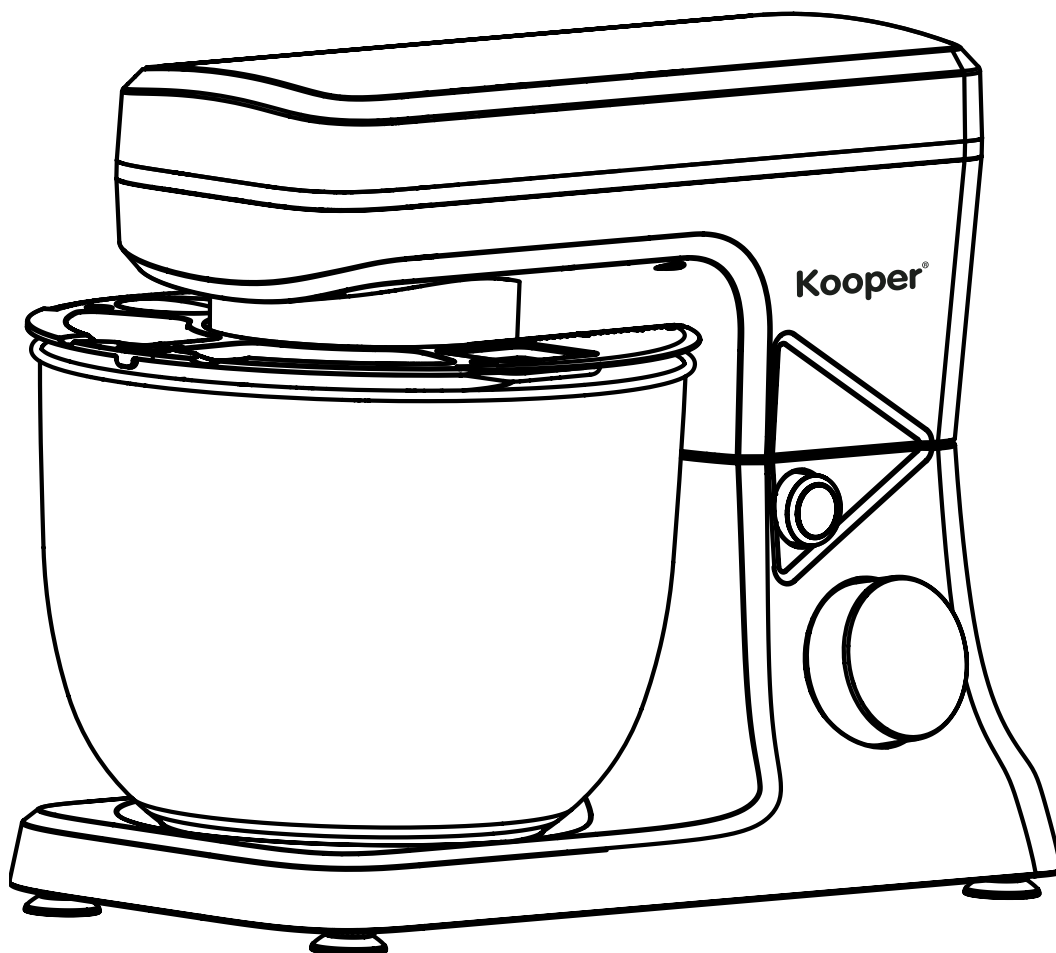


MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN USO CORRETTO E SICURO DELL'APPARECCHIO

IT **Kooper**[®]



Impastatrice Planetaria

5920759 - 5920760 - 5920761

5920762 - 5920763 - 5912427

5923138 - 5923139

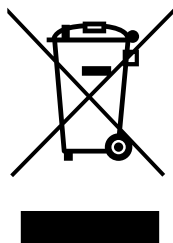


POTENZA MASSIMA ASSORBITA 1500 W 220 - 240 V ~ 50/60 Hz

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 (+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 NON DEVONO GIOCARE CON L'APPARECCHIO. 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 LESIONI!

- PRESTARE MASSIMA ATTENZIONE NEL CASO IN CUI SI UTILIZZI L'APPARECCHIO IN PRESENZA DI BAMBINI.
- QUANDO L'APPARECCHIO E' IN FUNZIONE CONTROLLARLO COSTANTEMENTE E NON LASCIARLO MAI INCUSTODITO.
- PER EVITARE LESIONI TENERE LONTANI VESTITI E ALTRI OGGETTI.
- 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.
- NON TOCCARE MAI LE PARTI IN MOVIMENTO DELL'APPARECCHIO ED ATTENDERE SEMPRE L'ARRESTO.
- TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON E' UTILIZZATO.
- NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO E' IN FUNZIONE.
- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSERE EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI
- TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA QUANDO L'APPARECCHIO NON È UTILIZZATO E LASCIARE RAFFREDDARE L'APPARECCHIO PRIMA DI EFFETTUARE LA PULIZIA
- NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE. NON UTILIZZARE OGGETTI ACUMINATI PER RIMUOVERE EVENTUALI CORPI ESTRANEI
- LE OPERAZIONI DI PULIZIA NON DEVONO ESSER EFFETTUATE DA BAMBINI NON SORVEGLIATI

PERICOLO SCOSSA ELETTRICA!

- QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO PER FUNZIONARE UNICAMENTE A CORRENTE ALTERNATA. PRIMA DI METTERLO IN FUNZIONE ASSICURARSI CHE LA TENSIONE DI RETE CORRISPONDA A QUELLA INDICATA SULLA TARGHETTA DATI.
- COLLEGARE L'APPARECCHIO SOLO A PRESE DI CORRENTE AVENTI PORTATA MINIMA 10 AMPERE.
- NON TIRATE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE O L'APPARECCHIO STESSO PER TOGLIERE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
- SVOLGERE COMPLETAMENTE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA PRIMA DI METTERE IN FUNZIONE L'APPARECCHIO.
- NON LASCIARE MAI SCORRERE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE SU SPIGOLI TAGLIENTI; EVITARE DI SCHIACCIARLO.
- NON LASCIARE L'APPARECCHIO ESPOSTO AD AGENTI ATMOSFERICI (PIOGGIA, GELO, SOLE, ECC.).
- NON UTILIZZARE MAI L'APPARECCHIO:
 - CON LE MANI BAGNATE O UMIDE;
 - SE È CADUTO E PRESENTA EVIDENTI ROTTURE O ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO;
 - SE LA SPINA O IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA È DIFETTOSO;
 - 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.
- 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.

- LE EVENTUALI RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLO DA UN TECNICO SPECIALIZZATO.

RIPARARE DA SÉ L'APPARECCHIO PUÒ ESSERE ESTREMAMENTE PERICOLOSO.

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

- PULIRE L'APPARECCHIO UTILIZZANDO UN PANNO UMIDO. NON USARE SOLVENTI O DETERSIVI ABRASIVI.

- L'APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO.

- NON USARE QUESTO APPARECCHIO VICINO ALL'ACQUA

- PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE MANI DURANTE LE OPERAZIONI DI MONTAGGIO DEI VARI ACCESSORI E DELLA CIOTOLA

- SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DAL COSTRUTTORE O DAL SUO SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA O COMUNQUE DA UNA PERSONA CON QUALIFICA SIMILARE, IN MODO DA PREVENIRE OGNI RISCHIO

- QUESTO APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO E IN NEGOZI, UFFICI E ALTRI LUOGHI DI LAVORO SIMILARI;

- IN AZIENDE AGRICOLE O SIMILARI;

- DA CLIENTI DI ALBERGHI, MOTEL E ALTRI AMBIENTI DI TIPO RESIDENZIALE;

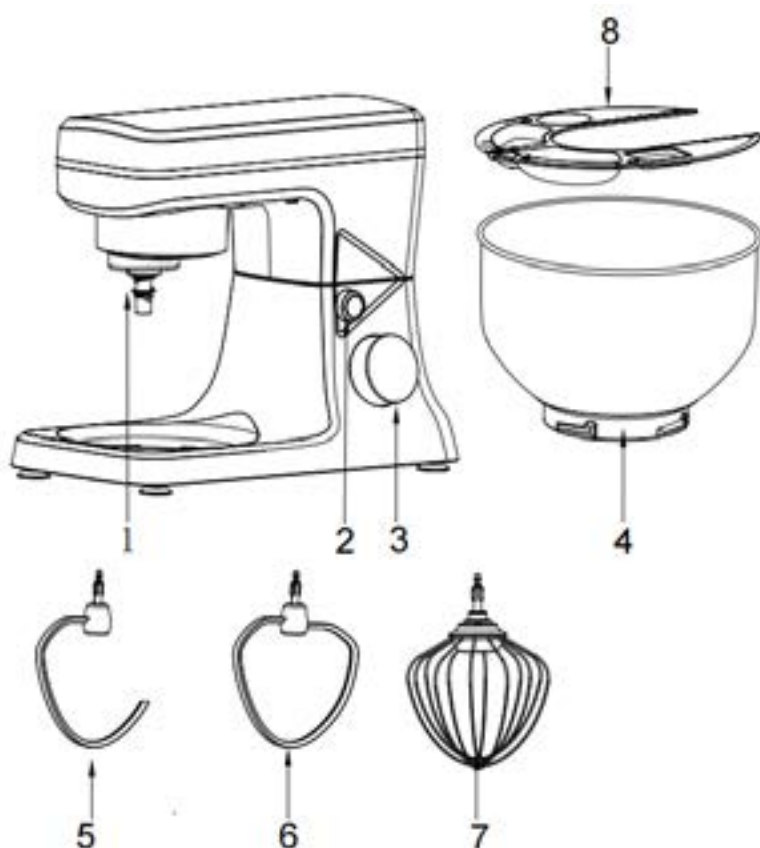
- IN AMBIENTI DEL TIPO BED AND BREAKFAST.

- ASSICURARSI DI AVERE LE MANI BEN ASCIUTTE PRIMA DI TOCCARE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO.
- PRESTARE ATTENZIONE SE SI VERSANO LIQUIDI CALDI NELLA CIOTOLA, PERICOLO DI USTIONI DA FUOURISCITA REPENTINA DI SCHIZZI CALDI.
- NON LAVARE GLI ACCESSORI IN LAVASTOVIGLIE

ATTENZIONE!

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

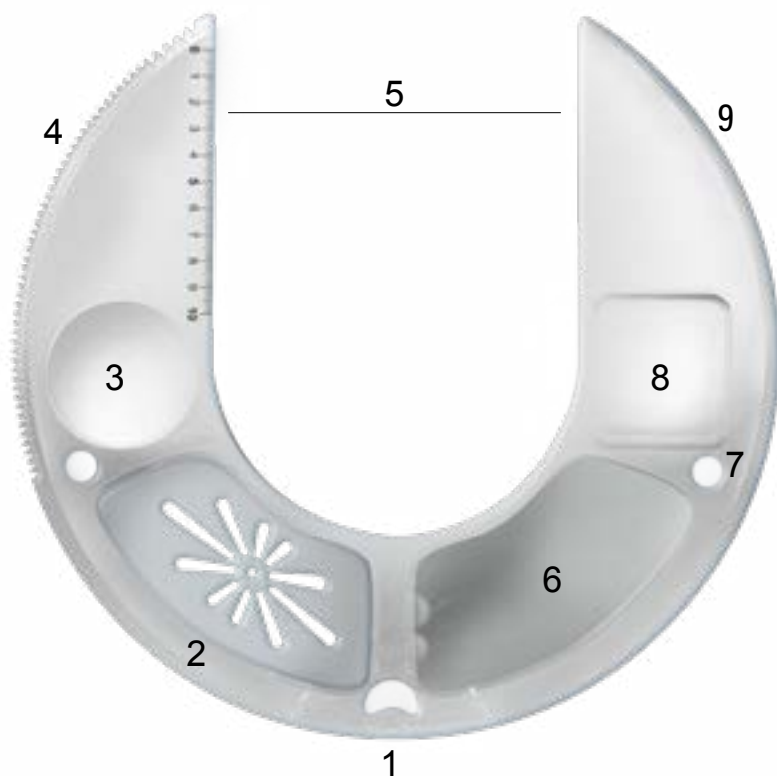
PARTI DEL PRODOTTO



Parti principali e parti standard:

1	Asse di uscita
2	Pulsante sollevamento
3	Manopola velocità
4	Ciotola
5	Gancio per impasto
6	Frusta piatta
7	Frusta a filo
8	Copertura ciotola

Coperchio paraschizzi multifunzione

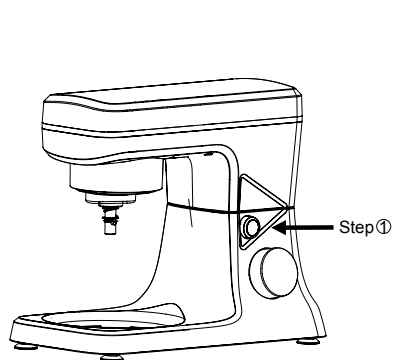


Parti principali e parti standard:

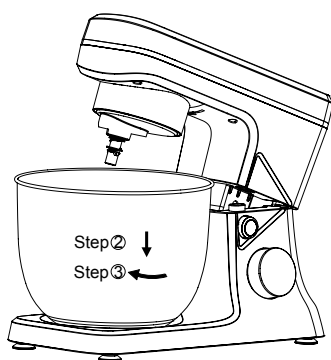
1	Coperchio
2	Separatore per uova
3	Lente di ispezione
4	Lama seghettata
5	Righello misuratore
6	Misurino (10-20-30 ml)
7	Foro accessorio
8	Slot aggiuntivo
9	Lama liscia

Utilizzo planetaria

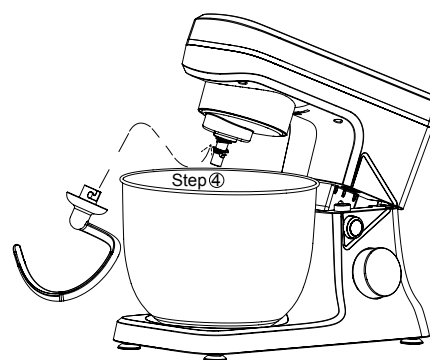
- 1 - Prima dell'uso, lavare gli accessori con acqua pulita, sciacquare e asciugare.
- 2 - Posizionare la macchina su un tavolo piano, pulito e asciutto, premere gentilmente la testa della macchina (1) con la mano, quindi premere/ruotare il pulsante di sollevamento della testa (2). La testa della macchina (1) della fusoliera si solleverà automaticamente. (Riferimento Figura1&2).
- 3 - . Pesare gli ingredienti e l'acqua da lavorare nella ciotola di miscelazione, quindi montare la ciotola di miscelazione (4) sulla macchina Step2, ruotare in senso orario finché la ciotola non si blocca Step3. (Riferimento Figura 2). Non superare il peso totale massimo dell'impasto.
- 4 - Installare gli accessori richiesti (5), (6), (7) (è possibile utilizzare solo uno dei tre alla volta) sul raccordo di rotazione della testa mescolatrice (1), allineare la scanalatura per spingere gli accessori fino in fondo, Step4, (Riferimento Figura 3&4)
- 5 - Inserire il coperchio sulla ciotola. (Riferimento figura 5).
- 6 - Premere la testa della macchina ed il pulsante di sollevamento (2) si bloccherà automaticamente orizzontale passo 7 (Riferimento Figura 6).
- 7 - Inserire la spina e mettere in posizione "ON" l'interruttore di alimentazione.
- 8 - Regolare la manopola della velocità (3) alla velocità desiderata - iniziare a mescolare;
- 9 - Quando l'impasto soddisfa i requisiti, riportare la manopola della velocità (3) sulla posizione 0 per terminare.
- 10 - Premere gentilmente la testa della macchina con la mano, premere/ruotare il pulsante di sollevamento della testa (2), sollevare il corpo superiore, ruotare la ciotola di miscelazione in senso antiorario, rimuovere la ciotola di miscelazione e togliere l'impasto.
- 11 - Spegner l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di sostituire gli accessori o prima di avvicinarsi alle parti in movimento durante il normale utilizzo.



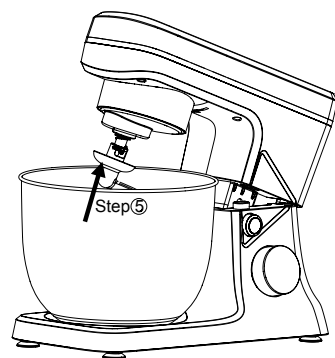
FG1



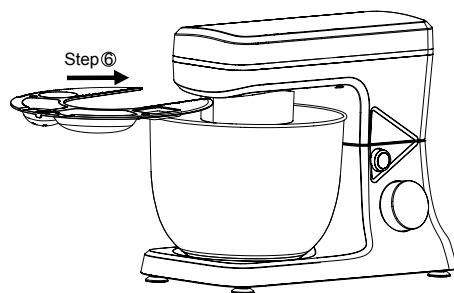
FG2



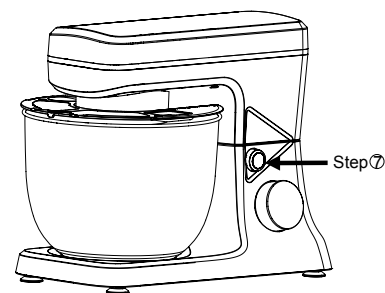
FG3



FG4



FG5



FG6

Suggerimento

Accessori	Immagine	Velocità	Tempo (minuti)	Peso massimo	Metodo operativo
Gancio per impasto		1-6	3-5	600 g farina + 322 g acqua	Velocità 1 per 30 secondi, velocità 2 per 30 secondi e velocità 3 per 2-4 minuti per formare un l'impasto.
Frusta piatta		1-7	3-10	660g farina + 840g acqua	Velocità 2 per 20 secondi, Velocità 4 per più di 2 minuti e 40 secondi
Frusta a filo		8-10	3-10	3 albumi (al minuto)	Iniziare a velocità 5 o 6 ed aumentare dopo 3 minuti.

RICETTA

Panini ai semi di lino

Ingredienti: 30 g di semi di lino, 40 g di acqua, 250 g di farina per pane, 3 g di lievito secco, 30 g di zucchero, 3 g di sale, 10 g di latte in polvere, 20 g di burro, 15 g di uova liquide

Passaggi:

1. Mettere a bagno 30 g di semi di lino in 40 g di acqua per 12 ore
2. Mettere nella ciotola 250 g di farina per pane, 3 g di lievito secco, 30 g di zucchero, 3 g di sale, 10 g di latte in polvere, 150 g di acqua. Utilizzare il gancio per impastare gli ingredienti (livelli 1- 6) , quindi aggiungere 20 g di burro e continuare a impastare. fino ad ottenere un impasto omogeneo, quindi aggiungere i semi di lino ammollati fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Coprire con pellicola protettiva e lasciar lievitare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo tiepido.
3. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividere in sei rotoli. Dopo averli arrotondati, coprire i rotoli e lasciarli fermentare a 38°C per 1 ora.
4. Al termine della fermentazione, spennellare la superficie del pane con il liquido dell'uovo, adagiarlo penultimo strato nel forno preriscaldato, impostare il fuoco alto e basso a 180°C e cuocere per 20 minuti, quindi togliere lo stampo e metterlo sulla griglia a raffreddare.

Pane tostato

Ingredienti: 270 g di farina ad alto contenuto di glutine, 30 g di farina a basso contenuto di glutine, 1 uovo, 3 g di sale, 55 g di zucchero, 4 g di lievito, 80 g di panna leggera, 10 g di latte in polvere, 90 g di acqua.

Passaggi

1. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, utilizzare il gancio per impastare gli ingredienti fino all'impasto ai (livelli 1-6) .
2. Conservare il composto in un luogo caldo e lasciare fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni.
3. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividerla in 3 porzioni, coprire l'impasto con la pellicola conservante per 15 minuti
4. Prendere una porzione e arrotolarla a forma di lingua, piegare entrambi i lati verso il centro e arrotolarla dal basso verso l'alto. Dopo averli arrotolati tutti e tre, coprite i rotoli con pellicola protettiva per 15 minuti
5. Dopo aver terminato 3 porzioni, metterle nello stampo per la seconda fermentazione e, far fermentare fino all'80% dell'altezza dello stampo. accendere e abbassare il fuoco a 170°C e cuocere per 40 minuti, poi togliere lo stampo e metterlo sulla griglia a raffreddare.

Pizza fatta in casa

Ingredienti : 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale alimentare, 15 g di zucchero bianco, 2 g di lievito, 15 g di burro e un po' di ripieno.

Passaggi:

1. Mettere nella ciotola 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale marino, 15 g di zucchero e 2 g di lievito. Mescolare con il gancio per impastare (livelli 1-6) . Dopo aver impastato l'impasto, aggiungere il burro e continuare a impastare finché non si ottiene una pellicola flessibile
2. Lasciare fermentare l'impasto affinché raddoppi le sue dimensioni in un luogo caldo.
3. Durante la fermentazione è possibile preparare il ripieno della pizza e conservarlo per un uso futuro.
4. Impastare ancora una volta bene, prendere metà dell'impasto per arrotolarlo e lasciarlo riposare per 5 minuti, quindi con l'aiuto del mattarello stenderlo delicatamente fino alla dimensione di una teglia per pizza, adagiarlo sulla teglia per pizza, premerlo attorno alla teglia per pizza con le mani, infine con una forchetta praticate dei piccoli fori.
5. Impostare la modalità di riscaldamento dei tubi superiore e inferiore del forno, preriscaldare 200°C. Spennellare prima la base dello stampo per torta con olio d'oliva, quindi raccogliere la salsa per pizza e distribuirla uniformemente, quindi cospargere un po' di mozzarella e cipolla tritata, mettere la teglia per pizza da 8 pollici nel secondo strato del forno preriscaldato e cuocere per 8 minuti.
6. Allo scadere del tempo, togliere la teglia e stendere uno strato di pancetta.
7. Rimetterla in forno finché la pancetta non sarà dorata

Pane al burro

Ingredienti: 375 g di farina ad alto contenuto di glutine, 180 g di latte, 35 g di burro, 30 g di zucchero, 11 g di latte in polvere, 4 g di lievito, 3 g di sale, 1 uovo

Passaggi:

1. Mettere nel boccale tutti gli ingredienti tranne il burro, lasciando 10 g di uova per la spennellatura finale.

2. Utilizzare il gancio per impastare per mescolare ai livelli 1-6 , dopo aver formato l'impasto, aggiungere il burro ammorbidito e continuare a impastare fino a ottenere una pellicola protettiva.
3. Coprire il composto con pellicola protettiva e lasciar lievitare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
4. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividerla in 10 porzioni. Prendere una parte dell'impasto e stenderla a forma ovale, quindi arrotolatela dall'alto verso il basso.
5. Disporre la carta unta sulla teglia, quindi adagiare la pasta di pane arrotolata sulla teglia, lasciare lievitare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
6. Spennellare il liquido dell'uovo sulla superficie dell'impasto del pane, preriscaldare il forno a 160°C, mettere l'impasto del pane nello strato intermedio e infornare per 20 minuti.

Pane francese

Ingredienti: 250 g di farina ad alto contenuto di glutine, 50 g di farina a basso contenuto di glutine, 150 g di acqua, 10 g di zucchero, 3 g di lievito in polvere, 1 g di sale alimentare.

Passaggi

1. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, usare il gancio per impastare per mescolare (livelli 1-6) e lavorare l'impasto dandogli la forma di un impasto.
2. Coprire il composto con pellicola protettiva e lasciar lievitare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
3. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividerla in 4 porzioni. Prendere una parte dell'impasto e stendetela a forma ovale, quindi arrotolarla dall'alto verso il basso.
4. Coprire quindi con pellicola protettiva e lasciare fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni.
5. Spennellare la superficie con olio di sesamo, preriscaldare il forno a 180°C, mettere l'impasto del pane nello strato intermedio e infornare per 20 minuti.

Torta originale

Ingredienti: 100 g di farina per dolci, 5 uova, 50 g di olio di semi, 80 g di zucchero, una piccola quantità di succo di limone, 55 g di latte.

Passaggi:

1. Separare l'albume e il tuorlo, aggiungere 20 g di zucchero al tuorlo, mescolare con la frusta a livello 10 fino a quando lo zucchero non sarà completamente sciolto. Aggiungere il latte e continuare a mescolare uniformemente al livello 10
2. Versare l'olio di semi e continuare a sbattere fino a completa emulsione.
3. Versare la farina per dolci attraverso un setaccio e mescolare uniformemente fino ad ottenere una pasta fine di tuorlo d'uovo.
4. Mettere qualche goccia di succo di limone nell'albume, aggiungere lo zucchero in tre volte e sbattere con uno sbattitore fino a ottenere un composto simile al cotone.
5. Prendere 1/3 degli albumi, metterli nella pasta di tuorlo d'uovo e mescola uniformemente, versare nuovamente la pasta sull'albume rimanente e mescola uniformemente fino ad ottenere una pasta per torta fine
6. Spennellare l'olio sulla superficie dello stampo per torta, quindi versare la pasta per torta nello stampo
7. Preriscaldare il forno a 150 g, impostare la modalità di riscaldamento superiore e inferiore e il tempo di cottura a 50 minuti, quindi cuocere fino a doratura.

Torta al cioccolato

Ingredienti: 150 g di albume d'uovo, 50 g di latte puro, 40 g di cacao in polvere, 80 g di zucchero bianco.

Passaggi:

1. Aggiungere 150 g albume, sbattere con lo sbattiuova al livello 10 fino a ottenere un composto simile al cotone, quindi toglierlo e metterlo da parte
2. Mettere 80 g di zucchero bianco, 50 g di latte e 40 g di cacao in polvere in una ciotola e mescolare fino a ottenere una polvere fine con la frusta al livello 10 .

3. Versare la polvere fine preparata nell'uovo sbattuto e mescolare bene.
4. Versare il composto nello stampo da forno unto d'olio e infornare a 180°C.
5. A fine cottura, togliere dallo stampo e attendere che si raffreddino prima di consumarli.

Torta gelato al cioccolato

Ingredienti: 140 g di crema di formaggio, 140 g di cioccolato fondente, 220 g di latte, 100 g di zucchero a velo, 240 g di panna montata, 2 g di sale marino.

Passaggi:

1. Avvolgere l'esterno dello stampo quadrato con carta stagnola e inserire all'interno un cerchio di carta da forno
2. Aggiungere lo zucchero a velo e un pizzico di sale alla crema di formaggio e mescolare con una frusta.
3. Tritare il cioccolato fondente e scaldarlo fino a farlo sciogliere, versare il cioccolato fuso nel formaggio, quindi utilizzare una frusta per mescolare uniformemente. tirarlo fuori e posizionarlo su un vassoio per dopo.
4. Mettere la panna montata nel pentolino e montare finché non diventa quasi cotonosa.
5. Aggiungere la panna montata in 2 volte al formaggio al cioccolato e mescolare uniformemente, quindi versare il latte in 2 volte e mescolare di nuovo.
6. Infine, versare il composto nello stampo e metterlo in frigorifero per diverse ore dopodiché toglierlo dal frigo e porzionarlo.

ANALISI DEI PROBLEMI COMUNI

Problema	Possibile causa	Possibile soluzione
La macchina smette improvvisamente di funzionare durante l'uso.	È possibile che la macchina sia in funzione per troppo tempo o che la temperatura ambiente sia troppo elevata, con conseguente riscaldamento del motore della macchina. In questo caso la macchina entra in modalità di protezione dal surriscaldamento e si spegnerà automaticamente.	Impostare la velocità su "0", scollegare l'alimentazione e attendere che la macchina ritorni alla temperatura ambiente per poterla riavviare (generalmente sono necessari 15-30 minuti).
Girando la manopola macchina non funziona	Controllare se la spina è collegata correttamente alla presa di corrente	Verificare che la spina di alimentazione sia inserita correttamente nella presa.
	Controllare se manca la corrente.	Attendere il ritorno della corrente prima di operare
	Controllare che il pulsante di sollevamento sia in posizione corretta.	Assicurarsi che il pulsante sia bloccato e in posizione corretta
Rumore eccessivo durante il funzionamento.	1. Più la velocità è elevata più la macchina è rumorosa 2. La quantità di cibo mescolato è eccessiva e ciò può sovraccaricare la macchina. 3. La tensione è instabile. 4. Il tempo di lavoro è troppo lungo	1. Scegliere una velocità adeguata per mescolare l'impasto secondo le raccomandazioni contenute nel manuale 2. Ridurre la quantità di impasto. 3. Se la tensione è instabile, attendere che si stabilizzi prima dell'uso. 4. Se il tempo di lavoro è troppo lungo, fermarsi e far raffreddare la macchina prima di utilizzarla nuovamente
La velocità della macchina diminuisce o la velocità è instabile	1. Se la temperatura ambiente è bassa, il lubrificante all'interno della macchina tende a indurirsi. 2. Gli ingredienti mescolati sono troppo duri e/o troppi, con conseguente carico eccessivo sulla macchina. 3. La tensione si abbassa improvvisamente	1. Rimuovere la ciotola e lasciare raffreddare la macchina per almeno 5 minuti in modo che il lubrificante della macchina ritorni in opera. Successivamente ripristinare la velocità 2. Ridurre il volume di miscelazione e lasciare che la macchina funzioni secondo il normale carico di lavoro. 3. Utilizzare nuovamente la macchina quando la tensione è stabile.
La macchina oscilla e trema durante il lavoro	1. Controllare se i piedini d'appoggio sono posizionati correttamente. 2. Controllare che la macchina sia posizionata su un piano di lavoro liscio e piatto.	1. Controllare se i piedini antiscivolo alla base sono staccati. 2. Posizionare la macchina su un piano di lavoro liscio e piatto.
L'accessorio montato non si sgancia, assicurarsi che il coperchio e la ciotola sia nella posizione corretta.	Controllare che il coperchio paraschizzi sia in posizione corretta e che la ciotola sia installata correttamente.	Ruotare il coperchio antispruzzo e montarlo in posizione, quindi montare il recipiente di miscelazione in posizione.
L'impasto risulta scuro	Dalla testa di miscelazione è caduta della polvere nera sull'impasto	Prima dell'uso, verificare che la testa di miscelazione e il gancio siano asciutti e che non sia presente acqua o polvere sulla superficie.

Pulizia

Pulizia del corpo	1. Non immergere la macchina nell'acqua. Non pulire la macchina sotto l'acqua corrente per evitare cortocircuiti, scosse elettriche, ruggine e altri guasti. 2. Non utilizzare asciugamani bagnati gocciolanti per pulire la macchina 3. Non utilizzare detersivi/acetone/sale e altri prodotti detergenti corrosivi, fortemente acidi o fortemente alcalini per pulire il corpo della macchina poiché questi potrebbero danneggiare la superficie della macchina. 4. Non utilizzare strumenti affilati e ruvidi per spazzolare gli accessori, questo provocherebbe il danneggiamento della superficie degli accessori.
Pulizia degli accessori	1. Non mettere le parti in alluminio pressofuso nella lavastoviglie né lavarle con prodotti detergenti corrosivi, fortemente acidi o alcalini. Si prega di non metterli in lavastoviglie per la pulizia. (Ad eccezione delle parti in acciaio inossidabile o delle parti in Teflon trattate in superficie e delle parti per elettroforesi) 2. Non immergere a lungo in detersivi, acqua salata, aceto e altri liquidi corrosivi; immergerli per il solo tempo per pulire gli accessori. 3. Dopo la pulizia, asciugare gli accessori, principalmente per mantenere asciutte le parti interne.
Pulizie speciali	1. L'asse di uscita rotante produrrà una piccola traccia nera a causa dell'elevata velocità e dell'attrito quando la macchina è in funzione. Dopo ogni utilizzo, pulirlo immediatamente e mantenere la parte asciutta. 2. Prestare attenzione alla lama e alle relative parti o accessori taglienti.
Conservazione e manutenzione	1. È possibile utilizzare olio d'oliva da applicare sulla superficie della lama, sulla lama del coltello e sul recipiente per garantire che l'ambiente asciutto e umido lo ossidi. 2. Quando non viene utilizzata, è possibile coprire la macchina con un sacchetto di imballaggio e riporla in un ambiente asciutto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La presente garanzia si intende prestata al consumatore, intendendo per consumatore colui che utilizza il bene per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta, e, pertanto, per uso domestico/privato. Inoltre non pregiudica in alcun modo i diritti del consumatore stabiliti dal DLGS 206/05. Questo certificato va conservato assieme alla ricevuta fiscale o altro documento reso fiscalmente obbligatorio.

- 1.** La Galileo SpA garantisce l'apparecchio per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto (12 mesi se acquistato con fattura e non con scontrino fiscale).
- 2.** La garanzia è valida esclusivamente sul territorio italiano compresa la Repubblica di San Marino e la Città del Vaticano, e deve essere comprovata da scontrino fiscale o qualunque altra prova d'acquisto, che riporti il nominativo del Punto Vendita, la data di acquisto dell'apparecchio nonché gli estremi identificativi dello stesso (tipo, modello).
- 3.** Per garanzia, s'intende la sostituzione o riparazione gratuita delle parti componenti l'apparecchio che sono risultate difettose all'origine per vizi di fabbricazione.
- 4.** Entro un anno di vita del prodotto si ritiene il difetto esistente all'origine, successivamente deve esserne provata l'esistenza.
- 5.** Manopole, lampade, parti in vetro e in plastica, tubazioni e accessori così come tutte le parti asportabili e tutte le parti estetiche non sono coperte da garanzia, eventuali difetti estetici vanno riscontrati e denunciati con immediatezza dopo l'acquisto.
- 6.** Tutti i materiali soggetti ad usura (guarnizioni in gomma/plastica, cinghie ecc.) non sono coperti da garanzia a meno che venga dimostrata la difettosità risalente a vizio di fabbricazione delle stesse.
- 7.** La Galileo S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, direttamente o indirettamente a persone e cose, come conseguenza del mancato rispetto delle istruzioni tutte, incluse nell'apposito manuale per l'uso dell'apparecchio allegato a ciascuno apparecchio, da parte dell'utente ed in particolar modo per quanto concerne le avvertenze relative alla installazione, all'uso e manutenzione dell'apparecchio stesso.

LA GARANZIA NON DIVENTA OPERANTE NEI SEGUENTI CASI:

- a.** Danni dovuti al trasporto o alla movimentazione delle merci
- b.** Interventi errati di installazione e montaggio, così come l'errata connessione o errata erogazione dalle reti di alimentazione elettrica, mancanza di allacciamento alla presa di terra, e tutte le eventuali regolazioni errate
- c.** Installazione errata, imperfetta o incompleta per incapacità d'uso da parte dell'Utente o dell'installatore, se non vengono rispettate le indicazioni di conservazione e utilizzo degli stessi previste nei manuali, eccessive condizioni climatiche ambientali etc.
- d.** La garanzia non opera per problemi legati esclusivamente al mancato rispetto delle aspettative soggettive del cliente
- e.** Danni causati da agenti atmosferici (fulmini, terremoti, incendi, alluvioni, ecc.)
- f.** Riparazioni, modifiche o manomissioni effettuate da personale non idoneo. Per guasti dovuti a mancanza di regolare manutenzione (pulizia batterie condensanti, fori di drenaggio acqua di condensa, filtri scarico ed entrata acqua, eliminazione corpi estranei, calcare ecc.)
- g.** Assenza di prova d'acquisto
- h.** L'uso improprio dell'apparecchio, non di tipo domestico o diverso da quanto stabilito dal produttore
- i.** Per tutte le circostanze esterne che non siano riconducibili a difetti di fabbricazione.

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 TO BE USED 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. CHILDREN SHOULD NEVER PLAY WITH THE APPLIANCE. CLEANING AND MAINTENANCE INTENDED TO BE CARRIED OUT BY THE USER SHALL NOT BE CARRIED OUT BY CHILDREN WITHOUT THE DIRECT SUPERVISION OF A RESPONSIBLE ADULT
- CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO MAKE SURE THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

RISK OF INJURY!

- PAY UTMOST ATTENTION IN CASE THE APPLIANCE IS USED IN THE PRESENCE OF CHILDREN.
- NEVER LEAVE THE APPLIANCE UNATTENDED WHILE WORKING.
- TO AVOID INJURIES, DO NOT INTRODUCE YOUR HANDS IN THE MACHINE WHILE IT IS OPERATING AND KEEP AWAY CLOTHES AND OTHER OBJECTS.
- SWITCH OFF AND UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CHANGING THE ACCESSORIES! DO NOT CONNECT THE PLUG TO THE POWER SOCKET IF THE NECESSARY ACCESSORIES ARE NOT INSTALLED.
- NEVER TOUCH THE MOVING PARTS OF THE APPLIANCE AND ALWAYS WAIT FOR THE APPLIANCE TO STOP COMPLETELY.
- DISCONNECT THE PLUG FROM THE OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NO LONGER IN USE.
- DO NOT CLEAN WHILE THE APPLIANCE IS WORKING.
- DO NOT MAKE ANY CLEANING ATTEMPTS WHILE THE APPLIANCE IS IN OPERATION.
- THE CLEANING OPERATIONS MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNSUPERVISED CHILDREN

RISK OF ELECTRICAL SHOCK!

- THIS APPLIANCE IS DESIGNED TO OPERATE ONLY WITH ALTERNATING CURRENT. BEFORE OPERATING, MAKE SURE THAT THE VOLTAGE CORRESPONDS TO THE ONE INDICATED ON THE DATA PLATE.
- ONLY CONNECT THE APPLIANCE TO THE POWER OUTLETS WITH A MINIMUM CAPACITY OF 10 AMPERES.

- DO NOT PULL THE POWER CORD OR THE APPLIANCE ITSELF TO REMOVE THE PLUG FROM THE WALL SOCKET.
- FULLY UNWIND THE POWER CORD BEFORE OPERATING THE APPLIANCE.
- NEVER LET THE POWER CORD RUN THROUGH SHARP EDGES; AVOID CRUSHING IT.
- DO NOT LEAVE THE APPLIANCE EXPOSED TO ATMOSPHERIC AGENTS (RAIN, FROST, SUN, ETC.).
- NEVER USE THE APPLIANCE:
 - WITH WET OR MOIST HANDS;
 - IF IT HAS FALLEN AND HAS OBVIOUS RUPTURES OR MALFUNCTIONS;
 - IF THE PLUG OR POWER CORD DEFECTIVE;
 - IN HUMID OR GAS SATURATED ENVIRONMENTS.
- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHING, ETC.
- PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL AND STABLE SURFACES, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUB, SINKS, ETC.
- IF THE APPLIANCE IS WET OR GETS IN CONTACT WITH WATER, DO NOT USE IT AND HAVE IT CHECKED BY A SPECIALISED LABORATORY.
- ALWAYS REMOVE THE MAINS PLUG FROM THE POWER SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND
BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE WORK.
- REPAIRS SHOULD ONLY BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED TECHNICIAN. REPAIRING THE APPLIANCE BY YOURSELF CAN BE EXTREMELY DANGEROUS.
- AN APPLIANCE THAT IS NOT WORKING ANYMORE, MUST BE RENDERED UNUSABLE, BY CUTTING THE POWER CORD BEFORE THROWING IT.

- CLEAN THE APPLIANCE USING A DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.
- THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR DOMESTIC USE.
- DON'T USE THIS DEVICE NEAR ANY SOURCE OF WATER.
- PAY PARTICULAR ATTENTION TO THE HANDS DURING THE ASSEMBLY OPERATIONS
- IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IT MUST BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR BY ITS TECHNICAL ASSISTANCE SERVICE OR IN ANY CASE BY A PERSON WITH SIMILAR QUALIFICATIONS, TO PREVENT ANY RISK.

THIS APPLIANCE IS DESIGNED FOR USE AT HOME AND IN SHOPS, OFFICES AND OTHER SIMILAR WORK PLACES.

- ON AGRICULTURAL OR SIMILAR HOLDINGS.
- BY CUSTOMERS OF HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL ENVIRONMENTS.
- IN BED AND BREAKFAST ROOMS.

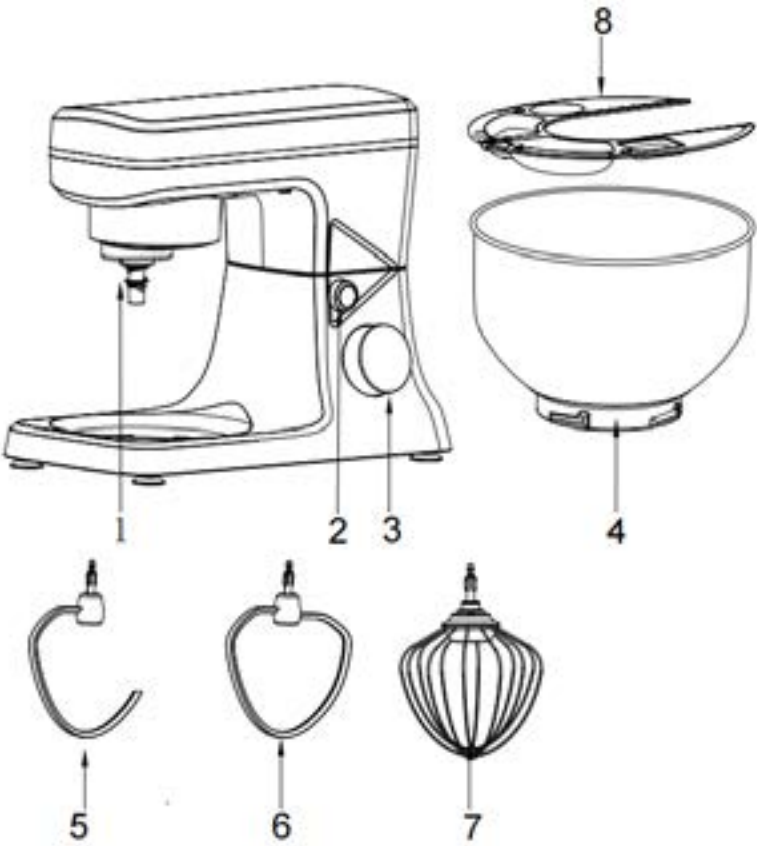
MAKE SURE TO HAVE DRY HANDS BEFORE TOUCHING THE APPLIANCE WHEN IN USE.

BE CAREFUL WHEN POURING HOT LIQUIDS INTO THE BOWL, AS THERE IS SERIOUS DANGER OF BURNS FROM SUDDEN SPILLAGE AND HOT SPLASHES.

DO NOT WASH ACCESSORIES IN THE DISHWASHER.

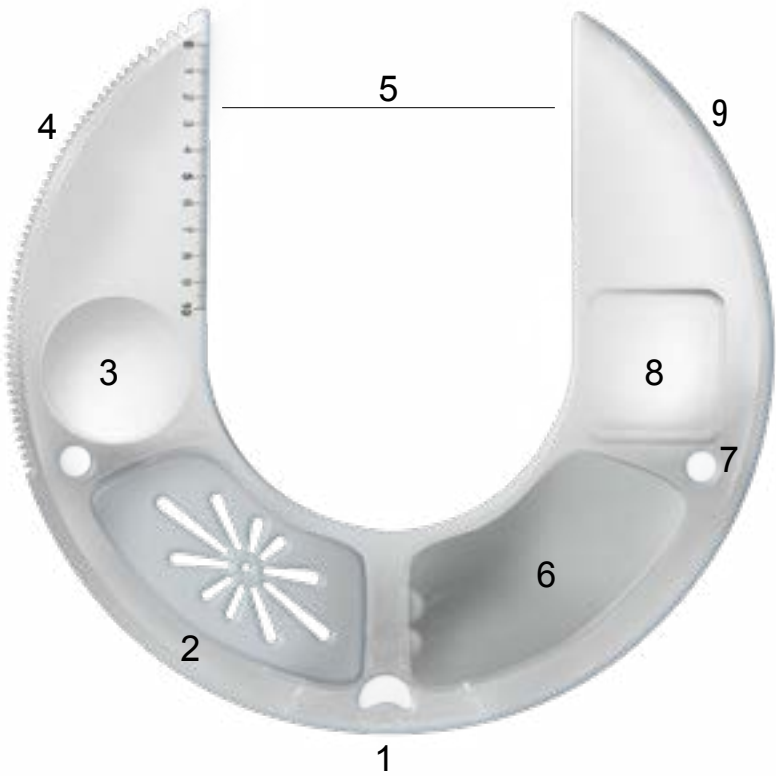
WARNING! BEFORE FIRST USE, CLEAN PROPERLY THE PARTS INTENDED TO COME INTO CONTACT WITH FOOD

PRODUCT PARTS



Main features	
1	Output shaft
2	Lifting button
3	Speed button
4	Bowl
5	Dough hook
6	Beater
7	Whisk
8	Bowl cover

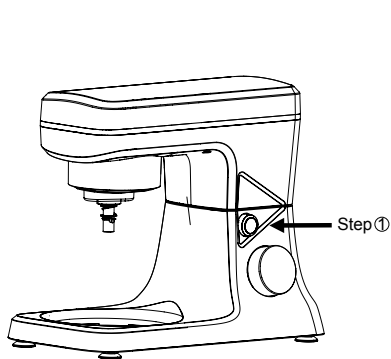
Multifunctional cover



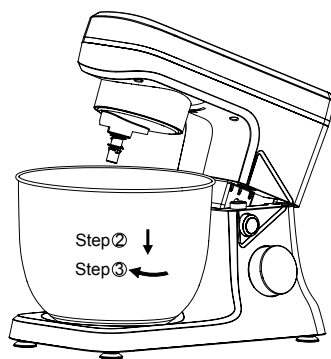
Multifunctional Pot Lid	
1	Lid
2	Egg white separator
3	Convex lens
4	Bread slicing blade
5	Measuring ruler
6	Measuring cup (10-20-30 ml)
7	Accessory hole
8	Light slot
9	Slicing knife

Using the Stand mixer

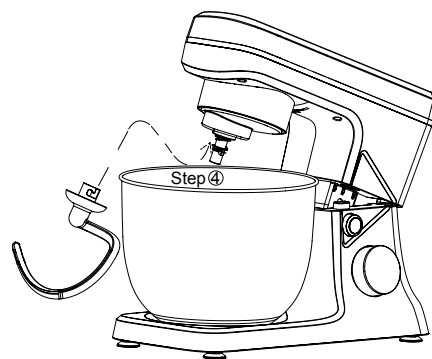
- 1 - Before use, wash the accessories with clean water, rinse and dry.
- 2 - Place the machine on a flat, clean and dry table, gently press the machine head (1) with your hand, then press/pull the head lift button (2). The machine head (1) of the fuselage will lift up automatically. (Reference Figure 1&2).
- 3 - Weigh the ingredients and water to be processed into the mixing bowl, then mount the mixing bowl (4) on the machine, rotate clockwise until the bowl locks. (Reference Figure 2). Do not exceed the maximum total weight of the dough.
- 4 - Install the required accessories (5), (6), (7) (only one of the three can be used at a time) on the mixing head rotation fitting (1), align the groove to push the accessories all the way down, (Reference Figure 3&4)
- 5 - Insert the lid on the bowl. (Reference Figure 5).
- 6 - Press the machine head and the lift button (2) will automatically lock horizontal, (Reference Figure 6).
- 7 - Plug in and turn the power switch to the "ON" position.
- 8 - Adjust the speed knob (3) to the desired speed - start mixing;
- 9 - When the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to the 0 position to finish.
- 10 - Gently press the machine head with your hand, press/pull the head lift button (2), lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and remove the dough.
- 11 - Turn off the appliance and disconnect it from the power supply before replacing accessories or before approaching moving parts during normal use.



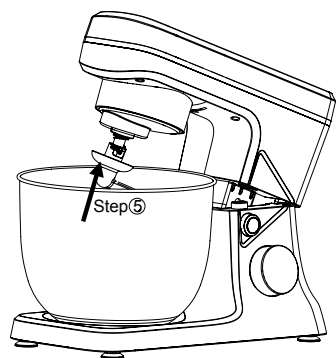
FG1



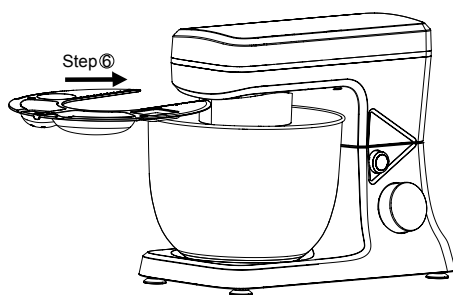
FG2



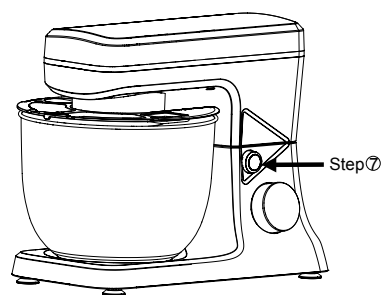
FG3



FG4



FG5



FG6

Tips

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum weight	Operation method
Dough hook		1-6	3-5	600 g flour + 322 g water	speed 1 for 30 seconds, speed 2 for 30 seconds, and speed 3 for 2-4 minutes to form a dough.
Beater		1-7	3-10	660g Flour + 840g Water	Speed 2 for 20 seconds, Speed 4 for more than 2 minutes and 40 seconds
Egg whisk		8-10	3-10	3 Egg white	Start at speed 5 or 6 and increase after 3 minutes.

RECIPE

Flaxseed sandwiches

Ingredients: 30 g flaxseed, 40 g water, 250 g bread flour, 3 g dry yeast, 30 g sugar, 3 g salt, 10 g milk powder, 20 g butter, 15 g liquid egg

Steps:

1. Soak 30 g flaxseed in 40 g water for 12 hours
2. Place 250 g bread flour, 3 g dry yeast, 30 g sugar, 3 g salt, 10 g milk powder, 150 g water in the bowl. Use dough hook to knead ingredients (levels 1- 6), then add 20 g butter and continue kneading. until smooth, then add soaked flax seeds until well blended. Cover with plastic wrap and let rise until doubled in size in a warm place.
3. Knead well again, remove from bowl and divide into six rolls. After rounding, cover the rolls and let them ferment at 38°C for 1 hour.
4. When the fermentation is finished, brush the surface of the bread with the egg liquid, lay it penultimate layer in the preheated oven, set the high and low heat to 180°C and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the rack to cool.

Toasted bread

Ingredients: 270 g high gluten flour, 30 g low gluten flour, 1 egg, 3 g salt, 55 g sugar, 4 g yeast, 80 g light cream, 10 g milk powder, 90 g water.

Steps

1. Put all ingredients in bowl, use dough hook to knead ingredients until dough ai (levels 1-6) .
2. Keep the mixture in a warm place and let it ferment until it doubles in size.
3. Knead well again, remove from bowl and divide into 3 portions, cover dough with preserving film for 15 minutes
4. Take one portion and roll it into the shape of a tongue, fold both sides toward the center and roll from the bottom to the top. After all'three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes

5. After finishing 3 portions, put them in the mold for the second fermentation and, ferment until 80% of the height of the mold. turn on and lower the heat to 170°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Homemade pizza

Ingredients : 170 g high-gluten flour, 100 g water, 1.5 g food salt, 15 g white sugar, 2 g yeast, 15 g butter and some filling.

Steps:

1. Place 170 g high-gluten flour, 100 g water, 1.5 g sea salt, 15 g sugar and 2 g yeast in the bowl. Mix with dough hook (levels 1-6) . After kneading the dough, add the butter and continue kneading until a flexible film is obtained

2. Allow the dough to ferment so that it doubles in size in a warm place.

3. While fermenting, you can prepare the pizza filling and store it for future use.

4. Knead well again, take half of the dough to roll it up and let it rest for 5 minutes, then with the help of a rolling pin gently roll it out to the size of a pizza pan, lay it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally with a fork make small holes.

5. Set the heating mode of the upper and lower tubes of the oven, preheat 200°C. First brush the base of the pie mold with olive oil, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, then sprinkle some mozzarella cheese and chopped onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.

6. When the time is up, remove the pan and spread a layer of bacon. Here you can place your favorite food and prepared filling in order.

7. Place in the preheated oven, set time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden brown.

Butter bread

Ingredients: 375 g high-gluten flour, 180 g milk, 35 g butter, 30 g sugar, 11 g milk powder, 4 g yeast, 3 g salt, 1 egg

Steps:

1. Put all ingredients except butter in the mug, leaving 10 g egg for final brushing.
2. Use the dough hook to mix on levels 1-6 , after forming the dough, add the softened butter and continue kneading until a protective film is formed.
3. Cover the mixture with plastic wrap and let rise until doubled in size in a warm place.
4. Knead well again, remove from bowl and divide into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it out into an oval shape, then roll it from top to bottom.
5. Place the greased paper on the baking sheet, then lay the rolled bread dough on the baking sheet, let it rise until doubled in size in a warm place.
6. Brush the egg liquid on the surface of the bread dough, preheat the oven to 160°C, place the bread dough in the middle layer and bake for 20 minutes.

French bread

Ingredients: 250 g high-gluten flour, 50 g low-gluten flour, 150 g water, 10 g sugar, 3 g baking powder, 1 g food salt.

Steps

1. Place all ingredients in the bowl, use the dough hook to mix (levels 1-6) and knead the dough, giving it the shape of a dough.
2. Cover the mixture with plastic wrap and let it rise until doubled in size in a warm place.
3. Knead well again, remove from bowl and divide into 4 portions. Take one portion of the dough and roll it out into an oval shape, then roll it from top to bottom.
4. Then cover with plastic wrap and let it ferment until doubled in size.
5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, put the bread dough in the middle layer and bake for 20 minutes.

Original cake

Ingredients: 100 g cake flour, 5 eggs, 50 g seed oil, 80 g sugar, a small amount of lemon juice, 55 g milk.

Steps:

1. Separate the egg white and yolk, add 20 g sugar to the yolk, mix with a whisk at level 10 until the sugar is completely dissolved. Add milk and continue to mix evenly at level 10
2. Pour in the seed oil and continue whisking until completely emulsified.
3. Pour cake flour through a sieve and mix evenly until a fine egg yolk paste is obtained.
4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add the sugar in three times and beat with a beater until a cotton-like mixture is obtained.
5. Take 1/3 of the egg whites, put them into the egg yolk paste and mix evenly, pour the paste over the remaining egg whites again and mix evenly until you get a fine cake dough
6. Brush oil on the surface of the cake mold, then pour the cake dough into the mold
7. Preheat the oven to 150 , set the top and bottom heating mode and baking time to 50 minutes, then bake until it became golden brown.

Chocolate ice cream cake

Ingredients: 140 g cream cheese, 140 g dark chocolate, 220 g milk, 100 g powdered sugar, 240 g whipped cream, 2 g sea salt.

Steps:

1. Wrap the outside of the square mold with foil and insert a circle of baking paper inside
2. Add the powdered sugar and a pinch of salt to the cream cheese and mix with a whisk.
3. Chop the dark chocolate and heat it until melted, pour the melted chocolate into the cheese, then use a whisk to mix evenly. take it out and place it on a tray for later.
4. Place the whipped cream in the saucepan and stir until it becomes almost cottony.

5. Add the whipped cream in 2 times to the chocolate cheese and mix evenly, then pour in the milk in 2 times and mix again.

6. Finally, pour the mixture into the mold and put it in the refrigerator for several hours after which remove it from the refrigerator and portion it.

French bread

Ingredients: 250 g high-gluten flour, 50 g low-gluten flour, 150 g water, 10 g sugar, 3 g baking powder, 1 g food salt.

Steps

1. Place all ingredients in the bowl, use the dough hook to mix (levels 1-6) and knead the dough, giving it the shape of a dough.

2. Cover the mixture with plastic wrap and let it rise until doubled in size in a warm place.

3. Knead well again, remove from bowl and divide into 4 portions. Take one portion of the dough and roll it out into an oval shape, then roll it from top to bottom.

4. Then cover with plastic wrap and let it ferment until doubled in size.

5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, put the bread dough in the middle layer and bake for 20 minutes.

ANALYSIS OF COMMON PROBLEMS

Problem	Possible cause	Possible solution
The machine suddenly stops working during use.	It is possible that the machine has been running for too long or the ambient temperature is too high, resulting in overheating of the machine motor. In this case, the machine enters overheating protection mode and will turn off automatically.	Set the speed to "0," disconnect the power, and wait for the machine to return to room temperature so that it can be restarted (generally takes 15-30 minutes).
By turning the knob machine does not work	Check whether the plug is properly connected to the outlet	Verify that the power plug is properly inserted into the socket.
	Check if there is a power failure.	Wait for power to return before operating
	Check that the lift button is in the correct position.	Make sure the button is locked and in the correct position
Excessive noise during operation.	- The higher the speed, the louder the machine is -The amount of food mixed is too much, which can overload the machine. - The voltage is unstable. -The working time is too long.	1. Choose an appropriate speed to mix the dough according to the recommendations in the manual 2. Reduce the amount of dough. 3. If the voltage is unstable, wait for it to stabilize before use. 4. If the working time is too long, stop and let the machine cool down before using it again
The speed of the machine decreases or the speed is unstable	1. If the ambient temperature is low, the lubricant inside the machine tends to harden. 2. The mixed ingredients are too hard and/or too many, resulting in too much load on the machine. 3. The voltage suddenly drops.	1. Remove the bowl and let the machine cool down for at least 5 minutes so that the machine lubricant returns to work. Then restore the speed 2.Reduce the mixing volume and let the machine run according to the normal workload. 3. Use the machine again when the voltage is stable.
The machine wobbles and shakes while working	1. Check whether the support feet are positioned correctly. 2. Check that the machine is placed on a smooth, flat work surface.	1. Check whether the non-slip feet at the base are detached. 2. Place the machine on a smooth, flat work surface
The mounted accessory does not release, make sure the lid and bowl are in the correct position.	Check that the splash guard is in the correct position and that the bowl is installed correctly.	Rotate the splash cover and mount it in place, then mount the mixing bowl in place.
The dough turns out dark	Black powder fell from the mixing head onto the dough	Before use, check that the mixing head and hook are dry and that there is no water or dust on the surface.

Cleaning operations

Cleaning the housing	1 Do not immerse the machine in water. Do not clean the machine under running water to avoid short circuit, electric shock, rust and other breakdowns. 2. Do not use dripping wet towels to clean the machine. 3. Do not use corrosive, strongly acidic or strongly alkaline detergents/vinegar/salt and other cleaning products to clean the body of the machine as these may damage the surface of the machine. 4. Do not use sharp and rough tools to brush the accessories, this will cause damage to the surface of the accessories.
Cleaning the accessories	1. Do not put die-cast aluminum parts in the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic or alkaline cleaning products. Please do not put them in the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts) 2. Do not soak for a long time in detergent, salt water, vinegar and other corrosive liquids; soak for only the time to clean the accessories. 3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry.
Special cleanings	1. The rotating output shaft will produce a small black mark due to high speed and friction when the machine is running. After each use, clean it immediately and keep the part dry. 2. Pay attention to the blade and related sharp parts or accessories
Storage and maintenance	1. You can use olive oil to apply to the surface of the blade, the knife blade and the container to ensure that the dry and humid environment will oxidize it. 2. When not in use, you can cover the machine with a packing bag and store it in a dry environment.

WARRANTY CONDITIONS

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

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

THE WARRANTY DOES NOT BECOME EFFECTIVE IN THE FOLLOWING CASES:

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

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

Kooper[®]



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