

MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT

Kooper®



Friggitrice

5917122

2000 W | 220 - 240 V~ 50 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

1.0 CHARLIE 9



**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 DI USTIONI!



- DURANTE L'ESTRAZIONE DEL CESTELLO, POTREBBE FUORIUSCIRE DEL VAPORE CALDO: UTILIZZARE SEMPRE

UN PAIO DI GUANTI DA CUCINA E NON AVVICINARE IL VISO ALL'APPARECCHIO DURANTE TALE OPERAZIONE!

■ PRIMA DI SOSTITUIRE GLI ACCESSORI SPEGNERE L'APPARECCHIO E STACCARE LA SPINA! NON INSERIRE LA SPINA DELL'APPARECCHIO NELLA PRESA SENZA AVER PRIMA RIPOSIZIONATO 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.

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

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

■ NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE OGGETTI ACUMINATI PER RIMUOVERE EVENTUALI CORPI ESTRANEI.

■ LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSERE EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI.

■ NON UTILIZZARE ALCUN TEMPORIZZATORE ESTERNO PER COMANDARE L'APPARECCHIO;

■ NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO ALL'APERTO

■ NON LASCIARE IL CAVO SOSPESO SUL BORDO DEL TAVOLO O DEL PIANO DI LAVORO ED EVITARE CHE VENGA A CONTATTO CON SUPERFICI CALDE.

■ NON POSIZIONARE SOPRA, O NELLE VICINANZE DI, FORNELLI CALDI A GAS O ELETTRICI O FORNI RISCALDATI.

■ NON UTILIZZARE PER SCOPI DIVERSI DA QUELLI PREVISTI!

- DURANTE L'UTILIZZO LASCIARE UNO SPAZIO SUFFICIENTE INTORNO ALL'APPARECCHIO E MANTENERE UNA DISTANZA DI ALMENO 25-30 CM DAGLI OGGETTI CIRCOSTANTI AL FINE DI GARANTIRNE IL CORRETTO RAFFREDDAMENTO!
- NON UTILIZZARE CONTINUATIVAMENTE PER PERIODI SUPERIORI AD 1 ORA!
- NON INTRODURRE MATERIALI INFIAMMABILI ALL'INTERNO DEL CESTELLO E NON COPRIRE IN ALCUN MODO L'APPARECCHIO DURANTE IL FUNZIONAMENTO!

PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!

- QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO PER FUNZIONARE UNICAMENTE A CORRENTE ALTERNATA.
- PRIMA DI METTERLO IN FUNZIONE ASSICURARSI CHE LA TENSIONE DI RETE CORRISPONDA A QUELLA INDICATA SULLA TARGHETTA DATI.
- COLLEGARE L'APPARECCHIO SOLO A PRESE DI CORRENTE AVENTI PORTATA MINIMA 10 AMPERE.
- NON TIRARE O STRATTONARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- SROTOLARE COMPLETAMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.
- UTILIZZARE UNA PROLUNGA ELETTRICA SOLO SE IN PERFETTO STATO.
- NON LASCIARE MAI SCORRERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SU SPIGOLI 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.
 - PER SPEGNERE L'APPARECCHIO PORTARE LA MANOPOLA DEL TIMER IN POSIZIONE "0", QUINDI STACCARE LA SPINA DALLA PRESA, TRAZIONANDO LA SPINA E NON IL CAVO.
 - LE EVENTUALI RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIPARARE DA SÉ L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE ESTREMAMENTE PERICOLOSO.
 - SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È DANNEGGIATO, ESSO DEVE

ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO DI ASSISTENZA TECNICA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE, IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO

■ UN APPARECCHIO FUORI USO DEVE ESSERE RESO INUTILIZZABILE, TAGLIANDO IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, PRIMA DI BUTTARLO.

■ PULIRE 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 RISCIAQUARE CON ACQUA.

■ QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO A ESSERE UTILIZZATO NELLE APPLICAZIONI DOMESTICHE.

■ NON IMMERGERE IN ACQUA O LAVARE SOTTO ACQUA CORRENTE LE PARTI CONTENENTI I CONTROLLI ELETTRICI (SCATOLA IN PLASTICA NERA) E GLI ELEMENTI RESISTIVI.

ATTENZIONE!

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

PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia conforme ai requisiti elettrici dell'apparecchio (220-240 volt).
- Utilizzare questo apparecchio elettrico come descritto nel presente manuale; qualsiasi altro uso non è raccomandato dal produttore e potrebbe avere effetti negativi sulla durata dell'apparecchio e/o sulla sicurezza dell'utente.
- Scollegare la spina dalla rete elettrica prima di spostare l'apparecchio o di effettuare interventi di manutenzione, pulizia o quando non viene utilizzato.
- Questo dispositivo è utilizzabile solo in ambienti chiusi. Non utilizzare all'aperto.
- Non far passare il cavo di alimentazione sotto moquette o tappeti o rivestimenti simili.
- Non utilizzare prolunghe, a meno che non siano consigliate da un elettricista qualificato: l'utilizzo di un tipo di cavo di sezione ridotta potrebbe causare un aumento della resistenza con conseguenti danni da calore a tappeti, infissi e accessori.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

- L'apparecchio non deve essere utilizzato in luoghi potenzialmente pericolosi, come ambienti infiammabili, esplosivi, carichi di sostanze chimiche o umidi, dove vengono utilizzati o conservati benzina o liquidi infiammabili.
- Posizionare la friggitrice su una superficie asciutta e stabile. Dal momento che la friggitrice si riscalda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicina ad altri oggetti.
- Non utilizzare la friggitrice in bagno o in un'area dove potrebbe bagnarsi.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un cavo di alimentazione o una spina danneggiati o dopo un malfunzionamento dell'apparecchio o se l'unità di controllo è danneggiata in qualche modo.
- Non ci sono parti riparabili internamente, non tentare di smontarle.
- Non inserire o lasciare che dita o oggetti estranei entrino nelle aperture di ventilazione o di scarico, poiché ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio senza tutte le relative protezioni di sicurezza.
- Collocare il cavo di alimentazione in modo da evitare di inciampare o di danneggiare il cavo stesso.
- Non accendere la friggitrice se non c'è olio nella vaschetta tra i livelli minimo e massimo.
- Non è consigliabile mescolare oli di tipo o qualità diversi.
- Non accendere mai la friggitrice se non c'è olio, per non danneggiare l'apparecchio. Inoltre, non versare altri liquidi, compresa l'acqua, o altre sostanze.
- Non utilizzare margarina, burro o olio d'oliva per riempire la friggitrice.
- La friggitrice è dotata di un termostato di sicurezza che la spegne in caso di surriscaldamento. Questo può accadere se non c'è abbastanza olio nel serbatoio.
- **Attenzione:** Non tentare mai di spostare la friggitrice finché l'olio o il grasso sono liquidi/caldi. Questo processo di raffreddamento può richiedere fino a tre ore. Dopo che si è raffreddata, utilizzare le maniglie laterali per spostare la friggitrice.
- **Attenzione:** Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'unità di controllo in acqua o liquidi.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzata e prima della pulizia.

Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere le parti e prima di pulire l'apparecchio.

- Non lasciare mai la friggitrice incustodita quando è collegata alla rete elettrica.
- Fare attenzione a non toccare le superfici della friggitrice, che si surriscaldano durante l'uso.

DETTAGLI TECNICI:

Alimentazione: 220-240 V ~50 Hz

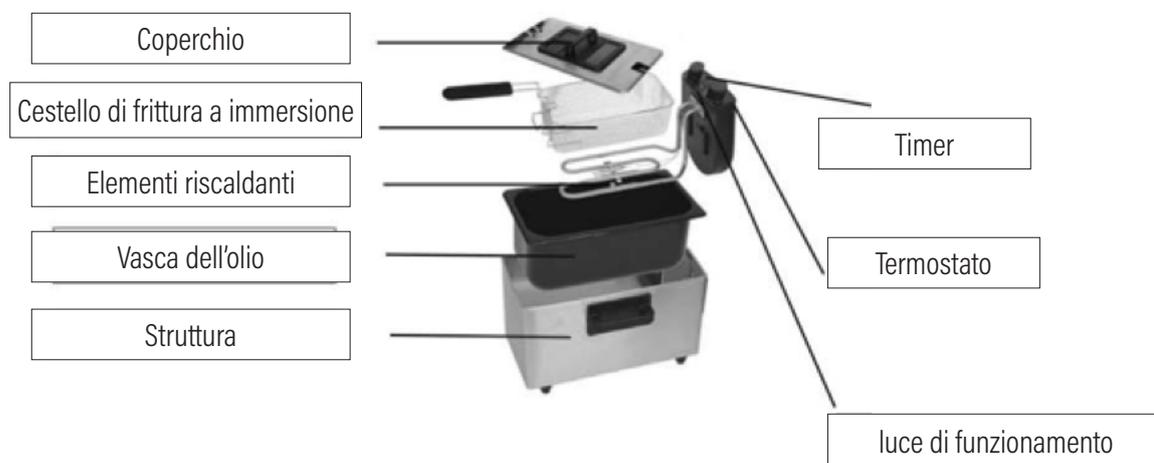
Potenza: 2000 W

Capacità: 3 L

Cestello in acciaio inox

Intervallo di temperatura 90-190 °C

Timer: 30'



PRIMO UTILIZZO

Prima dell'uso, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per un successivo riferimento. Prima del primo utilizzo, rimuovere il materiale di imballaggio. Togliere le pellicole protettive dal coperchio e dall'involucro esterno. Prestare attenzione alla tutela dell'ambiente quando si smaltisce l'imballaggio. Lavare quindi gli accessori e la vasca dell'olio in acqua calda saponata. Asciugarli bene prima dell'uso. Assicurarsi che le parti elettriche rimangano asciutte. La friggitrice è dotata di un termostato regolabile e di spie luminose di controllo. Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra.

UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE

- Togliere il coperchio ed estrarre il cestello.
- Versare l'olio nella vasca nella quantità desiderata purchè il livello si trovi tra il punto minimo e massimo riportati sulla vasca stessa. .

Tipi di olio consigliati: mais, arachide, colza o oli vegetali. Non utilizzare margarina, burro o olio d'oliva. Non mescolare tipi diversi di olio.

Nota: non collegare l'apparecchio alla rete elettrica senza olio nel serbatoio.

Nota: il coperchio non deve essere rimosso durante l'uso.

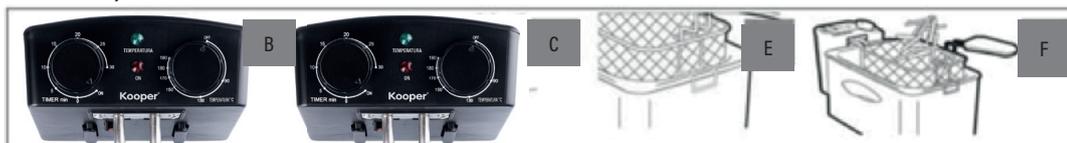
A. Togliere il coperchio, collegare la friggitrice alla rete elettrica.

B. Posizionare la manopola del timer sulla posizione ON ruotandola in senso antiorario.

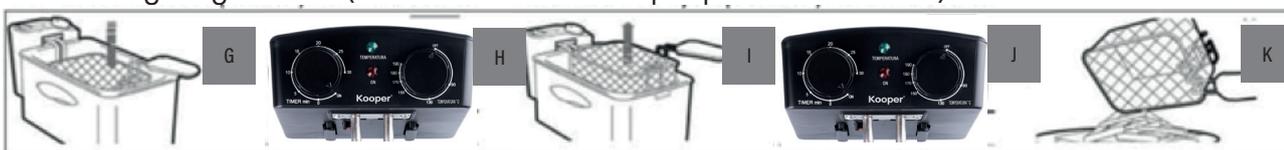
C. Regolare la manopola della temperatura sulla posizione desiderata (vedi tabella con le temperature di cottura in funzione dei cibi). Si accenderà la spia verde "TEMPERATURA".

D. Quando l'olio raggiunge la temperatura di cottura (questa operazione richiede circa 20-25 minuti), la spia verde si spegne. (Non aggiungere cibo fino a quando non si spegne la spia verde). La luce verde si riaccende quando il cibo viene messo nell'olio, ma si spegne quando l'olio raggiunge nuovamente la temperatura impostata.

E. Appoggiare il cestello sul lato della vasca. (Assicurarsi che la maniglia sia bloccata in posizione e asciutta).



F. Inserire gli ingredienti (che devono essere il più possibile asciutti) nel cestello.



G. Abbassare con cautela il cestello nell'olio caldo (l'olio potrebbe schizzare mentre si aggiunge il cibo).

H. Ruotare la manopola del timer in senso orario ed impostare il tempo di cottura in funzione del cibo che si vuole cucinare (vedi tabella). La luce rossa rimarrà sempre accesa fino alla scadenza del tempo impostato. La luce verde si accenderà e spegnerà sequenzialmente affinché la temperatura dell'olio rimanga costante.

I. A tempo concluso si spegneranno contemporaneamente entrambe le luci (rossa e verde), sollevare e posizionare il cestello in posizione di riposo sul lato della vasca. Lasciare scolare l'olio dal cibo.

J. Ruotare la manopola della temperatura in senso antiorario fino alla posizione OFF e staccare la spina della friggitrice. Lasciarla raffreddare per almeno 2-3 ore prima di spostarla o pulirla.

K. Mettere gli alimenti cotti in un piatto foderato con carta assorbente da cucina per eliminare l'olio in eccesso.

TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURA

| Alimenti | Peso | Temperatura | Tempo |
|---------------------------------|--|-------------|-----------|
| Patatine fresche | 880 g | 190 °C | 10-12 min |
| Pattine surgelate | 800 g | 190 °C | 10 min |
| Gamberi surgelati (impanati) | Abbastanza da coprire la base del cestello | 170 °C | 3-5 min |
| Pesce fresco panato | 150 g | 170 °C | 5-10 min |
| Pesce surgelato panato | 150 g | 170 °C | 10-15 min |
| Bocconcini di pollo panati | 150 g | 170 °C | 15-20 min |
| Pollo panato | 150 g | 190 °C | 20-30 min |
| Cosce di pollo panate | 2 or 3 a seconda della misura | 170 °C | 15 min |
| Hamburger di carne (100% carne) | 250 g | 170 °C | 2-3 min |

Gli hamburger di pollo e di manzo possono contaminare l'olio lasciando un sapore sgradevole per la frittura di altri alimenti.

Nota: non sovraccaricare il cestello per non causare un abbassamento della temperatura dell'olio che potrebbe portare ad una cottura non corretta degli alimenti.

FRIGGERE IL CIBO IMPANATO IN CASA

Questo procedimento tiene conto del fatto che se la pastella bagnata viene messa nel cestello prima della cottura, il cibo potrebbe attaccarsi al metallo.

Questo modo di cottura richiede un'estrema attenzione.

1. Seguire le fasi (A), (B), (C) e (D) della sezione "Utilizzo della friggitrice".
2. Panare gli ingredienti con la pastella umida e scuoterli leggermente per rimuovere l'eccesso di pastella.
3. Abbassare il cestello nell'olio come indicato nella sezione (G).
4. Con le pinze, sistemare delicatamente gli alimenti nell'olio.
5. Continuare dal punto (H)

Attenzione: Quando gli alimenti vengono versati nell'olio, questo potrebbe schizzare.

BLOCCO TERMICO

La friggitrice è dotata di un termostato di sicurezza che la spegne in caso di surriscaldamento. Questo può accadere se non c'è abbastanza olio nel cestello. In caso di grasso solido, l'elemento riscaldante potrebbe non essere in grado di irradiare il calore con sufficiente rapidità. Se si verifica l'interruzione termica della friggitrice, procedere come segue:

- Scollegare la friggitrice.
- Lasciare raffreddare completamente l'olio o il grasso.
- La friggitrice è ora pronta per l'uso.

SOSTITUZIONE DELL'OLIO

Togliere la spina dalla presa e assicurarsi che la friggitrice e l'olio si siano completamente raffreddati prima di sostituire l'olio. Sostituire l'olio regolarmente. È necessario sostituire l'olio se questo diventa scuro o assume un odore diverso, in ogni caso, sostituire l'olio ogni 10 utilizzi. Sostituire l'olio tutto in una volta; non mescolare l'olio vecchio con quello nuovo. L'olio scartato deve essere smaltito in modo responsabile e nel rispetto dell'ambiente. Non gettatelo nel normale bidone della spazzatura, ma seguite le linee guida dell'ente di raccolta rifiuti della vostra zona.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere il coperchio (1), l'unità di controllo (2), il cestello (4) e la vaschetta (7).
- Rimuovere la vaschetta e versare l'olio attraverso un passino fine o carta assorbente posta in un contenitore con imbuto adatto.
- Lavare il coperchio, il cestello e il serbatoio a mano e con acqua calda e sapone. Il serbatoio è lavabile in lavastoviglie. Togliere dalla lavastoviglie il prima possibile e asciugare accuratamente.
- Pulire la centralina con un panno umido e/o un fazzoletto di carta.
- Importante: non immergere mai la centralina in acqua.
- Importante: assicurarsi che i fili collegati all'elemento riscaldante non vengano danneggiati durante la pulizia.
- Asciugare accuratamente tutte le parti della friggitrice e rimontare la vaschetta, l'unità di controllo, il cestello e il coperchio. Quando si sostituisce la vaschetta, assicurarsi che questa sia posizionata correttamente, con le linee max/min situate a destra.
- È possibile conservare l'olio filtrato nella friggitrice, purché sia coperto dal coperchio in un luogo buio.

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 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 SUPERVISION 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!

- **CAUTION!** HOT STEAM MAY ESCAPE WHEN THE BASKET IS REMOVED: ALWAYS USE A PAIR OF KITCHEN GLOVES AND DO NOT PUT YOUR FACE CLOSE TO THE APPLIANCE WHEN DOING SO!



- SOME PARTS OF THE APPLIANCE REACH HIGH TEMPERATURE WHEN IN FUNCTION. DO NOT TOUCH THE HOT SURFACES AND THE INNER PART OF THE APPLIANCE WHEN IN FUNCTION.
- BEFORE REPLACING ACCESSORIES, SWITCH OFF THE DEVICE AND UNPLUG IT! DO NOT INSERT THE PLUG OF THE INTO THE SOCKET WITHOUT FIRST REINSTALLING ALL THE NECESSARY ACCESSORIES.
- BE CAREFUL WHEN USING THE APPLIANCE IF CHILDREN ARE NEARBY.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHEN IT IS IN FUNCTION.
- SOME PARTS OF THE APPLIANCE REACH HIGH TEMPERATURES DURING OPERATION. DO NOT TOUCH HOT SURFACES OR PARTS INSIDE THE PRODUCT DURING OPERATION. DANGER OF BURNS!
- UNPLUG THE DEVICE FROM THE SOCKET WHEN IT IS NOT IN USE AND ALLOW THE APPLIANCE TO COOL DOWN BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OPERATION.
- GIVEN THE HIGH TEMPERATURES THE APPLIANCE REACHES, DO NOT USE THE DEVICE NEAR FLAMMABLE MATERIALS AND FABRICS.
- DO NOT ATTEMPT TO CLEAN THE UNIT WHILE IT IS OPERATING. DO NOT USE SHARP OBJECTS TO REMOVE FOREIGN BODIES.
- ALL CLEANING OPERATIONS MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNATTENDED CHILDREN.
- DO NOT USE AN EXTERNAL TIMER TO OPERATE THE UNIT.
- DO NOT USE THE DEVICE OUTDOORS.

- DO NOT LEAVE THE CABLE SUSPENDED ON THE EDGE OF THE TABLE OR WORKTOP AND AVOID ITS CONTACT WITH HOT SURFACES OR NEARBY HOT GAS OR ELECTRIC STOVES.
- DO NOT USE THE APPLIANCE FOR ANY OTHER PURPOSE EXCEPT ITS INTENDED ONES.
- WHEN USING THE APPLIANCE, MAKE SURE TO LEAVE SUFFICIENT SPACE AROUND THE APPLIANCE AND KEEP A DISTANCE OF AT LEAST 25 - 30 CM FROM SURROUNDING OBJECTS TO ENSURE PROPER COOLING!
- DO NOT USE THE APPLIANCE CONTINUOUSLY FOR MORE THAN 1 HOUR!
- DO NOT PLACE FLAMMABLE MATERIALS IN THE BASKET AND DO NOT COVER THE APPLIANCE IN ANY WAY DURING OPERATION!

RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE ONLY ON ALTERNATING CURRENT. BEFORE PUTTING THE UNIT INTO OPERATION, MAKE SURE THAT THE MAINS VOLTAGE CORRESPONDS TO THAT INDICATED ON THE RATING LABEL.
- PLUG THE APPLIANCE ONLY TO SOCKETS WITH A MINIMUM CAPACITY OF 10 AMPERES.
- DO NOT PULL THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF TO REMOVE THE PLUG FROM THE SOCKET.
- FULLY UNWIND THE POWER CABLE BEFORE STARTING UP THE APPLIANCE.
- USE AN ELECTRIC EXTENSION CORD ONLY IF IN PERFECT CONDITION.
- NEVER LET THE POWER CORD RUN ON SHARP EDGES; AVOID

CRUSHING IT.

- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO THE ELEMENTS (RAIN, FROST, SUN, ETC.).

NEVER USE THE APPLIANCE

- WITH WET OR DAMP HANDS.

- IF IT HAS FALLEN AND HAS OBVIOUS CRACKS OR APPEARS TO MALFUNCTION.

- IF THE PLUG OR POWER CORD IS DEFECTIVE.

- IN DAMP OR GAS-SATURATED ENVIRONMENTS.

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

- PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL, FLAT AND STABLE SURFACES, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUBS, SINKS, ETC.

- DO NOT ALLOW WATER OR OTHER LIQUIDS TO THE APPLIANCE IN ORDER TO AVOID ELECTRIC SHOCK.

- IF THE APPLIANCE GETS WET OR COMES INTO CONTACT WITH WATER, DO NOT USE IT AND MAKE IT CHECK BY A TECHNICIAN.

- ALWAYS REMOVE THE PLUG FROM THE MAINS SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE WORK.

- TO TURN OFF THE APPLIANCE, BRING THE TIMER KNOB TO THE "0" POSITION, THEN UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE SOCKET, BY PULLING THE PLUG AND NOT THE CABLE.

- ALL REPAIRS MUST ONLY BE CARRIED OUT BY A SPECIALIST TECHNICIAN. REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.

- IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY

THE MANUFACTURER OR HIS TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE OR, IN ANY CASE, BY A PERSON WITH A SIMILAR QUALIFICATION, IN ORDER TO PREVENT ANY RISK.

- AN APPLIANCE THAT IS NOT WORKING ANYMORE MUST BE RENDERED UNUSABLE BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE DISPOSING OF IT.

- CLEAN THE SECTION CONTAINING THE ELECTRICAL CONNECTIONS MADE OF BLACK PLASTIC, TIMER AND THERMOSTAT MADE BY USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.

- CLEAN PARTS IN CONTACT WITH FOOD AND OIL (EXCEPT RESISTIVE ELEMENTS) WITH HOT WATER AND SOAP, RINSE WITH WATER.

- THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR A DOMESTIC USE.

- DO NOT SOAK THE PARTS CONTAINING THE ELECTRICAL CONTROLS (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.

IMPORTANT PRECAUTIONS

- Ensure the power source conforms to the electrical requirements to the appliance 220-240 volts.
- Use this electrical appliance as described in this manual, any other use is not recommended by the manufacturer and could have detrimental effect on the durability of the appliance and/or the safety of the user.
- Unplug from the mains power supply prior to moving the appliance or, conducting any servicing, cleaning or when not in use.
- Do you not use outdoors.
- This device is only for indoor use.
- Do not run the power lead under carpeting or cover with rugs or similar coverings.
- Do not use extensions leads, unless advised by a qualified electrician: the usage of a type of cable with a small cross-sectional area may cause increased resistance resulting in heat damage to carpets, fixtures and fittings.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The appliance must not be used in potentially dangerous locations such as flammable, explosive, chemical-laden or wet atmosphere where petrol or flammable liquids are used or stored.
- Place the deep fryer on a dry, stable surface. Since the deep fryer becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
- Do not use in a bathroom or in an area that could allow to get it wet.
- Never operate the appliance with a damaged power lead or plug or after the appliance malfunctions, or if the control unit is damaged in any way.
- There are no internally serviceable parts, do not attempt to disassemble.
- Never insert or allow fingers or foreign objects to enter any ventilation or exhaust openings as it may cause any electrical shock or fire.
- Do not operate without all relevant safety guards in place.
- Locate the power lead in such a way to prevent causing a trip or damage to the lead.
- Do not turn the fryer on if there is not any oil in the tank between the minimum and maximum levels.
- It is not advisable to mix oils of different types or qualities.
- Never switch on the deep fryer unless it contains oil, as this could damage the appliance. Also, do not pour any other liquids, including water, or any other substances in the tank.
- Do not use margarine, butter, or olive oil to fill the fryer
- The fryer has a safety thermostat that switches the fryer off in the case of overheating. This may happen if there is not enough oil in the tank.
- **Warning:** Never attempt to move your fryer as long as the oil or fat are liquid/hot. This cooling process may require up to three hours. After the appliance has cooled down, use the side handles.
- **Warning:** To protect against the risk of electric shock, do not immerse the control unit in water or liquid.
- Unplug from the electrical outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before taking off the parts, and before cleaning the appliance.
- Never leave the fryer unattended when connected to the electricity supply.
- Be careful not to touch the surface of the fryer as they will become hot when in use.

TECHNICAL DETAILS

Power supply: 220-240 V ~50Hz

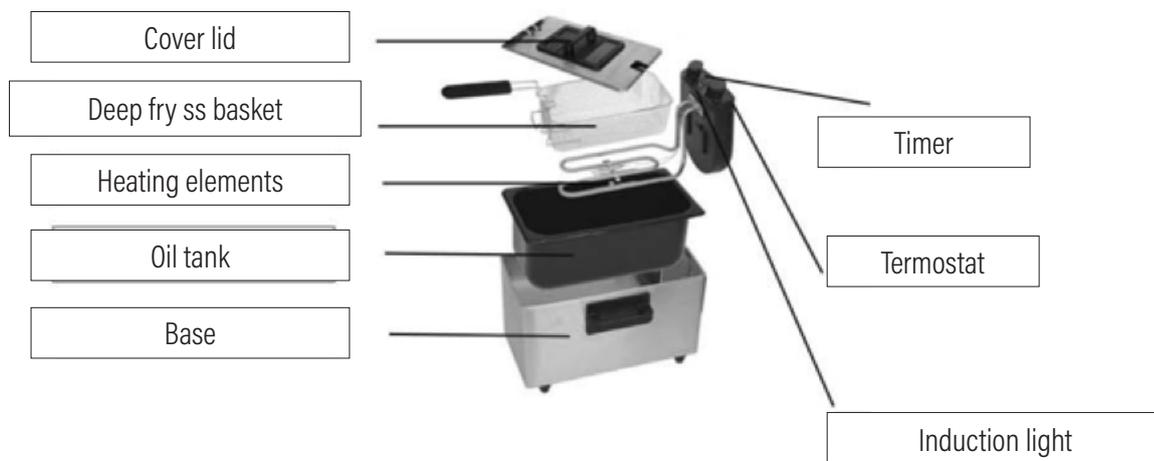
Wattage: 2000 W

Capacity: 3 L

Stainless steel rack

Temperature range 90-190 °C

Timer: 30'



FIRST USE

Read the instructions through completely before use and retain for later reference. Before first use, remove the packaging materials. Tear off the protective films on the lid and outer case. Please pay attention to environmental protection when disposing of the packaging. Next, wash the accessories and the inner pan in warm water. Dry them well before use. Make sure that the electrical parts remain dry. The deep fryer is equipped with an adjustable thermostat and indicator lamps. Only ever plug this appliance into an earthed socket.

USING THE DEEP FAT FRYER

-Remove the lid and take out the basket.

- Pour the oil into the tank in the desired amount as long as the level is between the minimum and maximum points shown on the tank.

Recommended types of oil: corn, groundnut, rape seed or vegetable oils. Do not use margarine, butter or olive oil. Do not mix different types of oils.

Note: do not plug the appliance into a mains supply without oil in the tank.

Note the lid must not be removed when in use.

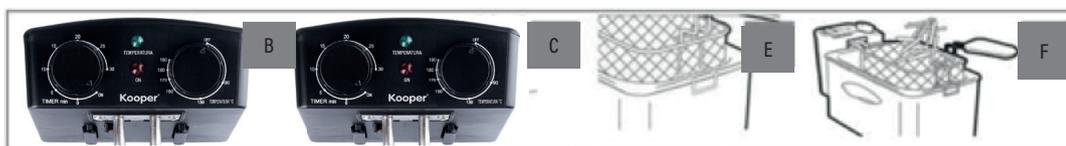
A. Remove the lid, plug the fryer into a mains power supply.

B. Set the timer knob to the ON position by turning it counterclockwise.

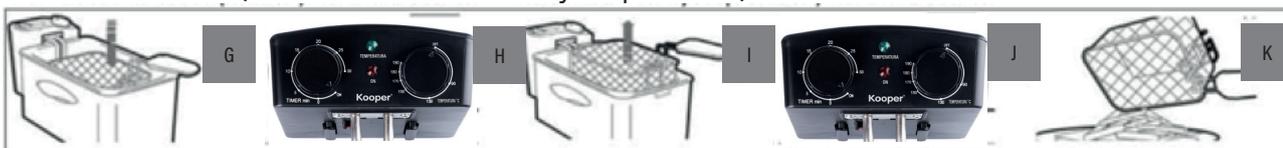
C. Adjust the temperature knob to the desired position (see table with cooking temperatures according to foods). The green indicator light "TEMPERATURA" will come on.

D. When the oil reaches cooking temperature (This operation takes about 20-25 mins) the green light will go off. (Do not add food until the green light turns off). The green light will illuminate again when the food is placed in the oil but will extinguish when the oil reaches the set temperature again.

E. Rest the basket on the side of the tank. (Ensure the handle is locked into place and dry)



F. Place the food (which should be as dry as possible) into the basket.



G. Carefully lower the basket into the hot oil (the oil may split as the food is added).

H. Turn the timer knob clockwise and set the cooking time according to the food you want to cook (see following table). The red light will always stay on until the set time expires. The green light will turn on and off sequentially so that the oil temperature remains constant.

I. When the time is up, both lights (red and green) will go out simultaneously. Raise up the basket and place it in the rest position on the side of the tank. Allow the food to drain from the oil.

J. Turn off the temperature knob then unplug the fryer. Allow it to cool down for at least 2-3 hours before moving or cleaning it.

K. Place the cooked food in a dish lined with kitchen paper to remove any excess oil.

COOKING TIMES AND TEMPERATURES

| Food | Weight | Temperature | Time |
|--|--|-------------|-----------|
| Fresh chips | 880 g | 190 °C | 10-12 min |
| Frozen chips | 800 g | 190 °C | 10 min |
| Frozen scampi (breaded) | Abbastanza da coprire la base del cestello | 170 °C | 3-5 min |
| Fresh fish in batter | 150 g | 170 °C | 5-10 min |
| Frozen fish in batter | 150 g | 170 °C | 10-15 min |
| Chicken small portions breaded | 150 g | 170 °C | 15-20 min |
| Chicken large portions breaded | 150 g | 190 °C | 20-30 min |
| Fresh chicken drumsticks in bread crumbs | 2 or 3 depending on size | 170 °C | 15 min |
| Beef burgers (100% meat) | 250 g | 170 °C | 2-3 min |

Chicken and beef burgers can taint the oil leaving a taste you may not want when frying other foods, is so change the oil.

Note: Do not overload the basket as it may cause a drop in the oil temperature that may result in uncooked food.

COOKING HOME BATTERED FOOD

This method takes into account that if wet batter is placed in the basket prior to cooking, the food may stick to the metal.

This method of cooking requires extreme care.

1. Follow steps (A), (B), (C) and (D) of "Using the deep fat fryer" section.
2. Coat the food in wet batter, shake slightly to help remove excess batter.
3. Lower the basket into the oil as section (G)
4. Using tongs, slowly lower the food into the oil.
5. Continue from point H.

Warning: The oil may split as the food is added to the oil.

THERMAL CUT-OUT

The fryer has a safety thermostat that switches the fryer off in case overheating. This may happen if there is not enough oil in the basket. In the event of overheating, the thermal cut-out will, for safety, switch off the deep fryer. This can happen if the deep fryer is not filled with sufficient oil or solid frying fat that has melted. In the case of solid fat, the heating element may be unable to radiate heat quickly enough. If the deep fryer's thermal cut-out is triggered, proceed as follows:

- Unplug the fryer.
- Allow the oil or fat to cool down completely.
- The deep fryer is now ready to use again

REPLACE THE OIL

Remove the plug from the socket and make sure that the deep fryer and the oil have totally cooled off before replacing the oil. Replace the oil regularly. This is definitely necessary if the oil becomes dark

or takes on a different odor. In any case, replace the oil after every 10 uses. Replace the oil all at once; do not mix old and new oil. Discarded oil should be disposed of responsibly with consideration for the environment. Do not throw it in the normal rubbish bin, but follow the guidelines of the municipal waste collector in your area.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the lid (1), control unit (2), basket (4) and tank (7).
- Remove the tank and pour put the oil through fine muslin or absorbent paper placed in suitable funnel container.
- Wash the lid, basket and tank by hand and hot soapy water. The tank is dishwasher safe. Remove from the dishwasher as soon as possible and dry it thoroughly.
- Clean the control unit with a damp cloth and/or paper tissue.
- **Important:** Never immerse the control unit in water.
- **Important:** Ensure that the wires connected to the heating element are not damaged while cleaning.
- Dry all parts of your fryer thoroughly and replace the tank, control unit, basket and lid.
- When replacing the tank ensure it is placed correctly, with the max/min lines situated to the right. You may store your filtered oil in the fryer if you make sure that is covered by the lid and stored in a dark place.

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