MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN CORRETTO E SICURO USO DELL'APPARECCHIO

IT

Kooper®

PIZZA MAKER

2192057

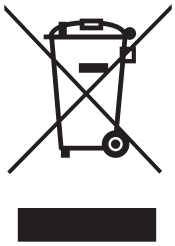
1200 W | 220 - 240 V~ 50/60 Hz

UNICAMENTE AD USO DOMESTICO

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

Galileo S.p.A. Strada Galli 27 - 00019 Tivoli (RM) - Italy
www.galileospa.com info@galileospa.com (+39) 07745021 • MADE IN CHINA

1.2 DELTA 06



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 REMINO 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 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 DI USTIONI!

■ 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.

■ TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON E' UTILIZZATO E LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PRIMA DI EFFETTUARE LA PULIZIA.

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

■ NON APPOGGIARE SULL'APERTURA ALCUN OGGETTO ED ACCERTARSI CHE L'ARIA CIRCOLI LIBERAMENTE.

■ NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO E' 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.

PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!
■ QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO PER FUNZIONARE UNICAMENTE A CORRENTE ALTERNATA.
■ PRIMA DI METTERLO IN FUNZIONE ASSICURARSI CHE LA TENSIONE DI RETE CORRISPONDA A QUELLA INDICATA SULLA TARGHETTA DATI.
■ COLLEGARE L'APPARECCHIO SOLO A PRESE DI CORRENTE AVENTI PORTATA MINIMA 10 AMPERE.
■ NON TIRARE O STRATTONARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
■ SROTOLARE COMPLETAMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.
■ UTILIZZARE UNA PROLUNGA ELETTRICA SOLO SE IN PERFETTO STATO.
■ NON LASCIARE MAI SCORRERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SU SPIGOLI TAGLIENTI; EVITARE DI SCHIACCIARLO.
■ NON LASCIARE L'APPARECCHIO ESPOSTO AD AGENTI ATMOSFERICI (PIOGGIA, GELO, SOLE, ECC.).
NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO:
■ CON LE MANI BAGNATE O UMIDE;
■ SE CADUTO E PRESENTA EVIDENTI ROTTURE O ANOMALIE DI

FUNZIONAMENTO;

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

PLASTICA NERA, IL TIMER ED IL TERMOSTATO UTILIZZANDO UN PANNO UMIDO. NON USARE SOLVENTI O DETERSIVI ABRASIVI.

■ PULIRE LE PARTI IN CONTATTO CON IL CIBO E CON L'OLIO (AD ESCLUSIONE DEGLI ELEMENTI RESISTIVI) CON ACQUA CALDA E SAPONE E RISCIACQUARE CON ACQUA.

■ QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO A ESSERE UTILIZZATO NELLE APPLICAZIONI DOMESTICHE. ESSO PUÒ ESSERE DESTINATO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE NON ESPERTE IN AMBIENTI SIMILI QUALI: NEGOZI, UFFICI E ALTRI AMBIENTI DI LAVORO; IN AZIENDE AGRICOLE E DA CLIENTI DI ALBERGHI, MOTEL E ALTRI AMBIENTI DI TIPO RESIDENZIALE, IN AMBIENTI TIPO BED AND BREAKFAST.

ATTENZIONE!

■ LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTO LIBRETTO ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED USARE L'APPARECCHIO. CONSERVARLO PER FUTURE CONSULTAZIONI.

ELENCO DELLE PARTI

1. Griglia superiore
2. Piastra di fondo
3. Pulsante On/Off della griglia superiore
4. Timer 30 min
5. Pulsante On/Off della piastra di fondo

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Leggere tutte le istruzioni e le misure di sicurezza importanti.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio e assicurarsi che tutti gli articoli siano ricevuti in buone condizioni.
- Smaltire tutti i sacchetti di plastica in quanto possono rappresentare un rischio per i bambini.
- Pulire il Pizza Maker e la griglia utilizzando una piccola quantità di detersivo/ liquido per piatti e un panno/spugna non abrasivi. Rimuovere accuratamente i residui di sapone utilizzando un panno umido, ed infine asciugare con un panno asciutto.
- Qualora necessario, pulire anche l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e asciugare. Non utilizzare detergenti o spugnette abrasivi. Non immergere mai in acqua l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina.

NOTA Quando si usa l'apparecchio e il grill per la prima volta, è possibile che venga emesso un fumo/ odore leggero. Questo è normale con la maggior parte degli apparecchi di riscaldamento e non influisce sulla sicurezza del prodotto.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e antiscivolo.
- Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- Impostare il timer sul tempo richiesto (l-30 minuti).
- Aprire il coperchio e posizionare il cibo all'interno, quindi chiudere il coperchio.
- Selezionare una o entrambe le piastre che si desidera utilizzare e attivare i pulsanti On/Off.
- Al termine del timer, i cibi saranno cotti. Per utilizzare la griglia superiore, sollevare il coperchio in posizione verticale, posizionare l'impasto, e abbassarlo delicatamente fino a quando non risulta piano.

NOTA: non utilizzare utensili metallici su questo apparecchio in quanto danneggerebbero la superficie antiaderente, utilizzare solo utensili di plastica, silicone o legno.

Attenzione! Pericolo di ustioni! Durante la cottura si può liberare del vapore. Mantenere le mani a distanza di sicurezza dalla piastra ed accertarsi il vapore non sia in realtà fumo, che potrebbe indicare

carbonizzazione o incendio delle pietanze.

RICETTE

Pizza al prosciutto, formaggio e pomodoro (2 persone)

Per questa ricetta è possibile sia fare la propria pasta da pizza fresca o utilizzare una base pronta.

- 120 g passata di pomodoro
- Formaggio grattugiato
- Prosciutto a dadini
- Pomodoro a fette
- Origano fresco o essiccato a piacere,
- Sale e pepe a piacere

METODO

- Accendere l'apparecchio e lasciare preriscaldare per 3-5 minuti.
- Se si usa pasta fresca, srotolarla per adattarla alle dimensioni della piastra di fondo.
- Stendere la purea di pomodoro sulla base della pizza e disporre tutti gli ingredienti come desiderato.
- Condire con sale, pepe e origano a piacere.
- Mettere la pizza sulla piastra di fondo (se si utilizza pasta fresca è meglio appoggiare la base sulla piastra prima di aggiungere gli ingredienti).
- Chiudere il coperchio e cuocere per 15-20 minuti fino a quando il formaggio si è sciolto e la base è completamente cotta.

Quiche al prosciutto e formaggio (per 4 persone)

- 1 pacchetto di pasta frolla,
- 4 uova medie,
- 200 g prosciutto a dadini,
- 250 ml latte,
- 25 ml panna
- 200 g formaggio grattugiato (tipo fontina o)
- Sale e pepe a piacere

METODO

- Stendere la pasta e coprire il fondo dell'apparecchio.
- In una ciotola separata mescolare le uova, il latte, la panna, il sale e il pepe.
- Aggiungere alla ciotola il prosciutto e il formaggio e mescolare bene.
- Versare il composto nella pasta frolla, chiudere il coperchio e cuocere per circa 20-25 minuti.

Curry di pollo (per 4 persone)

- 4 petti di pollo medi,
- 1 cipolla piccola
- 500 ml latte o panna
- 1 cucchiaio di olio vegetale
- 1 cucchiaio di farina
- 4 cucchiai di pasta al curry,
- Sale e pepe a piacere

METODO

- Accendere la piastra di fondo e preriscaldare per qualche minuto.
- Tagliare a dadini il petto di pollo e saltarlo nella piastra di fondo con l'olio vegetale, una volta cotto rimuoverlo.
- Tagliare a dadini la cipolla aggiungere alla piastra di fondo e saltarla.
- Aggiungere la farina alla cipolla e mescolare, aggiungere lentamente il latte e mescolare in modo che diventi una pastella liscia.
- Aggiungere la pasta di curry e mescolare bene fino a cottura ultimata.
- Aggiungere sale e pepe a piacere

Salmone con asparagi (per 4 persone)

- 4 filetti di salmone,
- 1 mazzetto di asparagi verdi,
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di semi di sesamo,
- un cucchiaino di succo di limone,
- Sale a piacere

METODO

- Sollevare la griglia e appianarla in modo da poter cucinare sulla griglia superiore.
- Accendere il Pizza Maker e la griglia e lasciare riscaldare per qualche minuto.
- Mettere gli asparagi sulla piastra superiore per grigliare per 5 minuti.
- Tagliare a dadini la cipolla e saltarla sulla piastra di fondo fino a quando non è morbida.
- Togliere gli asparagi e mettere il salmone sulla griglia superiore. Cospargere i filetti di sale e succo di limone a piacere.
- Una volta cotti, cospargere con i semi di sesamo.
- Servire il salmone con le cipolle saltate e gli asparagi.

Burritos di pollo (per 2 persone)

- 2 petti di pollo medi,
- 1 peperone verde grande, 1 peperone rosso grande, 1 cipolla grande,
- 4 wrap o tortillas,
- Sale, pepe e olio d'oliva vergine

METODO

- Tritare i grandi peperoni verdi e rossi e la cipolla e saltare in olio sul piatto superiore per 15 minuti.
- Tagliare il pollo a pezzi e friggerlo con le verdure per 5 minuti.
- Aggiungere sale e pepe a piacere
- Inumidire i wrap in acqua e metterli sulla piastra di fondo per indorarli
- Riempire i wrap con il pollo saltato e le verdure, arrotolarli e lasciarli sulla piastra di fondo. Chiudere il coperchio dell'unità per alcuni secondi

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre l'apparecchio e la griglia e lasciarli raffreddare prima di pulirli.
- Non immergere mai le parti dell'apparecchio in acqua e non metterle mai in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio e la griglia seguendo le istruzioni descritte al paragrafo "prima del primo utilizzo".
- Non utilizzare abrasivi che possano graffiare o danneggiare il rivestimento antiaderente.
- Rimuovere accuratamente ogni residuo di sapone e asciugare attentamente.
- Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido e asciugare.
- Non utilizzare detergenti o spugnette abrasivi.
- Non immergere mai in acqua l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina.

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

USER INSTRUCTIONS

EN Kooper®

■ FOR A CORRECT AND SAFE USE OF THE APPLIANCE

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 CAN BE USED BY CHILDREN AGED FROM 8 YEARS AND ABOVE AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE IF THEY HAVE BEEN GIVEN SUPER VISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE IN A SAFE WAY AND UNDERSTAND THE HAZARDS INVOLVED. 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.

DANGER OF BURNS!

■ BEFORE REPLACING THE ACCESSORIES, SWITCH OFF THE APPLIANCE AND REMOVE THE PLUG! DO NOT INSERT THE APPLIANCE PLUG INTO THE SOCKET WITHOUT FIRST INSTALLING ALL THE NECESSARY ACCESSORIES.

■ PLEASE PAY SPECIAL ATTENTION IN CASE OF APPLIANCE USE IN THE PRESENCE OF CHILDREN.

■ NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHILE IN FUNCTION.

■ SOME PARTS OF THE APPLIANCE REACH HIGH TEMPERATURES DURING THE OPERATION. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES.

■ DISCONNECT THE PLUG FROM THE OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NO LONGER IN USE AND LET IT COOL DOWN BEFORE PERFORMING THE CLEANING PROCEDURE.

■ CONSIDERING THE ELEVATED TEMPERATURES, DO NOT USE THE APPLIANCE NEARBY FLAMMABLE MATERIAL OR FABRICS.

■ DO NOT PUT ANY OBJECT OVER THE SLITS AND ENSURE THE FREE CIRCULATION OF AIR.

■ DO NOT CLEAN WHILE THE APPLIANCE IS WORKING. DO NOT USE ANY SHARP OBJECT TO REMOVE POSSIBLE FOOD RESIDUES.

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

■ DO NOT USE ANY KIND OF TIME SWITCH IN ORDER TO USE THIS DEVICE.

■ BEFORE PROCEEDING WITH THE CLEANING OF THE DEVICE, PLEASE BE SURE ANY FOOD RESIDUE IS IN THE SLITS, THEN WAIT FOR THE APPLIANCE TO COOL DOWN AND DISCONNECT THE POWER SUPPLY.

■ IN ORDER TO SWITCH OFF THE APPLIANCE, PLASE MAKE SURE IT IS ON THE “SWITCH OFF” POSITION, THEN DISCONNECT THE

PLUG FROM THE POWER SOKET BY PULLING THE PLUG AND NOT
■ THE WIRE.
■ DO NOT USE THIS APPLIANCE OUTDOOR.
■ DO NOT LEAVE THE WIRE HANGING ON THE EDGE OF THE WORKTOP AND MAKE SURE IT DOES NOT TOUCH HOT SURFACES.
■ DO NOT PLACE IT ON OR NEARBY NEITHER HOT GAS NOR ELECTRICAL STOVES OR HEATED OVENS.

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

■ THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE ONLY WITH ALTERNATING CURRENT. BEFORE STARTING IT, MAKE SURE THAT THE VOLTAGE CORRESPONDS TO THE ONE INDICATED ON THE DATA PLATE.
■ PLEASE CONNECT THE APPLIANCE ONLY TO THE POWER OUTLETS WITH A MINIMUM CAPACITY OF 10 AMPERES.
■ DO NOT PULL THE POWER WIRE OR THE APPLIANCE ITSELF TO REMOVE THE PLUG FROM THE WALL SOCKET.
■ MAKE SURE OF FULLY UNWIND THE POWER WIRE BEFORE STARTING THE APPLIANCE.
■ USE AN ELECTRIC EXTENSION WIRE ONLY IF IT IS IN PERFECT CONDITION.
■ NEVER LET THE POWER WIRE RUN THROUGH SHARP EDGES AND AVOID CRUSHING IT.
■ DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO ATMOSPHERIC AGENTS (RAIN, FROST, SUN, ETC.).

NEVER USE THE APPLIANCE:

- WITH WET OR MOIST HANDS;
- IF IT HAS FALLEN OR HAS OBVIOUS RUPTURES

OR MALFUNCTIONS;
- IF THE PLUG OR POWER WIRE RESULTS DEFECTIVE;
- IN HUMID OR GAS SATURATED ENVIRONMENTS.

■ DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHING, ETC.

■ PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL AND STABLE TABLE TOPS, AND AWAY FROM SHOWERS, BATHTUBS SINKS, ETC.

■ IF THE APPLIANCE IS WET OF GETS IN CONTACT WITH WATER, DO NOT USE IT AND HAVE IT CHECKED BY A SPECIALISED LABORATORY.

■ ALWAYS REMOVE THE MAIN PLUG FROM THE POWER SUPPLY IMMEDIATELY AFTER ITS USE AND BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE WORK.

■ ANY EVENTUAL REPAIR SHOULD BE CARRIED OUT EXCLUSIVELY BY A QUALIFIED TECHNICIAN. PLEASE NOTE THAT REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.

■ AN APPLIANCE THAT IS NOT WORKING ANYMORE HAS TO BE MADE UNUSABLE BY CUTTING THE POWER CABLE BEFORE THROWING IT AWAY.

■ IF THE POWER WIRE RESULTS DAMAGED, IT HAS TO BE IMMEDIATELY REPLACED BY THE DEALER OR THE TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE OR BY A QUALIFIED TECHNICIAN, SO AS TO PREVENT FROM ANY KIND OF RISK.

■ CLEAN THE APPLIANCE USING A DRY OR A SLIGHTLY DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.

■ THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE ONLY.

■ THIS APPLIANCE MAY BE INTENDED FOR NONEXPERT 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.

- ONTROLS (BLACK PLASTIC BOX) AND THE RESISTIVE ELEMENTS IN WATER OR WASH IT UNDER RUNNING WATER.

DANGER!

- READ CAREFULLY THIS INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE. STORE IT FOR FUTURE CONSULTATIONS.

PARTS LIST

1. Top Grill
2. Bottom plate
3. Top Grill On/Off button
4. 30 min Timer
5. Bottom plate On/Off buttono

BEFORE FIRST USE

- Please read all instructions and important safety precaution guidelines.
- Remove all packaging materials and make sure all items are in perfect condition.
- Dispose in a proper way of all plastic bags as they can represent a risk to children.
- In order to clean the pizza maker and its relative grill, wash them with hot water and a small amount of a detergent / washing up liquid and a non-abrasive cloth / sponge. Wash off thoroughly all soap resides with a wet cloth and dry it with a dry cloth.
- If necessary, clean also the external part of the appliance with a damp cloth and dry.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads. Never immerse the pizza maker, its power wire or plug in water.

NOTE: When you will use the Pizza Maker and grill for the first time, you may notice some slight smoke and / or a slight smell of smoke: this happens in general with almast all heating appliances and this does not affect the safety of this product.

INSTRUCTIONS FOR USE

- First of all, place the appliance on a flat, stable and non - slip surface.
- Plug the appliance into the main socket.
- Set the timer to the necessary time (1-30mins).
- Open the lid and place the food inside, then close the lid.
- Select one or both the cooking options available for the plate/grill you want to use and then switch the On/Off button.
- Once the timer has finished, your food should be cooked. To use the top grill, lift the lid upright, place the dough, and gently lowerit until it is properly flat.o.

NOTE: DO NOT USE metal tools on this appliance as they will damage the non-stick surface: for that reason we recommend to use only plastic, silicone or wooden utensils.

WARNING! Risk of burns! While cooking steam may be released. Please take care of keeping hands at the proper safety distance from the hot plate and make sure steam is not smoke: this could be a sign of carbonization or burning of food.

RECIPES

Pizza with tomato sauce with ham and cheese (2 servings)

For this recipe you can both make your own fresh pizza dough or use an already-made pizza dough..

- You will need:
- 120 g of tomato sauce
- Grated cheese
- Diced Ham
- Sliced tomato
- Fresh or dried oregano,according to your taste
- Salt and pepper according to your to taste

PREPARATION

- Turn the appliance on and allow to pre-heat for 3-5 mins.
- If using fresh dough, roll out it to fit the size off he bottom plate.
- Then, pour the tomato sauce over the top of the pizza dough and adjust all the toppings as you like.
- Season with salt, pepper and oregano as desired
- Place the pizza on the bottom plate, (if using fresh dough it would be better to place the base on the plate before adding all the ingredients).
- Close the lid and then cook for 15-20 minutes until the cheese has melted and the base is entirely cooked.
-

Quiche with ham and cheese (4 servings)

- 1 packet of shortcrust pastry
- 4 medium eggs
- 200 g of diced ham
- 250 ml of milk
- 25 ml of liquid cream
- 200 g of grated cheese (cheddar or emmental)
- Salt and pepper to your taste

PREPARATION

- Roll out the shortcrust pastry and cover the entire bottom plate of the Pizza Maker.
- Then, in a separate bowl, mix eggs, milk, liquid cream, salt and pepper.
- Add ham and cheese to the bowl and stir well.
- Finally, pour the mixture into the shortcrust, then close the lid and cook for approximately 20 - 25 minutes.

Chicken Curry (4 servings)

- 4 medium chicken breasts.
- 1 small onion
- 500 ml of milk or single cream.
- 1 tablespoon of vegetable oil
- 1 tablespoon of flour
- 4 tablespoons of pasta with curry
- Salt and pepper to taste

PREPARATION

- First of all, turn on the bottom plate of the Pizza Maker and preheat it for a few minutes.
- Dice the chicken breasts and grill on the bottom plate with the vegetable oil. Once well cooked, remove the chicken away from the plate.
- Dice the onion and add it to the bottom plate and grill.
- Add the flour to the onion and mix. Then slowly pour the milk and stir until it becomes a smooth paste.
- Add the curry paste and mix well until it is completely cooked.
- Dress with salt and pepper as you like

Salmon with Asparagus (4 servings)

- 4 of salmon fillets
- 1 bunch of green asparagus
- 1 onion
- 1 tablespoon of sesame seeds
- 1 teaspoon of lemon juice
- Salt to taste

PREPARATION

- Lift up the grill and lay it flat, so you can cook on the top grill.
- Switch on the Pizza Maker and grill and allow to heat for a few minutes.
- Then place the asparagus on the top plate to and grill for 5 mins.
- Dice the onion and grill on the bottom plate until it softens.
- Remove the asparagus from the plate and place the salmon on the top grill. Sprinkle salt and the lemon juice over the fillets to taste.
- Once cooked, sprinkle with the sesame seeds.
- Serve the salmon with onions and asparagus.

Chicken Burritos (2 servings)

- 2 medium chicken breasts
- 1 large green pepper
- 1 large red pepper
- 1 big onion
- 4 wraps or tortillas
- Salt, pepper and virgin olive oil

PREPARATION

- First of all, chop both green and red peppers, and then the onion too. Then and sauté them in oil on the top plate for 15 minutes.
- Chop the chicken and fry it with the vegetables for 5 minutes.
- Add salt and pepper to taste.
- Then, moisten the wraps in water and place them on the bottom plate until they char.
- Fill the wraps with the sautéed chicken and vegetables, then roll them up and leave them on the bottom plate. Finally, close the lid for a few seconds.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remind to always unplug the pizza maker and grill and let them to cool down before cleaning them.
- Never immerse any part of the pizza maker in water nor place in a dishwasher.
- To clean the pizza plate and grill wash them by following the instructions afore explained in the section “before first use”
- Do not use abrasives which may scratch or damage the non-stick coating
- In hot water with detergent/wa- shing up liquid and a non-abrasive cloth/sponge
- Wash off thoroughly all soap resides with a wet cloth and dry it with a dry cloth
- Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth and dry them
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads.
- Never immerse the pizza maker and grill, power wire or plug in water.

WARRANTY CONDITIONS

Kooper

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 whichwere 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 concearning 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.
Tutti i diritti riservati