

MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN USO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT

VDE
TIVOLI 1996



Friggitrice ad Aria digitale

5926167

POTENZA MASSIMA ASSORBITA 1200 W 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

UNICAMENTE AD USO DOMESTICO

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

PRODOTTO IMPORTATO DA GALILEO S.P.A. - STRADA GALLI 27 - 00019 TIVOLI (RM) - ITALY

www.galileospa.com info@galileospa.com - sicurezzaprodotto@galileospa.com (+39) 07745021 - MADE IN CHINA



■ **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. LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE DESTINATA AD ESSERE EFFETTUATA DALL'UTILIZZATORE NON DEVE ESSERE EFFETTUATA DA BAMBINI SENZA SORVEGLIANZA DI UN ADULTO RESPONSABILE.
- I BAMBINI DEVONO ESSERE TENUTI SOTTO CONTROLLO PER EVITARE CHE GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

PERICOLO USTIONI!

ATTENZIONE SUPERFICIE CALDA!

- 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!
- ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO RAGGIUNGONO TEMPERATURE ELEVATE QUANDO SONO IN FUNZIONE. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE E LA PARTE INTERNA DELL'APPARECCHIO QUANDO È IN FUNZIONE
- PRIMA DI SOSTITUIRE GLI ACCESSORI SPEGNERE L'APPARECCHIO E STACCARE LA SPINA! NON INSERIRE LA SPINA DELL'APPARECCHIO NELLA PRESA SENZA AVER PRIMA INSTALLATO TUTTI GLI ACCESSORI NECESSARI.
- PRESTARE MASSIMA ATTENZIONE NEL CASO IN CUI SI UTILIZZI L'APPARECCHIO IN PRESENZA DI BAMBINI.
- NON LASCIARE L'APPARECCHIO INCUSTODITO QUANDO È IN FUNZIONE.
- 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 IMPOSTARE IL 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.

NOTA IMPORTANTE

- PRERISCALDARE SEMPRE L'APPARECCHIO PER 3-5 MINUTI PRIMA DI INIZIARE IL PROCESSO DI COTTURA.
- DURANTE L'USO, È POSSIBILE REGOLARE IN QUALSIASI MOMENTO IL TEMPO E LA TEMPERATURA DI COTTURA: IN QUESTO CASO IL CICLO DI COTTURA RIPARTIRÀ DALL'INIZIO.
- POTREBBE ESSERE NECESSARIO CONTROLLARE E SCUOTERE ALCUNI ALIMENTI A METÀ DEL TEMPO DI COTTURA. SCUOTENDO GLI ALIMENTI DI PICCOLE DIMENSIONI SI OTTIMIZZA IL RISULTATO FINALE E SI EVITA UNA COTTURA NON UNIFORME. ESTRARRE IL CESTELLO DALL'UNITÀ PRINCIPALE E SCUOTERLO LEGGERMENTE.

RIMETTERE IL CESTELLO NELL'UNITÀ PRINCIPALE PER CONTINUARE IL PROCESSO DI COTTURA.

- PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO, SI RACCOMANDA IL LAVAGGIO DELLE SOLE PARTI DESTINATE AD ENTRARE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.

ATTENZIONE: IL CESTELLO PUÒ ESSERE MOLTO CALDO. SI PREGA DI TENERE SEMPRE IL CESTELLO DAL MANICO.

- IL TEMPO DI COTTURA NELLA FRIGGITRICE AD ARIA È DIVERSO DA QUELLO DI UN FORNO TRADIZIONALE.
- GLI ALIMENTI PIÙ PICCOLI E PICCOLE QUANTITÀ DI CIBO RICHIEDONO UN TEMPO DI PREPARAZIONE SOLO LEGGERMENTE PIÙ BREVE RISPETTO A QUELLI PIÙ GRANDI.
- LA QUANTITÀ IDEALE PER LA PREPARAZIONE DI PATATINE CROCCANTI È DI 500 G.
- NON PREPARARE NELL'APPARECCHIO CIBI MOLTO GRASSI.
- PER CUOCERE UNA TORTA/QUICHE O PER FRIGGERE ALIMENTI DELICATI O RIPIENI, COLLOCARE UNA TEGLIA O UNA PIROFILA NEL CONTENITORE.
- L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ANCHE PER RISCALDARE I CIBI. IMPOSTARE L'APPARECCHIO A 150 °C PER NON PIÙ 10 MINUTI E CONTROLLARE REGOLARMENTE PER EVITARE CHE I CIBI SI BRUCINO.
- LA TABELLA "MENÙ PREIMPOSTATO" È INDICATIVA, IL TEMPO E LA TEMPERATURA DI COTTURA DIPENDONO DAL TIPO DI ALIMENTO E DALLA SUA CONSISTENZA. PERTANTO, I VALORI PRE-IMPOSTATI SONO DA INTENDERSI SOLO COME RIFERIMENTO.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. RIMUOVERE I MATERIALI DI IMBALLAGGIO.
2. RIMUOVERE L'ADESIVO O LA FASSETTA DAL PRODOTTO.
3. PULIRE ACCURATAMENTE LA FRIGGITRICE CON ACQUA CALDA, DETERGENTE E UNA SPUGNA NON ABRASIVA.
4. PULIRE L'INTERNO E L'ESTERNO DEL PRODOTTO CON UN PANNO UMIDO.

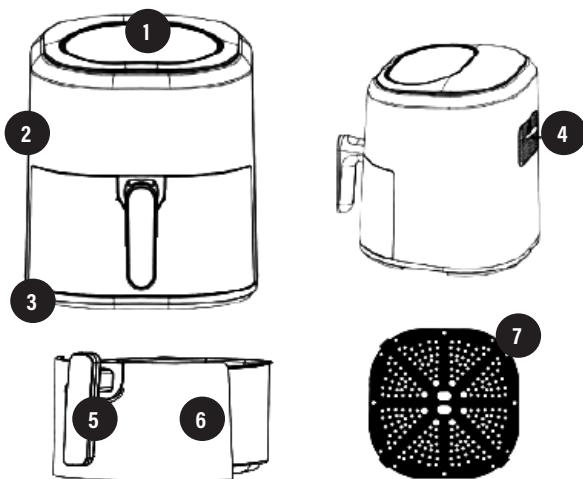
PRIMA DELL'USO

1. COLLOCARE IL PRODOTTO SU UNA SUPERFICIE SOLIDA, PIANA E RESISTENTE AL CALORE.
2. INSERIRE CORRETTAMENTE IL CESTELLO NELLA FRIGGITRICE AD ARIA.
3. NON VERSARE OLIO O ALTRI LIQUIDI NELLA FRIGGITRICE.

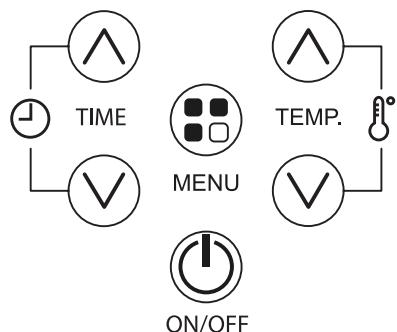
ATTENZIONE! PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO, SI RACCOMANDA LA PULIZIA DELLE PARTI DESTINATE AD ENTRARE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

PARTI DEL PRODOTTO

1. Pannello di controllo
2. Corpo principale
3. Base
4. Presa d'aria
5. Manico
6. Cestello
7. superficie di cottura



DESCRIZIONE DISPLAY TOUCH



Premere per 3 secondi

Pulsante di accensione/Spegnimento/Pausa

Pulsante di scelta dei 6 programmi preimpostati

Pulsante di diminuzione della temperatura

Pulsante di aumento della temperatura

Indicatore di impostazione della temperatura/Timer

Pulsante di incremento del timer

Pulsante di diminuzione del timer

UTILIZZO

Modalità standby:

Collegare la spina a una presa di corrente con messa a terra;



Tasto di accensione/Spegnimento/Pausa

- Dopo aver acceso il dispositivo, tenere premuto il tasto per 3 secondi per accedere alla selezione del menu.
- Dopo ogni selezione, premere nuovamente il tasto per avviare il programma.
- In modalità di cottura, è possibile premere il pulsante Accensione/Spegnimento/Pausa per

mettere in pausa la cottura. In modalità pausa è possibile modificare: **menu, timer e temperatura**.

- Al termine dell'utilizzo, tenere premuto per 3 secondi per spegnere il dispositivo.

Tasto Menu

Premendo questo tasto si passa da una modalità di cottura a quella successiva nell'ordine presente sul pannello luminoso. Una volta selezionata la modalità desiderata, premere il tasto Accensione/Spengimento/Pausa per avviare il funzionamento (nota bene: è possibile premere il tasto Accensione/Spengimento/Pausa per regolare la temperatura e l'ora solo dopo aver selezionato una modalità di funzionamento).

NOTA: Se il cestello non è in posizione (completamente inserito) la friggitrice va in blocco di sicurezza, il display rimane impostato ai valori di cottura scelti come anche il tasto del tipo di cottura scelto e del tasto Accensione/Spengimento/Pausa (2).

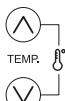


Tasti di regolazione del timer

Una volta selezionata la modalità di cottura con il dispositivo in pausa se si vuole cambiare il tempo di cottura, premere il tasto di aumento \wedge o diminuzione \vee fino a raggiungere il tempo di cottura desiderato.

- **Tasto \wedge** : aumenta il tempo di 1 minuto.
- **Tasto \vee** : diminuisce il tempo di 1 minuto.

Il timer è regolabile da **1 a 60 minuti**.



Tasti di regolazione della temperatura

Una volta selezionata la modalità di cottura con il dispositivo in pausa se si vuole cambiare la temperatura di cottura, premere il tasto di aumento \wedge o diminuzione della temperatura \vee fino a raggiungere quella desiderata.

- **Tasto \wedge** : aumenta la temperatura di 5°C.
- **Tasto \vee** : diminuisce la temperatura di 5°C.

La temperatura può essere impostata da **60°C a 200°C**.

Funzione memoria

Il dispositivo è dotato di funzione di memoria allo spegnimento per il cassetto

Fine cottura

Al termine della cottura, la friggitrice emetterà un segnale acustico a indicare che l'elemento riscaldante ha smesso di funzionare. Si noti che la ventola funzionerà ancora per 30 secondi per raffreddare il prodotto), dopodiché la friggitrice entrerà in modalità standby.

TABELLA MENÙ PREIMPOSTATO			
SIMBOLO	ALIMENTO	TEMPERATURA DI COTTURA PREIMPOSTATA	TEMPO DI COTTURA PREIMPOSTATO
	Patatine fritte e snack surgelati	200°C	15 min
	Gamberi	140°C	10 min
	Bistecca	180°C	10 min
	Pollo	200°C	20 min
	Crostata	180°C	10 min
	Patate fresche	200°C	30 min

PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di procedere con la pulizia, scollegare sempre la friggitrice ad aria dalla presa di corrente e lasciarla raffreddare completamente.

Rimuovere il cestello di cottura per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

L'apparecchio deve essere pulito immediatamente dopo ogni utilizzo.

PULIRE L'ESTERNO DELLA FRIGGITRICE

Pulire l'esterno della friggitrice con un panno morbido o una spugna leggermente inumiditi e asciugare con un panno.

PERICOLO! NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE O IMMERGERE IN LIQUIDI.

PULIRE IL CESTELLO E LA GRIGLIA DI COTTURA

Aggiungere acqua calda nel cestello di cottura della friggitrice, quindi aggiungere un po' di detersivo e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

Pulire l'interno del cestello e la griglia con acqua calda e una spugna non abrasiva. In caso

contrario, il rivestimento antiaderente verrà danneggiato

NOTA IMPORTANTE: NON USARE DETERGENTI CHIMICI, LANA D'ACCIAIO O DETERGENTI ABRASIVI PER LA PULIZIA.

PULIRE L'ELEMENTO RISCALDANTE

PULIRE CON UNA SPAZZOLA PER RIMUOVERE EVENTUALI RESIDUI DI CIBO.

CONSERVAZIONE

Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di riporlo o di avvolgere il cavo di alimentazione.

Verificare che non ci siano residui di cibo all'interno dell'apparecchio.

Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

Non riporre mai l'apparecchio quando è ancora bagnato.

Si consiglia di conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito e lontano da umidità e polvere.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	La spina non è stata inserita	Inserire la spina nella presa di corrente
	Il cestello di cottura non è stato inserito	Inserire correttamente il cestello di cottura
	Non sono stati selezionati il tempo e la temperatura di cottura	Impostare il tempo e la temperatura di cottura desiderati
	La protezione contro il surriscaldamento si è attivata	Spegnere l'apparecchio e aspettare il completo raffreddamento prima di riaccenderlo.
Il cibo non è ben cotto.	La quantità del cibo è eccessiva	Ridurre la quantità del cibo.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Impostare una temperatura più alta.
	Il tempo di cottura impostato è troppo breve.	Impostare un tempo di cottura più lungo
Il cibo non è cotto in modo uniforme.	Il cibo deve essere scosso a metà cottura.	Scuotere il cestello e controllarne la cottura
Gli snack non sono croccanti.	Sono stati utilizzati snack adatti per la cottura con friggitrice ad olio.	Usare snack da forno oppure spennellare un po' di olio sugli snack.
Il cestello di cottura non si inserisce correttamente nell'unità principale.	Troppo cibo nel cestello.	Non riempire troppo il recipiente.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo bianco e l'esterno dell'apparecchio è più caldo del solito.	Si stanno cuocendo cibi grassi.	Fenomeno normale che non influisce sull'apparecchio o sul risultato della cottura.
	Il cestello di cottura contiene grasso rimasto dalla precedente cottura.	Pulire il cestello dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche sono cotte in modo irregolare oppure non sono croccanti	I bastoncini di patate non sono stati risciacquati e asciugati correttamente prima della cottura	Sciacquare bene i bastoncini di patate per rimuovere l'amido e asciugare bene.
	I bastoncini di patate sono troppo grandi.	Tagliare i bastoncini in pezzi più piccoli.
	Olio insufficiente.	Aggiungere un po' di olio.
Il problema non si risolve.	Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato.	

RICETTARIO

PATATINE FRITTE

Ingredienti

- **Patate** 500 gr
- **Olio** 2 cucchiani
- **Sale** a piacere

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Immergere i bastoncini di patate in acqua salata per almeno 20 minuti e far bollire per 2 minuti, quindi asciugarle bene.
3. Condire bene gli stick di patate con l'olio.
4. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
5. Disporre uniformemente gli stick di patate sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Patate" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità degli ingredienti. Lasciar cuocere finché non saranno dorate.
6. Al termine della cottura, disporre le patatine in una ciotola, aggiungere sale a piacere e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, scuotere il cestello con le patatine a metà cottura.

ALETTE DI POLLO FRITTE

Ingredienti

- **Alette di pollo** 350 gr
- **Aglio** 2 spicchi
- **Olio** 2 cucchiani
- **Sale** 1 cucchiaino
- **Pepe** 1 cucchiaino

1. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
2. Condire le alette con olio, aglio, sale e pepe e lasciare marinare per almeno 20 minuti.
3. Disporre le alette di pollo in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Pollo" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità degli ingredienti finché le alette non diventeranno dorate.
4. Al termine della cottura, disporre le alette in una ciotola e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, girare le alette a metà cottura.

GAMBERI FRITTI

Ingredienti

- **Gamberi freschi 300 g**
- **Olio 1 cucchiaio**
- **Farina di semola q.b**
- **Sale a piacere**

1. Pulire i gamberi, lavarli e asciugarli bene.
2. Mettere i gamberi in una ciotola e condirli con olio e la farina di semola.
3. Preriscaldare la friggitrice a 200°C per 3 minuti.
4. Scuotere i gamberi dalla farina in eccesso e disporli in modo uniforme sulla griglia all'interno del cestello, inserire il cestello nell'apparecchio e impostare il programma "Gamberi" oppure impostare il tempo e la temperatura a seconda delle dimensioni e della quantità degli ingredienti finché questi non saranno ben dorati.
5. Al termine della cottura, disporre i gamberi in una ciotola, aggiungere il sale e servire.

SUGGERIMENTO: per un risultato migliore, scuotere il cestello a metà cottura.

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.

SICOSIGLIA 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 rispristino 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, 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 - sicurezzaprodotto@galileospa.com**

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!

- AN ELECTRICAL APPLIANCE IS NOT A TOY. USE IT AND STORE IT OUT OF THE REACH OF CHILDREN. THE PACKAGING COMPONENTS (ANY PLASTIC BAGS, CARTONS, ETC.) MUST BE KEPT OUT OF THE REACH OF CHILDREN.
- THIS APPLIANCE IS INTENDED TO BE USED BY CHILDREN FROM 8 YEARS OF AGE AND PERSONS WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, SUPERVISED OR INSTRUCTED BY ADULTS RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY, ARE ALLOWED TO USE THIS APPLIANCE. 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 ONLY AFTER BEING ASSURED THAT THEY UNDERSTAND THE DANGERS INVOLVED IN ITS USE. CLEANING AND MAINTENANCE INTENDED TO BE CARRIED OUT BY THE USER SHOULD NOT BE DONE BY CHILDREN WITHOUT SUPERVISION BY A RESPONSIBLE ADULT.
- CHILDREN MUST BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE DEVICE.

WARNING! HOT SURFACES **BURNS HAZARD**

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 VALUE TO THE "OFF" 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&BSLIKE.
- 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.

WARNING.

THIS IS AN AIR FRYER AND THEREFORE DOES NOT REQUIRE ANY ADDITIONAL OIL OR GREASE TO PERFORM FOOD FRYING. READ THIS INSTRUCTION BOOKLET CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE. KEEP IT FOR FUTURE REFERENCE.

IMPORTANT NOTE

- ALWAYS PREHEAT THE APPLIANCE FOR 3-5 MINUTES BEFORE STARTING THE COOKING PROCESS.
- DURING USE, YOU CAN ADJUST THE COOKING TIME AND TEMPERATURE AT ANY TIME: THEN THE COOKING CYCLE WILL RESTART FROM THE BEGINNING.
- IT MAY BE NECESSARY TO CHECK AND SHAKE SOME FOODS HALFWAY THROUGH THE COOKING TIME. SHAKING SMALL FOODS WILL OPTIMIZE THE END RESULT AND PREVENT UNEVEN COOKING. REMOVE THE BASKET FROM THE MAIN UNIT AND SHAKE IT LIGHTLY. RETURN THE BASKET TO THE MAIN UNIT TO CONTINUE THE COOKING PROCESS.
- BEFORE FIRST USE, IT IS RECOMMENDED TO WASH THE PARTS

INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD

CAUTION: THE BASKET CAN BE VERY HOT. PLEASE ALWAYS HOLD THE BASKET BY THE HANDLE.

- THE COOKING TIME IN THE AIR FRYER IS DIFFERENT FROM THAT IN A CONVENTIONAL OVEN.
- SMALLER FOOD PIECES AND SMALL QUANTITIES OF FOOD REQUIRE ONLY SLIGHTLY SHORTER PREPARATION TIME THAN LARGER FOODS.
- THE IDEAL AMOUNT FOR PREPARING CRISPY FRIES IS 500 G.
- DO NOT PREPARE VERY FATTY FOODS IN THE APPLIANCE.
- TO BAKE A CAKE/QUICHE OR TO FRY DELICATE OR FILLED FOODS, PLACE A BAKING PAN OR BAKING DISH IN THE CONTAINER.
- THE APPLIANCE CAN ALSO BE USED TO REHEAT FOODS. SET THE APPLIANCE TO 150°C FOR NO MORE THAN 10 MINUTES AND CHECK REGULARLY TO PREVENT FOOD FROM BURNING.
- THE TABLE "PRESET MENU" IS INDICATIVE, THE TIME AND THE COOKING TEMPERATURE DEPEND ON THE TYPE OF FOOD AND ITS TEXTURE. THEREFORE, THE PRESET VALUES ARE FOR REFERENCE ONLY.

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

BEFORE FIRST USE

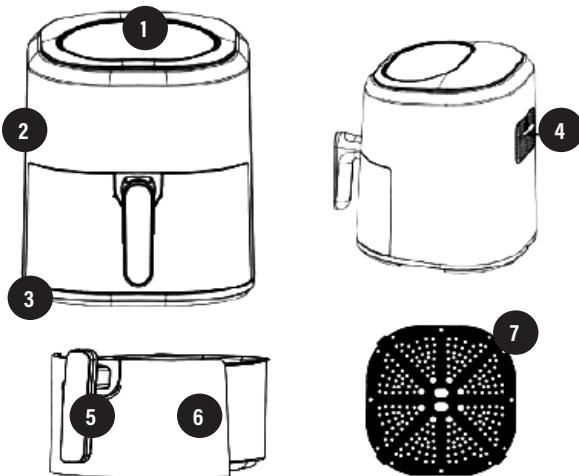
1. REMOVE PACKING MATERIALS.
2. REMOVE THE STICKER OR CLAMP FROM THE PRODUCT.
3. THOROUGHLY CLEAN THE FRYER WITH WARM WATER, DETERGENT AND A NONABRASIVE SPONGE.
4. CLEAN THE INSIDE AND OUTSIDE OF THE PRODUCT WITH A DAMP CLOTH.

BEFORE USE

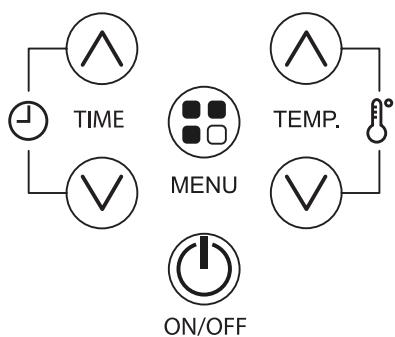
1. THE PRODUCT IS PLACED ON A SOLID, FLAT, HEAT-RESISTANT SURFACE.
2. INSERT THE BASKET CORRECTLY INTO THE AIR FRYER.
3. DO NOT POUR OIL OR OTHER LIQUIDS INTO THE FRYER.
4. BEFORE USE
5. PLACE THE PRODUCT ON A SOLID, FLAT, HEAT-RESISTANT SURFACE.
6. INSERT THE BASKET CORRECTLY INTO THE AIR FRYER.
7. DO NOT POUR OIL OR OTHER LIQUIDS INTO THE FRYER.

PRODUCT PARTS

1. Control Panel
2. Body
3. Base
4. Air outlet
5. Handle
6. Pan
7. Frying board



TOUCH DISPLAY DESCRIPTION



Premere per 3 secondi

ON/OFF On/Off/Pause button

MENU Button for selecting the 6 preset programs

TEMP. Temperature decrease button

TEMP. Temperature increase button

200°C Temperature setting indicator/Timer

TIME Timer increase button

TIME Timer decrease button

USAGE

Standby mode:

Connect the plug to a grounded power outlet.

Power/Off/Pause button

- After turning on the device, press and hold the button for 3 seconds to access the menu selection.
- After each selection, press the button again to start the program.
- In cooking mode, you can press the On/Off/Pause button to pause cooking. In pause mode, you can change: **menu, timer, and temperature**.

- When finished, press and hold for 3 seconds to turn off the device.

Menu button

By pressing this button switches from one cooking mode to the next in the order shown on the illuminated panel. Once the desired mode has been selected, press the On/Off/Pause button to start operation (please note: the On/Off/Pause button can only be pressed to adjust the temperature and time after a mode has been selected).

NOTE: If the basket is not in position (fully inserted), the fryer will activate its safety lock, the display will remain set to the selected cooking values, as will the selected cooking mode button and the Start/Pause button (2).



Timer adjustment buttons

Once you have selected the cooking mode with the device paused, if you want to change the cooking time, press the increase \wedge or decrease \vee button until you reach the desired cooking time.

- \wedge button: increase the timer by 1 minute.
- \vee button: decrease the timer by 1 minute.

The timer can be set from 1 to 60 minutes.



Temperature adjustment buttons

Once you have selected the cooking mode with the device on pause, if you want to change the cooking temperature, press the temperature increase \wedge or decrease \vee button until you reach the desired temperature.

- \wedge button: increase the temperature by 5°C.
- \vee button: decrease the temperature by 5°C

The temperature can be set from 60°C to 200°C.

Memory function

The device is equipped with a memory function for the drawer when switched off.

End of cooking

When the cooking cycle is complete, the fryer will emit an acoustic signal to indicate that the heating element has stopped working. Note that the fan will continue to run for 30 seconds to cool the product, after which the fryer will enter standby mode.

SYMBOL	FOOD	PRESET COOKING TEMPERATURE	PRESET COOKINNG TIMER
	French fries and frozen snacks	200°C	15 min
	Shrimps	140°C	10 min
	Meat	180°C	10 min
	Chicken	200°C	20 min
	Tart	180°C	10 min
	Fresh potatoes	200°C	30 min

CLEANING AND MANTEINANCE

Before cleaning, always unplug the air fryer from the power outlet and allow it to cool completely. Remove the cooking basket to allow the appliance to cool more quickly. The appliance should be cleaned immediately after each use.

CLEAN THE OUTSIDE OF THE FRYER

Wipe the outside of the fryer with a slightly dampened soft cloth or sponge and wipe dry with a cloth.

DANGER. DO NOT PUT IN DISHWASHER OR IMMERSE IN LIQUIDS.

IMPORTANT NOTE:

Do not use chemical cleaners, steel wool or abrasive cleaners for cleaning. Cleaning the heating element. Clean with a brush to remove any food residue.

CLEAN THE COOKING BASKET AND GRIDDLE.

Add hot water to the fryer's cooking basket, then add a little detergent and let it soak for about 10 minutes.

Clean the inside of the basket and grill with hot water and a nonabrasive sponge. Failure to do so will damage the nonstick coating.

IMPORTANT NOTE:

Do not use chemical cleaners, steel wool or abrasive cleaners for cleaning.

Cleaning the heating element.

Clean with a brush to remove any food residue.

STORAGE

Allow the appliance to cool completely before storing it or wrapping the power cord.

Check that there is no food residue inside the appliance.

Make sure all parts are clean and dry before storing the air fryer..

Never store the appliance while it is still wet.

It is recommended to store the appliance in a dry, clean place away from moisture and dust.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The appliance is not working	The plug is not inserted	Insert the plug in the power socket
	The cooking basket is not inserted	Insert the cooking basket correctly
	The cooking time and temperature have not been selected	Set the desired cooking time and temperature
	The overheating protection has tripped	Turn the appliance off and wait for it to fully cool before turning it on again.
The food is not well cooked.	There is an excessive amount of food.	Reduce the amount of food.
	The set temperature is too low.	Set a higher temperature.
	The set cooking time is too short.	Set a longer cooking time.
The food is not evenly cooked.	The food needs to be shaken halfway through cooking.	Shake the food and check the done-ness.
Snacks are not crispy.	Snacks intended for cooking in an oil fryer have been used.	Use oven snacks or brush some oil over the snacks.
The cooking basket does not fit properly in the main unit.	Too much food in the basket.	Do not overfill the container.
White smoke is emitted and the outside of the appliance is hotter than usual.	Fatty food is being cooked.	This is a normal phenomenon that does not affect the appliance or the cooking result.
	The cooking basket contains fat residue from previous cooking.	Clean the basket after each use.
The fresh potatoes are unevenly cooked or are not crispy.	The potato sticks were not properly rinsed and dried before cooking.	Rinse the potato sticks well to remove any starch and dry them well.
	The potato sticks are too big.	Cut the sticks into smaller pieces.
	Not enough oil.	Add some oil.
The problem is not solved.	Contact an authorised service centre.	

RECIPES

FRENCH FRIES

Ingredients

- **Potatoes** 500 g
- **Oil** 2 teaspoons
- **Salt** to taste

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in salted water for at least 20 minutes and boil for 2 minutes, then dry them well.
3. Dress well the potato sticks with oil.
4. Preheat the air fryer to 200°C for 3 minutes.
5. Arrange the potato sticks evenly on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance and set the "Potatoes" program or set the time and temperature according to the size and quantity of the ingredients. Let them cook until they are golden brown.
6. After the baking is completed, arrange the fries in a bowl, add salt to taste and serve.

TIP: For best results, shake the basket with the chips halfway through cooking.

FRIED CHICKEN WINGS

Ingredients

- **Chicken wings** 350 g
- **Garlic** 2 cloves
- **Oil** 2 teaspoons
- **Salt** 1 teaspoon
- **Pepper** 1 teaspoon

1. Preheat the fryer to 200°C for 3 minutes.
2. Season the wings with oil, garlic, salt, and pepper and let marinate for at least 20 minutes.
3. Arrange the chicken wings evenly on the grill inside the basket, insert the basket into the appliance and set the "Chicken" program or set the time and temperature according to the size and amount of ingredients until the wings turn golden brown.
4. When cooking is completed, arrange the wings in a bowl and serve.

TIP: For best results, turn the wings halfway through cooking.

FRIED SHRIMPS

Ingredients

- **Fresh shrimps** 300 g
- **Oil** 1 tablespoon
- **Semolina flour** to taste
- **Salt** to taste

1. Clean the shrimps, wash and dry them well.
2. Put the shrimps in a bowl and season them with oil and the semolina flour.
3. Preheat the fryer to 200°C for 3 minutes.
4. Shake the shrimps out of the exceeding flour and arrange them evenly on the grill inside the basket, place the basket in the appliance and set the program "Shrimps" or set the time and temperature according to the size and quantity of the ingredients until the shrimps are well browned.
5. When the cooking is finished, arrange the shrimps in a bowl, add salt and serve.

TIP: For best results, shake the basket halfway through cooking.

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 - sicurezzaprodotto@galileospa.com**



Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.
Le immagini sono puramente indicative e soggette a variazioni.
Tutti i diritti riservati