE O SIMILARI;
  - DA CLIENTI DI ALBERGHI, MOTEL E ALTRI AMBIENTI DI TIPO BED AND BREAKFAST;

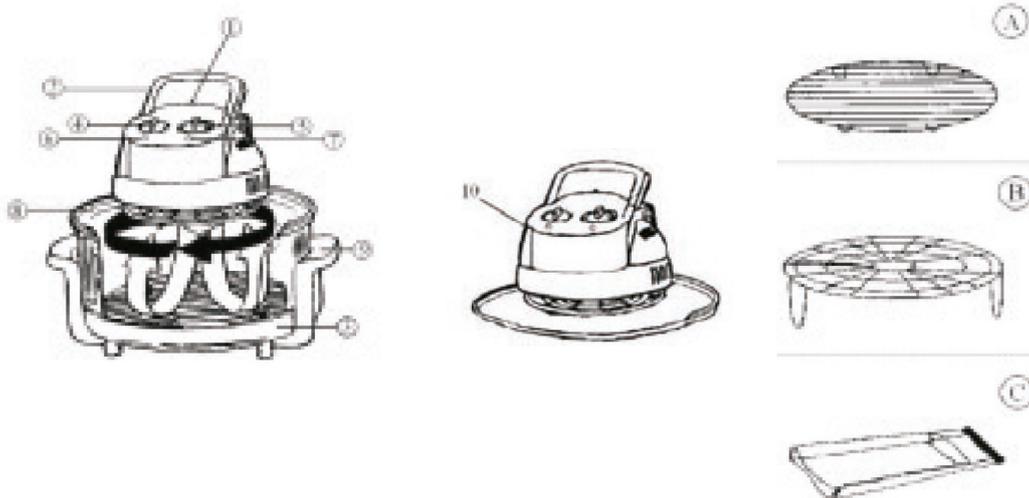
## AVVERTENZE

Questo apparecchio è concepito per cuocere, grigliare e scongelare gli alimenti, secondo le modalità indicate in queste istruzioni e può essere utilizzato solo a questo scopo. Osservare inoltre tutte le informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso, in particolare le avvertenze di sicurezza. Qualsiasi altro uso è considerato uso non previsto e può provocare danni alle cose o, addirittura, alle persone.

## INTRODUZIONE

Il sistema di cottura alogena ventilata è ideale per cuocere, grigliare, e scongelare. La resistenza irradiante alogena e il sistema convettivo, diffondono un calore che avvolge l'alimento e lo scalda in profondità, riducendo i tempi di cottura e mantenendo intatti il sapore e gli elementi nutritivi naturali degli alimenti. Il contenitore trasparente permette la visione costante della cottura, ed è facile da pulire.

## DESCRIZIONE APPARECCHIO



- |                        |                             |                                   |
|------------------------|-----------------------------|-----------------------------------|
| 1. Coperchio           | 6. Spia luminosa timer      | A. Griglia bassa                  |
| 2. Impugnatura         | 7. Spia luminosa termostato | B. Griglia alta                   |
| 3. Supporto            | 8. Contenitore              | C. Pinza per rimuovere le griglie |
| 4. Manopola timer      | 9. Maniglia                 |                                   |
| 5. Manopola termostato | 10. Corpo motore            |                                   |

## PRIMO UTILIZZO E AUTOPULIZIA

1. Far funzionare l'apparecchio con circa 3 cm di acqua tiepida ed alcune gocce di un normale detergente per stoviglie.
2. Inserire la spina nella presa di corrente, regolare il termostato nella pos. "100°C", ruotare la manopola del timer nella pos. "60" e lasciarlo funzionare.
3. Terminato il ciclo, attendere il raffreddamento, prima di rimuovere le griglie. Le griglie e il contenitore in vetro vanno poi lavate con acqua calda ed asciugate, prima di essere reinserte.

## UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

**Attenzione: far funzionare l'apparecchio sempre con le griglie inserite perché l'aria deve circolare attorno al cibo. Al primo utilizzo controllare costantemente l'avanzamento della cottura che è diverso dalle cotture tradizionali.**

- Posizionare la griglia ripiano (alta o bassa) nel contenitore con la pinza in dotazione ed appoggiare il cibo al centro o sopra un recipiente resistente al calore.
- Lasciare una distanza tra il cibo ed il coperchio del contenitore di circa 4-5 cm.
- Appoggiare il corpo motore sopra il contenitore, verificare che sia installato correttamente, in questo modo si possono evitare dispersioni di calore e perdite d'aria, che allungherebbero i tempi cottura.
- Ruotare la manopola del termostato in senso orario alla temperatura di impiego più idonea, la lampada spia verde si accende.
- Se la temperatura impostata viene raggiunta la spia verde si spegnerà automaticamente. Quando la temperatura si abbassa la ventilazione si riaccenderà automaticamente fino a raggiungere nuovamente la temperatura desiderata.
- Girare la manopola del timer sul tempo desiderato: la lampada spia rossa si accende e l'apparecchio scalda: nel caso il tempo di cottura fosse insufficiente, riattivare il timer
- È possibile interrompere il processo di cottura in qualsiasi momento sollevando l'impugnatura, per continuare il funzionamento di cottura, appoggiare nuovamente il corpo motore sopra il contenitore, premere il tasto posto sulla maniglia ed abbassare verso il basso la maniglia.
- Per togliere il cibo sopra le griglie utilizzare solo la pinza in dotazione o utilizzare guanti da cucina per proteggersi da scottature, e soprattutto operare con la dovuta cautela e attenzione.

**IMPORTANTE: Non appoggiare il coperchio direttamente su piani non termoresistenti subito dopo l'uso. Il corpo motore posto alla base del coperchio è bollente e potrebbe generare incendi.**

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**IMPORTANTE: prima di pulire l'apparecchio spegnerlo, disinserire la spina dalla presa di corrente ed attendere che si sia completamente raffreddato.**

1. Per la pulizia della superficie esterna utilizzare sempre un panno umido. Evitare l'impiego di prodotti abrasivi e pagliette metalliche.
2. Non lavare sotto il getto d'acqua, non immergerlo in acqua, non lavarlo in lavastoviglie. Prima di riutilizzare l'apparecchio verificare che sia perfettamente asciutto.
3. Gli accessori (griglie e pinza) e il contenitore vanno lavati con acqua calda ed un normale detergente per stoviglie;
4. Non utilizzare pagliette metalliche o prodotti abrasivi. Prima di impiegarli verificare che siano perfettamente asciutti.

## TEMPI DI COTTURA (APPROSSIMATIVI)

Nelle tabella sottostante sono riportate le modalità di cottura per diverse ricette: in merito ai tempi di cottura si segnala che sono indicativi, poichè possono variare a seconda del peso e della temperatura iniziale dell'alimento (per esempio: temp. ambiente di frigorifero e freezer, ecc.). Si consiglia di verificare costantemente il cibo durante la cottura, soprattutto nei primi impieghi; con l'esperienza riuscirete ad impostare correttamente i tempi e le funzioni del vostro apparecchio.

ALIMENTI	TEMPI DI COTTURA	TEMPERATURA (°C)
Pollo	30-40 min	180-200°C
Pesce	10-15 min	130-150°C
Torte	10-15 min	140-160°C
Aragosta	10-12 min	140-160°C
Gamberi	10-13 min	150-180°C
Salsicce	10-15 min	120-150°C
Noccioline	30-40 min	140-160°C
Pane	8-10 min	120-140°C
Patate	12-15 min	120-140°C
Ali di pollo	12-15 min	150-180°C
Granchi	10-13 min	140-160°C
Hot dog	5-8min	190-210°C
Costolette al BBQ	18-20 min	220-240°C

## GUIDA RAPIDA

GRIGLIARE	<ul style="list-style-type: none"><li>- appoggiare il cibo direttamente sulla griglia</li><li>- per tagli molto piccoli girare il cibo a metà cottura</li><li>- i tempi di cottura variano a seconda del taglio, della temperatura e della quantità di grasso presente</li></ul>
CUOCERE AL VAPORE	<ul style="list-style-type: none"><li>- avvolgere il cibo da cuocere in un foglio di alluminio, aggiungere poche gocce di acqua e sigillarlo</li><li>- è possibile aggiungere una tazzina di acqua direttamente nel contenitore e aggiungere spezie ed odori.</li></ul>
FRIGGERE	<ul style="list-style-type: none"><li>- è possibile ottenere una frittura croccante senza immergere in olio</li><li>- ungere le patatine o l'alimento da friggere in un po' di olio/burro</li><li>- eliminare l'eccesso</li><li>- cuocere secondo le tabelle</li></ul>
TOSTARE	<ul style="list-style-type: none"><li>- è possibile tostare il pane senza preriscaldare il forno</li><li>- appoggiare l'alimento direttamente sulla griglia</li><li>- risulterà croccante all'esterno e soffice all'interno</li><li>- è possibile anche inserire alimenti solo per renderli croccanti</li></ul>
SCONGELARE	<ul style="list-style-type: none"><li>- è possibile scongelare gli alimenti velocemente</li><li>- impostare la temperatura a thaw wash e controllare il cibo ogni 5-10 minuti</li></ul>

## RICETTE

### Arrosto di vitello

#### *Ingredienti:*

1 Kg di arrosto di vitello - pepe - sale - 1 cucchiaio di acqua - 1 cucchiaio di vino rosso - 1 cucchiaino di farina

- 1) Lavare bene la carne con acqua corrente, asciugarla senza strofinare; tagliare il grasso eccessivo.
- 2) Strofinare bene la carne con sale e pepe e metterla in uno stampo, versare acqua e vino, marinare per 4 ore.
- 3) Arrostitire 60 minuti a 160°C sulla griglia (cottura semicruda 37 min.- cott. media 42 minuti- cott. cotta 60 min.).

### Aragosta

#### *Ingredienti:*

1 Kg di aragosta - Succo di zenzero - Sale - Zucchero - Liquore - Pepe

- 1) Lavare con il sale l'aragosta per 10 minuti
- 2) Cuocere per 12-15 minuti a 140-160°C nel forno

### Pollo Croccante

#### *Ingredienti:*

Pollo - Amido-Vino - Zucchero - Miele - Aceto - Acqua tiepida

- 1) Lavare bene la carne con acqua bollente e subito dopo passarla sotto l'acqua
- 2) Mescolare bene tutti gli ingredienti con l'acqua e spennellare il pollo
- 3) Quando il pollo ha assorbito bene il condimento inserirlo nel forno.
- 4) Cuocere per 20 minuti per 150-200°C nel forno
- 5) Spennellare nuovamente e cuocere per altri 10 minuti ad una temperatura inferiore.

### Patatine arrosto

#### *Ingredienti:*

1 kg di patate piccole - 4 cucchiai d'olio - 1 rametto di rosmarino - Pepe e sale

- 1) Lavare le patate, spazzolarle e asciugare senza strofinare.
- 2) Togliere eventuali germogli, punti neri e marci e inserire il tutto in una pentola.
- 3) Aggiungere il resto degli ingredienti e riscaldare sul fornello finché il burro è sciolto completamente.
- 4) Mescolare le patate con il miscuglio.
- 5) Cuocere al forno a 180° per 40 minuti sulla griglia.

## 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.

**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**

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 PLUG THE APPLIANCE INTO THE OUTLET WITHOUT FIRST INSTALLING ALL THE NECESSARY ACCESSORIES.**

**GENERAL SAFETY WARNINGS**

- - EXERCISE 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 HOT SURFACES AND THE INSIDE OF THE PRODUCT DURING OPERATION. BURN HAZARD!
- - DO NOT PLACE ANY OBJECT ON THE OPENING AND MAKE SURE AIR CIRCULATES FREELY.
- - DO NOT MAKE ANY ATTEMPT TO CLEAN WHILE THE APPLIANCE 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 TO OPERATE THE APPLIANCE
- - IF THERE ARE CRUMBS OR FOOD INSIDE THE CREVICES, WAIT FOR COOLING AND DISCONNECT THE POWER SUPPLY BEFORE CLEANING
- -TO TURN OFF THE APPLIANCE, TURN THE SWITCH TO THE OFF POSITION, THEN UNPLUG IT FROM THE OUTLET, PULLING THE PLUG AND NOT THE CORD.
- - DO NOT USE THE APPLIANCE OUTDOORS.
- -DO NOT LEAVE THE CORD HANGING OVER THE EDGE OF THE TABLE OR WORK SURFACE AND AVOID IT COMING INTO CONTACT WITH HOT SURFACES.
- - DO NOT PLACE ON, OR NEAR, HOT GAS OR ELECTRIC STOVES OR HEATED OVENS.
- **WARNING. OVERHEATED BREAD MAY CATCH FIRE. IN**

**ANY CASE, DO NOT PLACE NEAR CURTAINS OR OTHER FLAMMABLE MATERIALS DURING USE. DO NOT LEAVE UNATTENDED!**

### **RISK OF ELECTRICAL SHOCK!**

- THIS APPLIANCE IS INTENDED TO WORK WITH ALTERNATING CURRENT. 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.

## **DANGER OF FIRE:**

### **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

## ■ **ONLY FOR INDOOR USE**

- USE ONLY IN A THERMALLY-INSULATED ROOM, WITH SUFFICIENT VENTILATION AND FREE FROM DUST OR AIR PARTICLES.
- DO NOT USE THE APPLIANCE TO DRY LAUNDRY, DO NOT OBSTRUCT THE AIR INLET AND OUTLET GRIDS (RISK OF OVERHEATING AND CONSEQUENT FIRE/SHORT-CIRCUITING).
- THE APPLIANCE MUST BE PLACED IN SUCH A WAY THE SWITCHES AND OTHER CONTROLS OF THE APPLIANCE ARE FAR AWAY FROM ANYONE IN THE BATH OR SHOWER.
- DO NOT USE THE APPLIANCE NEAR WALLS, FURNITURE, CURTAINS, ETC.
- THE APPLIANCE IS NOT SUITABLE FOR CONTINUOUS OR PROLONGED USE
- DO NOT USE WHILST SLEEPING
- THE APPLIANCE MUST BE CONTINUOUSLY MONITORED WHEN IN USE
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IN USE
- DO NOT USE IN ROOMS OR ENVIRONMENTS WITH A SURFACE AREA SMALLER THAN 4 SQUARE METRES
- DO NOT USE EXTERNAL TIMERS

## **WARNING:**

- **CERTAIN PARTS OF THE APPLIANCE MAY BECOME VERY HOT AND PROVOKE BURNS. PAY SPECIAL ATTENTION NEAREBY CHILDREN OR VULNERABLE PERSONS. DO NOT USE THE APPLIANCE IN ROOMS WHERE THERE ARE PEOPLE**

**WHO ARE UNABLE TO LEAVE AUTONOMOUSLY, UNLESS THEY ARE CONSTANTLY SUPERVISED BY A RESPONSIBLE ADULT.**

**MAINTENANCE:**

- **IT IS ESSENTIAL TO PREVENT FROM THE ACCUMULATION OF DUST**
- **DO NOT STORE IN DUSTY ENVIRONMENT**
- DO NOT CARRY OUT ANY MAINTENANCE WORK ON IT BY YOURSELF; DO NOT DISASSEMBLE ANY PART OF THE APPLIANCE

**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.

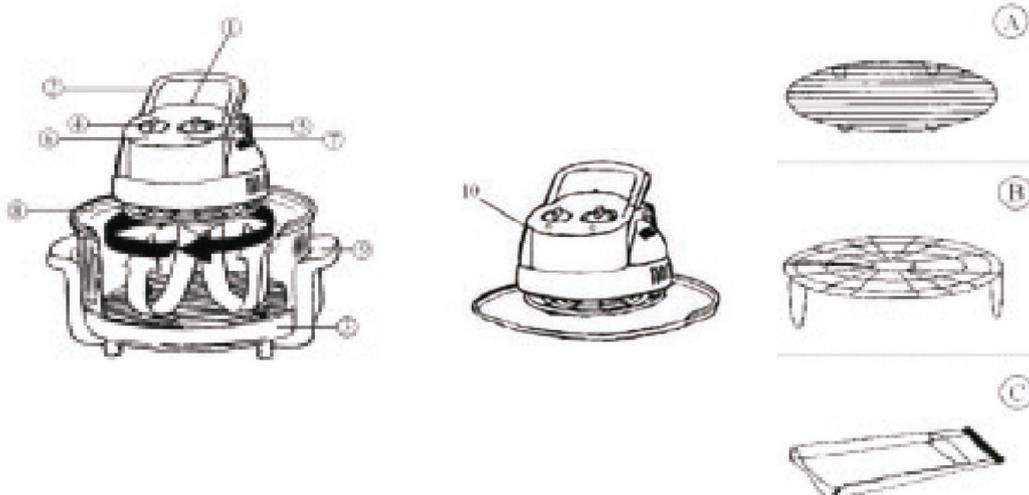
## INTENDED USE

This appliance is intended for cooking, grilling, boiling stews and defrosting food according to the instructions contained in this manual and it can be used only for this purpose. Follow all the information contained in these instructions, especially the safety precautions. Any other use is considered improper and can lead to property damages or even personal injury.

## INTRODUCTION

The halogen cooking system with air ventilation is ideal to cook, grill, boil stews and to defrost food. Heat spread by the radiating halogen resistance and the convective system envelops food and deeply heats it up reducing cooking time and preserving flavour and nutrients at the same time. The easy-to-clean transparent bowl allows you to check the cooking process.

## PRODUCT DESCRIPTION



- |                    |                               |                           |
|--------------------|-------------------------------|---------------------------|
| 1. Lid             | 6. Timer indicator light      | A. Lower grid             |
| 2. Handle          | 7. Thermostat indicator light | B. Upper grid             |
| 3. Support         | 8. Bowl                       | C. Tongs for grid removal |
| 4. Timer knob      | 9. Handle                     |                           |
| 5. Thermostat knob | 10. Motor unit                |                           |

## FIRST USE AND SELF-CLEANING

1. Operate the appliance with about 3 cm of warm water and some drops of normal dish-washing detergent.
2. Plug the appliance, set the thermostat to 100° C, rotate the timer knob to position "60" and operate it.
3. At the end of the process, unplug the appliance and wait for it to cool down completely before removing the grids. Wash the grids and the bowl with warm water and dry them before reinstalling them inside the appliance.

## OPERATING THE APPLIANCE

**Warning: always operate the appliance with the grids installed as the air must circulate around the food. During the first use, always check the cooking progress as it is different from traditional cooking.**

- Use the tongs provided to insert the lower or upper grid in the bowl and place food in the centre or on a heat-resistant container.
- Leave a space of 4-5 cm between food and the bowl lid.
- Place the motor unit on the bowl, verify its correct installation in order to avoid heat loss and air leakage which would extend cooking time.
- Plug the appliance.
- Rotate clockwise the thermostat knob and choose the most appropriate temperature. The green indicator will light up.
- When the temperature is reached, the green indicator will switch off automatically. When temperature decreases, air ventilation activates automatically to reach again the desired temperature.
- Rotate the timer knob and set the desired cooking time: the red indicator lights up and the appliance starts warming up. If cooking time is not enough, rotate again the timer knob and set a longer time.
- You can stop the cooking process at any time simply by lifting the handle. To continue cooking process, place again the motor unit on the bowl, press the button situated on the handle and push down the handle.
- To remove food from the grids, use only the tongs supplied or wear cooking gloves to avoid the risk of burns. Be extremely careful while doing this.

**IMPORTANT: after the use, do not leave the lid on not-heat-resistant surfaces. The motor body situated on the base of the lid is hot and may cause a fire.**

## CLEANING AND MAINTENANCE

**IMPORTANT: before cleaning the appliance, switch it off, unplug it and wait for it to cool down completely.**

1. Clean the outer surface with a soft cloth slightly moistened only with water. Do not use abrasive products that may damage the surface finishing. Do not use metal sponges.
2. Do not wash under running water, do not immerse in water, do not wash in the dishwasher. Verify that it is completely dry before operating the appliance.
3. Wash the accessories (grids and tongs) and the bowl with warm water and normal dish-washing detergent.
4. Do not use metal sponges or abrasive products to clean the accessories and the bowl. Verify that they are completely dry before operating the appliance.

## (ESTIMATED) COOKING TIMES

Please find in the table here below the cooking methods for different recipes. Please note that the estimated cooking times may change according to food weight and initial temperature (e.g. room temperature, fridge temperature, freezer temperature, etc.). It is recommended to check food constantly during the cooking process, especially at the beginning. When you will be more familiar with the appliance, you will be able to set correctly the cooking times and functions.

FOOD	COOKING TIME	TEMPERATURE (°C)
Chicken	30-40 min	180-200°C
Fish	10-15 min	130-150°C
Cakes	10-15 min	140-160°C
Lobster	10-12 min	140-160°C
Shrimps	10-13 min	150-180°C
Sausages	10-15 min	120-150°C
Nuts	30-40 min	140-160°C
Bread	8-10 min	120-140°C
Potatoes	12-15 min	120-140°C
Chicken wings	12-15 min	150-180°C
Crabs	10-13 min	140-160°C
Hot dogs	5-8min	190-210°C
BBQ ribs	18-20 min	220-240°C

## QUICK START GUIDE

GRILLING	<ul style="list-style-type: none"> <li>- place food directly on the grid</li> <li>- if food is cut in very small pieces, turn it when it is half-cooked</li> <li>- cooking time depends on food size and temperature and on how fat food is</li> </ul>
STEAMING	<ul style="list-style-type: none"> <li>- wrap food in aluminium film, add some water drops then close it</li> <li>- you can also add a cup of water and spices in the bowl</li> </ul>
FRYING	<ul style="list-style-type: none"> <li>- you can also cook crunchy, dry, fried food without immersing it in oil</li> <li>- slightly oil/butter fries or other food</li> <li>- remove excess oil/butter</li> <li>- cook according to the table</li> </ul>
TOASTING	<ul style="list-style-type: none"> <li>- you can toast bread without pre-heating the oven</li> <li>- place food directing on the grid</li> <li>- it will be crunchy outside and soft inside</li> <li>- with this oven, you can also just refresh food flavour and crunchiness</li> </ul>
DEFROSTING	<ul style="list-style-type: none"> <li>- this oven defrosts food faster than the microwave</li> <li>- set the temperature on thaw wash and check food every 5-10 minutes</li> </ul>

# RECIPES

## Veal roast

### *Ingredients:*

1 Kg veal roast – Pepper, salt – 1 tbsp water – 1 tbsp red wine – 1 tsp fl our

- 1) Wash meat properly under running water, dry without rubbing. Remove excess fat.
- 2) Rub meat with salt and pepper and place it in a container, pour water and wine, marinate for 4 hours.
- 3) Roast on the grid for 60 minutes at 160° C (half-raw: 37 min – medium: 42 min – well cooked: 60 min).

## Lobster

### *Ingredients:*

1 Kg lobster – Ginger juice – Salt – Sugar – Liquor – Pepper

- 1) Wash the lobster with salt for 10 minutes.
- 2) Bake for 12-15 minutes at 140-160° C.

## Crispy chicken

### *Ingredients:*

Chicken – Starch – Wine – Sugar – Honey – Vinegar – Warm water

- 1) Wash thoroughly the chicken with hot water, then cool it under cold water.
- 2) Mix all the ingredients with water and coat the chicken with the mixture.
- 3) When the chicken has absorbed the seasoning, place it in the oven.
- 4) Bake for 20 minutes at 150-200° C.
- 5) Coat again then bake for 10 minutes more at a lower temperature.

## Roasted potatoes

### *Ingredients:*

1 Kg small potatoes – 4 tbsp oil – 1 spring of rosemary – Salt and pepper

- 1) Wash the potatoes, brush them and dry without rubbing.
- 2) Remove potato eyes and black parts, then put everything in a frying pan.
- 3) Add all the other ingredients and heat up on the stove burner until butter melts completely.
- 4) Mix potatoes with the seasoning mixture.
- 5) Bake on the grid for 40 minutes at 180° C.

## WARRANTY CONDITIONS

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

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

### **THE WARRANTY DOES NOT BECOME EFFECTIVE IN THE FOLLOWING CASES:**

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

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



# Kooper<sup>®</sup>



Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.  
Tutti i diritti riservati