

MANUALE DI ISTRUZIONI

PER UN CORRETTO E SICURO USO DELL'APPARECCHIO

IT
K O O P E R X



MACCHINA PER LA PASTA
5902430

POTENZA 260 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 SPA - STRADA GALLI N. 27 - 00019 TIVOLI (RM) - MADE IN CHINA



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

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

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

GRAZIE!

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

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

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

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

THANKYOU!

PERICOLO PER I BAMBINI!

- UN 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 LESIONI!

- PRESTARE MASSIMA ATTENZIONE NEL CASO IN CUI SI UTILIZZI L'APPARECCHIO IN PRESENZA DI BAMBINI.
- QUANDO L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE CONTROLLARLO COSTANTEMENTE E NON LASCIARLO MAI INCUSTODITO.
- 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 È UTILIZZATO.
- NON EFFETTUARE ALCUN TENTATIVO DI PULIZIA MENTRE L'APPARECCHIO È IN FUNZIONE.
- 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 UTILIZZARE TEMPORIZZATORI!
- 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.
- NON OSTRUIRE LE APERTURE PER LA VENTILAZIONE DELL'ARIA AL FINE

DI GARANTIRE IL CORRETTO RAFFREDDAMENTO DELLA MACCHINA! NON INTRODURRE NESSUN TIPO DI OGGETTO ACUMINATO NEI FORI DI VENTILAZIONE DELL'ARIA!

- COLLOCARE L'APPARECCHIO SOLO SU PIANI DI APPOGGIO ORIZZONTALI, STABILI E ANTISCIVOLO, 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.

- SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È DANNEGGIATO, ESSO DEVE ESSERE SOSTITUITO DA UN CAVO O DA UN ASSEMBLAGGIO SPECIALI, DISPONIBILI PRESSO IL COSTRUTTORE O IL SUO SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA.

- PULIRE IL CORPO PRINCIPALE DELL'APPARECCHIO CON UN PANNO ASCIUTTO O AL PIÙ LEGGERMENTE UMIDO, GLI ACCESSORI CON ACQUA LEGGERMENTE SAPONATA. NON USARE SOLVENTI O DETERSIVI ABRASIVI.

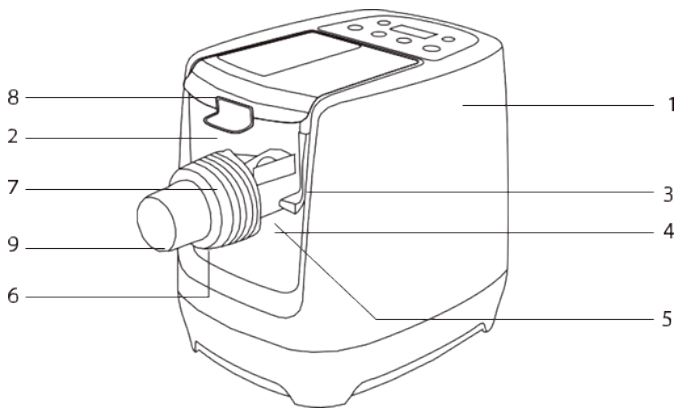
- L'APPARECCHIO È CONCEPITO PER L'USO DOMESTICO E INTERNO: ESSO PUÒ ESSERE DESTINATO DA PARTE DI PERSONE NON ESPERTE IN AMBIENTI SIMILI QUALI: NEGOZI, UFFICI E ALTRI AMBIENTI DI LAVORO; IN AZIENDE AGRICOLE E DA CLIENTI DI ALBERGHI, MOTEL E ALTRI AMBIENTI DI TIPO RESIDENZIALE, IN AMBIENTI TIPO BED AND BREAKFAST.

- NON USARE QUESTO APPARECCHIO VICINO ALL'ACQUA E/O VICINO A FONTI DI CALORE.

- PRESTARE PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE MANI DURANTE LE OPERAZIONI DI MONTAGGIO DEI VARI ACCESSORI.
- NON USARE ALTRI ACCESSORI OLTRE QUELLI FORNITI IN DOTAZIONE.
- NON TENTARE IN ALCUN MODO DI MODIFICARE L'APPARECCHIO!
- QUESTO APPARECCHIO È STUDIATO ESCLUSIVAMENTE PER LA PREPARAZIONE DI PASTA, NON INTRODURRE ALL'INTERNO ALIMENTI DIVERSI DA QUELLI DESCRITTI IN QUESTO MANUALE!
- NON UTILIZZARE PER GLI SCOPI DIVERSI DA QUELLI PREVISTI!
- LE PARTI RIMOVIBILI DEL DISPOSITIVO SONO LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE MA, PER UN MIGLIOR RISULTATO, SE NE RACCOMANDA IL LAVAGGIO A MANO;

LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTO LIBRETTO ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE ED USARE L'APPARECCHIO. CONSERVARLO PER FUTURE CONSULTAZIONI.

1. DESCRIZIONE DELLE PARTI



1. CORPO PRINCIPALE
2. VANO CONTENITORE DELL'IMPASTO
3. PALA MESCOLATRICE
4. CONDOTTO DI ESTRUSIONE DELL'IMPASTO
5. VITE DI ESTRUSIONE
6. TRAFILA PER PASTA
7. GHIERA DI CHIUSURA
8. COPERTURA DEL VANO CONTENITORE
9. ALLOGGIO PER TRAFILE
10. DOSATORE GRADUATO PER LIQUIDI
11. MISURINO PER FARINE
12. RASCHIETTO MULTIUSO
13. STAMPO PER RAVIOLI "TAGLIA E CHIUDI".

2. PRIMO UTILIZZO

Prima di procedere all'assemblaggio e all'utilizzo della macchina per la pasta, rimuovere completamente l'imballaggio e le eventuali etichette e/o sacchetti di plastica presenti; controllare quindi che tutti gli accessori descritti in questo manuale siano presenti e che l'unità non sia danneggiata. Prima del primo utilizzo procedere alle operazioni di pulizia descritte nel paragrafo "7. PULIZIA E MANUTENZIONE".

La produzione di impasti è una pratica che richiede esperienza. Il risultato del prodotto finale, oltre che dalle capacità della macchina, dipende fortemente dal tipo di ingredienti utilizzato: le diverse tipologie di farina, ad esempio, mostrano comportamenti diversi in funzione della loro forza, del loro contenuto proteico e della loro capacità di assorbire l'acqua. All'inizio i risultati potrebbero non essere del tutto soddisfacenti nonostante le dosi indicate siano state rispettate scrupolosamente: questo è dovuto al fatto che le dosi di ingredienti come l'acqua potrebbero necessitare di piccole variazioni volta per volta. Le istruzioni di questo manuale quindi hanno l'obiettivo di fornire delle indicazioni alla portata di tutti gli utenti: la pratica e l'esperienza consentiranno l'ottenimento di risultati sempre migliori.

3. ASSEMBLAGGIO

A) Posizionare la macchina per la pasta su una superficie piana, stabile e antiscivolo.

B) Prima di procedere all'assemblaggio delle parti e/o alla sostituzione degli accessori, assicurarsi sempre che la macchina per la pasta sia spenta e che la spina del cavo di alimentazione sia staccata dalla presa di corrente.

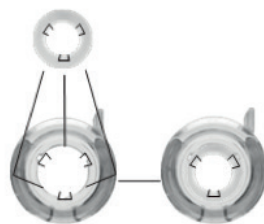
C) Collocare la pala mescolatrice all'interno del vano contenitore dell'impasto, facendo uscire l'estremità metallica della pala dal foro presente sul retro del vano. Alloggiare quindi il vano nel corpo principale dell'apparecchio e successivamente introdurre l'estremità metallica della pala mescolatrice nell'innesto esagonale del motore.



D) Inserire il condotto di estrusione nel foro posto sul lato frontale del vano contenitore dell'impasto utilizzando l'apposita guida posta sul lato superiore del condotto.



NOTA: all'interno del condotto di estrusione è presente un anello adattatore bianco per la vite di estrusione, che durante la pulizia dell'accessorio potrebbe staccarsi. Prima di assemblare il condotto, quindi, assicurarsi che tale anello sia assemblato correttamente.



E) Inserire la vite di estrusione fino a completo assemblaggio con la pala mescolatrice.



F) Una volta scelta la trafila, inserirla all'interno dell'alloggio per trafile e bloccarla fino a sentire un "clic".

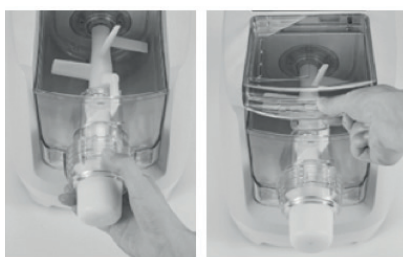
Nota: al fine di evitare danni all'accessorio, assemblare la trafila all'alloggio applicando una pressione leggera e non eccessiva.



G) Con la trafila rivolta verso il basso, assemblare l'alloggio per trafile al condotto di estrusione nella posizione indicata dalle guide poste sull'alloggio stesso

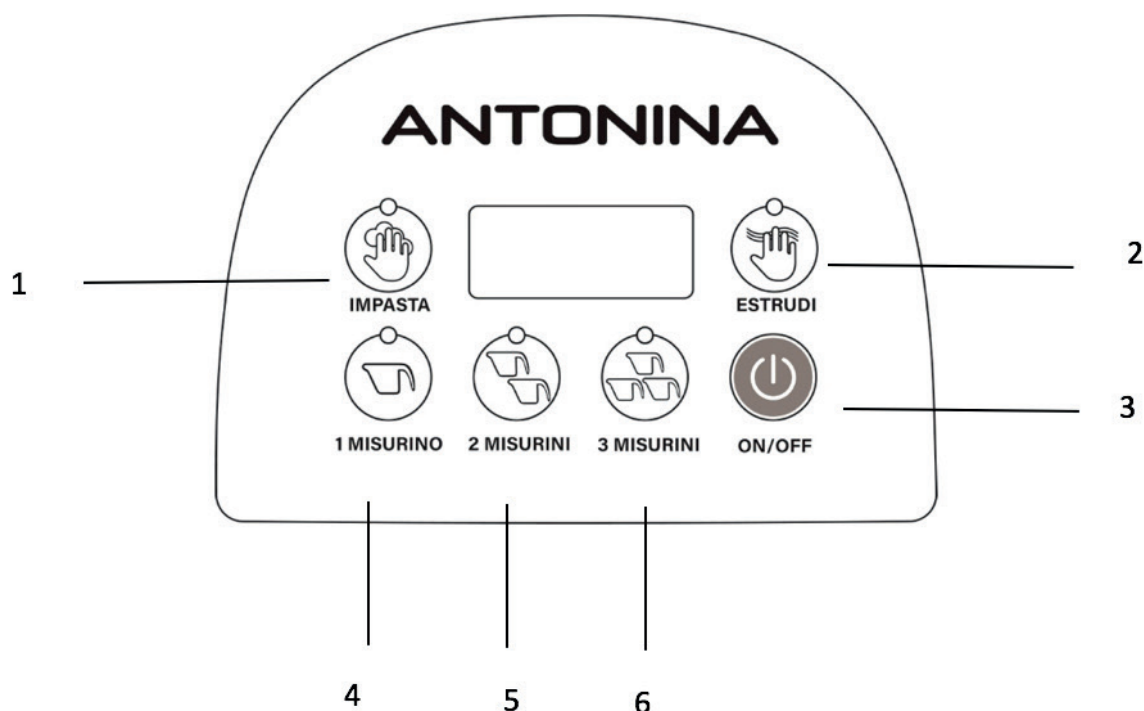


H) Inserire la ghiera di chiusura e ruotarla in senso orario fino a completo avvvitamento, quindi assemblare la copertura del vano contenitore e bloccarla delicatamente fino a sentire un "clic".



ATTENZIONE! PRIMA DI PROCEDERE ALL'UTILIZZO, CONTROLLARE SCRUPolosAMENTE CHE TUTTE LE PARTI SIANO ASSEMBLATE CORRETTAMENTE E SALDAMENTE: LE PRESSIONI ESERCITATE DURANTE IL FUNZIONAMENTO, POTREBBERO CAUSARE LA ROTURA DEGLI ACCESSORI NON ASSEMBLATI CORRETTAMENTE!

4. PANNELLO DI CONTROLLO



1. IMPASTA
2. ESTRUDI
3. ON/OFF

4. 1 MISURINO
5. 2 MISURINI
6. 3 MISURINI

A) ACCENSIONE/SPEGNIMENTO

Solo dopo aver assemblato correttamente la macchina per la pasta in tutte le sue parti e aver collegato la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente, premere il tasto di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO per avviare l'apparecchio. Dopo questo passaggio l'apparecchio si imposterà in modalità stand-by. Quando la macchina è in funzione o in stand-by, premere il tasto ON/OFF rispettivamente per interrompere il funzionamento o spegnere l'apparecchio.

B) PROGRAMMI PREDEFINITI

Dopo aver scelto la quantità di ingredienti desiderata, premere i tasti "1 misurino", "2 misurini" o "3 misurini". La macchina per la pasta si azionerà e la spia relativa alla modalità selezionata si accenderà: durante il funzionamento, sul display verrà visualizzato il tempo mancante al termine dell'operazione. Il tempo richiesto varia in funzione della modalità selezionata (la funzione "1 MISURINO" richiede 13 minuti, la funzione "2 MISURINI" richiede 15 minuti e la funzione "3 MISURINI" richiede 18 minuti).

Quando il processo di impastamento sarà ultimato, la pasta comincerà ad uscire automaticamente dalla trafila. Una volta terminata l'estrusione, l'apparecchio emetterà un segnale acustico ad indicarne la fine, e sul display verrà visualizzato "---".

C) ESTRUDI

Qualora al termine delle operazioni dovesse rimanere una piccola quantità residuale di impasto, premere il tasto “ESTRUDI” al fine di ottimizzare ulteriormente il processo. Anche in questo caso verrà indicato il tempo richiesto al termine di tale operazione (5 minuti). Qualora dovesse essere visualizzato il messaggio di avviso “E1” sul display, controllare se l’impasto è troppo asciutto. Qualora l’impasto sia troppo asciutto, pulire attentamente gli accessori e quindi aggiungere la giusta quantità d’acqua prima di procedere nuovamente all’estrusione.

ATTENZIONE! AL FINE DI EVITARE DANNI ALL’APPARECCHIO E/O DEGLI ACCESSORI, ASSICURARSI CHE LA FARINA E I LIQUIDI SIANO STATI IMPASTATI APPROPRIATAMENTE PRIMA DI PREMERE IL TASTO “ESTRUDI”.

D) IMPASTA

Premere il tasto “IMPASTA” per procedere all’operazione di solo impastamento. Questo processo richiederà 4 minuti per essere ultimato.

NOTA: L’APPARECCHIO SFRUTTA UN SISTEMA INTELLIGENTE PER IL FUNZIONAMENTO. DOPO L’ESTRUSIONE DEGLI SPAGHETTI, LA MACCHINA INTERROMPERÀ AUTOMATICAMENTE IL PROCESSO DI ESTRUSIONE. ATTENDERE 20-30 MINUTI PRIMA DEL PROSSIMO UTILIZZO IN MODO DA GARANTIRE IL COMPLETO RAFFREDDAMENTO DELLE PARTI SOTTO SFORZO: QUESTO AIUTERÀ A PREVENIRE EVENTUALI DANNI.

5. UTILIZZO

A) TRAFILE

La macchina per la pasta dispone di 13 trafile con le quali è possibile ottenere formati di pasta lunga e pasta corta.



1. Capelli d’angelo/Noodles



2. Spaghetтини



3. Spaghetti



4. Spaghettoni



5. Formati rigati

5. Formati rigati

Questa trafila estrude sfoglie strette e rigate, con i bordi arrotolati verso l'interno, da cui è possibile ottenere differenti formati di pasta.

Eccone alcuni:

- Gomiti: mentre la macchina trafila la pasta, tagliatela a circa 3-4 cm, quando assume una forma arcuata;
- Caserecce rigate: tagliate maccheroncini di circa 5-6 cm e arrotolateli sul palmo della mano;
- Quadrucci rigati: aprite la sfoglia e tagliatela in piccoli quadratini;
- Cavatappi: tagliate pezzi di circa 6-7 cm e dopo averli avvolti sul palmo della mano, modellateli a spirale.



6. Pasta rigata corta



7. Spaghetti a sezione quadrata



8. Tagliolini

6. Pasta rigata corta

Con questa trafila è possibile ottenere alcuni tra i formati di pasta più comuni:

- Sedanini: tagliate la pasta a una lunghezza di 5 cm e incurvatela leggermente con le dita;
- Ziti rigati lunghi: tagliate la pasta a una lunghezza di 12 cm circa;
- Penne: tagliate la pasta a una lunghezza di 5 cm circa e rifilate le estremità con due tagli in diagonale;
- Ditali: tagliate la pasta a una lunghezza di 1 cm circa



9. Fettuccine



10. Tagliatelle



11. Tagliatelle ondulate tipo mafalde

11. Tagliatelle ondulate tipo mafalde

Con questa trafila la macchina rilascia un formato di pasta singolare e gustoso: tagliatelle panciute dal bordo ondulato, simili alle classiche mafaldine. È possibile gustarle nel formato lungo oppure corte, tagliate a una lunghezza di circa 2 cm.



12. Lasagna



13. Sfoglia

12. Lasagna

Con questa trafila è possibile ottenere delle sfoglie perfette per la lasagna. Ecco come: tagliate la sfoglia alla lunghezza desiderata per ottenere soglie su misura per la lasagna.

13. Sfoglia

La sfoglia è la nostra trafila più versatile. Utilizzatela per ottenere:

- Lasagne
- Maltagliati: tagliate la sfoglia in modo irregolare;
- Cannelloni: utilizzate la sfoglia per avvolgere il vostro ripieno preferito.
- Pasta ripiena: utilizzate lo stampo "taglia e chiudi" per creare i ravioli. Tagliate la sfoglia con il fondo dello stampo aperto, posizionate il cerchio ottenuto nello stampo, inserite il ripieno e chiudete lo stampo esercitando una lieve pressione.

6. CONSIGLI UTILI:

- **Consigli sulla farina:**

Per le vostre preparazioni potete adoperare differenti tipi di farina.

La farina bianca o 00 è consigliabile utilizzarla con le uova e se di vostro gradimento mischiarla alla farina di semola di grano duro.

Farina integrale, farina di frumento, farina di orzo o altri cereali, si adattano agli impasti a base di acqua e sono perfette se si desidera ottenere una pasta dalla consistenza tenace.

NOTA: Ciascun tipo di farina si caratterizza per un assorbimento diverso, pertanto tenete d'occhio l'impasto e all'occorrenza aggiungete un po' d'acqua o un pizzico di farina, accertandovi che non diventi mai gommoso e che dunque impedisca l'estrusione della pasta dalle trafile.

Per un miglior risultato:

Per perfezionare le vostre preparazioni, appuntate soprattutto le prime volte: il tipo di farina utilizzata, le dosi e i piccoli aggiustamenti. Solo così il risultato finale migliorerà di volta in volta.

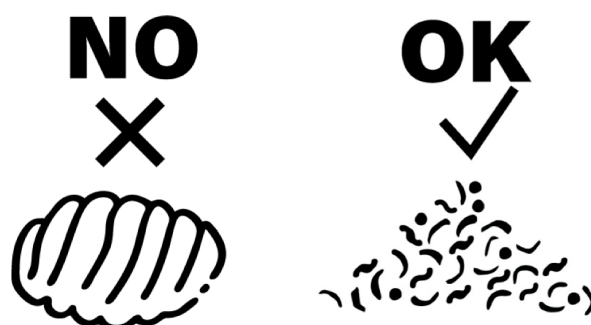
- **Consigli sull'impasto:**

L'impasto in fase di lavorazione, rispetto a un impasto fatto a mano, deve sempre risultare granuloso e asciutto, mai troppo umido: pezzi troppo grossi e collosi ne impedirebbero di conseguenza la corretta estrusione. Sebbene i dosaggi indicati rispecchino il perfetto rapporto tra liquidi e polveri, vi consigliamo di controllare sempre lo stato del vostro impasto e, qualora dovesse diventare gommoso per via di una farina troppo forte o di un ambiente molto umido, aggiustate l'impasto aggiungendo un po' di farina.

- **Indicazioni sull'impasto:**

Per una corretta estrusione dell'impasto, si raccomanda di non inumidirlo troppo altrimenti ne verrà impedita la corretta estrusione. Il risultato deve essere granuloso e piuttosto secco.

AVVERTENZA SULLA LAVORAZIONE DELL'IMPASTO:



Per una lavorazione dell'impasto adeguata, seguite attentamente le istruzioni riportate in questo manuale. Come specificato in precedenza, il tipo di farina e gli ingredienti utilizzati possono variarne la consistenza finale.

In ogni caso, è sempre importante ricordare che:

- Gli ingredienti devono essere inseriti e lavorati direttamente ed esclusivamente all'interno della macchina. Pertanto non è possibile inserire impasti pre-lavorati e terminarne la lavorazione all'interno della macchina.
- Qualora dovesse essere necessario correggere le dosi a causa di un impasto troppo compatto, è possibile aggiungere una manciata di farina per ottenere la consistenza granulosa necessaria alla trafilatura della pasta.

Come migliorare l'impasto:

- interrompete il funzionamento della macchina;
- rimuovete il coperchio;
- aggiungete la quantità di farina utile a migliorare la consistenza dell'impasto (talvolta, in questa fase, può essere utile sbriciolare leggermente l'impasto a mano, senza l'utilizzo di utensili da cucina.);
- inserite nuovamente il coperchio;
- attivate la funzione IMPASTA e una volta terminato il ciclo procedete con la funzione ESTRUDI.

Consigli per i formati di pasta:

Consigli utili per capelli d'angelo, spaghetti, spaghettoni, tagliolini, fettuccine, tagliatelle.

Dopo aver trafilato la pasta nel formato desiderato è consigliabile adagiarla su una spianatoia in legno, spolverizzata con una manciata di farina di semola, e formare piccoli nidi.

I capelli d'angelo sono un formato estremamente sottile: vi suggeriamo di aspettare che la pasta abbia perso un po' di umidità prima di passare alla bollitura.

• **Consigli sugli impasti colorati:**

Pasta colorata aromatizzata:

Se volete sperimentare un impasto particolare, allora potete dilettrarvi nella preparazione di paste colorate e aromatiche. È sufficiente sostituire l'acqua con il succo di un ortaggio (carote, spinaci, pomodoro, barbabietola) che conferirà alla pasta un colore vivo e un gusto intenso. Per un risultato ottimale accertatevi che il composto sia liquido e se necessario allungatelo con un po' d'acqua. Tuttavia è fondamentale seguire attentamente le quantità riportate nella tabella delle dosi (Sezione B. "Dosaggi"). In alternativa, è possibile aggiungere aromi in polvere alla farina (curcuma, paprika, ecc.). Se le polveri dovessero rendere l'impasto troppo asciutto, aggiustatelo con un goccio

d'acqua in più purché sia strettamente necessario. Come specificato nel paragrafo delle trafile, il risultato prima dell'estrusione deve risultare granuloso.

• **Per i formati pasta corta:**

Per i formati di pasta corta, è preferibile estrudere un formato lungo, lasciarlo riposare qualche minuto e successivamente ricavare quello della misura desiderata.

B) DOSAGGI

FARINA	ACQUA	SUCCO DI VERDURA	MISTO ACQUA/UOVA
1 misurino	60 mL	70 mL	70 mL
2 misurini	100 mL	110 mL	110 mL
3 misurini	160 mL	170 mL	170 mL

Note:

- Le verdure morbide possono essere utilizzate previa fine affettatura: le verdure più dure devono essere ben frullate e filtrate prima di essere introdotte nella macchina.
- Per realizzare degli spaghetti molto sottili, si consiglia di ridurre di 5 mL la quantità d'acqua al fine di ottenere una consistenza migliore.
- Le uova devono essere sbattute bene prima di essere aggiunte all'impasto.
- La quantità massima consentita per la farina è di 480 gr (3 misurini) alla quale va aggiunta una quantità di acqua pari a 160 mL di acqua (+/- 5 mL in base all'umidità della farina). La quantità minima consentita per la farina è di 160 gr (1 misurino) alla quale va aggiunta una quantità di acqua pari a 60 mL (+/- 5 mL in base all'umidità della farina).

NOTA: Al contrario delle tradizionali macchine manuali per la pasta, l'impasto realizzato per l'estrusione da questo apparecchio non deve risultare solido e compatto, ma anzi deve risultare più asciutto e granuloso. È importante rispettare scrupolosamente le dosi per ottenere il risultato descritto, altrimenti la macchina per la pasta non riuscirà ad estrudere correttamente.

RISPETTARE SCRUPOLOSAMENTE I DOSAGGI INDICATI AL FINE DI EVITARE MALFUNZIONAMENTI E/O EVENTUALI DANNI ALL'APPARECCHIO!
NON SUPERARE LE DOSI INDICATE!

ATTENZIONE!

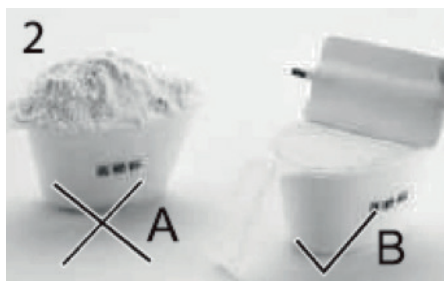
- NON UTILIZZARE INGREDIENTI DIVERSI DA QUELLI INDICATI IN QUESTO MANUALE!

- NON VERSARE ACQUA CALDA COME INGREDIENTE ALL'INTERNO DELLA MACCHINA.

C) PREPARAZIONE DELLA PASTA



1) Rimuovere il coperchio del vano contenitore dell'impasto applicando una leggera pressione verso l'alto sull'apposita levetta.



2) Misurare la farina tramite l'apposito dosatore per farine. Un'eccessiva quantità di farina (Figura A) deve essere livellata tramite l'apposito raschietto multiuso (Figura B). Un misurino corrisponde al completo riempimento del dosatore con la superficie completamente spianata (Figura B).



3) Misurare l'acqua tramite l'apposito dosatore graduato per liquidi controllando che il volume versato sia giusto.



4) Versare la farina all'interno del vano contenitore dell'impasto.



5) Assemblare il coperchio del vano contenitore e assicurarne la corretta chiusura.



6) Collegare la spina del cavo di alimentazione ad una presa di corrente e solo dopo premere il pulsante di ACCENSIONE/SPEGNIMENTO presente sul pannello. Premere i tasti funzione in relazione al tipo di programma predefinito desiderato (1 misurino, 2 misurini o 3 misurini). La pala mescolatrice comincerà a ruotare muovendo la farina: a partire da questo momento sarà possibile aggiungere a filo i liquidi scelti tramite l'apposita fessura posta sul coperchio del vano contenitore dell'impasto.

NOTA: al fine di garantire la riuscita dell'impasto, aggiungere i liquidi solamente dopo aver azionato la pala mescolatrice.



7) Al termine dell'operazione di impastamento, la macchina per la pasta emetterà un segnale acustico ad indicare il termine dell'operazione.

NOTA: L'APPARECCHIO È DOTATO DI UN SENSORE IN GRADO DI RILEVARE SE L'IMPASTO È ECCESSIVAMENTE MORBIDO O ECCESSIVAMENTE DURO: IN ENTRAMBI QUESTI CASI SULLO SCHERMO PRESENTE SUL PANNELLO VERRÀ VISUALIZZATO IL MESSAGGIO "EI". SE NECESSARIO AGGIUNGERE UNA QUANTITÀ APPROPRIATA D'ACQUA O DI FARINA E CONTINUARE AD IMPASTARE PER CIRCA 2 MINUTI: PREMERE QUINDI "ESTRUDI". SE LA PASTA NON VIENE ANCORA ESTRUSA, SPEGNERE IMMEDIATAMENTE L'APPARECCHIO E SCOLLEGARE LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DI CORRENTE: QUINDI PROCEDERE AL DISASSEMBLAGGIO E ALLA PULIZIA DELL'APPARECCHIO E DEI SUOI ACCESSORI PRIMA DI PROCEDERE AL SUCCESSIVO UTILIZZO. QUALORA IL MESSAGGIO "EI" DOVESSE PERSISTERE, INTERROMPERE IMMEDIATAMENTE L'UTILIZZO E CONTATTARE IL SERVIZIO DI ASSISTENZA CLIENTI.

ATTENZIONE! NON TENTARE DI SMONTARE GLI ACCESSORI DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA, MA PROCEDERE A TALE OPERAZIONE SEMPRE SOLO DOPO IL COMPLETO ARRESTO E DOPO AVER SPENTO LA MACCHINA E SCOLLEGATO LA SPINA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE DALLA PRESA DI CORRENTE!

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

Dopo ogni utilizzo spegnere sempre l'apparecchio e scollegare la spina del cavo di alimentazione, successivamente procedere alle operazioni di disassemblaggio e pulizia illustrate di seguito.

A) DISASSEMBLAGGIO



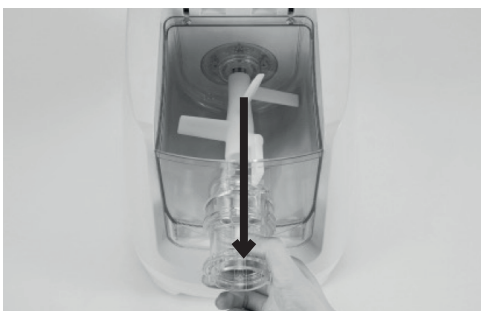
1) Svitare ed estrarre completamente la ghiera di chiusura.



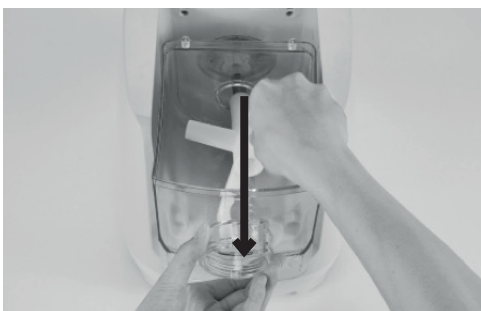
2) Estrarre contemporaneamente la vite di estrusione e l'alloggio per trafile.



3) Rimuovere la copertura del vano contenitore dell'impasto applicando una leggera pressione verso l'alto sull'apposita maniglia.



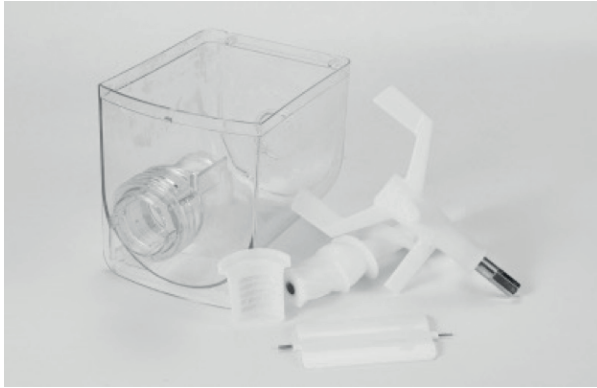
4) Estrarre il condotto di estrusione.



5) Estrarre contemporaneamente il vano contenitore dell'impasto e la pala mescolatrice applicando una leggera pressione verso l'esterno.

B) PULIZIA DELLE PARTI

ATTENZIONE! ATTENDERE LA COMPLETA ASCIUGATURA DI EVENTUALI RESIDUI SECCHI DI IMPASTO PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA DELLE PARTI DISASSEMBLATE.



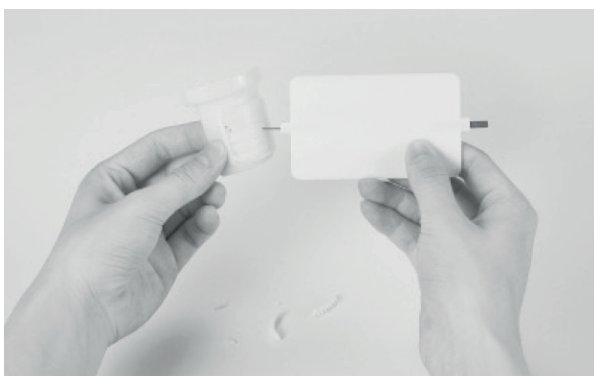
1) Dopo aver disassemblato tutti gli accessori della macchina per la pasta, lasciare che queste prendano aria al fine di consentire l'asciugatura degli eventuali residui di impasto.



2) Dopo la completa asciugatura, utilizzare la parte piatta e in plastica del raschietto multiuso per rimuovere i residui di impasto dal vano contenitore dell'impasto.



3) Analogamente, pulire anche la pala mescolatrice come da indicazioni per il vano contenitore dell'impasto.



4) Utilizzare le estremità metalliche del raschietto multiuso per rimuovere i residui di impasto secco dalle maglie delle trafile.

- 5) Per la rimozione dei residui secchi dagli accessori rimasti, utilizzare una spugna morbida e asciutta, o al più una spazzolina a setole morbide.
- 6) Una volta aver rimosso completamente i residui di impasto, procedere alla pulizia degli accessori con acqua leggermente saponata: successivamente risciacquare con cura e asciugare scrupolosamente con un panno morbido.
- 7) Pulire il corpo principale dell'apparecchio, quando necessario, con un panno morbido e asciutto, o al più leggermente umido.
- 8) Una volta terminate le operazioni di pulizia, assemblare nuovamente tutti gli accessori e conservare in luogo fresco e asciutto fino al successivo utilizzo.

ATTENZIONE! NON IMMERGERE L'APPARECCHIO PRINCIPALE IN ACQUA E NON POSIZIONARLO SOTTO L'ACQUA CORRENTE! PERICOLO DI SCOS-
SA ELETTRICA! **ATTENZIONE!** NON TENTARE DI STERILIZZARE GLI AC-
CESSORI IN MICROONDE!

8. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	CAUSE E RISOLUZIONI
L'apparecchio non si accende.	La spina del cavo di alimentazione non è collegata correttamente alla presa di corrente.
La pasta non viene estrusa.	Umidità – è stata aggiunta un'eccessiva quantità di acqua durante l'impastamento. Rimuovere l'impasto dal vano contenitore e pulire scrupolosamente gli accessori afferenti alle trafile. Successivamente riporre l'impasto all'interno del vano e aggiungere una quantità appropriata di farina. Premere infine i tasti funzione (1 misurino, 2 misurini o 3 misurini) a seconda del quantitativo di ingredienti finali per procedere così all'estrusione.

	<p>Secchezza – è stata aggiunta una scarsa quantità di acqua durante l’impastamento. Rimuovere l’alloggio per trafile immergerlo in acqua per qualche istante, quindi assemblarlo nuovamente e inserire un’appropriata quantità d’acqua nel vano contenitore dell’impasto. Premere i tasti funzione (1 misurino, 2 misurini o 3 misurini) a seconda del quantitativo di ingredienti finali per procedere così all’estrusione.</p>
<p>L’impasto rimane nel vano contenitore e non viene estruso.</p>	<p>1) L’impasto è troppo umido o la farina utilizzata è troppo umida. Assicurarsi che la farina utilizzata sia stata conservata in luogo fresco e asciutto, quindi procedere nuovamente all’impastamento osservando scrupolosamente i dosaggi indicati nel paragrafo “5. UTILIZZO”.</p> <p>2) Il vano contenitore, la pala mescolatrice e/o il condotto di estrusione non sono stati puliti correttamente prima dell’utilizzo. Procedere alla pulizia come indicato nel paragrafo “7. PULIZIA E MANUTENZIONE”, quindi procedere nuovamente all’impastamento.</p> <p>3) L’acqua è stata aggiunta nell’ordine sbagliato. Seguire attentamente le istruzioni riportate in questo manuale</p>
<p>Gli accessori non si puliscono facilmente.</p>	<p>Utilizzare il raschietto multiuso fornito in confezione e una spugnetta asciutta e/o una spazzolina a setole morbide per le superfici meno raggiungibili</p>

<p>Gli spaghetti presentano delle irregolarità o delle crepe.</p>	<p>1) A causa della natura del processo, gli spaghetti possono presentare delle irregolarità verso l'inizio e la fine dell'impastamento. Per attenuare questi effetti, è possibile scegliere altri liquidi per l'impastamento (es. uova o olio) al fine di rendere la superficie degli spaghetti più liscia.</p> <p>2) Rimuovere l'impasto e disgregarlo leggermente, versarlo quindi nuovamente all'interno del vano contenitore e aggiungere una quantità appropriata di farina. Premere i tasti funzione per riavviare il processo.</p>
<p>Una parte di impasto rimane nel vano contenitore e non viene estruso.</p>	<p>Spegnere l'apparecchio, rimuovere l'impasto residuo e ricompattarlo con le mani precedentemente pulite. Ri-versare l'impasto nel vano contenitore e premere il tasto "ESTRUDI".</p>
<p>Gli spaghetti si appiccicano tra loro durante l'estrusione.</p>	<p>1) Gli spaghetti potrebbero risultare umidi durante l'estrusione. Al fine di favorire la separazione, spargere della farina sugli spaghetti durante l'estrusione.</p> <p>2) Tagliare gli spaghetti ad una lunghezza appropriata al fine di impedire grovigli.</p>
<p>Gli spaghetti si spezzano facilmente.</p>	<p>Nella maggior parte dei casi il motivo è l'eccessiva secchezza dell'impasto. Aggiungere acqua in accordo alla tabella dei dosaggi.</p>

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 A DOMESTIC USE

ATTENTION! READ THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS HANDBOOK VERY CAREFULLY.

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

GENERAL SAFETY INDICATIONS

DANGER FOR CHILDREN

- THIS ELECTRICAL DEVICE IS NOT A TOY. AFTER USE, STORE AND KEEP IT OUT OF REACH OF CHILDREN. KEEP ANY PACKING MATERIAL (PLASTIC BAGS, CARTONS, ETC.) OUT OF THE REACH OF CHILDREN.
- THIS APPLIANCE 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 AND HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY.
- SUPERVISE CHILDREN IN ORDER TO AVOID THEY PLAY WITH THE DEVICE.

RISK OF INJURY!

- PLEASE PAY SPECIAL ATTENTION IN CASE OF YOU USE THIS DEVICE 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.
- UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE OUTLET WHEN THE APPLIANCE IS NO LONGER IN USE.
- DO NOT CLEAN WHILE THE APPLIANCE IS WORKING. DO NOT USE ANY SHARP OBJECT TO REMOVE POSSIBLE FOREIGN OBJECTS.
- THE CLEANING MUST NOT BE CARRIED OUT BY UNSUPERVISED CHILDREN.

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 RATING LABEL.
- CONNECT THE APPLIANCE ONLY 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 ARE DEFECTIVE;

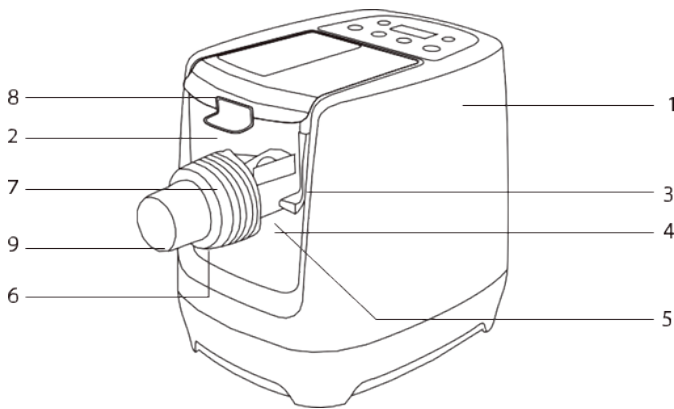
- IN HUMID OR GAS SATURATED ENVIRONMENTS.
- DO NOT COVER THE APPLIANCE WITH TOWELS, CLOTHING, ETC.
- PLACE THE APPLIANCE ONLY ON HORIZONTAL AND STABLE SURFACES, AWAY FROM SHOWERS, BATHTUB, SINKS, ETC.
- IF THE APPLIANCE IS WET OR GETS IN CONTACT WITH WATER, DO NOT USE IT AND HAVE IT CHECKED BY A SPECIALISED LABORATORY.
- ALWAYS SWITCH OFF THE APPLIANCE BEFORE REMOVING THE MAINS PLUG FROM THE POWER SUPPLY IMMEDIATELY AFTER USE AND BEFORE PERFORMING ANY ASSEMBLY, DISASSEMBLY OR MAINTENANCE WORK.

- PLEASE NOTE THAT REPAIRS SHOULD BE CARRIED OUT ONLY 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.
- IF THE POWER CORD IS DAMAGED, IN ORDER TO PREVENT FROM ANY RISK, IT HAS TO BE REPLACED BY THE MANUFACTURER OR BY ITS DEDICATED TECHNICAL CUSTOMER SERVICE OR, ANYWAY, BY SOMEONE WITH A SIMILAR QUALIFICATION.
- CLEAN THE APPLIANCE BY USING A DRY OR A SLIGHTLY DAMP CLOTH. DO NOT USE SOLVENTS OR ABRASIVE DETERGENTS.
- THE APPLIANCE IS DESIGNED FOR A DOMESTIC USE. IT MAY BE USED BY NON-EXPERT PEOPLE IN SIMILAR ENVIRONMENTS SUCH AS:
 - KITCHEN AREAS DEDICATED TO STAFF LOCATED IN SHOPS, OFFICES AND SIMILAR KINDS OF WORKPLACES;
 - IN AGRICULTURAL HOLDINGS;
 - BY CUSTOMERS IN HOTELS, MOTELS AND OTHER RESIDENTIAL SETTINGS;
 - ENVIRONMENTS B&BS-LIKE.

- PLEASE, PAY SPECIAL ATTENTION TO YOUR HANDS WHEN ASSEMBLING THE VARIOUS ACCESSORIES AND THE BOWL.
- DO NOT USE THIS DEVICE NEAR ANY SOURCE OF WATER.
- DO NOT USE ACCESSORIES BUT ONLY THOSE PROVIDED WITH THE APPLIANCE.
- DO NOT USE THE DEVICE FOR ANY OTHER PURPOSE BESIDES THE ONE OF ITS INTENDED USE!
- TO AVOID OVERHEATING, DO NOT KEEP THE BLENDER RUNNING FOR MORE THAN 20 SECONDS, AND THAN WAIT AT LEAST 5 MINUTES BEFORE USING IT AGAIN.

READ THIS INSTRUCTION BOOKLET CAREFULLY BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE. STORE IT FOR FUTURE REFERENCE.

1. DESCRIPTION OF THE PARTS



1. MAIN BODY
2. DOUGH COMPARTMENT
3. MIXING BLADE
4. DOUGH EXTRUSION TUBE
5. EXTRUSION SCREW
6. PASTA MOULD
7. LOCKING RING NUT
8. COMPARTMENT COVER
9. HOUSING FOR MOULDS
10. GRADUATED DISPENSER FOR LIQUIDS
11. FLOUR DISPENSER
12. MULTIPURPOSE SCRAPER
13. "CUT AND SEAL" MOULD FOR RAVIOLI (DUMPLINGS).

2. FIRST USE

Before assembling and using the pasta machine, completely remove the packaging and any labels and/or plastic bags; then check that all the accessories described in this manual are present and that the unit is not damaged. Before first use, carry out the cleaning tasks described in the "7. CLEANING AND MAINTENANCE" section.

Making dough is a skill that requires practice. The result of the final product, besides the capacity of the machine, strongly depends on the type of ingredients used: the different types of flour, for example, show different behaviours according to their strength, their protein content and their ability to absorb water. At the beginning the results may not be completely satisfactory even though the indicated doses have been strictly followed: this is because the doses of ingredients such as water may need small variations from time to time. The instructions in this manual, therefore, are intended to provide guidance for all users: practice and experience will allow you to obtain better and better results.

3. ASSEMBLY

A) Place the pasta machine on a flat, stable, non-slip surface.

B) Before proceeding to assemble parts and/or replace accessories, always make sure that the pasta machine is turned off and that the power cord plug is unplugged from the outlet.

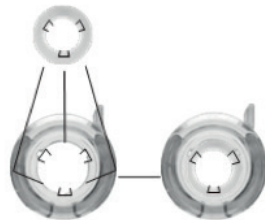
C) Place the mixing blade inside the dough compartment, pushing the metal end of the blade through the hole at the back of the compartment. Then place the compartment in the main body of the appliance and insert the metal end of the mixing blade into the hexagonal coupling of the motor.



D) Insert the extrusion tube into the hole on the front side of the dough container using the guide on the upper side of the tube.



NOTE: There is a white adapter ring inside the extrusion tube for the extrusion screw, which may come off when cleaning the accessory. Before assembling the tube, therefore, make sure that this ring is assembled correctly.



E) Insert the extrusion screw until fully assembled with the mixing blade.



F) Once the mould has been chosen, insert it inside the mould housing and lock it until a “click” is heard.

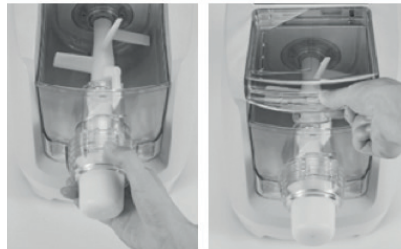
Note: To avoid damage to the attachment, insert the mould into the housing by applying light, not excessive, pressure.



G) With the mould facing down, assemble the mould housing to the extrusion tube in the position indicated by the guides on the mould housing.

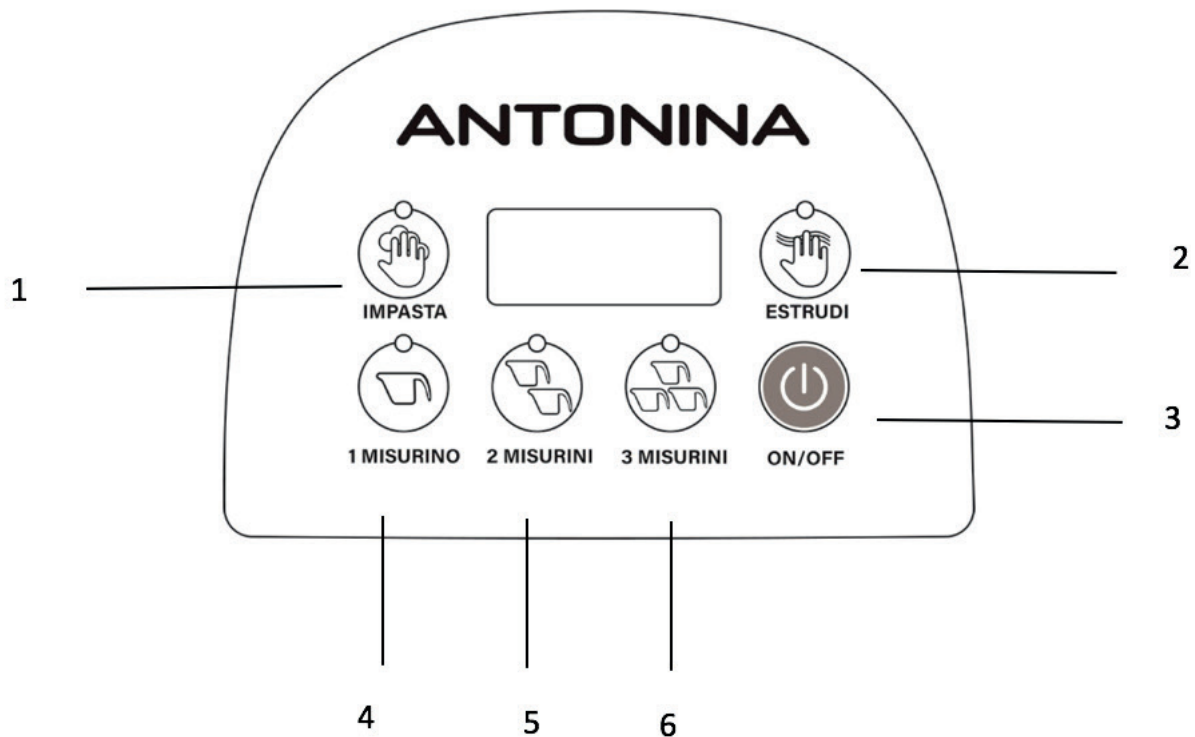


H) Insert the locking ring nut and turn it clockwise until fully screwed in, then assemble the compartment cover and gently lock it until you hear a “click”.



CAUTION! BEFORE USING IT, CAREFULLY MAKE SURE THAT ALL PARTS ARE CORRECTLY AND FIRMLY ASSEMBLED: THE PRESSURES EXERTED DURING OPERATION MAY CAUSE THE BREAKAGE OF INCORRECTLY ASSEMBLED ACCESSORIES!

4. CONTROL PANEL



- | | |
|--------------------|-----------|
| 1. KNEAD | 4. 1 CUP |
| 2. EXTRUDE | 5. 2 CUPS |
| 3. ON / OFF SWITCH | 6. 3 CUPS |

A) POWER ON/OFF

Only after properly assembling the pasta machine completely and connecting the power cord plug to the power outlet, press the ON/OFF button to start the machine. After this step, the device will go into standby mode. When the machine is running or in stand-by, press the same button to stop the operation or turn off the machine.

B) PREDEFINED PROGRAMS

After choosing the desired amount of ingredients, press the "1 cup", "2 cups" or "3 cups" buttons. The pasta machine will start up and the indicator light for the selected mode will light up. During operation, the display will show the time remaining until the end of the operation. The time required varies according to the selected mode (the "1 cup" function takes 13 minutes, the "2 cups" function takes 15 minutes and the "3 cups" function takes 18 minutes).

C) EXTRUDE

If at the end of the operations there should remain a small residual quantity of dough, press the “EXTRUDE” button to finish the process. The time required to complete this operation will be indicated (5 minutes). If the warning message “E1” appears on the display, check whether the dough is too dry. If the mixture is too dry, carefully clean the accessories and then add the correct amount of water before extruding again.

CAUTION! IN ORDER TO AVOID DAMAGE TO THE APPLIANCE AND/OR ACCESSORIES, MAKE SURE THAT THE FLOUR AND LIQUIDS HAVE BEEN PROPERLY MIXED BEFORE PRESSING THE “EXTRUDE” KEY.

D) KNEAD

Press the “Knead” key to proceed to the kneading-only operation. This process will take 4 minutes to complete.

NOTE: THE DEVICE OPERATES USING AN INTELLIGENT SYSTEM. AFTER THE EXTRUSION OF SPAGHETTI, THE MACHINE WILL AUTOMATICALLY STOP THE EXTRUSION PROCESS. WAIT 20-30 MINUTES BEFORE NEXT USE TO ENSURE COMPLETE COOLING OF THE PARTS UNDER STRESS: THIS WILL HELP TO PREVENT FROM DAMAGES.

5. HOW TO USE

A) MOULDS

This pasta maker is provided with 13 moulds with which you can obtain various pasta shapes, both long and short formats.



1. Angel hair/Noodles



2. Spaghetтини



3. Spaghetti



4. Spaghettoni/Udon



5. Ribbed pasta

5. Ribbed pasta

This mould extrudes narrow and ribbed pasta sheets, with edges rolled inwards, from which you can get different pasta shapes.

Here a few:

- Elbow macaroni: While the pasta maker is extruding the dough and when it takes an arcuate shape, cut it to approximately 3-4 cm;
- Ribbed caserecce: Cut little macaroni of approximately 5-6 cm and roll them in the palm of your hand;
- Ribbed quadrucci: Open the pasta sheet and then cut it into very small squares;
- Cavatappi: Cut the pasta dough into approximately 6-7 cm pieces and, after wrapping them in the palm of your hand, give them a spiral shape.



6. Short ribbed pasta



7. Spaghetti with squared



8. Tagliolini

6. Short ribbed pasta

With this mould you can obtain some of the most common pasta shapes:

- Sedanini: Cut the pasta to a length of about 5 cm and curve each piece with your fingers
- Long ribbed ziti: Cut the pasta to a length of about 12 cm;
- Penne: Cut the pasta to a length of approximately 5 cm and trim the ends with two diagonal cuts;
- Ditali: Cut the pasta to a length of 1 cm;



9. Fettuccine



10. Tagliatelle



11. Wavy tagliatelle (mafalde type)

11. Wavy tagliatelle (mafalde type)

With this mould you can get a unique and tasty pasta type: puff tagliatelle with wavy maples, similar to the classic mafaldine.

You can enjoy them in the long or short shape, once cut at a length of approximately 2 cm.



12. Lasagna

12. Lasagna

With this drawing you can make perfect lasagna sheets. Here's how: cut the sheet to the desired length to get lasagna-sized thresholds.



13. Pasta sheet

13. Pasta sheet

This pasta sheet mould is our most versatile one. Indeed, you can use it to obtain:

- Lasagne
- Maltagliati: Cut the pasta sheet in an irregular way;
- Cannelloni: Use the pasta sheet to wrap your favourite filling;
- Stuffed pasta: Use the mould “cut and close” to create dumplings. Cut the pasta sheet with the bottom of the opened mould and then place the circle obtained in it. Fill the circle of dough with the desired stuffing and close the mould by slightly pressing it

6. USEFUL TIPS

- **Tips on flour type:**

For your preparations, you can use different kinds of flour. We recommend to use white or 00 flour with eggs and, if you like, you can even mix it with durum wheat semolina flour. Whole flour, wheat flour, barley or other cereal flours suit well to water-based doughs and are ideal for dough with a firm consistency.

Note: Each kind of flour has a different type of absorption: for this reason it is important to check constantly the dough processing and, if required, you can dilute a little amount of water or a pinch of flour. Make sure it does not become chummy: this would prevent the correct dough extrusion.

For a better result:

To improve the final result of your preparations, it is advisable to take note of the procedures, especially the first times: for example the kind of flour used, dosages and all the adjustments you have made in previous attempts. Only in this way, the final result will improve from time to time.

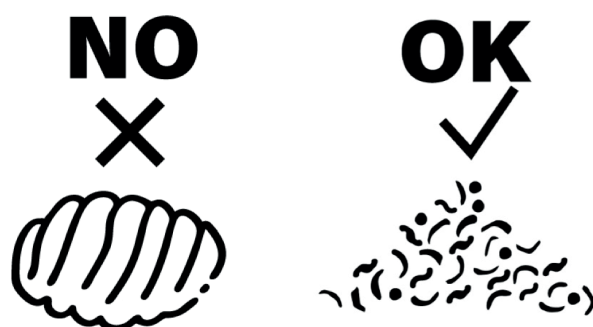
- **Tips for the pasta dough processing**

Please note that the pasta dough being processed, with respect to a hand-made dough, should always result grainy and dry, never too humid: too big and sticky pieces of pasta dough would prevent the proper extrusion.

Although the suggested quantities correspond to the perfect balance between liquids and powders, we suggest to check always the condition of your dough: if it should become chewy due to a kind of flour too strong or a very humid environment, adjust the dough with a little flour.

Note on the dough: To extrude correctly the dough, we recommend not to moisten too much the dough because otherwise this will not be properly extruded. The dough should result grainy and rather dry

WARNING ON DOUGH PROCESSING:



To process adequately the pasta dough, please follow carefully the instructions reported on this instruction manual. As already specified previously, the kind of flour and the ingredients used may vary the final consistency.

In any case, it is always important remember that:

- All ingredients have to be inserted into the pasta maker. Therefore, it is not possible to insert pre-processed dough and end its processing with the pasta maker.
- If you have to adjust doses in case you have a too compact dough, then you can add a pinch of flour to get the proper grainy consistency required for the extrusion.

How to improve your pasta dough:

- Stop the pasta maker;
- Remove its cover lid;
- Add the amount of flour you need to obtain the adequate dough consistency (sometimes, during this step, you could slightly crumble the dough by hand, without using kitchen tools);
- Place the lid again;
- Activate the “IMPASTA” function (1. KNEAD on control panel) and, once finished, you can proceed with the “ESTRUDI” function (2. EXTRUDE on control panel).

• Tips on pasta shapes:

Useful tips for Angel hair/Noodles, spaghettini, spaghetti, spaghettoni/Udon, tagliolini, fettuccine, and tagliatelle. Once you have extruded the desired pasta shape, we recommend to lay it on a wood pastry board and to sprinkle with a

handful of semolina flour; then form small nests.

Angel hair are an extremely thin pasta format: we suggest to wait until the pasta has lost some humidity, before boiling them.

- **Tips for coloured doughs:**

Tips for coloured and flavoured dough

If you want to obtain a particular dough, then you can enjoy preparing coloured and flavoured doughs. Replace the water with vegetable juice (carrots, spinach, tomatoes, beetroots, etc.) which will give a vivid colour and intense taste. For better results, make sure that the dough is liquid and, if necessary, you could dilute it with some water. By the way, it is crucial to carefully follow all quantities listed in the table below (Section “B. DOSAGE”). Alternatively, you can add powdered flavourings to the flour (turmeric, paprika, etc.). If powders should make the dough too dry, you can add a dash of water, only if it is strictly necessary. As specified in the section “How to use” > “Moulds”, the result before the extrusion has to be grainy.

- **Short pasta shapes:**

For short pasta shapes, it is better to extrude the long shape, let it rest for a few minutes and only then you can get the desired short pasta shape.

B) DOSAGE

FLOUR	WATER	VEGETABLE JUICE	MIXED WATER/EGG
1 cup	60 mL	70 mL	70 mL
2 cups	100 mL	110 mL	110 mL
3 cups	160 mL	170 mL	170 mL

Please note:

Soft vegetables can be used if finely sliced. Harder vegetables must be well blended and filtered before being introduced into the machine.

- To make very thin spaghetti, we recommend reducing the amount of water by 5 mL in order to achieve a better consistency.

- Eggs should be beaten well before being added to the mixture.
- The maximum allowed amount of flour is 480 g (3 cups) to which must be added 160 mL of water (+/- 5 mL depending on the humidity of the flour). The minimum quantity allowed for flour is 160 g (1 cup) to which must be added 60 mL of water (+/- 5 mL depending on the humidity of the flour).

NOTE:

Unlike traditional manual pasta machines, the dough made for extrusion by this machine should not be solid and compact, but rather should be drier and grainier. It is important to strictly respect the doses in order to obtain the described result, otherwise the pasta machine will not be able to extrude correctly.

STRICT ADHERENCE TO THE SPECIFIED DOSAGES PREVENTS MALFUNCTIONS AND/OR DAMAGE TO THE DEVICE! DO NOT EXCEED THE INDICATED DOSES!

CAUTION!

- **DO NOT USE INGREDIENTS OTHER THAN THOSE SPECIFIED IN THIS MANUAL!**
- **DO NOT POUR HOT WATER AS AN INGREDIENT INTO THE MACHINE.**

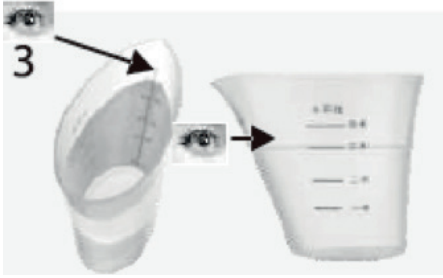
C) DOUGH PREPARATION



1) Remove the lid of the dough compartment by applying light upward pressure to the lid lever.



2) Measure the flour using the flour measuring cup. An excessive amount of flour (Figure A) must be levelled using the multi-purpose scraper (Figure B). One cup corresponds to the complete filling of the cup with the surface completely flattened (Figure B).



3) Measure the water using the liquid measuring cup, checking that the volume is correct.



4) Pour the flour into the mixing bowl.



5) Assemble the container compartment cover and ensure it closes properly.



6) Plug the power cord plug into an electrical outlet and only then press the ON/OFF button on the panel. Press the function keys in relation to the desired default program type (1 cup, 2 cups, or 3 cups). The mixing blade will start to rotate, moving the flour. From this moment on, it will be possible to add liquids through the slot on the lid of the dough container.

NOTE: In order to ensure successful mixing, add liquids only after the mixing blade is in operation.



7) At the end of the kneading operation, the pasta machine will beep to indicate the end of the operation.

NOTE:

THE APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A SENSOR TO DETECT IF THE MIXTURE IS EXTREMELY SOFT OR EXTREMELY HARD: IN BOTH CASES, THE

“E1” MESSAGE WILL BE DISPLAYED ON THE SCREEN. IF NECESSARY ADD AN APPROPRIATE AMOUNT OF WATER OR FLOUR AND CONTINUE TO KNEAD FOR ABOUT 2 MINUTES: PRESS THEN “EXTRUDE”. IF THE DOUGH HAS NOT YET BEEN EXTRUDED, IMMEDIATELY SWITCH OFF THE APPLIANCE AND UNPLUG THE POWER CORD FROM THE WALL SOCKET. THEN DISASSEMBLE AND CLEAN THE APPLIANCE AND ITS ACCESSORIES BEFORE PROCEEDING WITH THE NEXT USE. IF THE “E1” MESSAGE PERSISTS, DISCONTINUE USE IMMEDIATELY AND CONTACT CUSTOMER SUPPORT. **CAUTION!** DO NOT ATTEMPT TO DISMANTLE THE ACCESSORIES WHILE THE MACHINE IS RUNNING, BUT RATHER DO SO ONLY AFTER THE MACHINE HAS COME TO A COMPLETE STOP AND AFTER HAVING SWITCHED OFF THE MACHINE AND UNPLUGGED THE POWER CORD FROM THE SOCKET!

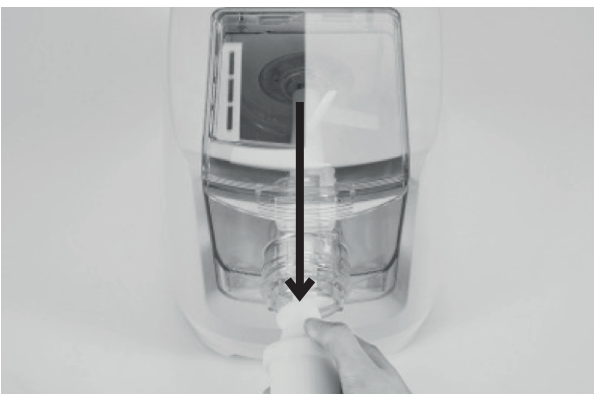
7. CLEANING AND MAINTENANCE

After each use, always turn off the unit and unplug the power cord, then proceed with the disassembly and cleaning operations described below.

A) HOW TO DISASSEMBLY



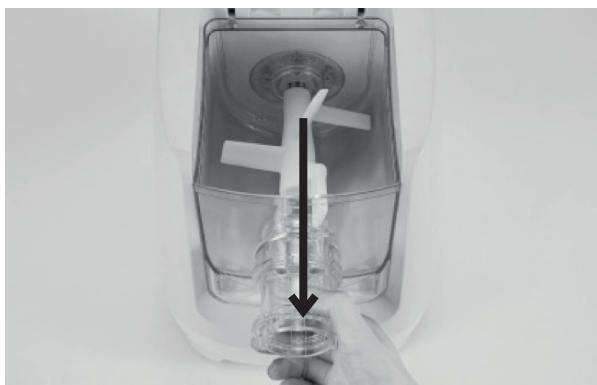
1) Unscrew and pull out the locking ring nut completely.



2) Pull out the extrusion tube and mould housing at the same time.



3) Remove the dough container cover by applying light upward pressure to the handle.



4) Pull out the extrusion tube.



5) Estrarre contemporaneamente il vano contenitore dell'impasto e la pala mescolatrice applicando una leggera pressione verso l'esterno.

B) HOW TO CLEAN THE PARTS

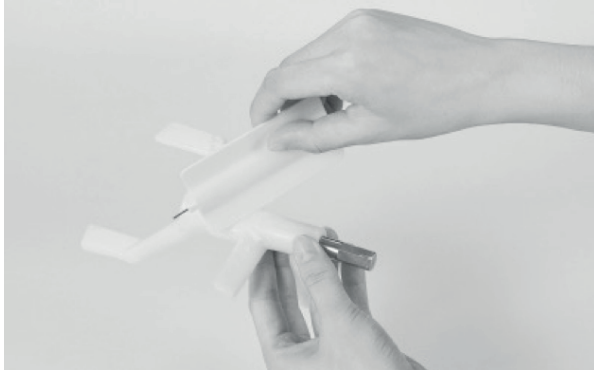
CAUTION! WAIT FOR THE COMPLETE DRYING OF EVENTUAL RESIDUES BEFORE CLEANING THE DISASSEMBLED PARTS.



1 After disassembling all the accessories of the pasta machine, let them air to allow any dough residue to dry.



2) After it is completely dry, use the flat, plastic part of the multi-purpose scraper to remove the dough residue from the dough compartment.



3) Similarly, also clean the mixing blade as per the directions for the dough compartment. .



4) Use the metal ends of the multi-purpose scraper to remove dry dough residue from the moulds.

5) To remove dry residue from remaining accessories, use a soft, dry sponge, or at most a soft-bristled brush.

6) Once you have completely removed the dough residue, proceed to clean the accessories with slightly soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully with a soft cloth.

7) Wipe the main body of the unit, when necessary, with a soft, dry or slightly damp cloth.

8) Once cleaning is complete, reassemble all accessories and store in a cool, dry place until next use.

CAUTION! DO NOT IMMERSE THE MAIN UNIT IN WATER OR PLACE IT UNDER RUNNING WATER! DANGER OF ELECTRIC SHOCK!

CAUTION! DO NOT ATTEMPT TO STERILIZE ACCESSORIES IN THE MICROWAVE!

8. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSES AND RESOLUTIONS
The device does not turn on.	The power cord plug is not properly connected to the outlet.
The dough is not extruding.	<p>Moisture - too much water was added during kneading. Remove the dough from the container compartment and carefully clean the accessories attached to the moulds. Then place the dough back inside the compartment and add an appropriate amount of flour. Finally, press the function keys (1 cup, 2 cups or 3 cups) depending on the amount of final ingredients desired then proceed to the extrusion.</p> <p>Dryness - not enough water was added during kneading. Remove the mould housing and soak it in water for a few moments, then assemble it again and place an appropriate amount of water in the dough compartment. Press the function keys (1 cup, 2 cups or 3 cups) depending on the amount of final ingredients desired then proceed to the extrusion.</p>
The dough remains in the compartment and is not extruded.	<p>1) The dough is too moist or the flour used is too moist. Use flour that has been kept in a cool, dry place, then proceed to knead again, scrupulously observing the dosages indicated in the “5. HOW TO USE” paragraph.</p> <p>2) The container compartment, mixing blade and/or extrusion line have not been properly cleaned before use. Proceed with cleaning as indicated in the paragraph “7. CLEANING AND MAINTENANCE”, then proceed with kneading again.</p> <p>3) Water was added in the wrong order. Carefully follow the instructions in this owner’s guide</p>

<p>Accessories are not easily cleaned.</p>	<p>Use the multi-purpose scraper provided and a dry sponge and/or soft bristle brush for less accessible surfaces.</p>
<p>Spaghetti has irregularities or cracks</p>	<p>1) Due to the nature of the process, the noodles may have irregularities towards the beginning and end of kneading. To mitigate these effects, you can choose other kneading liquids (e.g. eggs or oil) in order to make the surface of the spaghetti smoother. 2) Remove the dough and break it up slightly, then pour it back into the container compartment and add an appropriate amount of flour. Press the function keys to restart the process.</p>
<p>Some of the dough remains in the container compartment and is not extruded.</p>	<p>Turn off the appliance, remove the remaining dough and compress it with clean hands. Put the dough into the container and press the “EXTRUDE” key.</p>
<p>The noodles stick together during extrusion.</p>	<p>1) The noodles may be moist during extrusion. In order to aid in separation, sprinkle some flour on the noodles during extrusion. 2) Cut noodles to an appropriate length in order to prevent tangles.</p>
<p>Spaghetti breaks easily.</p>	<p>In most cases, this is because the dough is too dry. Add water according to the dosage chart.</p>

WARRANTY CONDITIONS

Kooper

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.
Tutti i diritti riservati