

# MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT

# Kooper®



## Friggitrice ad aria

5917180 - 5917181 - 5917182  
5917183 - 5917184 - 5917185



1300 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 8



**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 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.

■ 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 UTILIZZARE L'APPARECCHIO;

■ NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO ALL'APERTO

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

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

■ 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!
- DISPORRE GLI ALIMENTI NEL CESTELLO PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO!
- 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 L'APPARECCHIO UTILIZZANDO UN PANNO UMIDO. NON USARE SOLVENTI O DETERSIVI ABRASIVI.
- QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO A ESSERE UTILIZZATO NELLE APPLICAZIONI DOMESTICHE E SIMILARI QUALI:
  - NELLE ZONE PER CUCINARE RISERVATE AL PERSONALE DEI NEGOZI, NEGLI UFFICI E IN ALTRI AMBIENTI PROFESSIONALI;
  - NEGLI AGRITURISMI;
  - UTILIZZO DA PARTE DI CLIENTI DI ALBERGHI, MOTEL E ALTRI AMBIENTI A CARATTERE RESIDENZIALE;
  - NEGLI AMBIENTI TIPO BED AND BREAKFAST.
- NON IMMERGERE IN ACQUA O LAVARE SOTTO ACQUA CORRENTE IL CORPO PRINCIPALE DELL'APPARECCHIO.
- POSIZIONARE GLI ALIMENTI NEL CESTELLO PRIMA DELL'ACCENSIONE PER EVITARE DI TOCCARE L'ELEMENTO RISCALDANTE.

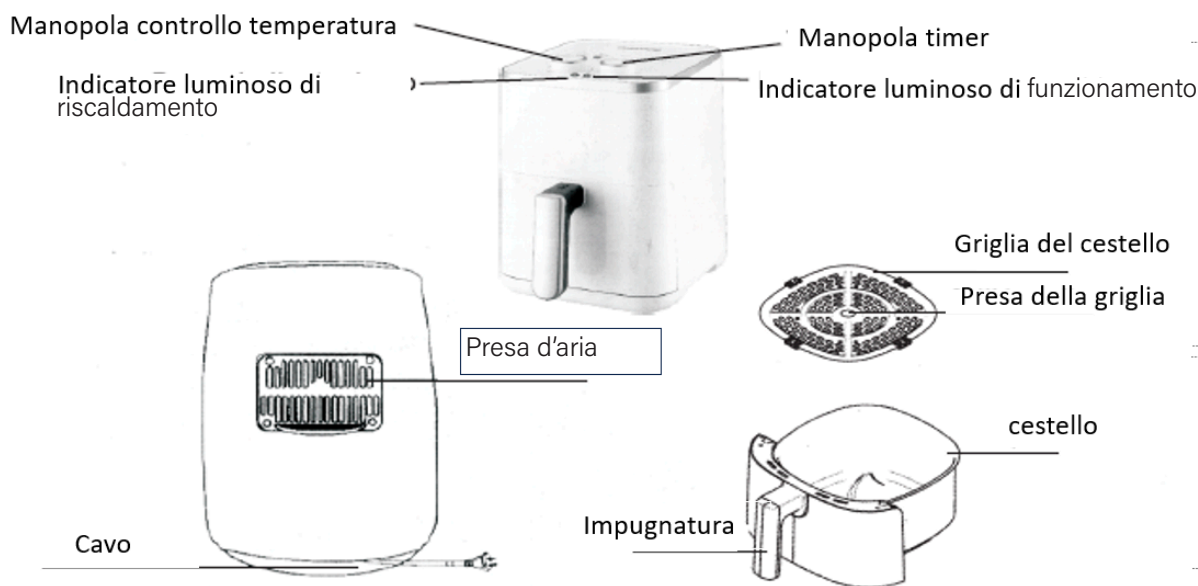
### **PERICOLO INCENDIO!**

- NON UTILIZZARE OLIO ALL'INTERNO DEL CESTELLO!

### **ATTENZIONE!**

- QUESTA È UNA FRIGGITRICE AD ARIA E PERTANTO NON NECESSITA DI ALCUN OLIO O GRASSO AGGIUNTIVO PER ESEGUIRE LA FRITTURA DEL CIBO. LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTO LIBRETTO ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED USARE L'APPARECCHIO. CONSERVARLO PER FUTURE CONSULTAZIONI.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



### NOTE:

La manopola del timer permette di impostare il tempo di cottura da 0 fino ad un massimo di 30 minuti.

La manopola della temperatura permette di spegnere l'apparecchio (posizione "OFF") e di impostare la temperatura (da 80° a 200°C). Per impostare il timer e la temperatura ruotare le rispettive manopole in senso orario.

### SPECIFICHE TECNICHE

Potenza **1300W**

Voltaggio **220 - 240 V~**

Frequenza **50Hz**

Capacità **5,5 Litri**

### PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio
2. Rimuovere la colla e le etichette presenti sul prodotto
3. Pulire accuratamente la vasca e il vassoio di cottura con acqua calda, detergente e spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno del prodotto con un panno caldo e umido.
5. La friggitrice ad aria utilizza la tecnologia di riscaldamento ad aria calda. Non versare mai olio o grasso nella friggitrice.



## PRIMA DELL'UTILIZZO

1. Collocare il prodotto su una superficie piana, uniforme e stabile;

**ATTENZIONE:** collocare il prodotto SOLO su superfici resistenti al calore.

2. Inserire correttamente il vassoio di cottura nell'apposito cestello della friggitrice.

3. Non versare mai olio o altri liquidi nel cestello della friggitrice. Non mettere mai oggetti che coprano il flusso d'aria.

**ATTENZIONE** Non posizionare mai oggetti che coprano la presa d'aria del prodotto, perché ciò impedisce il flusso d'aria e al conseguente aumento incontrollato della temperatura all'interno del cestello che potrebbe provocare alterazioni al cibo in cottura.



**ATTENZIONE!** Le aperture di uscita raggiungono temperature molto calde ed è quindi necessario che l'apparecchio sia posizionato ad una distanza di almeno 25-30 cm da pareti e/o eventuali altri oggetti.

## UTILIZZO DEL PRODOTTO:

1. Inserire la spina nella presa con messa a terra.

2. Estrarre con cautela la vasca di frittura dalla friggitrice ad aria.

3. Inserire gli ingredienti nel cestello di frittura.

**ATTENZIONE:**

- Mettere il vassoio di frittura cestello di frittura, prima di inserire gli ingredienti alimentari.

- La quantità di ingredienti alimentari non deve mai essere eccessiva o scarsa, perché potrebbe influire sulla qualità finale della frittura.

4. Manovrare il cestello attraverso l'apposita impugnatura.

5. Regolare la temperatura desiderata ruotando la manopola di controllo della temperatura. (Fare riferimento alla sezione "Impostazioni" di questo capitolo).

6. Determinare il tempo di cottura degli ingredienti. (Fare riferimento alla sezione "Impostazioni" di questo capitolo).

7. Per l'accensione del prodotto, regolare la manopola del timer per decidere il tempo di cottura. Il timer inizierà il conto alla rovescia in base al tempo impostato.

**ATTENZIONE**



Il cestello diventa molto caldo durante il funzionamento, non toccarlo mai a mani nude.

## SPEGNIMENTO AUTOMTICO

Il prodotto è dotato di un timer. Quando il timer arriva a 0, il dispositivo emette un suono e si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente il prodotto, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino alla posizione "0".

## **NOTA:**

- Durante il funzionamento della friggitrice ad aria, la spia di riscaldamento si accende e si spegne continuamente. Ciò indica che la resistenza di riscaldamento si accende e si spegne ciclicamente continuamente, in modo da mantenere la temperatura impostata.

- L'olio in eccesso degli ingredienti alimentari viene raccolto sul fondo della vasca di frittura.

8. Alcuni cibi necessitano di essere capovolti durante la fase di cottura intermedia (fare riferimento alla sezione "Impostazione" di questo capitolo). Per capovolgere gli alimenti, afferrare l'impugnatura ed estrarre il cestello di frittura dal prodotto, quindi effettuare la rotazione. Successivamente, riposizionare il cestello di frittura nella friggitrice.

9. Il suono del timer indica che il periodo di tempo impostato è scaduto. Estrarre quindi il cestello di frittura dalla friggitrice e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

10. Controllare se il cibo è ben cotto. Se il cibo richiede una cottura più lunga, reinserire il cestello nella friggitrice e impostare il timer.

11. Non capovolgere il cestello di frittura per evitare che l'olio in eccesso raccolto sul fondo della vasca coli sugli ingredienti alimentari. Dopo la cottura con la friggitrice ad aria, il cestello di frittura ed il cibo sono ancora molto caldi; evitare di scottarsi, non toccare direttamente il cibo con le mani. In base ai diversi tipi di ingredienti presenti nella friggitrice ad aria, è possibile che dalla friggitrice fuoriesca del vapore.

12. Utilizzare le pinze per prendere il cibo nel cestello e per portarlo alle ciotole o ai piatti.

13. Dopo aver completato la cottura di un determinato tipo di cibo, la friggitrice ad aria può essere utilizzata per cuocerne un altro tipo.

## **IMPOSTAZIONI**

La tabella seguente vi aiuterà a scegliere le impostazioni di base al cibo che desiderate cucinare.

**Nota:** queste impostazioni sono solo un riferimento. Poiché gli ingredienti alimentari differiscono per origine, dimensioni, forma e marca, non possiamo garantire di fornire le impostazioni migliori per la tipologia di cibo in procinto di cottura.

### **NOTE:**

1. Gli ingredienti di dimensioni maggiori, richiedono un tempo di cottura maggiore rispetto a quelli di piccole dimensioni.

2. Durante il processo di cottura, il capovolgimento degli alimenti di piccole dimensioni può favorire l'effetto finale della cottura e aiutare gli ingredienti alimentari a friggere in modo ben distribuito.

3. Aggiungendo una piccola quantità di olio alle patate fresche, il cibo può diventare più croccante. Dopo aver aggiunto l'olio, gli ingredienti devono essere lasciati riposare per alcuni minuti prima di friggerli nella friggitrice.

4. Non cucinare mai nella friggitrice ad aria gli ingredienti ad alto contenuto di olio, come le salsicce, ecc.

5. I cibi che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nella friggitrice ad aria.

6. Il peso ottimale degli ingredienti per la cottura delle patatine fritte è di 500 g.

7. Il cibo Sandwich può essere preparato in modo rapido e pratico con l'uso di un impasto pre-fermentato. Rispetto all'impasto fatto in casa, quello pre-fermentato richiede un tempo di cottura più breve.

8. È possibile utilizzare la friggitrice ad aria per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti,

impostare la temperatura a 150°C e il tempo di cottura massimo è di 10 minuti.

# Kooper®



**PATATINE**  
15-17min  
200°C



**PESCE**  
15-20min  
200°C



**VEGETALI**  
10-12min  
120°C



**IMPASTI/DOLCI**  
8-12min  
180°C



**PATATE**  
30-35min  
200°C



**CROSTACEI**  
8-12min  
140°C



**ALETTE DI POLLO**  
15-17min  
200°C



**POLLO**  
20-25min  
200°C



**CARNE**  
8-12min  
180°C



**HAMBURGER**  
12-16min  
180°C

## Patate e patatine

Tipo	Quantità massima - minima di cibo (gr)	Tempo di cottura (minuti)	Temperatura (°C)	Rigirare	Informazioni addizionali
Patatine surgelate	300-700	12-16	200	Rigirare	
Patatine spesse surgelate	300-700	12-20	200	Rigirare	
Patatine fatte in casa (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Rigirare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Patate fatte in casa	300-800	18-22	180	Rigirare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Sformati di patate	250	15-18	180		
Patate al burro	500	18-22	180		

## Carne

Tipo	Quantità massima - minima di cibo (gr)	Tempo di cottura (minuti)	Temperatura (°C)	Rigirare	Informazioni addizionali
Bistecche	100-500	8-12	180	Rigirare	
Costine di maiale	100-500	10-14	180	Rigirare	
Hamburger	100-500	7-14	180	Rigirare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Salsicce	100-500	13-15	200	Rigirare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Cosci di pollo	100-500	18-22	180	Rigirare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Petto di pollo	100-500	10-15	180		

## Riscaldare

Tipo	Quantità massima - minima di cibo (gr)	Tempo di cottura (minuti)	Temperatura (°C)	Rigirare	Informazioni addizionali
Involtni primavera	100-400	8-10	200	Rigirare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Nuggets di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Rigirare	Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Filetti di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Snack al formaggio surgelati	100-400	8-10	200		Aggiungere ½ cucchiaino d'olio
Verdura surgelata	100-400	10	180		

**Nota:** Se si inseriscono ingredienti ancora surgelati nella friggitrice, il tempo di cottura deve essere maggiore di 3 minuti.

### Preparare le patatine fritte fatte in casa

1. Pelare le patate e tagliarle in piccoli pezzi.
2. Mettere in ammollo le patatine in una ciotola per almeno 20 minuti, tirarle fuori e scolarle sulla carta da cucina.
3. Versare l'olio d'oliva in una ciotola con un cucchiaino, mettere le patatine nella ciotola e mescolare, fino a quando tutte le patatine sono oliate in modo uniforme.
4. Estrarre le patatine dalla ciotola con le mani o con gli utensili da cucina, lasciando l'olio rimanente nella ciotola. Versare quindi le patatine nel cestello di frittura.
5. Posizionare la griglia nel cestello di frittura prima di versare le patatine nel cestello stesso.
6. Non versare tutte le patatine nel cestello di frittura in una sola volta, per evitare che alla fine si

raccolga troppo olio sul fondo.

7. Friggere le patatine seguendo le istruzioni di sopra riportate.

**ATTENZIONE!** Qualora si cuociano alimenti grassi, sul fondo del cestello di frittura potrebbe accumularsi dell'olio/grasso molto caldo. Al fine di evitare rischi di ustione, non ribaltare il cestello per estrarre gli alimenti.

## **PULIZIA E MANUTENZIONE**

### **AVVERTENZA:**

Il corpo dell'apparecchio è dotato di componenti elettroniche necessarie al processo di cottura degli alimenti, non immergerlo mai in acqua e/o non lavarlo mai sotto l'acqua corrente!

### **ATTENZIONE!**

Prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia rimossa dalla presa di corrente e che il corpo principale si sia completamente raffreddato.

1. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo: per facilitare il processo di raffreddamento del corpo principale estrarre il cestello dallo stesso.
2. Lavare il cestello e la griglia con acqua e detersivo per piatti. Evitare che l'acqua entri nel manico e nel pannello anteriore del vano frittura.
3. Non lavare il cestello e/o la griglia in lavastoviglie e/o con materiali abrasivi in quanto questi sono rivestiti da materiale antiaderente che può essere danneggiato da tali tipologie di lavaggio.
4. Pulire il corpo principale dell'apparecchio esclusivamente con un panno umido e non utilizzare alcun tipo di sapone.
5. Qualora sia necessario, pulire la resistenza presente nel corpo principale all'interno dell'alloggio per il vano frittura come segue: aspettare il completo raffreddamento dell'apparecchio, procedere alla pulizia esclusivamente con una spugna leggermente umida e provvedere subito dopo alla completa asciugatura tramite l'utilizzo di un panno asciutto.
6. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il corpo dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi al fine di evitare pericoli di incendio, scossa elettrica o danni a persone.
7. Procedere delicatamente all'asciugatura delle parti lavate attraverso l'ausilio di un panno asciutto, successivamente assemblare di nuovo tutte le componenti dell'apparecchio e conservare in luogo asciutto e al riparo da polvere prima del prossimo utilizzo.
8. Pulire regolarmente con uno spazzolino le aperture di ingresso della presa d'aria, in modo da non compromettere il flusso dell'aria in ingresso e in uscita.

### **Consiglio.**

Qualora sul fondo del cestello sia presente del grasso/sporco persistente, versare una sufficiente quantità di acqua calda ed attendere per circa 10 minuti, successivamente aggiungere una quantità idonea di sapone per piatti e procedere alla pulizia con una spugna non abrasiva

### **RIPORRE LA FRIGGITRICE**

1. Scollegare la spina del prodotto dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente.
2. Assicurarsi che tutti i componenti siano puliti e asciugati.
3. Avvolgere il cavo di alimentazione.

# PROBLEMI, CAUSE E SOLUZIONI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<b>LA FRIGGITRICE NON FUNZIONA</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. LA SPINA DEL PRODOTTO NON È INSERITA NELLA PRESA DI CORRENTE.</li> <li>2. L'UTENTE NON HA IMPOSTATO IL TIMER</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. INSERIRE LA SPINA NELLA PRESA DI CORRENTE</li> <li>2. RUOTARE LA MANOPOLA DEL TIMER PER IMPOSTARE IL TEMPO NECESSARIO ALLA COTTURA, QUINDI ACCENDERE L'APPARECCHIO.</li> </ol>
<b>INGREDIENTI NON COTTI A SUFFICIENZA.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. TROPPI INGREDIENTI ALIMENTARI NEL CESTELLO DI FRITTURA.</li> <li>2. LA TEMPERATURA DI RISCALDAMENTO IMPOSTATA È TROPPO BASSA.</li> <li>3. IL TEMPO DI COTTURA È TROPPO BREVE</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. METTERE GLI INGREDIENTI NELLA VASCA DI FRITTURA IN PICCOLI QUANTITATIVI. IN PICCOLI QUANTITATIVI, LA FRITTURA PUÒ ESSERE COTTA PIÙ UNIFORMEMENTE.</li> <li>2. RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA PER IMPOSTARE LA TEMPERATURA DESIDERATA. (CONSULTARE LA SEZIONE "IMPOSTAZIONI" NEL CAPITOLO "USO DEL PRODOTTO").</li> <li>3. RUOTARE LA MANOPOLA DEL TIMER PER DECIDERE IL TEMPO DI COTTURA (FARE RIFERIMENTO ALLA SEZIONE "IMPOSTAZIONI" NEL CAPITOLO "USO DI QUESTO PRODOTTO").</li> </ol>
<b>INGREDIENTI NON SONO COTTI IN MODO UNIFORME NELLA FRIGGITRICE</b>	ALCUNI CIBI POTREBBERO AVERE LA NECESSITÀ DI ESSERE GIRATI DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA.	SE ALCUNI CIBI SI TROVANO SOPRA O SI UNISCONO AD ALTRI CIBI (AD ES. PATATINE FRITTE), DEVONO ESSERE CAPOVOLTI DURANTE LA COTTURA (FARE RIFERIMENTO ALLA SEZIONE "IMPOSTAZIONI" NEL CAPITOLO "USO DEL PRODOTTO").
<b>IL CIBO PRE-FRITTO CHE ESCE DALLA FRIGGITRICE NON È CROCCANTE</b>	LA FRITTURA SCELTA DEVE ESSERE COTTA IN UNA FRIGGITRICE TRADIZIONALE.	SI PUÒ UTILIZZARE IL CIBO PRECOTTO O AGGIUNGERE UN PO' D'OLIO SUL CIBO PER AUMENTARNE LA CROCCANTEZZA.
<b>DAL DISPOSITIVO FUORIESCE FUMO BIANCO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. SI STA CUCINANDO CIBI CON UN ALTO CONTENUTO DI OLIO.</li> <li>2. NEL CESTELLO DELLA FRIGGITRICE È RIMASTA LA SPORCIZIA DELL'OLIO DELL'ULTIMO UTILIZZO.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. QUANDO SI CUCINANO INGREDIENTI CON UN CONTENUTO DI OLIO RELATIVAMENTE ELEVATO NELLA FRIGGITRICE SENZA GRASSI, UNA GRANDE QUANTITÀ DI FUMO D'OLIO SI INFILTRA NEL CESTELLO DI FRITTURA. L'OLIO PRODURRÀ FUMI BIANCHI E IL CESTELLO DI FRITTURA POTREBBE ESSERE PIÙ CALDO DEL SOLITO. MA QUESTO NON INFLUISCE SULL'EFFETTO FINALE DELLA COTTURA.</li> <li>2. IL FUMO BIANCO VIENE PRODOTTO DAL RISCALDAMENTO DELL'OLIO E DEL GRASSO RESIDUO ALL'INTERNO DELLA FRIGGITRICE. ASSICURARSI DI PULIRE LA VASCA DI FRITTURA OGNI VOLTA DOPO L'USO.</li> </ol>
<b>LE PATATINE FRESCHE NON VENGONO FRITTE IN MODO UNIFORME ALL'INTERNO DELLA FRIGGITRICE</b>	LE PATATINE NON SONO STATE MESSE A BAGNO CORRETTAMENTE PRIMA DELLA FRITTURA.	UTILIZZATE PATATE FRESCHE E SEGUITE LE ISTRUZIONI DEL CAPITOLO "PREPARARE DA SOLI LE PATATINE FRITTE".
<b>LE PATATINE FRITTE CHE ESCONO DALLA FRIGGITRICE NON SONO CROCCANTI</b>	IL GRADO DI CROCCANTEZZA È DETERMINATO DAL CONTENUTO DI OLIO E DI UMIDITÀ DELLE PATATINE.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ASSICURARSI DI ASCIUGARE CORRETTAMENTE LE PATATINE PRIMA DI AGGIUNGERVI L'OLIO.</li> <li>2. TAGLIANDO LE PATATINE IN DIMENSIONI PIÙ PICCOLE, È POSSIBILE RENDERLE PIÙ LEGGERE E CROCCANTI.</li> <li>3. LE PATATINE POSSONO ESSERE RESE PIÙ LEGGERE E CROCCANTI AGGIUNGENDO UNA PICCOLA QUANTITÀ DI OLIO.</li> </ol>

## 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 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!

- **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 INSTALLING 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!
- PLACE FOOD IN THE BASKET BEFORE OPERATING THE APPLIANCE!
- 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

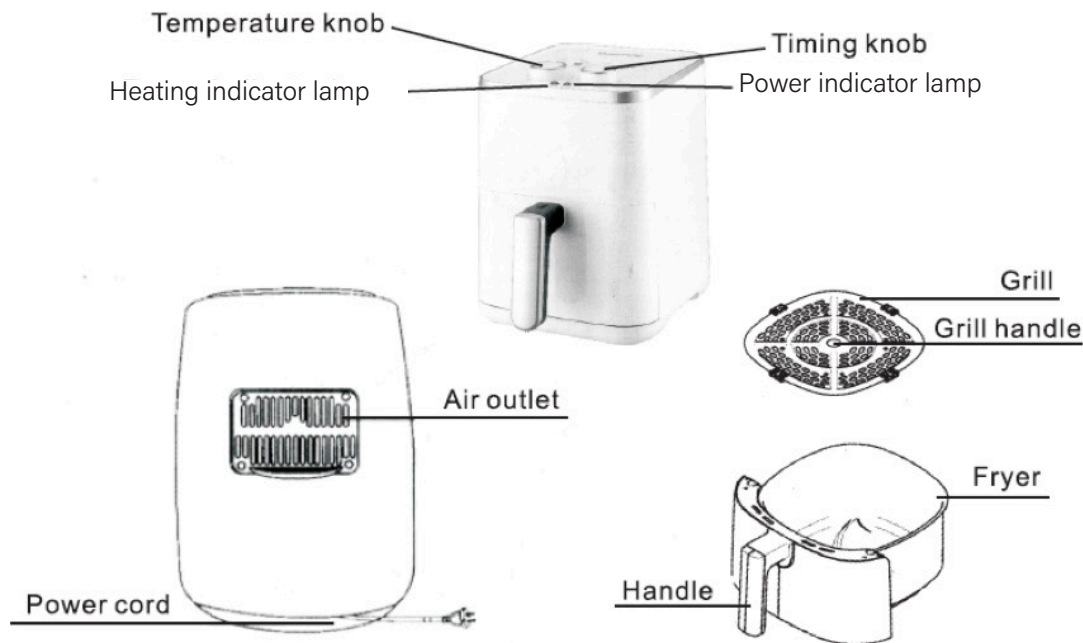
EXTREMELY DANGEROUS.

- 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 APPLIANCE BY USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.
- THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR A DOMESTIC USE. IT MAY BE USED BY NON-EXPERT PEOPLE IN SIMILAR ENVIRONMENTS SUCH AS: - KITCHEN AREAS DEDICATED TO STAFF LOCATED IN SHOPS, OFFICES AND SIMILAR KINDS OF WORKPLACES; - IN AGRICULTURAL HOLDINGS; - BY CUSTOMERS IN HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL SETTINGS; - ENVIRONMENTS B&BS-LIKE.
- DO NOT SOAK THE MAIN BODY OF THE APPLIAN23 CE IN WATER OR WASH IT UNDER RUNNING WATER.
- PLACE FOOD IN THE BASKET BEFORE SWITCHING ON IN ORDER TO AVOID ACCIDENTALLY TOUCHING THE HEATING ELEMENT.

### **DANGER OF FIRE!**

- DO NOT USE OIL INSIDE THE BASKET! WARNING! THIS IS AN AIR FRYER AND THEREFORE DOES NOT REQUIRE ANY ADDITIONAL OIL OR GREASE TO FRY THE FOOD. READ CAREFULLY THIS INSTRUCTION BOOKLET BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE. STORE IT FOR FUTURE CONSULTATIONS.

# PRODUCT DESCRIPTION



## NOTE:

1. The timer knob allows you to set the cooking time from 0 up to a maximum of 30 minutes.
2. The temperature knob allows you to turn off the appliance ("OFF" position) and set the temperature from 80° C to 200° C.
3. To set the timer and temperature turn the respective knobs clockwise.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power **1300 W**

Voltage **220-240 V~**

Frequency **50 Hz**

Load Capacity **5,5 L**

## FIRST USE

1. Remove all the packing material
2. Remove the glue and labels on the product
3. Clean the frying tank and the frying tray thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.
5. The air fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

## ASSEMBLY AND USE

### WARNING

1. Place the product on a flat, uniform and stable surface; CAUTION: place the product ONLY on non-

heat-resistant surfaces.

2. Properly insert the cooking tray into the fryer basket.
3. Never pour oil or other liquids into the fryer basket. Never put objects that cover the airflow

**CAUTION:** Never put objects that cover the product's air inlet, because this prevents the flow of air and the consequent uncontrolled temperature increase inside the basket. This could result in alterations in the food being cooked.



**CAUTION!** The exit openings reach very hot temperatures and therefore it is necessary that the appliance is positioned at a distance of at least 25-30 cm from walls and/or any other objects. Place the breaking pan in the frying pan and only then put the food inside it.

## OPERATING THIS PRODUCT

1. Insert the plug into the grounded socket.
2. Pull out the frying tank carefully from the air fryer.
3. Put the food ingredients into the frying tank.

### Notice:

- Put the frying tray in the frying basket, before put the food ingredients inside.
  - The amount of food ingredients never too much or too little, because it may affect the final quality of frying.
4. Handle the basket using the basket handle.
  5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)
  6. Determine the time for cooking the food ingredients. (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)
  7. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. The timer will begin to countdown the time according to the setting time.

### WARNING:



The basket becomes very hot during operation, never touch it with bare hands.

## AUTOMATIC SHUT-OFF

The product is equipped with a timer. When the timer countdown the time to 0, the product will ring and it will automatically shut-off. To close the product manually, please turn the knob of the timer anticlockwise to "0".

### NOTE:

- During the operation of the air fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating resistor is turning on and off periodically, thus to maintain of the setting temperature.

- The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying tank.
- 8. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "Setting" part of this chapter). To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the frying basket from product, and then make the turning. After that, slip put the basket back into the fryer.
- 9. The ringing of the timer means that the setting time has expired. Then pull the frying basket out of the fryer, and put it on heat resistant surface.
- 10. Check to see if the food well cooked. If the food requires a further cooking, then put the basket again into the fryer, and set the timer.
- 11. Do not overturn the frying tank, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying tank to leak onto the food ingredients. After cooking with the air fryer, the frying basket and the food are still very hot, avoid scald, do not use hands to touch the food. With respect to different types of food ingredients in the air fryer, there might be steam jetting out from the fryer.
- 12. Use clamps take the food from the frying and to put it on bowls or dishes.
- 13. After finishing cooking a certain type of ingredients, the air fryer can be used to cook another type of food.

## SETTINGS

The following table will assist you to choose the basic settings for the food you want to cook.

**Note:** please remember that these settings offer only a reference. For food ingredients differ in source, size, shape and brand, we can not guarantee to provide the best settings the food typology.

### NOTE:

1. Ingredients with a larger size, will require less time for cooking.
2. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
3. By adding small amount of oil the fresh potatoes, the food can be made crisper. After adding the oil, the ingredients should be allowed to rest for a few minutes before frying them in the fryer.
4. Never cook the food ingredients with high oil content in the air-fryer, like the sausages etc.
5. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in air fryer.
6. The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 500 g.
7. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre-fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.
8. You can use the air fryer to reheat the food ingredients. To reheat the food ingredients, please set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes..

# Kooper®



FRIES

15-17min  
200°C



FISH

15-20min  
200°C



VEGETABLES

10-12min  
120°C



CAKES

8-12min  
180°C



POTATOES

30-35min  
200°C



SEAFOOD

8-12min  
140°C



CHICKEN WINGS

15-17min  
200°C



CHICKEN

20-25min  
200°C



MEAT

8-12min  
180°C



HAMBURGER

12-16min  
180°C

## Potatoes and Chips

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Frozen thin chips	300-700	12-16	200	Overturning	
Frozen thickchips	300-700	12-20	200	Overturning	
Self-made chips (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Self made potato chips	300-800	18-22	180	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Potato cakes	250	15-18	180		
Butter potatoes	500	18-22	180		

## Meat

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Beefsteak	100-500	8-12	180	Overturning	
Pork chop	100-500	10-14	180	Overturning	
Hamburger	100-500	7-14	180	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Sausage rolls	100-500	13-15	200	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Chicken Drumstick	100-500	18-22	180	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Chicken Breast	100-500	10-15	180		



## Refreshment

Type	Minimum-Maximum food ingredients amount	Time (minutes)	Temperature (°C)	Overturning	Additional information
Spring roll	100-400	8-10	200	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Overturning	Adding ½ spoon of oil
Frozen frying fish slices	100-400	6-10	200		Adding ½ spoon of oil
Frozen Branded Cheese snack	100-400	8-10	200		Adding ½ spoon of oil
Brewed Vegetable	100-400	10	180		

**Note:** When putting ingredients that are still frozen into the fryer, the cooking time should be longer than 3 minutes.

### Make Frying chips by yourself

1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes, fetch them out and drain them on the paper for cooking room use.
3. Pour olive oil into the bowl with a spoon, put the potato chips into the bowl and mix them round, until all the potato chips are oiled evenly
4. Fetch the potatoes chips out of the bowl with your hands or kitchen wares, leave the redunant oil in the bowl. Then pour the potato chips into the frying basket.
5. Place the grill in the frying basket before put the potato chips into the frying tank.
6. Do not pour all the potato chips into the frying tank in just one time, thus to prevent too much oil being collected at the bottom.
7. Fry the potato chips following the instruction in this chapter.

**WARNING!** If fatty foods are cooked, very hot oil/fat may accumulate at the bottom of the frying basket. In order to avoid burns, do not tip the basket over to extract food.

## CLEANING AND MAINTENANCE

### WARNING!

The body of the appliance is equipped with electronic components necessary for the cooking process: for this reason never soak it into water and/or never wash it under tap water!

### ATTENTION!

Before cleaning the appliance, make sure that the power cord plug has been removed from the power

outlet and check that the main body has completely cooled down.

1. Clean the appliance after each use: to facilitate the cooling process of the main body remove the basket and frying compartment from it.
2. Wash the basket and frying compartment with water and dish washing detergent. Prevent water from entering the basket handle and front panel of the frying compartment.
3. Do not wash the frying compartment or basket in dishwasher and/or use abrasive materials as these are coated with non-stick material that can be damaged by such washing methods.
4. Clean the main body of the appliance only with a damp cloth and do not use any kind of soap.
5. If necessary, clean possible food residues in the main body frying compartment housing as follows: wait for the appliance to cool down completely, proceed to clean only with a slightly damp cloth and immediately after dry completely using a dry cloth.
6. Do not immerse the power cord, plug or main body of the appliance in water or other liquids in order to avoid hazards of fire, electric shock, or damage to people.
7. Gently proceed to dry the washed parts by using a dry cloth, then reassemble again all the appliance parts again and store it in a dry and dust-free place until next use.
8. Regularly clean the air inlet and outlet openings with a brush so as not to impair the air inlet in and out.

**Tip:**

if there is persistent fat/dirt on the bottom of the frying compartment, pour a sufficient amount of hot water and wait for about 10 minutes, then add a suitable amount of dish soap and proceed to clean it with a non-abrasive sponge

**STORING THE FRYER.**

1. Unplug the product from the power outlet and let it cool down completely.
2. Make sure all components are clean and dry.
3. Coil the power cord.

# PROBLEMS, CAUSES, AND SOLUTIONS

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLVING METHOD
<b>THE FRYER DOES NOT WORK</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. THE PLUG OF PRODUCT IS NOT INSERTED INTO THE POWER SOCKET.</li> <li>2. USER HAVE FAILED TO SET THE TIMER</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. INSERT THE PLUG INTO THE GROUNDED POWER SOCKET</li> <li>2. TURN THE TIMER KNOB TO SET THE RIGHT TIME NEEDED FOR COOKING, AND THEN TURN ON THE POWER</li> </ol>
<b>FOOD INGREDIENTS COOKED BY THE FRYER NOT ENOUGH COOKED.</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. TOO MUCH FOOD INGREDIENTS IN THE FRYING TANK.</li> <li>2. THE HEATING TEMPERATURE ENACTED IS TOO LOW.</li> <li>3. THE COOKING TIME IS TOO SHORT</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. PUT THE FOOD INGREDIENTS INTO THE FRYING TANK IN SMALL BATCHES. IN SMALL BATCHES, THE FRYING CAN BE MORE EVENLY DISTRIBUTED</li> <li>2. TURN THE TEMPERATURE CONTROL KNOB TO SET THE TEMPERATURE REQUIRE. (REFER TO THE "SETTINGS PART IN THE CHAPTER OF "OPERATING THIS PRODUCT")</li> <li>3. TURN THE TIMER KNOB TO DECIDE THE TIME FOR COOKING (REFER TO THE "SETTINGS PART IN THE CHAPTER OF "OPERATING THIS PRODUCT").</li> </ol>
<b>FOOD INGREDIENTS NOT BAKED AVENLY IN THE FRYER</b>	SOME FOOD INGREDIENTS SHOULD BE OVERTURNED DURING THE PROCESS OF COOKING	IF SOME FOOD INGREDINTS LAY ON TOP, OR JOIN TOGETHER WITH OTHER FOOD INGREDIENTS (E.G. FRIED CHIPS), THEN THEY MUST BE OVERTURNED IN THE PROCESS OF COOKING (REFER TO THE "SETTINGS PART IN THE CHAPTER OF "OPERATING THIS PRODUCT").
<b>THR FRIED REFRESHMENT COMING OUT OF THE FRYER IS NOT CRISP</b>	THE FRYING REFRESHMENT YOU CHOOSE MUST BE BAKED I TRADITIONAL FRYER.	YOU CAN USE PRECOOKED FOOD OR ADD A LITTLE OIL ON THE FOOD TO INCREASE THE CRISPNESS.
<b>WHITE SMOKE COMING OUT OF THE PRODUCT</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. YOU ARE COOKING FOOD INGREDIENTS WITH A HIGH CONTENT OF OIL.</li> <li>2. OIL DIRT FROM LAST USE IS STILL REMAINED INSIDE THE FRYING TANK.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. WHEN YOU ARE COOKING FOOD INGREDIENTS WITH COMPARATIVELY HIGH OIL CONTENT IN THE FAT-FREE FRYER, LARGE AMPUNT OF OIL FUME WILL INFILTRATE INTO THE FRYING TANK. THE OIL WILL PRODUCE WHITE OIL FUME, AND THE FRYING TANK MIGHT BE HOTTER THAN USUAL. BUT THIS WILL NOT EFFECT THE FINAL COOKING EFFECT.</li> <li>2. THE WHITE SMOKE PRODUCED BY HEATING THE OIL AND FAT INSIDE THE FRYER. MAKE SURE TO CLEAN THE FRYING TANK EACH TIME AFTER THE USING.</li> </ol>
<b>FRESH CRISPS ARE NOT FRIED AVENLY INSIDE THE FRYER</b>	YOU HAVE FAILED TO SOAK THE POTATO CHIPS CORRECTLY BEFORE THE FRYING.	USE FRESH POTATOES, AND FOLLOWING THE INSTRUCTIONS IN "MAKE FRYING CHIPS BY YOURSELF" CHAPTER
<b>THE FRIED CHIPS COMING OUT OF THE FRYER IS NOT CRISP</b>	THE CRISP EXTENT IS DECIDED BY THE OIL CONTENT AND MOISTURE CONTENT CONTAINED IN THE POTATO CHIPS	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. MAKE SURE TO DRAIN THE POTATO CHIPS CORRECTLY BEFORE ADDING OIL TO THEM.</li> <li>2. BY CUTTING THE POTATO CHIPS INTO SMALLER SIZE, THEY CAN BE MADE MORE LIGHT AND CRISP.</li> <li>3. THE POTATO CHIPS CAN BE MADE MORE LIGHT AND CRISP BY ADDING SMALL AMOUNT OF OIL TO THEM</li> </ol>

## WARRANTY CONDITIONS

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

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

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

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

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



# Kooper<sup>®</sup>



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