

MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN CORRETTO E SICURO USO DELL'APPARECCHIO

IT

Kooper®



**FORNO
ELETTRICO
VENTILATO**
5919498

220-240V AC - 50/60 Hz - POTENZA MAX. ASSORBITA 1800 W

UNICAMENTE AD USO DOMESTICO

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

GALILEO SPA STRADA GALLI N. 27 00019 TIVOLI (RM) MADE IN CHINA
WWW.GALILEOSPA.COM • INFO@GALILEOSPA.COM • SICUREZZAPRODOTTO@GALILEOSPA.COM • (+39) 07745021



**TRATTAMENTO DEL DISPOSITIVO
ELETTRICO ED ELETTRONICO A FINE VITA**

**INFORMAZIONE AGLI UTENTI PER IL CORRETTO SMALTIMENTO
DEL PRODOTTO AL SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/EU E DEL D.LGS N. 49/2014.**

CARO CONSUMATORE,
È IMPORTANTE RICORDARTI CHE, COME BUON CITTADINO, AVRAI L'OBBLIGO DI SMALTIRE QUESTO PRODOTTO NON COME RIFIUTO URBANO, MA DI EFFETTUARE UNA RACCOLTA SEPARATA. IL SIMBOLO SOPRA INDICATO E RIPORTATO SULL'APPARECCHIATURA INDICA CHE IL RIFIUTO DEVE ESSERE OGGETTO DI "RACCOLTA SEPARATA". I DISPOSITIVI ELETTRICI ED ELETTRONICI NON DEVONO ESSERE CONSIDERATI RIFIUTI DOMESTICI. PERTANTO, IL PRODOTTO ALLA FINE DELLA SUA VITA UTILE, NON DEVE ESSERE SMALTITO INSIEME AL RIFIUTI URBANI. L'UTENTE DOVRÀ CONFERIRE (O FAR CONFERIRE) IL RIFIUTO AL CENTRI DI RACCOLTA DIFFERENZIATA PREDISPOSTI DALLE AMMINISTRAZIONI LOCALI, OPPURE CONSEGNARLO AL RIVENDITORE CONTRO L'ACQUISTO DI UNA NUOVA APPARECCHIATURA DI TIPO EQUIVALENTE. LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DEL RIFIUTO E LE SUCCESSIVE OPERAZIONI DI TRATTAMENTO, RECUPERO E SMALTIMENTO FAVORISCONO LA PRODUZIONE DI APPARECCHIATURE CON MATERIALI RICICLATI E LIMITANO GLI EFFETTI NEGATIVI SULL'AMBIENTE E SULLA SALUTE EVENTUALMENTE CAUSATI DA UNA GESTIONE IMPROPRIA DEL RIFIUTO.

GRAZIE!

DISPOSAL OF THE ELECTRIC OR ELECTRONIC DEVICE AT THE END OF ITS LIFE

**INFORMATION FOR USERS ABOUT THE CORRECT DISPOSAL
OF THE PRODUCT ACCORDING TO THE EUROPEAN DIRECTIVE 2012/19/EU
AND TO THE LEGISLATIVE DECREE N. 49/2014.**

DEAR CUSTOMER,
IT IS IMPORTANT TO REMIND YOU THAT, AS A GOOD CITIZEN, YOU CANNOT DISPOSE OF THIS PRODUCT AS MUNICIPAL WASTE; YOU HAVE TO DO A SEPARATE COLLECTION. THE SYMBOL LABELLED ON THE APPLIANCE INDICATES THAT THE RUBBISH IS SUBJECT TO "SEPARATE COLLECTION". ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCE CANNOT BE CONSIDERED AS DOMESTIC WASTE. THEREFORE, AT THE END OF ITS USEFUL LIFE, THIS PRODUCT SHOULD NOT BE DISPOSED WITH MUNICIPAL WASTES. THE USER MUST THEREFORE ASSIGN OR (HAVE COLLECTED) THE RUBBISH TO A TREATMENT FACILITY UNDER LOCAL ADMINISTRATION, OR HAND IT OVER TO THE RESELLER IN EXCHANGE FOR AN EQUIVALENT NEW PRODUCT.

THE SEPARATE COLLECTION OF THE RUBBISH AND THE SUCCESSIVE TREATMENT, RECYCLING AND DISPOSAL OPERATIONS PROMOTE PRODUCTION OF APPLIANCES MADE WITH RECYCLED MATERIALS AND REDUCE NEGATIVE EFFECTS ON HEALTH AND THE ENVIRONMENT CAUSED BY IMPROPER TREATMENT OF RUBBISH.

THANKYOU!

AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA

PERICOLO PER I BAMBINI!

■ QUESTO APPARECCHIO ELETTRICO NON È UN GIOCATTOLO. UTILIZZARLO E RIPORLO FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. I COMPONENTI DELL'IMBALLAGGIO (EVENTUALI SACCHETTI IN PLASTICA, CARTONI, ECC.) DEVONO ESSERE TENUTI LONTANI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

■ L'USO DI QUESTO APPARECCHIO È CONSENTITO AI BAMBINI A PARTIRE DAGLI 8 ANNI DI ETÀ E ALLE PERSONE CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI OPPURE CON MANCATA ESPERIENZA E CONOSCENZA, SUPERVISIONATI O ISTRUITI DA PERSONE ADULTE E RESPONSABILI PER LA LORO SICUREZZA. QUESTO APPARECCHIO NON È DA INTENDERSI ADATTO ALL'USO DA PARTE DI PERSONE (INCLUSI I BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O PRIVE DI ESPERIENZA E CONOSCENZA, A MENO CHE SIANO STATE SUPERVISIONATE O ISTRUITE RIGUARDO ALL'USO DELL'APPARECCHIO DA UNA PERSONA RESPONSABILE DELLA LORO SICUREZZA E SOLO DOPO ESSERSI ACCERTATI CHE ABBIANO COMPRESO I PERICOLI DERIVANTI DALL'USO.

■ I BAMBINI DEVONO ESSERE TENUTI SOTTO CONTROLLO PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

PERICOLO USTIONI!

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

■ PRESTARE MASSIMA ATTENZIONE NEL CASO IN CUI SI UTILIZZI

L'APPARECCHIO IN PRESENZA DI BAMBINI.

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



ATTENZIONE! SUPERFICIE CALDA

- TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON È UTILIZZATO E LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PRIMA DI EFFETTUARE LA PULIZIA
- VISTE LE ALTE TEMPERATURE RAGGIUNTE, NON UTILIZZARE IL DISPOSITIVO VICINO A MATERIALI E TESSUTI INFIAMMABILI
- NON APPOGGIARE SULL'APERTURA ALCUN OGGETTO ED ACCERTARSI CHE L'ARIA CIRCOLI LIBERAMENTE.
- NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE OGGETTI ACUMINATI PER RIMUOVERE EVENTUALI CORPI ESTRANEI
- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSER EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI. PERICOLO USTIONI!
- NON UTILIZZARE ALCUN TEMPORIZZATORE PER UTILIZZARE L'APPARECCHIO;
- IN CASO DI PRESENZA DI BRICIOLE O CIBO ALL'INTERNO DELLE FENDITURE, ATTENDERE IL RAFFREDDAMENTO E DISCONNETTERE L'ALIMENTAZIONE PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA
- PER SPEGNERE L'APPARECCHIO, PORTARE L'INTERRUTTORE IN POSIZIONE DI SPEGNIMENTO, QUINDI STACCARE LA SPINA DALLA

PRESA, TRAZIONANDO LA SPINA E NON IL CAVO.

- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO ALL'APERTO
- NON LASCIARE IL CAVO SOSPESO SUL BORDO DEL TAVOLO O DEL PIANO DI LAVORO ED EVITARE CHE VENGA A CONTATTO CON SUPERFICI CALDE.
- NON POSIZIONARE SOPRA, O NELLE VICINANZE DI, FORNELLI CALDI A GAS O ELETTRICI O FORNI RISCALDATI.
- **ATTENZIONE! IL PANE ECCESSIVAMENTE RISCALDATO PUÒ PRENDERE FUOCO. IN OGNI CASO, DURANTE L'USO NON POSIZIONARE IN PROSSIMITA' DI TENDE O ALTRI MATERIALI INFIAMMABILI. NON LASCIARE INCUSTODITO!**

PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!

- QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO PER FUNZIONARE UNICAMENTE A CORRENTE ALTERNATA. PRIMA DI METTERLO IN FUNZIONE ASSICURARSI CHE LA TENSIONE DI RETE CORRISPONDA A QUELLA INDICATA SULLA TARGHETTA DATI.
- COLLEGARE L'APPARECCHIO SOLO A PRESE DI CORRENTE AVENTI PORTATA MINIMA 10 AMPERE.
- NON TIRATE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- SVOLGERE COMPLETAMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.
- UTILIZZARE UNA PROLUNGA ELETTRICA SOLO SE IN PERFETTO STATO.
- NON LASCIARE MAI SCORRERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SU SPIGOLI TAGLIENTI; EVITARE DI SCHIACCIARLO.
- NON LASCIARE L'APPARECCHIO ESPOSTO AD AGENTI ATMOSFERICI

(PIOGGIA, GELO, SOLE, ECC.).

NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO:

- CON LE MANI BAGNATE O UMIDE;
- SE È CADUTO E PRESENTA EVIDENTI ROTTURE O ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO;
- SE LA SPINA O IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA SONO DIFETTOSI;
- IN AMBIENTI UMIDI O SATURI DI GAS.

L'APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO E:

- IN NEGOZI, UFFICI E ALTRI LUOGHI DI LAVOROSIMILARI;
- IN AZIENDE AGRICOLE O SIMILARI;
- DA CLIENTI DI ALBERGHI, MOTEL E ALTRI AMBIENTI DI TIPO BED AND BREAKFAST

- NON COPRIRE L'APPARECCHIO CON ASCIUGAMANI, INDUMENTI, ECC. COLLOCARE L'APPARECCHIO SOLO SU PIANI DI APPOGGIO
- ORIZZONTALI E STABILI, LONTANO DA DOCCE, VASCHE DA BAGNO, LAVANDINI, ECC.
- SE L'APPARECCHIO SI DOVESSE BAGNARE O ENTRASSE IN CONTATTO CON ACQUA NON UTILIZZARLO E FARLO CONTROLLARE DA UN LABORATORIO SPECIALIZZATO.
- TOGLIERE SEMPRE LA SPINA DALLA RETE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA IMMEDIATAMENTE DOPO L'USO E PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI INTERVENTO DI PULIZIA O MANUTENZIONE.
- E EVENTUALI RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO. RIPARARE DA SÉ L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE ESTREMAMENTE PERICOLOSO.
- UN APPARECCHIO FUORI USO DEVE ESSERE RESO INUTILIZZABILE,

- TAGLIANDO IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, PRIMA DI BUTTARLO.
- PULIRE L'APPARECCHIO UTILIZZANDO UN PANNO UMIDO. NON USARE SOLVENTI O DETERSIVI ABRASIVI.
- L'APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO.

ATTENZIONE! PERICOLO INCENDIO

- NON COPRIRE IN ALCUNA MANIERA LE APPOSITE FENDITURE E GARANTIRE SEMPRE UNA CORRETTA CIRCOLAZIONE DELL'ARIA; NON APPOGGIARE OGGETTI A DIRETTO CONTATTO CON PARETI O SUPERFICI CHE POSSANO OSTUIRE IL FLUSSO
- NON LASCIARE QUESTO APPARECCHIO INCUSTODITO.
- QUANDO NON LO SI UTILIZZA SCOLLEGARE SEMPRE LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DELLA CORRENTE. POSIZIONARE L'APPARECCHIO SU UNA SUPERFICIE PIANA, STABILE E RESISTENTE AL CALORE.
- COLLOCARE IL FORNO LONTANO DA ALTRE SORGENTI DI CALORE. PER CONSENTIRE UNA CORRETTA VENTILAZIONE LASCIARE SOPRA IL FORNO UNO SPAZIO DI ALMENO 30 CM. NON COLLOCARLO IN MOBILI AD INCASSO.
- NON COPRIRE L'APPARECCHIO CON TESSUTI O COPERTE MENTRE È IN FUNZIONE O È ANCORA CALDO.
- TENERSI SEMPRE A DEBITA DISTANZA DALL'APPARECCHIO MENTRE È ACCESO PER EVITARE IL RISCHIO DI SCOTTATURE.

■ PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PREPARAZIONE DI ALIMENTI, È NECESSARIO EFFETTUARE UN CICLO DI RISCALDAMENTO A VUOTO PER ELIMINARE EVENTUALI RESIDUI DI PRODUZIONE E STABILIZZARE I MATERIALI INTERNI: IMPOSTARE IL FORNO ALLA TEMPERATURA MASSIMA PER 30 MINUTI, QUINDI LASCIARLO RAFFREDDARE CON LO SPORTELLLO LEGGERMENTE APERTO.

ATTENZIONE: NON INTRODURRE ALCUN ALIMENTO DURANTE QUESTA PROCEDURA. DURANTE IL PROCESSO È POSSIBILE CHE SI GENERINO LEGGERE ESALAZIONI, CHE SCOMPARIRANNO AL TERMINE DEL CICLO INIZIALE.

ATTENZIONE! PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO, SI RACCOMANDA LA PULIZIA DELLE PARTI DESTINATE AD ENTRARE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

ELENCO DEI COMPONENTI



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

MANOPOLA RESISTENZA

Manopola termostato

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

manopola timer 60'



PRIMA DELL'USO

1. Prima di utilizzare il forno per la prima volta, rimuovere con cura tutti gli accessori e differenziare i materiali di imballaggio modo appropriato.
2. Rimuovere le parti dalla scatola e lavare tutte le parti rimovibili con acqua calda e sapone e una spugna non abrasiva. Pulire l'interno del forno con un panno o una spugna umidi. Asciugare con carta assorbente per assicurarsi che l'apparecchio sia completamente asciutto prima di utilizzarlo.
3. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale e stabile (assicurarsi che la superficie sia resistente al calore).
4. Solo per il primo utilizzo, impostare la manopola della TEMPERATURA su 230°, impostare la funzione "riscaldamento su e giù" e impostare il TIMER su 15 minuti (con il forno vuoto). Lasciare in funzione l'unità per il tempo prefissato in modo che si possa eliminare l'eventuale olio protettivo rimasto nel forno.

5. Il forno non deve essere collocato su una superficie di legno non trattata. Posizionare il forno su una superficie resistente al calore. Tenere presente che i piedini del forno possono lasciare dei segni sul tavolo; se ciò accade, rimuovere i segni con un panno umido.

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

UTILIZZO

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

Ruotare la manopola della scelta del tipo di cottura desiderata.

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

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

La spia luminosa indica che è stato impostato il timer, questa si spegnerà automaticamente quando il timer torna "0".

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

TERMOSTATO: la manopola serve a controllare la temperatura. Quando si ruota la manopola su 100° significa che il forno si trova alla temperatura di lavoro minima. Quando si ruota la manopola su 230°, significa che il forno è impostato sulla temperatura massima di esercizio. Ruotare il forno alla temperatura desiderata in base al cibo da cuocere.

MANOPOLA DELLE FUNZIONI

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

Off: Il forno non funziona

Riscaldamento superiore: La resistenza superiore inizia a funzionare.

Riscaldamento inferiore: La resistenza inferiore inizia a funzionare

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

Riscaldamento inferiore + ventilato: l'elemento riscaldante inferiore entra in funzione contemporaneamente alla ventola dell'aria calda.

Riscaldamento superiore-inferiore + ventilato: i tubi di riscaldamento superiore e inferiore funzionano contemporaneamente ed il motore della ventola dell'aria calda inizia a lavorare.

TIMER: la manopola serve a controllare il tempo di cottura. Quando si ruota la manopola nella posizione più a sinistra "0/Off", la funzione è "0/OFF" e si sente un segnale acustico. Quando si desidera utilizzarlo, si può ruotare la manopola verso destra nella posizione ideale in base alle effettive esigenze. Allo stesso tempo, il circuito è collegato e la luce di alimentazione è accesa. Il timer controlla anche la funzione della luce interna: quando il timer inizia a funzionare, la luce interna si accende.



COTTURA ALLA GRIGLIA

- Lasciare la porta in posizione aperta.

- Ruotare il selettore sull'elemento riscaldante superiore.
 - Ruotare il selettore della temperatura su 230°.
 - Ruotare il timer sul tempo di cottura desiderato
 - Al termine della cottura al grill, riportare il timer sulla posizione 0 per spegnere il forno.
- I risultati di cottura possono variare a seconda dello spessore del cibo da cuocere, quindi regolate questi tempi in base alle vostre esigenze personali; inoltre, a metà cottura, ricordatevi di girare il cibo. Per evitare una cottura eccessiva, controllare spesso l'avanzamento della cottura.

USO DELLA FUNZIONE "VENTILATO"

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

- Ruotare la manopola del termostato in senso orario per impostare la temperatura desiderata.
- Ruotare la manopola del tipo di cottura nella posizione desiderata. La convezione inizierà a funzionare quando la manopola di selezione verrà portata in posizione  (cottura inferiore) e in posizione  (cottura superiore e inferiore).
- Ruotare la manopola del timer in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato.
- La spia luminosa si accende fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
- Quando il tempo di cottura è terminato, il timer si spegne automaticamente e il cicalino suona.
- Se la cottura è terminata prima del tempo di cottura impostato, spegnere il forno ruotando il timer all'indietro.

COTTURA DEGLI ALIMENTI		
TIPO DI CARNE	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
COSTINE	200-220°	20-25 MIN
BISTECCA	200-230°	20-25 MIN
HAMBURGER	200-230°	15-25 MIN
COTOLETTE DI MAIALE	200-230°	25-35 MIN
COSTOLETTE DI AGNELLO	200-230°	30-40 MIN
COSCI DI POLLO	200-230°	25-35 MIN
FILETTI DI PESCE	200-230°	15-25 MIN
TRANCIO DI SALMONE	200-230°	15-25 MIN

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

ATTENZIONE

- LA TEMPERATURA E I TEMPI DI COTTURA POSSONO VARIARE IN BASE ALLE RICETTE, ALLA QUALITÀ E ALLA QUANTITÀ DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI.
- DURANTE LA COTTURA, È POSSIBILE CHE LA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO SI ATTIVI AD

INTERMITTENZA PER RIDURRE IL CONSUMO ENERGETICO, QUESTO È NORMALE.

- A FINE COTTURA, DOPO LO SPEGNIMENTO DEL FORNO, LA VENTOLA DI RAFFREDDAMENTO PUÒ CONTINUARE A FUNZIONARE PER UN CERTO INTERVALLO DI TEMPO.
- APRENDO LA PORTA DURANTE LA COTTURA SI RIPRODUCE UN RALLENTAMENTO SIGNIFICATIVO DEL PROCESSO DI COTTURA.

ATTENZIONE! QUANDO SI CUOCIONO CIBI RICCHI DI ACQUA È NORMALE CHE SI GENERI DENTRO AL FORNO DEL VAPORE ACQUEO CHE FUORIESCE POI DALLA PORTA (IL FENOMENO SI VERIFICA ANCHE NEI FORNI AD INCASSO). QUESTO PERMETTE UNA MIGLIORE COTTURA DELLE PIETANZE ED EVITA CHE I CIBI LESSINO. NEI MODELLI DOTATI DI FUNZIONE DI COTTURA VENTILATA LA FUORIUSCITA DEL VAPORE È MAGGIORMENTE VISIBILE. IL VAPORE PUÒ CONDENSARSI SUL PIANO D'APPOGGIO BAGNANDOLO, SI TRATTA DI UN FENOMENO NATURALE CHE PUÒ ESSERE MAGGIORE O MINORE IN RAPPORTO ALLA QUALITÀ ED AL TIPO DI ALIMENTO CHE SI STA CUCINANDO.

DOPO L'USO

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

MANUTENZIONE E PULIZIA

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

RISOLUZIONE PROBLEMI

Prima di rivolgersi al centro di assistenza, effettuare queste operazioni di risoluzione dei problemi.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona	<ol style="list-style-type: none">1. L'unità potrebbe non essere collegata alla presa di corrente2. Non è stato premuto il pulsante di avvio/arresto.	<ol style="list-style-type: none">1. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente.2. Scegliere la funzione desiderata e girare la manopola.
Il cibo non viene cotto a sufficienza	<ol style="list-style-type: none">1. Troppa quantità di cibo.2. La temperatura è stata impostata troppo bassa.	<ol style="list-style-type: none">1. Ridurre la quantità di cibo.2. Aumentare la temperatura e continuare la cottura.
Il cibo non viene cotto omogeneamente	<ol style="list-style-type: none">1. Il vassoio o la griglia non sono posizionati correttamente.2. Alcuni alimenti non sono stati ruotati o capovolti durante la cottura.	<ol style="list-style-type: none">1. Posizionare il vassoio o la griglia in modo corretto.2. Capovolgere, scuotere o girare gli alimenti a metà cottura e continuare la cottura.
Durante la cottura, l'apparecchio emette fumo bianco	<ol style="list-style-type: none">1. Ci sono residui di olio nel forno.2. Si stanno cucinando cibi grassi	<ol style="list-style-type: none">1. Pulire o rimuovere l'olio in eccesso.2. Cercare di evitare di cucinare cibi grassi/ingrassati nell'apparecchio.

GARANZIA LEGALE DI CONFORMITÀ

IL CONSUMATORE HA DIRITTO ALLA GARANZIA LEGALE DI CONFORMITÀ SUI BENI DI CONSUMO COSÌ COME DISCIPLINATA DALLA NORMATIVA IN VIGORE NEL PAESE IN CUI IL PRODOTTO È ACQUISTATO.

OVE IL PRODOTTO NON SIA CONFORME ALLA DESCRIZIONE, ALLA QUANTITÀ, ALLA QUALITÀ ED ALLE ALTRE CARATTERISTICHE CONTENUTE NEL CONTRATTO DI VENDITA, OVVERO PRESENTI DIFETTI O MALFUNZIONAMENTI, OPPURE ANCORA QUALORA LO STESSO NON SIA IDONEO ALLO SCOPO CUI È DESTINATO O NON PRESENTI LE QUALITÀ E LE ALTRE CARATTERISTICHE PROMESSE O CHE IL CONSUMATORE POSSA RAGIONEVOLMENTE ASPETTARSI IN QUANTO ORDINARIAMENTE PRESENTI IN UN BENE DEL MEDESIMO TIPO, IL CONSUMATORE POTRÀ RIVOLGERSI AL PROPRIO VENDITORE PER ESPERIRE I RIMEDI RICONOSCIUTI DALLA NORMATIVA IN MATERIA DI DIRITTI DEL CONSUMATORE E GARANZIA LEGALE DI CONFORMITÀ.

SI CONSIGLIA DI CONSERVARE LA RICEVUTA D'ACQUISTO O ALTRO DOCUMENTO FISCALMENTE OBBLIGATORIO CHE ATTESTI L'AVVENUTA VENDITA, DANDO PROVA DELLA DATA D'ACQUISTO, IN QUANTO I PREDETTI DOCUMENTI POTREBBERO ESSERE RICHIESTI AI FINI DELL'OPERATIVITÀ DELLA PREDETTA GARANZIA LEGALE.

Per i prodotti acquistati direttamente dalla Galileo S.p.A., presso i Punti Vendita ad insegna SATUR o tramite il sito e-commerce www.satur.it, all'Acquirente-Consumatore (ossia, in qualità di persona fisica che agisce per scopi estranei all'attività imprenditoriale, commerciale, artigianale o professionale eventualmente svolta - cfr. art 3, comma 1, lett. a), D.lgs. 206/2005, Codice del Consumo), la Galileo S.p.A. garantisce la conformità del prodotto, rispetto ad eventuali difetti esistenti al momento della consegna del bene, per un periodo di 2 (due) anni.

Questa consiste nel diritto per l'Acquirente-Consumatore al ripristino della conformità, ossia al diritto di richiedere la riparazione o sostituzione, senza spese, del bene o di sue componenti che siano risultate difettose all'origine per vizi di fabbricazione - a meno che la richiesta non sia oggettivamente impossibile da soddisfare o risulti eccessivamente onerosa per il venditore Galileo S.p.A. - ovvero, nei casi previsti, una riduzione del prezzo o la risoluzione del Contratto ai sensi del vigente Codice del Consumo.

L'acquisto deve essere comprovato da scontrino fiscale o qualunque altra prova d'acquisto, che riporti il nominativo del Punto Vendita/ numero d'ordine [satur.it](http://www.satur.it), la data di acquisto del prodotto nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo, modello). In assenza di alcuna prova d'acquisto, l'Acquirente potrebbe non avere diritto alla garanzia legale di conformità.

Entro un anno dalla consegna del prodotto il difetto si ritiene esistente all'origine, successivamente deve esserne provata l'esistenza. Eventuali difetti estetici dovranno essere riscontrati e denunciati con immediatezza dopo l'acquisto.

La predetta Garanzia Legale di Conformità non è operante in caso di:

- difetto di conformità del Prodotto o dei Prodotti manifestato oltre il termine di 2 (due) anni dalla consegna;
- materiali e/o componenti che, per la loro natura, sono soggetti ad usura, a meno che venga dimostrata la difettosità risalente a vizio di fabbricazione delle stesse;
- eventuali danni dovuti al trasporto o alla movimentazione delle merci salvo che tali servizi non siano stati contrattualmente previsti a carico del venditore Galileo S.p.A. In tal caso, si applicheranno le condizioni particolari di spedizione e trasporto;
- 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, in caso di installazione errata, imperfetta o incompleta per incapacità d'uso da parte dell'utente o dell'installatore, riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da personale non idoneo, danni causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.);
- 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.) oppure qualora non vengano rispettate le indicazioni di conservazione e utilizzo degli stessi previste nei manuali, eccessive condizioni climatiche ambientali, etc.;
- eventuali problematiche legate esclusivamente al mancato rispetto delle aspettative soggettive del cliente, o usi impropri dell'apparecchio, non di tipo domestico o diverso da quanto stabilito dal produttore;
- circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione.

GALILEO S.P.A. - C.F./P.IVA IT08442821008, Capitale Sociale 550.000 i.v., REA RM-1094899

Strada Galli n. 27, 00019 Tivoli, Roma

**Punto unico di contatto appositamente istituito per ogni comunicazione, reclamo, segnalazione,
richiesta di informazioni concernenti la sicurezza del prodotto: info@galileospa.com - sicurezza@galileospa.com.**

- FOR A CORRECT AND SAFE USE OF THE APPLIANCE

ONLY FOR HOME USE. ATTENTION! READ THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK VERY CAREFULLY.

IT SHOULD BE PUT ASIDE FOR FURTHER CONSULTATION DURING THE ENTIRE LIFECYCLE OF THE PRODUCT SINCE IT GIVES IMPORTANT INDICATIONS ON THE PRODUCT'S FUNCTIONS AND SAFETY DURING INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

■ **DANGER TO CHILDREN!**

- A POWER DEVICE IS NOT A TOY. AFTER USE, STORE IT OUT OF REACH OF CHILDREN. KEEP PACKING MATERIAL (PLASTIC BAGS, CARTON, ETC.) OUT OF REACH OF CHILDREN.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR USE BY CHILDREN 8 YEARS OF AGE OR OLDER AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, SUPERVISED OR INSTRUCTED BY ADULTS RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY AND HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO MAKE SURE THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

■ **DANGER OF BURNS!**

- BEFORE REPLACING THE ACCESSORIES, SWITCH OFF THE APPLIANCE AND REMOVE THE PLUG! DO NOT INSERT

THE APPLIANCE PLUG INTO THE SOCKET WITHOUT FIRST INSTALLING ALL THE NECESSARY ACCESSORIES.

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



WARNING: HOT SURFACE

- DISCONNECT THE PLUG FROM THE OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NO LONGER IN USE AND LET IT COOL BEFORE CARRYING OUT THE CLEANING.
- CONSIDERING THE ELEVATED TEMPERATURES, DO NOT USE THE APPLIANCE IN THE VICINITY OF FLAMMABLE MATERIAL OR FABRICS.
- DO NOT PUT ANY OBJECT OVER THE SLITS AND ENSURE THE FREE CIRCULATION OF AIR.
- DO NOT REMOVE THE SLICES OF BREAD WHILE THE APPLIANCE IS WORKING.
- DO NOT CLEAN WHILE THE APPLIANCE IS WORKING. DO NOT USE ANY SHARP OBJECT TO REMOVE POSSIBLE FOREIGN
- OBJECTS. THE CLEANING MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNSUPERVISED CHILDREN.
- THIS IS NOT INTENDED TO BE OPERATED BY MEANS OF AN EXTERNAL TIMER OR SEPARATE SYSTEM
- NEVER ATTEMPT TO REMOVE BREAD OR OTHER ITEMS WHICH

HAVE BECOME JAMMED IN THE SLOTS WITHOUT FIRST UNPLUGGING FROM THE MAINS SUPPLY

- ALWAYS TURN THE POWER OFF AT THE POWER OUTLET BEFORE YOU INSERT OR REMOVE THE POWER PLUG. REMOVE BY GRASPING THE PLUG
- DO NOT PULL THE POWER CORD
- THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR INDOOR USE ONLY.
- DO NOT LEAVE THE POWER CORD HANGING OVER THE EDGE OF A TABLE OR COUNTERTOP AND AVOID CONTACT WITH HOT SURFACES.
- DO NOT PLACE ON OR NEAR A HOT GAS FLAME, ELECTRIC ELEMENT, HEATED OVEN OR ANY HOT SURFACE.

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

RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE ONLY WITH ALTERNATING CURRENT. BEFORE OPERATING, MAKE SURE THAT THE VOLTAGE CORRESPONDS TO THE ONE INDICATED ON THE DATA PLATE.
- ONLY CONNECT THE APPLIANCE TO THE POWER OUTLETS WITH A MINIMUM CAPACITY OF 10 AMPERES.
- DO NOT PULL THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF TO REMOVE THE PLUG FROM THE WALL SOCKET.

- FULLY UNWIND THE POWER CORD BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.
- USE AN ELECTRIC EXTENSION CORD ONLY IF IT IS IN PERFECT CONDITION.
- NEVER LET THE POWER CORD RUN THROUGH SHARP EDGES; AVOID CRUSHING IT.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO ATMOSPHERIC AGENTS (RAIN, FROST, SUN, ETC.).
- NEVER USE THE APPLIANCE:
 - WITH WET OR MOIST HANDS;
 - IF IT HAS FALLEN AND HAS OBVIOUS RUPTURES OR MALFUNCTIONS;
 - IF THE PLUG OR POWER CORD DEFECTIVE;
 - IN HUMID OR GAS SATURATED ENVIRONMENTS.
- THE DEVICE IS INTENDED FOR DOMESTIC USE AND:
 - IN STORES, OFFICES AND OTHER SIMILAR WORKPLACES; ON FARMS OR SIMILAR BUSINESSES;
 - BY CUSTOMERS IN HOTELS, MOTELS, AND OTHER BED AND BREAKFAST ENVIRONMENTS
- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHING, ETC. PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL AND STABLE
- SURFACES, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUB, SINKS, ETC.
- IF THE APPLIANCE IS WET OR GETS IN CONTACT WITH WATER, DO NOT USE IT AND HAVE IT CHECKED BY A SPECIALISED LABORATORY.
- ALWAYS REMOVE THE MAINS PLUG FROM THE POWER SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE PERFORMING ANY

CLEANING OR MAINTENANCE WORK.

- REPAIRS SHOULD ONLY BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN.
- REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.
- AN APPLIANCE THAT IS NOT WORKING ANYMORE, MUST BE RENDERED UNUSABLE, BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE THROWING IT.
- CLEAN THE APPLIANCE USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.
- THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE

ATTENTION!!! DANGER OF FIRE!

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

- MAINTAIN THE DISTANCE FROM THE APPLIANCE WHILE IT IS IN USE TO AVOID BURNS OR PERSONAL INJURY.
- CLEAN POSSIBLE GRIDS IF ARE BACKED UP FROM DUST TO AVOID A WRONG DISCHARGE OF HEAT.
- DO NOT USE THE APPLIANCE TO HEATH CLOTHING, BLANKET OR SHOES.
- THE APPLIANCE IS INTENDED ONLY FOR INDOOR USE.
- KEEP THE APPLIANCE AND THE POWER CORD AWAY FROM HEATED SURFACES.

■ BEFORE USING THE OVEN TO PREPARE FOOD, IT IS NECESSARY TO RUN AN EMPTY HEATING CYCLE TO REMOVE ANY MANUFACTURING RESIDUES AND STABILIZE THE INTERNAL MATERIALS: SET THE OVEN TO THE MAXIMUM TEMPERATURE FOR 30 MINUTES, THEN ALLOW IT TO COOL DOWN WITH THE DOOR SLIGHTLY OPEN.

WARNING: DO NOT PLACE ANY FOOD INSIDE THE OVEN DURING THIS PROCEDURE. DURING THE PROCESS, SLIGHT FUMES MAY OCCUR; THESE WILL DISAPPEAR AT THE END OF THE INITIAL CYCLE.

WARNING! BEFORE FIRST USE, CLEAN PROPERLY THE PARTS INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD

LIST OF COMPONENTS

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



SELECTOR DIAL

Thermostat knob

Cooking type knob OFF

Top cooking

Bottom cooking

Top and bottom cooking

Ventilated bottom cooking

Ventilated top and bottom cooking

timer 60'



BEFORE USE

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

oil left in the oven can be removed.

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

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

OVEN USE

Turn the thermostat dial clockwise to the desired temperature.

Turn the knob of the desired cooking type selection.

Turn the timer clockwise to the desired cooking time. The indicator light indicates that the timer has been set, this will automatically turn off when the timer returns "0". Timer also activates the light inside the oven, which will turn off when the timer reaches zero.

- When the cooking time is over, the timer will auto shut off and the bell will ring.

- If the cooking is finished earlier than the set cooking time, please turn the timer back to turn off the oven

- Timer also activates the light inside the oven, which will turn off when the timer reaches zero

THERMOSTAT:

The knob is used for controlling the temperature. When turn the knob to 100°, it means this oven working at the minimum temperature. When turn the knob to 230°, It means this oven is in max working temperature setting. Turn the oven to the desired temperature you want based on the food you baking.

FUNCTION SWITCH

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

Off: The oven does not work

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

Down heating: The down heating tube starts to work

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

Down heating+Convection: The down heating tube starts to work, at same time, hot-air motor starts to work and drive the fan blade to rotate.

Up+Down heating+Convection: the upper and lower heating pipes work simultaneously and the hot air fan motor starts working.

TIMER:

This knob is used to control the cooking time. When you turn the knob to the leftmost "0/OFF" position, the function is "0/OFF" and you hear an acoustic signal. When you want to use it, you can turn the knob to the right to the ideal position according to your actual needs. At the same time, the circuit is connected and the

power light is on. The timer also controls the function of the interior light: when the timer starts working, the interior light turns on.



GRILL COOKING

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

Cooking results may vary depend on thickness of food being broiled, adjust these times to your individual requirements, also, halfway through broiling, remember to turn the food over. To avoid overcooking, check cooking progress often.

CONVECTION FAN USE

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

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

FOOD COOKING		
MEAT	OVEN TEMP	COOKING TIME
RIB STEAK	200-220°	20-25 MIN
T-BONE STEAK	200-230°	20-25 MIN
HAMBURGER	200-230°	15-25 MIN
PORK CHOPS	200-230°	25-35 MIN
LAMB CHOPS	200-230°	30-40 MIN
CHICKEN LEGS	200-230°	25-35 MIN
FISH FILETS	200-230°	15-25 MIN
SALMON STEAKS	200-230°	15-25 MIN

WARNING: Food should Not touch heating elements

ATTENTION!

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

ATTENTION! WHEN COOKING FOOD RICH IN WATER, IT IS NORMAL FOR WATER STEAM TO BE GENERATED INSIDE THE OVEN, WHICH THEN ESCAPES THROUGH THE DOOR (THIS PHENOMENON ALSO OCCURS IN BUILT-IN OVENS). THIS ALLOWS FOOD TO BE COOKED BETTER AND PREVENTS IT FROM BEING BOILED. IN MODELS WITH A VENTILATED COOKING FUNCTION, THE ESCAPE OF STEAM IS MORE VISIBLE. STEAM CAN ALSO CONDENSE ON THE COOKING SURFACE BY WETTING IT; THIS IS A NATURAL PHENOMENON THAT CAN BE GREATER OR LESSER DEPENDING ON THE QUALITY AND TYPE OF FOOD BEING COOKED.

AFTER USE

Turn off the oven to allow it to cool off.

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

MAINTENANCE AND CLEANING

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

TROUBLE SHOOTING

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

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

LEGAL WARRANTY OF CONFORMITY

THE CONSUMER IS ENTITLED TO THE LEGAL GUARANTEE OF CONFORMITY ON CONSUMER GOODS AS GOVERNED BY THE LEGISLATION IN FORCE IN THE COUNTRY WHERE THE PRODUCT IS PURCHASED.

IF THE PRODUCT DOES NOT CONFORM TO THE DESCRIPTION, QUANTITY, QUALITY AND OTHER CHARACTERISTICS CONTAINED IN THE CONTRACT OF SALE, OR IF IT HAS DEFECTS OR MALFUNCTIONS, OR IF IT IS NOT SUITABLE FOR ITS INTENDED PURPOSE OR IF IT DOES NOT HAVE THE QUALITIES AND OTHER CHARACTERISTICS PROMISED OR THAT THE CONSUMER COULD REASONABLY EXPECT AS THEY ARE NORMALLY PRESENT IN GOODS OF THE SAME TYPE, THE CONSUMER MAY TURN TO HIS SELLER TO EXERCISE THE REMEDIES RECOGNISED BY THE LEGISLATION ON CONSUMER RIGHTS AND LEGAL GUARANTEE OF CONFORMITY.

IT IS ADVISABLE TO KEEP THE PURCHASE RECEIPT OR OTHER FISCALLY OBLIGATORY DOCUMENT PROVING THE DATE OF PURCHASE, AS THE AFORESAID DOCUMENTS MAY BE REQUIRED FOR THE AFORESAID LEGAL WARRANTY TO BE OPERATIVE.

For products purchased directly from Galileo S.p.A., at the SATUR-branded Points of Sale or through the e-commerce site www.satur.it, to the Buyer-Consumer (i.e. as a natural person acting for purposes unrelated to any entrepreneurial, commercial, handicraft or professional activity carried out - cf. art. 3, paragraph 1, lett. a), Legislative Decree 206/2005, Consumer Code) Galileo S.p.A. guarantees the conformity of the product, with respect to any defects existing at the time of delivery of the goods, for a period of 2 (two) years.

This consists of the Purchaser-Consumer's right to the restoration of conformity, i.e. the right to request the repair or replacement, free of charge, of the goods or their components that were originally defective due to manufacturing defects - unless the request is objectively impossible to meet or excessively burdensome for the seller Galileo S.p.A. - or, in the cases provided for, a price reduction or termination of the Contract in accordance with the current Consumer Code.

The purchase must be proven by a receipt or any other proof of purchase, showing the name of the Sales Point/Satur.it order number, the date of purchase of the product as well as its identification details (type, model). In the absence of any proof of purchase, the Purchaser may not be entitled to the legal guarantee of conformity.

Within one year after the delivery of the product, the defect is deemed to have existed originally, thereafter its existence must be proven. Any cosmetic defects must be discovered and reported immediately after the purchase.

The aforementioned Legal Guarantee of Conformity shall not apply in the event of:

- lack of conformity of the Product(s) manifested beyond the term of 2 (two) years from delivery;
- materials and/or components that, due to their nature, are subject to wear and tear, unless the defect is proven to be due to a manufacturing defect of the same;
- any damage due to the transport or handling of the goods unless such services have been contractually stipulated to be borne by the seller Galileo S.p.A. In this case, the special terms and conditions of shipping and transport will apply;
- incorrect installation and assembly operations, as well as incorrect connection or incorrect supply from the power supply networks, lack of connection to the earth socket, and any incorrect adjustments, in the event of incorrect, imperfect or incomplete installation due to incapacity of use on the part of the user or installer, repairs, modifications or tampering carried out by unsuitable personnel, damage caused by atmospheric agents (lightning, earthquakes, fires, floods, etc.);
- faults due to lack of regular maintenance (cleaning of condensing coils, condensation water drainage holes, water drainage and inlet filters, removal of foreign bodies, limescale, etc.) or if the storage and use instructions in the manuals are not observed, excessive environmental climatic conditions, etc;
- any problems related solely to failure to meet the customer's subjective expectations, or improper use of the device, other than domestic or other than as stipulated by the manufacturer;
- external circumstances that are not attributable to manufacturing defects.

GALILEO S.P.A. - C.F./P.IVA IT08442821008, Fully paid-up share capital 550.000, Registration number RM-1094899

Strada Galli n. 27, 00019 Tivoli, Roma

**Single point of contact purposely created for any communication, complaint, report,
inquiry concerning product safety: info@galileospa.com - sicurezza@galileospa.com**

Kooper[®]



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