

MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN CORRETTO E SICURO USO DELL'APPARECCHIO

IT

Kooper®



FORNO ELETTRICO VENTILATO

XXL
5913693



220-240V AC - 50/60 Hz - POTENZA MAX. ASSORBITA 2500 W

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) -
WWW.GALILEOSPA.COM - INFO@GALILEOSPA.COM - (+39) 07745021 - MADE IN TURKEY

1.0 DELTA 08



**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!

■ 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 E' IN FUNZIONE
- ALCUNE PARTI DELL' APPARECCHIO RAGGIUNGONO TEMPERATURE ELEVATE DURANTE IL FUNZIONAMENTO. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE.



ATTENZIONE! SUPERFICIE CALDA

- TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON È 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 È IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE OGGETTI ACUMINATI PER RIMUOVERE EVENTUALI CORPI ESTRANEI
- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSER EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI. PERICOLO USTIONI!
- 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 PUÒ 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 16 AMPERE.
- NON TIRATE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- SVOLGERE 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.
- LA RIPARAZIONE O LA SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

DEVE ESSERE EFFETTUATA ESCLUSIVAMENTE DA UN CENTRO DI ASSISTENZA QUALIFICATO.

- 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 SONO DIFETTOSI;
- IN AMBIENTI UMIDI O SATURI DI GAS.

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

- 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.

- 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.

- E EVENTUALI RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIPARARE DA SÉ L'APPARECCHIO PUÒ

ESSERE ESTREMAMENTE PERICOLOSO.

- 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.

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. 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.

ELENCO DEI COMPONENTI



1. Manopola termostato
2. Manopola timer
3. Manopola resistenza
4. Spia luminosa
5. Porta in vetro
6. Griglia
7. Leccarda

MANOPOLE DI COMANDO

Manopola termostato

Manopola timer 90'

Manopola tipo di cottura OFF
cottura superiore
cottura inferiore
cottura superiore e inferiore
cottura inferiore e superiore ventilata



PRIMA DELL'USO

1. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere con cura tutti gli accessori e differenziare i materiali di imballaggio modo appropriato.
2. Rimuovere le parti dalla scatola e lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Pulire l'interno del forno con un panno o una spugna umidi. Asciugare con carta assorbente per assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di utilizzarlo.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale e stabile (assicurarsi che la superficie sia resistente al calore).

4. Solo per il primo utilizzo, impostare la manopola della TEMPERATURA su 230°, impostare la funzione "riscaldamento su e giù" e impostare il TIMER su 15 minuti (con il forno vuoto). Lasciare in funzione l'unità per il tempo prefissato in modo che si possa eliminare l'eventuale olio protettivo rimasto nel forno.
5. Il forno non deve essere collocato su una superficie di legno non trattata. Posizionare il forno su una superficie resistente al calore. Tenere presente che i piedini del forno possono lasciare dei segni sul tavolo; se ciò accade, rimuovere i segni con un panno umido.

Durante il primo utilizzo il forno potrebbe emettere fumo. Si tratta di un fenomeno normale per un apparecchio nuovo, in quanto l'olio protettivo evapora. Il fumo non durerà più dei 15 minuti previsti per la prima accensione dell'apparecchio.

UTILIZZO

Ruotare la manopola del termostato in senso orario per impostare la temperatura desiderata.

Ruotare la manopola della scelta del tipo di cottura desiderata.

Ruotare la manopola del timer in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato.

Il Timer attiva anche la luce interna al forno che si spegnerà con il raggiungimento dello zero del timer

La spia luminosa si accende fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Al termine della cottura, riportare il timer alla posizione iniziale per spegnere il forno.

TERMOSTATO: la manopola serve a controllare la temperatura che può essere regolata da 0 a 230°C massimo. Ruotare la manopola fino alla temperatura desiderata in base al cibo da cuocere.

MANOPOLA DEL TIPO DI COTTURA DESIDERATO

La manopola serve a controllare il funzionamento dei riscaldatori Up e Down e del motore della ventola; le descrizioni sono le seguenti:

Off: Il forno non funziona

Riscaldamento superiore: La resistenza superiore inizia a funzionare.

Riscaldamento inferiore: La resistenza inferiore inizia a funzionare

Riscaldamento superiore e inferiore: Le resistenze superiore e inferiore iniziano a funzionare insieme.

Riscaldamento superiore-inferiore + ventilato: la resistenza superiore e quella inferiore funzionano contemporaneamente con la ventilazione.

TIMER: la manopola serve a controllare il tempo di cottura. Quando si ruota la manopola tutta in senso antiorario si raggiunge la posizione di Off ed il forno è spento. Per iniziare la cottura ruotare la manopola in senso orario sulla posizione del tempo desiderato (MAX 90'). In fase di cottura verrà accesa anche la lampadina all'interno del forno.

COTTURA ALLA GRIGLIA

- Lasciare la porta in posizione aperta.
- Ruotare il selettore sull'elemento riscaldante superiore.
- Ruotare il selettore della temperatura su 230°.

- Ruotare il timer sul tempo di cottura desiderato

- Al termine della cottura al grill, riportare il timer sulla posizione 0 per spegnere il forno.

I risultati di cottura possono variare a seconda dello spessore del cibo da cuocere, quindi regolate questi tempi in base alle vostre esigenze personali; inoltre, a metà cottura, ricordatevi di girare il cibo. Per evitare una cottura eccessiva, controllare spesso l'avanzamento della cottura.

USO DELLA FUNZIONE "VENTILATO"

Mentre si cuoce, è possibile ruotare la manopola sulla ventola di convezione. La ventola di convezione fa fluire l'aria calda all'interno del forno, rendendo la superficie del cibo più uniforme e croccante.

• Ruotare la manopola del termostato in senso orario per impostare la temperatura desiderata.

• Ruotare la manopola del tipo di cottura nella posizione desiderata. La convezione inizierà a funzionare quando la manopola di selezione verrà portata in posizione  (cottura superiore e inferiore).

• Ruotare la manopola del timer in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato.

• La spia luminosa si accende fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

• Quando il tempo di cottura è terminato, il timer si spegne automaticamente e il cicalino suona.

• Se la cottura è terminata prima del tempo di cottura impostato, spegnere il forno ruotando il timer all'indietro.

COTTURA ALIMENTI				
ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	TEMPO DI COTTURA	POSIZIONE MANOPOLA	POSIZIONE TEGLIA
TORTA	175-200°	20-25 MIN	==	1-2
DOLCI	175-200°	20-25 MIN	==	1-2
POLLO	240°	30-45 MIN	==	1-3
BISCOTTI	180°	20-30 MIN	==	1-2
AGNELLO	225-240 °	45-50 MIN	==	1-2
VITELLO	Max.	50-60 MIN	—	1-2

ATTENZIONE:

IL CIBO NON DEVE MAI VENIRE A CONTATTO CON GLI ELEMENTI RISCALDANTI

ATTENZIONE

- LA TEMPERATURA E I TEMPI DI COTTURA POSSONO VARIARE IN BASE ALLE RICETTE, ALLA QUALITÀ E ALLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI.
- DURANTE LA COTTURA, È POSSIBILE CHE LA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO SI ATTIVI AD INTERMITTENZA PER RIDURRE IL CONSUMO ENERGETICO, QUESTO È NORMALE.
- A FINE COTTURA, DOPO LO SPEGNIMENTO DEL FORNO, LA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO PUÒ

CONTINUARE A FUNZIONARE PER UN CERTO INTERVALLO DI TEMPO.

- APRENDO LA PORTA DURANTE LA COTTURA SI ALLUNGANO I TEMPI DELLA PREPARAZIONE DEL CIBO.

DOPO L'USO

- Spegnerne il forno e farlo raffreddare.
- Posizionare la manopola del selettore su OFF.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare prima della pulizia.
- Se le macchie persistono, si raccomanda di usare sapone.
- Pulire l'interno dell'apparecchio con un panno umido pulito.
- Per pulire l'apparecchio, strofinare con un panno morbido o con una spugnetta imbevuta di detergente neutro. Non usare una spazzola dura in quanto potrebbe graffiare le superfici. Dopo ogni utilizzo lavare la leccarda e la griglia in acqua calda.

OPERAZIONI DI RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona	1. L'unità potrebbe non essere collegata alla presa di corrente 2. Non è stata ruotata la manopola del timer in senso orario.	1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente. 2. Scegliere la funzione desiderata e girare la manopola.
Il cibo non viene cotto a sufficienza	1. Troppa quantità di cibo. 2. La temperatura è stata impostata troppo bassa.	1. Ridurre la quantità di cibo. 2. Aumentare la temperatura e continuare la cottura.
Il cibo non viene cotto omogeneamente	1. Il vassoio o la griglia non sono posizionati correttamente. 2. Alcuni alimenti non sono stati ruotati o capovolti durante la cottura.	1. Posizionare il vassoio o il la griglia in modo corretto. 2. Capovolgere, scuotere o girare gli alimenti a metà cottura e continuare la cottura.
Durante la cottura, l'apparecchio emette fumo bianco	1. Ci sono residui di olio nel forno. 2. Si stanno cucinando cibi grassi	1. Pulire o rimuovere l'olio in eccesso. 2. Cercare di evitare di cucinare cibi grassi/ingrassati nell'apparecchio.

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**

- 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 TO 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.

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.

- PAY UTMOST ATTENTION IN CASE THE APPLIANCE IS USED IN THE PRESENCE OF CHILDREN.
- NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHILE WORKING.
- SOME PARTS OF THE APPLIANCE REACH HIGH TEMPERATURES DURING THE OPERATION. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES.



WARNING! HOT SURFACE

- DISCONNECT THE PLUG FROM THE OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NO LONGER IN USE AND LET IT COOL BEFORE CARRYING OUT THE CLEANING.
- CONSIDERING THE ELEVATED TEMPERATURES, DO NOT USE THE APPLIANCE IN THE VICINITY OF FLAMMABLE MATERIAL OR FABRICS.
- DO NOT PUT ANY OBJECT OVER THE SLITS AND ENSURE THE FREE CIRCULATION OF AIR.
- DO NOT REMOVE THE SLICES OF BREAD WHILE THE APPLIANCE IS WORKING.
- DO NOT CLEAN WHILE THE APPLIANCE IS WORKING. DO NOT USE ANY SHARP OBJECT TO REMOVE POSSIBLE FOREIGN OBJECTS.
- THE CLEANING MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNSUPERVISED CHILDREN.
- THIS IS NOT INTENDED TO BE OPERATED BY MEANS OF AN EXTERNAL TIMER OR SEPARATE SYSTEM

- NEVER ATTEMPT TO REMOVE BREAD OR OTHER ITEMS WHICH HAVE BECOME JAMMED IN THE SLOTS WITHOUT FIRST UNPLUGGING FROM THE MAINS SUPPLY
- ALWAYS TURN THE POWER OFF AT THE POWER OUTLET BEFORE YOU INSERT OR REMOVE THE POWER PLUG. REMOVE BY GRASPING THE PLUG
- DO NOT PULL THE POWER CORD
- THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR INDOOR USE ONLY. DO NOT PLACE NEAR ANY HOT SURFACE.
- DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS FLAME, ELECTRIC ELEMENT, HEATED OVEN OR ANY HOT SURFACE.

WARNING. BREAD CAN BURN. DO NOT USE NEAR FLAMMABLE MATERIALS. DO NOT PLACE CLOSE TO CURTAINS OR OTHER MATERIALS THAT COULD EASILY CATCH FIRE. SHOULD NOT BE LEFT UNATTENDED WHEN IN OPERATION

RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE ONLY WITH ALTERNATING CURRENT. BEFORE OPERATING, MAKE SURE THAT THE VOLTAGE CORRESPONDS TO THE ONE INDICATED ON THE DATA PLATE.
- ONLY CONNECT THE APPLIANCE TO THE POWER OUTLETS WITH A MINIMUM CAPACITY OF 16 AMPERES.
- DO NOT PULL THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF TO REMOVE THE PLUG FROM THE WALL SOCKET.
- FULLY UNWIND THE POWER CORD BEFORE OPERATING THE

APPLIANCE.

- USE AN ELECTRIC EXTENSION CORD ONLY IF IT IS IN PERFECT CONDITION.
- NEVER LET THE POWER CORD RUN THROUGH SHARP EDGES; AVOID CRUSHING IT.
- THE REPAIR OPERATIONS OR REPLACEMENT OF THE POWER CORD SHOULD ONLY BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED SERVICE CENTER.
- 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 AND HAS OBVIOUS RUPTURES OR MALFUNCTIONS;
 - IF THE PLUG OR POWER CORD DEFECTIVE;
 - IN HUMID OR GAS SATURATED ENVIRONMENTS.
- THE DEVICE IS INTENDED FOR DOMESTIC USE AND:
- IN STORES, OFFICES AND OTHER SIMILAR WORKPLACES; ON FARMS OR SIMILAR BUSINESSES;
- BY CUSTOMERS IN HOTELS, MOTELS, AND OTHER BED AND BREAKFAST ENVIRONMENTS
- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHING, ETC. PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL AND STABLE
- SURFACES, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUB, 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 MAINS PLUG FROM THE POWER SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE WORK.
- REPAIRS SHOULD ONLY BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN.
- REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.
- AN APPLIANCE THAT IS NOT WORKING ANYMORE, MUST BE RENDERED UNUSABLE, BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE THROWING IT.
- CLEAN THE APPLIANCE USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.
- THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE

ATTENTION!!! DANGER OF FIRE!

- TO PREVENT A POSSIBLE FIRE, DO NOT COVER AIR INTAKE AND GUARANTEE A RIGHT AIR CIRCULATION; DO NOT LEAN ON WALLS OR SURFACES THAT COULD BLOCK UP THE FLOW.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED.
- UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE ELECTRICAL OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NOT USED.
- PLACE THE APPLIANCE ON A FLAT, STABLE, HEATRESISTANT SURFACE.
- PLACE THE OVEN FAR FROM HEATED SURFACE. FOR A RIGHT VENTILATION, LEAVE A SURFACE OF 30 CM ABOVE THE OVEN.
- GIVE A WIDE BERTH TO DISCHARGE OF HEAT FLAMMABLE MATERIALS LIKE CUSHIONS, PAPER, WOVEN.

- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH FABRICS OR BLANKET WHEN THE APPLIANCE IS ACTIVATING OR IT'S HOT.
- MAINTAIN THE DISTANCE FROM THE APPLIANCE WHILE IT IS IN USE TO AVOID BURNS OR PERSONAL INJURY.

LIST OF COMPONENTS



1. THERMOSTAT DIAL
2. TIMER DIAL
3. SELECTOR DIAL
4. INDICATE LIGHT
5. GLASS DOOR
6. WIRE RACK
7. BAKE TRAY

CONTROL KNOBS

Thermostat knob: temperature indicator light setting from 0 to 230°C

timer 90'

Cooking type knob OFF

Top cooking

Bottom cooking

Top and bottom cooking

Ventilated top and bottom cooking



BEFORE USE

1. Before using the oven for the first time, carefully remove all accessories and sort packaging materials appropriately.
2. Remove parts from the box and wash all removable parts with warm soapy water and a nonabrasive sponge. Clean the inside of the oven with a damp cloth or sponge. Dry with paper towels to make sure the appliance is completely dry before using it.
3. Place the appliance on a flat, horizontal, stable surface (make sure the surface is heat resistant).
4. For first use only, set the TEMPERATURE knob to 230°, set the "heat up and down" function, and set the TIMER to 15 minutes (with the oven empty). Leave the unit running for the set time so that any protective oil left in the oven can be removed.

5. The oven should not be placed on an untreated wooden surface. Place the oven on a heat-resistant surface. Keep in mind that the oven feet may leave marks on the table; if this happens, remove the marks with a damp cloth.

The oven may start smooking during this operation. This is normal for a new appliance as the protective oil evaporates. The smoke will not last longer than the 15 minutes expected when the appliance is first turned on.

OVEN USE

Turn the thermostat knob clockwise to set the desired temperature. Turn the knob of the desired cooking type selection. Turn the Timer knob clockwise to set the desired cooking time. The Timer also activates the light inside the oven, which will turn off when the timer reaches zero. The indicator light will turn on until the desired temperature is reached. When cooking is complete, turn the timer back to the home position to turn off the oven.

THERMOSTAT:

The knob is used for controlling the temperature, which can be set from 0 °C to 230 °C. Turn the oven to the desired temperature you want based on the food you are baking.

KNOB FOR THE DESIRED TYPE OF COOKING

The knob is used for controlling work of Up and Down heaters and Fan motor, descriptions are as follows:

Off: The oven does not work

Up heating: The up-heating tube starts to work.

Down heating: The down heating tube starts to work

Up+Down heating: Both up and down heating tubes start to work together.

Up+Down heating+Convection: the upper and lower heating resistance work simultaneously with the convection.

TIMER:

The knob is used to control the cooking time. When you turn the knob counterclockwise, the Off position is reached and the oven is turned off. To start cooking, turn the knob clockwise to the desired time position (max. 90'). During cooking, the light bulb inside the oven will also be turned on.

GRILL COOKING

- Leave the door at the open point.
- Turn the selector dial to the upper heating element.
- Turn the temperature dial to 230°.
- Turn the timer to the desired grill time.
- When the grill cooking is done, turn the timer back to position 0 to turn off the oven.

Cooking results may vary depend on thickness of food being broiled, adjust these times to your individual

requirements, also, halfway through broiling, remember to turn the food over. To avoid overcooking, check cooking progress often.

CONVECTION FAN USE

When you are cooking, you can turn the knob to the convection fan. The Convection fan flows the hot air inside the oven. It can make the surface of food heat more evenly, crispy.

- Turn the thermostat knob clockwise to set the desired temperature.
- Turn the cooking type knob to the desired position. Convection will begin to operate when the selection knob is turned to position  (upper and lower cooking).
- Turn the timer knob clockwise to set the desired cooking time.
- The indicator light will turn on until the desired temperature is reached.
- When the cooking time is over, the timer automatically turns off and the buzzer sounds.
- If cooking is finished before the set cooking time, turn off the oven by turning the timer backward.

FOOD COOKING				
FOOD	TEMPERATURE (C°)	COOKING TIME (MIN)	KNOB POSITION	TRAY POSITION
CAKE	175-200°	20-25 MIN		1-2
BAKING	175-200°	20-25 MIN		1-2
CHICKEN	240°	30-45 MIN		1-3
COOKIES	180°	20-30 MIN		1-2
LAMB	225-240 °	45-50 MIN		1-2
VEAL	Max.	50-60 MIN		1-2

WARNING: Food should Not touch heating elements

ATTENTION!

- TEMPERATURE AND TIME COOKING CAN VARY ACCORDING TO RECIPES, QUALITY AND QUANTITY OF INGREDIENTS USED.
- DURING COOKING OPERATION, IT IS POSSIBLE THAT AIR-COOLED VALVE STARTS INTERMITTENTLY TO REDUCE ENERGY CONSUMPTION: THIS IS NORMAL.
- AT THE END OF COOKING, AFTER SWITCHING OFF THE OVEN, THE AIR-COOLED VALVE CAN CONTINUE FUNCTIONING FOR A TIME INTERVAL.
- OPENING THE DOOR DURING COOKING, FOOD PREPARATION TIME IS EXTENDED

AFTER USE

Turn off the oven to allow it to cool off.

- Set the selector dial to OFF position.
- Unplug the appliance from the outlet

MAINTENANCE AND CLEANING

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.
- If stains still appear, it is recommended to use soap.
- Clean Appliance interior with a clean damp cloth.
- To clean the appliance, wipe with soft cloth or sponge dipped in neutral cleaning solution. Do not use hard brush, it may scratch surfaces. Wash baking and grill tray in hot water.
- Do not use abrasive cleaner like thinner or solvent to clean the appliance.

TROUBLESHOOTING

Please perform these troubleshooting before sending the appliance to the service center.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven does not work	1. Unit may NOT be plugged in. 2. The timer knob has not been turned clockwise	1. Plug power cord into wall socket. 2. Select desired function, and turn the knob.
Food not being cooked thoroughly	1. Too much amount of food. 2. The temperature was set too low.	1. Reduce the food amount. 2. Reset the temperature higher, then continue cooking.
Food is not cooked evenly	1. The tray or rack is not placed at right position. 2. Certain food not rotated or flipped during the cooking.	1. Place the tray or rack at the right position. 2. Flip, shake or turn food halfway during cooking process and continue cooking.
White smoke emitting from the unit while cooking	1. There is oil residue in the oven. 2. You are cooking greasy food	1. Wipe down or remove excess oil. 2. Try to avoid cooking greasy/fatty food in the appliance.

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.
Tutti i diritti riservati