

MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN USO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT

Kooper®



Friggitrice ad Aria

5927494-5927496

POTENZA MASSIMA ASSORBITA 1500 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.

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'OBLIGO 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!



ATTENZIONE: SUPERFICE CALDA!

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.
- ALCUNE PARTI DELL'APPARECCHIO RAGGIUNGONO TEMPERATURE ELEVATE DURANTE IL FUNZIONAMENTO. NON TOCCARE LE SUPERFICI CALDE E LA PARTE INTERNA DEL PRODOTTO DURANTE IL FUNZIONAMENTO. PERICOLO DI USTIONI!
- 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 È IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE OGGETTI ACUMINATI PER RIMUOVERE EVENTUALI CORPI ESTRANEI..
- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSER EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI.
- NON UTILIZZARE ALCUN TEMPORIZZATORE O SISTEMA DI COMANDO A DISTANZA 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.

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 TAGLIANTI; 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.

- AL FINE DI EVITARE SURRISCALDAMENTI DELL'APPARECCHIO, NON COPRIRE IN NESSUN CASO LE APERTURE DI INGRESSO E USCITA DELL'ARIA.

- NON POGGIARE NULLA SOPRA L'APPARECCHIO!

- NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO PER SCOPI DIVERSI DA QUELLI PREVISTI!

- 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 PANNELLO DI CONTROLLO IN MODALITÀ "OFF", 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.

- L'APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO E INTERNO. NON IMMERGERE IN ACQUA O LAVARE SOTTO ACQUA CORRENTE IL CORPO PRINCIPALE DELL'APPARECCHIO

- NON IMMERGERE IN ACQUA O LAVARE SOTTO ACQUA CORRENTE IL CORPO PRINCIPALE DELL'APPARECCHIO.

- POSIZIONARE GLI ALIMENTI NEL VANO COTTURA PRIMA DELL'ACCENSIONE PER EVITARE DI TOCCARE L'ELEMENTO RISCALDANTE.

PERICOLO INCENDIO

- NON UTILIZZARE OLIO ALL'INTERNO DEL VANO COTTURA!

ATTENZIONE

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO A VUOTO

NON USARE UTENSILI METALLICI O ABRASIVI SUL RIVESTIMENTO

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO SE IL RIVESTIMENTO È VISIBILMENTE DANNEGGIATO

PULIRE CON SPUGNE NON ABRASIVE

ATTENZIONE!

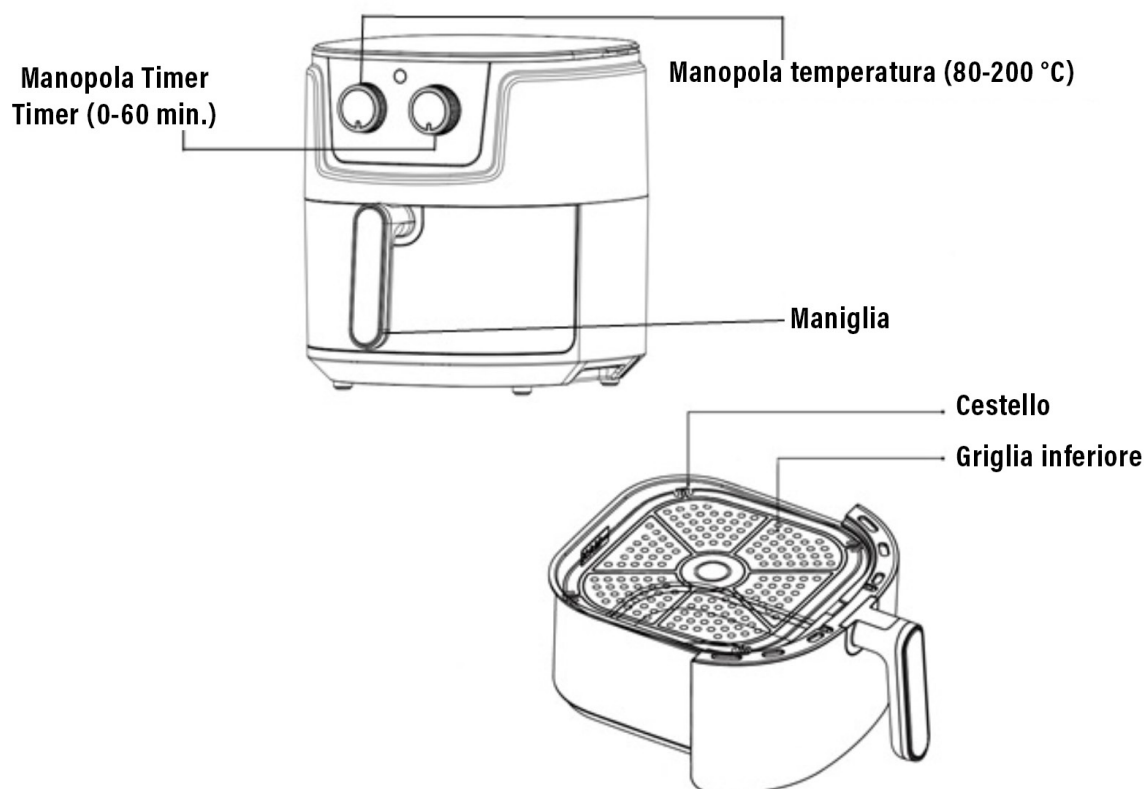
QUESTO APPARECCHIO NON NECESSITA DI ALCUN OLIO O GRASSO AGGIUNTIVO PER ESEGUIRE LA COTTURA DEL CIBO.

AVVERTENZE:

■ 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.

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

PARTI DEL PRODOTTO



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere completamente l'imballo
2. Rimuovere eventuali adesivi o etichette presenti sull'apparecchio.
3. Pulire accuratamente il cestello e il contenitore con acqua calda, un detergente per piatti e una spugna non abrasiva.
4. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Attenzione! Questa è una friggitrice senza olio che funziona ad aria calda. Non riempire direttamente il contenitore con olio o grassi di frittura.

Attenzione: durante il primo riscaldamento, la friggitrice ad aria potrebbe emettere una leggera quantità di fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale per molti apparecchi dotati di elementi riscaldanti e non compromette la sicurezza dell'apparecchio.

PREPARAZIONE ALL'USO

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale piana e stabile. Non posizionare l'apparecchio su superfici non resistenti al calore.
2. Inserire la griglia all'interno del cestello. Non riempire il cestello con olio o altri liquidi. Non appoggiare alcun oggetto sopra l'apparecchio, poiché il flusso d'aria verrebbe ostacolato e ciò comprometterebbe il risultato della cottura ad aria calda.

SPEGNIMENTO AUTOMATICO

L'apparecchio è dotato di timer, quando il timer arriva a 0, l'apparecchio emette un segnale acustico e si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino a 0.

MODALITÀ DI UTILIZZO

La friggitrice senza olio consente di preparare un'ampia varietà di ingredienti.

1. Collegare la spina di alimentazione a una presa di corrente con messa a terra;
2. Estrarre con cautela il cestello dalla friggitrice ad aria;
3. Inserire gli ingredienti nel cestello;
4. Reinserire il cestello nella friggitrice ad aria.

Attenzione! non toccare il cestello durante o subito dopo l'utilizzo, poiché diventa molto caldo. Afferrare il cestello esclusivamente dall'impugnatura.

5. Impostare il tempo di cottura appropriato in base agli alimenti da preparare (fare riferimento alla sezione "Impostazioni").

Nota: Alcuni ingredienti richiedono di essere agitati a metà cottura. Per effettuare questa operazione, estrarre il cestello afferrandolo dall'impugnatura e scuoterlo delicatamente, quindi reinserirlo nell'apparecchio.

Suggerimento: Impostando il timer su metà del tempo di preparazione, un segnale acustico avviserà quando è necessario agitare gli ingredienti. Dopo l'operazione, sarà necessario impostare nuovamente il timer per il tempo di cottura rimanente.

6. Al segnale acustico del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il cestello dall'apparecchio.

Nota: L'apparecchio può essere spento anche manualmente impostando il timer su "0".

7. Verificare il grado di cottura degli ingredienti. Se non risultano ancora pronti, reinserire il cestello e impostare un tempo di cottura aggiuntivo di alcuni minuti.

8. Per rimuovere gli alimenti, estrarre il cestello dalla friggitrice ad aria e posizionarlo su una superficie resistente al calore.

Attenzione! Non capovolgere il cestello con il contenitore ancora inserito, poiché l'eventuale olio in eccesso raccolto sul fondo potrebbe fuoriuscire e venire a contatto con gli alimenti. In base al tipo di ingredienti utilizzati, dal contenitore potrebbe fuoriuscire vapore caldo.

9. Trasferire gli ingredienti dal cestello in una ciotola o su un piatto idoneo.

10. Una volta terminata una porzione, la friggitrice ad aria è immediatamente pronta per la preparazione di un'altra.

IMPOSTAZIONI

La figura 2 fornisce un riferimento per la selezione delle impostazioni di base in funzione degli ingredienti.

Nota

Le impostazioni riportate sono indicative. Le caratteristiche degli ingredienti possono variare in base a origine, dimensione, forma e marca; pertanto non è possibile garantire risultati ottimali in ogni situazione.

La tecnologia ad aria calda consente un rapido riscaldamento dell'aria all'interno dell'apparecchio. L'estrazione temporanea del cestello durante la cottura ad aria influisce solo in misura minima sul processo di preparazione. Per impostare tempo e temperatura, fare riferimento alla figura 2.

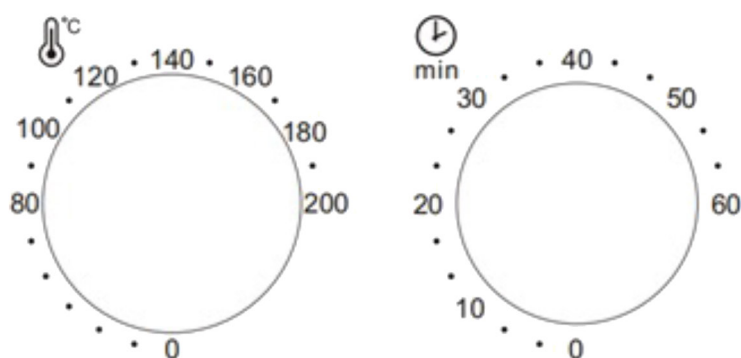
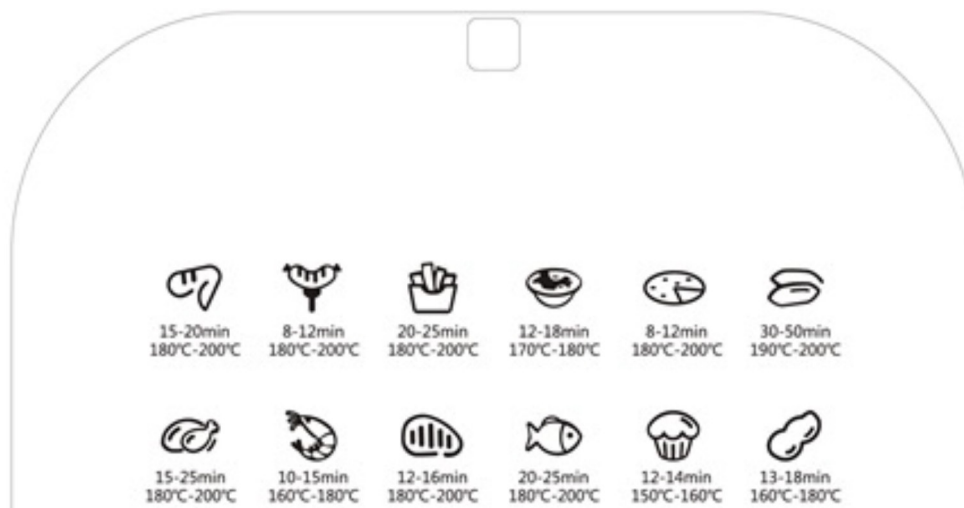


Fig.2

Programma	<i>Alette di pollo</i>	<i>Salsiccia</i>	<i>Patatine fritte</i>	<i>Crostata</i>	<i>Pizza</i>	<i>Patate arrosto</i>	<i>Cosce di pollo</i>	<i>Gamberi</i>	<i>Bistecca</i>	<i>Pesce</i>	<i>Torta</i>	<i>Frutta secca</i>
Temperatura consigliata	180°C-200°C	180°C-200°C	180°C-200°C	170°C-180°C	180°C-200°C	190°C-200°C	180°C-200°C	160°C-180°C	180°C-200°C	180°C-200°C	150°C-160°C	160°C-180°C
Tempo consigliato	15-20 min	8-12 min	20-25 min	12-18 min	8-12 min	30-50 Min	15-25 min	10-15 min	12-16 min	20-25 min	12-14 min	13-18 min

SUGGERIMENTI

- Gli ingredienti di dimensioni ridotte richiedono tempi di cottura più brevi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di preparazione leggermente più lungo, mentre una quantità minore richiede un tempo inferiore.
- Agitare gli ingredienti di piccole dimensioni a metà del tempo di preparazione migliora il risultato finale e contribuisce a una cottura più uniforme.
- Per ottenere un risultato più croccante con le patate fresche, aggiungere una piccola quantità di olio e cuocere gli ingredienti nella friggitrice ad aria entro pochi minuti dall'aggiunta.
- Non preparare ingredienti estremamente grassi, come le salsicce, nella friggitrice ad aria.
- Anche gli snack normalmente preparati in forno possono essere cucinati nella friggitrice ad aria.
- Per ottenere patatine fritte croccanti, la quantità consigliata è di 500 g.

- Per la preparazione rapida di snack ripieni, utilizzare impasti pronti. Gli impasti pronti richiedono inoltre tempi di preparazione inferiori rispetto a quelli fatti in casa.
- Per la cottura di torte, quiche o ingredienti delicati o ripieni, inserire uno stampo da forno o una pirofila idonea all'interno del cestello.
- La friggitrice ad aria può essere utilizzata anche per riscaldare gli alimenti. Per il riscaldamento, impostare una temperatura di 150 °C per un massimo di 10 minuti.
- Si consiglia di impostare inizialmente metà del tempo di cottura e di girare l'alimento durante la preparazione, al fine di migliorare il risultato finale.

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Non utilizzare utensili da cucina in metallo né materiali di pulizia abrasivi per la pulizia, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare la spina di alimentazione dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: Rimuovere il cestello per consentire alla friggitrice ad aria di raffreddarsi più rapidamente.

2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

3. Pulire la griglia inferiore e il cestello con acqua calda, un detergente per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un detergente sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco. Il cestello è lavabile in lavastoviglie.

Suggerimento: Se lo sporco è aderente al cestello o al fondo del contenitore, riempire il contenitore con acqua calda e un po' di detergente per piatti. Inserire il cestello nel contenitore e lasciare in ammollo per circa 10 minuti.

4. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.

RIPONIMENTO

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.

2. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato correttamente alla corrente	Inserire la spina di alimentazione in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Impostare la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato per accendere l'apparecchio.
Gli ingredienti cotti nella friggitrice ad aria non sono cotti a sufficienza.	La quantità di ingredienti nel cestello è eccessiva	Inserire nel cestello quantità minori di ingredienti. Le porzioni più piccole vengono cotte in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa	Impostare la manopola della temperatura sul valore desiderato.
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Impostare il timer sul tempo di preparazione desiderato.
Gli alimenti non si cuociono in modo uniforme	Alcuni tipi di ingredienti devono essere girati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti che si trovano sovrapposti (ad es. le patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.
Gli alimenti non sono croccanti a fine cottura	Si sta cuocendo un tipo di snack destinato alla preparazione in una friggitrice tradizionale a immersione	Utilizzare snack da forno oppure spennellarli leggermente con olio per ottenere un risultato più croccante
Il contenitore non si inserisce correttamente nell'apparecchio.	Ci sono troppi ingredienti nel cestello	Non riempire il cestello oltre l'indicatore MAX
	La griglia non è inserita correttamente nel fondo del cestello	Spingere la griglia verso il basso all'interno del contenitore fino a quando non si sente un clic
Esce fumo bianco dall'apparecchio	Si stanno preparando ingredienti particolarmente grassi	Quando si preparano alimenti particolarmente grassi, una grande quantità di olio può raccogliersi nel contenitore. L'olio può generare fumo bianco e il contenitore può riscaldarsi più del normale. Questo fenomeno non compromette il normale funzionamento dell'apparecchio né il risultato finale.
	Nel cestello sono presenti residui di grasso	Il fumo bianco è causato dal riscaldamento del grasso presente nel contenitore. Assicurarsi di pulire accuratamente il contenitore dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche risultano cotte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non è stato utilizzato il tipo di patate corrette.	Utilizzare patate fresche e assicurarsi che rimangano sode durante la cottura.
	I bastoncini di patate non sono stati risciacquati correttamente prima della frittura	Risciacquare accuratamente i bastoncini di patate per rimuovere l'amido dalla superficie.
Le patatine fresche non risultano croccanti una volta estratte dalla friggitrice ad aria	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicurarsi di asciugare accuratamente i bastoncini di patate prima di aggiungere l'olio
		Tagliare i bastoncini di patate più piccoli per ottenere un risultato più croccante
		Aggiungere un po' di olio per maggiore croccantezza

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, 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 prodotto@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!

- 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.

BURN HAZARD!



WARNING: HOT SURFACE!

BEFORE REPLACING ACCESSORIES, SWITCH OFF THE APPLIANCE AND UNPLUG IT!

DO NOT INSERT THE APPLIANCE PLUG INTO THE SOCKET BEFORE INSTALLING ALL THE NECESSARY ACCESSORIES.

GENERAL SAFETY WARNINGS

- EXERCISE EXTREME CAUTION WHEN USING THE APPLIANCE IN THE PRESENCE OF CHILDREN.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHILE IT IS IN OPERATION.
- SOME PARTS OF THE APPLIANCE REACH HIGH TEMPERATURES DURING OPERATION. DO NOT TOUCH HOT SURFACES OR THE INTERNAL PART OF THE PRODUCT WHILE IT IS OPERATING. RISK OF BURNS!
- UNPLUG THE APPLIANCE WHEN NOT IN USE AND ALLOW IT TO COOL BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OPERATIONS.
- DUE TO THE HIGH TEMPERATURES REACHED, DO NOT USE THE APPLIANCE NEAR FLAMMABLE MATERIALS OR FABRICS.
- DO NOT ATTEMPT ANY CLEANING WHILE THE APPLIANCE IS OPERATING. DO NOT USE SHARP OBJECTS TO REMOVE ANY FOREIGN BODIES.
- CLEANING OPERATIONS MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNSUPERVISED CHILDREN.
- DO NOT USE ANY TIMER OR REMOTE CONTROL SYSTEM TO OPERATE THE APPLIANCE.
- DO NOT USE THE APPLIANCE OUTDOORS.
- DO NOT LET THE POWER CORD HANG OVER THE EDGE OF A TABLE OR

WORK SURFACE AND PREVENT IT FROM COMING INTO CONTACT WITH HOT SURFACES.

- DO NOT PLACE THE APPLIANCE ON OR NEAR HOT GAS OR ELECTRIC BURNERS OR HEATED OVENS.

ELECTRIC SHOCK HAZARD!

- THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE EXCLUSIVELY ON ALTERNATING CURRENT. BEFORE USING IT, MAKE SURE THAT THE MAINS VOLTAGE CORRESPONDS TO THAT INDICATED ON THE RATING PLATE.
- CONNECT THE APPLIANCE ONLY TO POWER OUTLETS WITH A MINIMUM CAPACITY OF 10 AMPS.
- DO NOT PULL OR TUG THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF TO UNPLUG IT FROM THE OUTLET.
- FULLY UNWIND THE POWER CORD BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.
- USE AN EXTENSION CORD ONLY IF IT IS IN PERFECT CONDITION.
- NEVER ALLOW THE POWER CORD TO RUN OVER SHARP EDGES; AVOID CRUSHING IT.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO WEATHER CONDITIONS (RAIN, FROST, SUN, ETC.).

NEVER USE THE APPLIANCE:

- WITH WET OR DAMP HANDS;
- IF IT HAS FALLEN AND SHOWS VISIBLE DAMAGE OR MALFUNCTIONS;
- IF THE PLUG OR POWER CORD IS DEFECTIVE;
- IN DAMP ENVIRONMENTS OR AREAS SATURATED WITH GAS.
- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHING, ETC.

- TO PREVENT OVERHEATING, NEVER COVER THE AIR INTAKE AND OUTLET OPENINGS.
- DO NOT PLACE ANYTHING ON TOP OF THE APPLIANCE.
- DO NOT USE THE APPLIANCE FOR PURPOSES OTHER THAN THOSE INTENDED.
- PLACE THE APPLIANCE ONLY ON STABLE, HORIZONTAL SURFACES, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUBS, SINKS, ETC.
- DO NOT ALLOW WATER OR OTHER LIQUIDS TO ENTER THE APPLIANCE TO AVOID ELECTRIC SHOCK.
- IF THE APPLIANCE GETS WET OR COMES INTO CONTACT WITH WATER, DO NOT USE IT AND HAVE IT CHECKED BY A SPECIALIZED SERVICE CENTER.
- ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS.
- TO SWITCH OFF THE APPLIANCE, SET THE CONTROL PANEL TO "OFF", THEN UNPLUG IT BY PULLING THE PLUG, NOT THE CORD.
- ANY REPAIRS MUST BE CARRIED OUT ONLY BY A QUALIFIED TECHNICIAN. ATTEMPTING TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.
- IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER, ITS SERVICE AGENT, OR A SIMILARLY QUALIFIED PERSON TO PREVENT ANY RISK.
- AN APPLIANCE THAT IS NO LONGER USABLE MUST BE MADE INOPERATIVE BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE DISPOSAL.
- CLEAN THE APPLIANCE USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.

- THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR DOMESTIC INDOOR USE ONLY. DO NOT IMMERSE THE MAIN BODY OF THE APPLIANCE IN WATER OR WASH IT UNDER RUNNING WATER.
- DO NOT IMMERSE THE MAIN BODY OF THE APPLIANCE IN WATER OR WASH IT UNDER RUNNING WATER.
- PLACE FOOD IN THE COOKING COMPARTMENT BEFORE SWITCHING ON THE APPLIANCE TO AVOID TOUCHING THE HEATING ELEMENT.

FIRE HAZARD

DO NOT USE OIL INSIDE THE COOKING COMPARTMENT!

WARNINGS

DO NOT OPERATE THE APPLIANCE EMPTY.

DO NOT USE METAL OR ABRASIVE UTENSILS ON THE COATING.

DO NOT USE THE APPLIANCE IF THE COATING IS VISIBLY DAMAGED.

CLEAN ONLY WITH NON-ABRASIVE SPONGES.

WARNING!

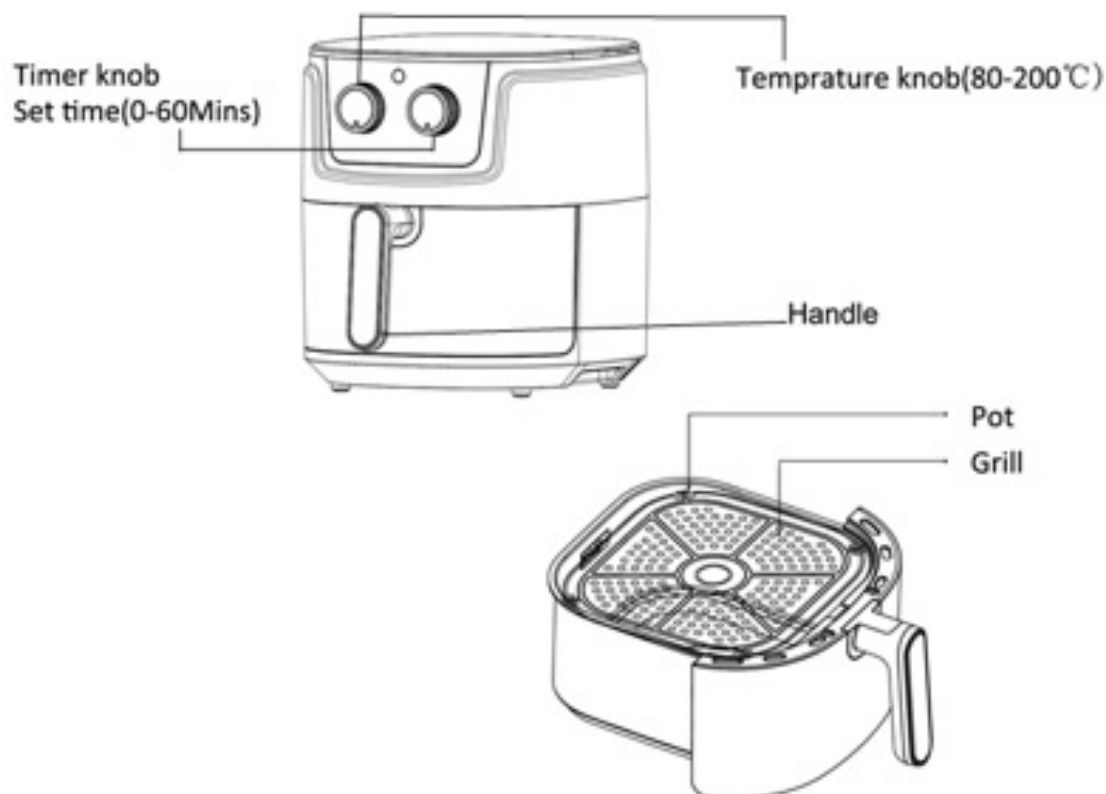
THIS APPLIANCE DOES NOT REQUIRE ANY OIL OR ADDED FAT TO COOK FOOD.

WARNINGS

■ THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR USE IN HOUSEHOLD AND SIMILAR APPLICATIONS SUCH AS: STAFF KITCHEN AREAS IN SHOPS, OFFICES, AND OTHER PROFESSIONAL ENVIRONMENTS; FARMHOUSES; BY CLIENTS IN HOTELS, MOTELS, AND OTHER RESIDENTIAL-TYPE ENVIRONMENTS; BED AND BREAKFAST ESTABLISHMENTS.

■ ATTENTION! BEFORE FIRST USE, IT IS RECOMMENDED TO CLEAN ALL PARTS INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD.

PARTS LIST



BEFORE FIRST USE

1. Remove all packaging materials completely.
2. Remove any stickers or labels from the appliance.
3. Thoroughly clean the pot with hot water, dishwashing detergent and a non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the appliance with a damp cloth.

Caution! This is an oil-free fryer that operates using hot air. Do not pour oil or frying fats directly into the pot.

Caution! During the first heating cycle, the air fryer may emit a small amount of smoke or a slight odor. This is normal for many appliances with heating elements and does not affect the safety of the appliance.

PREPARATION FOR USE

1. Place the appliance on a flat, level and stable surface. Do not place the appliance on surfaces that are not heat-resistant.
2. Insert the grill into the pot. Do not fill the basket with oil or other liquids. Do not place any objects on top of the appliance, as this would obstruct the airflow and negatively affect hot air cooking results.

AUTOMATIC SHUT-OFF

The appliance is equipped with a timer. When the timer reaches 0, the appliance emits an audible signal and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob counterclockwise to 0.

OPERATING INSTRUCTIONS

The oil-free air fryer allows you to prepare a wide variety of ingredients.

1. Connect the power plug to a properly grounded wall outlet.
2. Carefully pull the pot out of the air fryer.
3. Place the ingredients into the pot.
4. Insert the pot back into the air fryer.

Caution! Do not touch the pot during or immediately after use, as it becomes very hot. Always hold the pot by the handle only.

5. Set the appropriate cooking time according to the food being prepared (refer to the "Settings" section).

Note: Some ingredients require shaking halfway through the cooking process. To do this, pull out the pot by the handle, gently shake it, and then reinsert into the appliance.

Tips: By setting the timer to half of the cooking time, an audible signal will indicate when the ingredients need to be shaken. After shaking, reset the timer for the remaining cooking time.

6. When the timer sounds, the set cooking time has ended. Remove the pot from the appliance.

Note: the appliance can also be switched off manually by setting the timer to 0.

7. Check if the ingredients are done. If they are not yet cooked, reinsert the pot and set an additional cooking time of a few minutes.

8. To remove the food, take the pot out of the air fryer and place it on a heat-resistant surface.

Caution! Do not turn the pot upside down while the container is still attached, as any excess oil collected at the bottom may leak out and come into contact with the food. Depending on the type of ingredients used, hot steam may be released from the container.

9. Transfer the ingredients from the pot into a suitable bowl or onto a plate.

10. Once a portion is done, the air fryer is immediately ready to prepare another one.

SETTINGS

Fig. 2 provides a reference for selecting the basic settings according to the type of ingredients

Note

The settings shown are indicative only. Ingredients characteristics may vary depending on origin, size, shape and brand; therefore, optimal results cannot be guaranteed in all situations.

Hot air technology allows the air inside the appliance to heat up rapidly. Temporarily removing the pot during hot air cooking has only a minimal effect on the cooking process.

To set the time and temperature, refer to Figure 2.

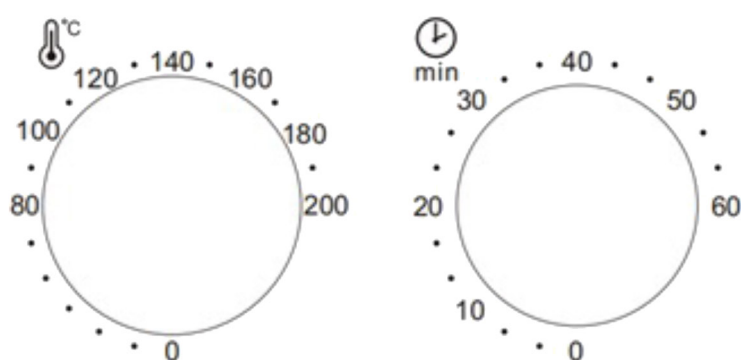
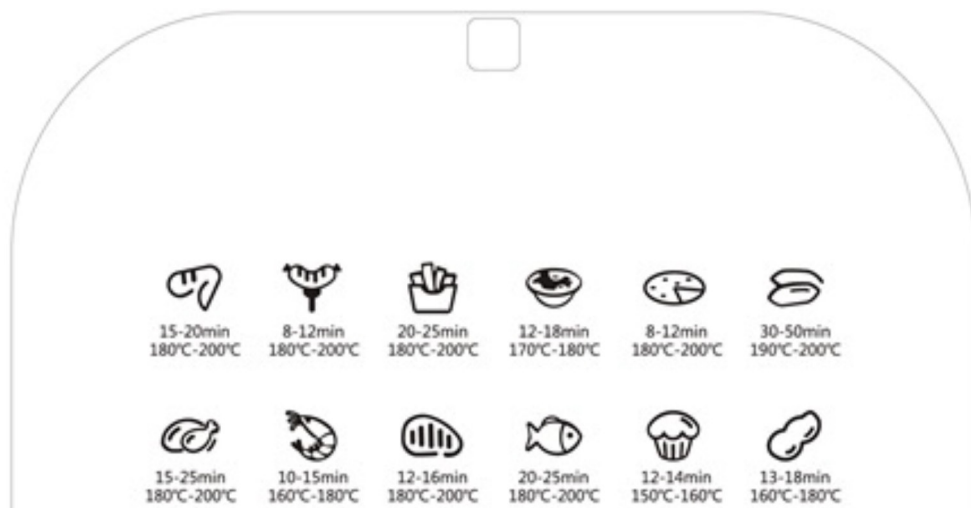


Fig.2

Program	<i>Chicken wings</i>	<i>Sausages</i>	<i>French fries</i>	<i>Tart</i>	<i>Pizza</i>	<i>Potatoes</i>	<i>Chicken thighs</i>	<i>Prawns</i>	<i>Steak</i>	<i>Fish</i>	<i>Cake</i>	<i>Nuts</i>
Recommended temperature	180°C-200°C	180°C-200°C	180°C-200°C	170°C-180°C	180°C-200°C	190°C-200°C	180°C-200°C	180°C-200°C	160°C-180°C	180°C-200°C	150°C-160°C	160°C-180°C
Recommended cooking time	15-20 min	8-12 min	20-25 min	12-18 min	8-12 min	30-50 Min	15-25 min	10-15 min	12-16 min	20-25 min	12-14 min	13-18 min

HINTS:

- Smaller ingredients usually require shorter cooking times.
- Larger quantities of ingredients require slightly longer cooking times, while smaller quantities require less time.
- Shaking small ingredients halfway through the cooking time improves the final result and helps ensure more even cooking.
- For crispier results when using fresh potatoes, add a small amount of oil and cook the ingredients in the air fryer within a few minutes after adding the oil.
- Do not prepare extremely fatty ingredients. Such as sausages, in the air fryer.
- Snacks that are normally prepared in an oven can also be cooked in the air fryer.
- For crispy French fries, the recommended quantity is 500 g.

- For quick preparation of filled snacks, use ready-made dough. Ready-made dough also requires shorter preparation times than homemade dough.
- When baking cakes, quiches or delicate or filled ingredients, place a suitable baking pan or ovenproof dish inside the basket.
- The air fryer can also be used to reheat food. For reheating, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
- It is recommended to initially set half of the cooking time and turn the food during preparation to improve the final result.

CLEANING

Clean the appliance after each use.

Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials, as they may damage the non-sticking coating.

1. Unplug the power cord from the wall outlet and allow the appliance to cool down.

Note: remove the pot to allow the air fryer to cool more quickly.

2. Clean the outside of the appliance with a damp cloth.

3. Clean the lower grill and the pot with hot water, dishwashing detergent and a non-abrasive sponge. A degreasing detergent may be used to remove stubborn residue. The pot is dishwasher-safe

Hints: if dirt is stuck to the pot or the bottom of the container, fill the container with hot water and a small amount of dishwashing detergent. Insert the pot into the container and let it soak for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

STORAGE:

1. Unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool down.

2. Make sure that all parts are clean and dry.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	
The air fryer is not working	The appliance is not plugged into the power outlet.	Insert the power plug into a properly grounded wall outlet.
	The timer has not been set.	Set the timer knob to the desired cooking time to switch on the appliance.
The ingredients cooked in the air fryer are not cooked sufficiently.	The amount of ingredients in the basket is too large.	Place smaller quantities of ingredients in the basket. Smaller portions are cooked more evenly.
	The set temperature is too low.	Set the temperature knob to the desired setting.
	The cooking time is too short.	Set the timer to the desired cooking time.
The food is not cooked evenly	Some types of ingredients need to be turned halfway through the cooking time.	Ingredients that overlap (e.g. French fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
The food is not crispy at the end of cooking	You are cooking a type of snack intended for preparation in a traditional deep fryer.	Use oven-ready snacks or lightly brush them with oil to achieve a crispier result.
The container cannot be inserted properly into the appliance.	There are too many ingredients in the pot.	Do not fill the pot beyond the MAX indicator
	The grill is not inserted correctly into the bottom of the pot.	Push the grill down into the container until you hear a click.
White smoke is coming out of the appliance	You are preparing particularly greasy ingredients.	When preparing particularly greasy foods, a large amount of oil may collect in the container. The oil can produce white smoke and the container may become hotter than usual. This does not affect the normal operation of the appliance or the final cooking result.
	There are residues of grease in the pot.	White smoke is caused by grease heating up in the pot. Make sure to clean the pot thoroughly after each use.
Fresh fries are cooked unevenly in the air fryer.	You didn't use the correct type of potatoes	Use fresh potatoes and make sure they remain firm during cooking
	The potato sticks were not rinsed properly before cooking	Rinse the potato sticks thoroughly to remove starch from the surface.
Fresh fries are not crispy when they are removed from the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato sticks thoroughly before adding the oil.
		Cut the potato sticks into smaller pieces to achieve a crispier result.
		Add a small amount of oil for extra crispiness.

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**

Kooper[®]



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