

---

## KIT MACCHINA PER PASTA

---



***Grazie per aver scelto questo prodotto XD***

**LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI  
PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO  
E CONSERVARLE PER UTILIZZI FUTURI**

## **INDICE**

---

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA	PAG.	3
PANORAMICA PRODOTTO	PAG.	4
DATI TECNICI	PAG.	4
DESTINAZIONE D'USO	PAG.	5
INSTALLAZIONE	PAG.	5
PREPARAZIONE IMPASTO	PAG.	6
PREPARAZIONE SFOGLIA E PASTA	PAG.	7
RULLI E RAVIOLI MAKER	PAG.	8
PULIZIA E MANUTENZIONE	PAG.	9
GARANZIA	PAG.	10



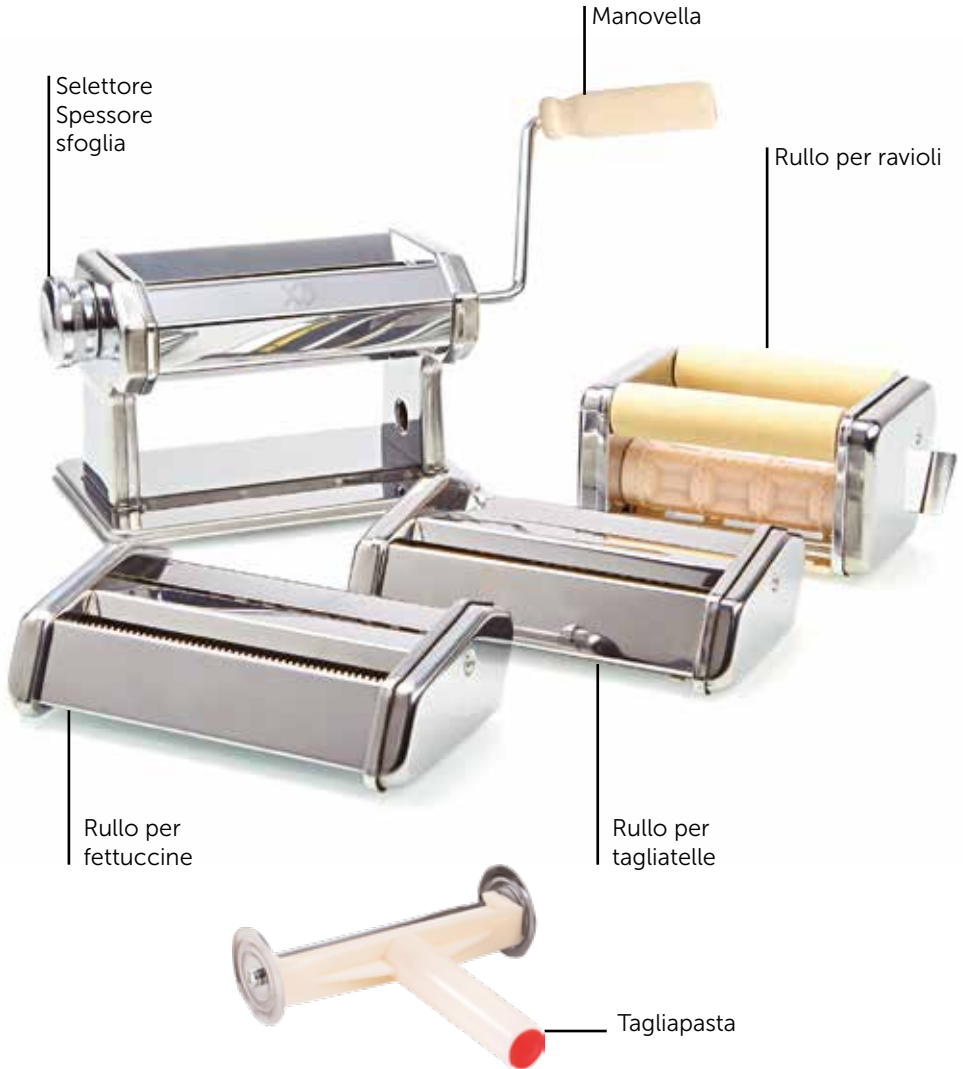
## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

---

1. Seguire tutte le istruzioni indicate su questo manuale.
2. Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.
3. Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto. Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto dal presente libretto di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio. Il fabbricante si ritiene sollevato da eventuali responsabilità in caso di uso improprio, non corretta installazione, modifiche o interventi non autorizzati dal fabbricante, utilizzo di ricambi non originali o non specifici per modello.
4. Non utilizzare all'aperto. Non esporre la macchina e il motore al sole o alle intemperie.
5. La macchina è destinata solo ed esclusivamente a impasto, riduzione in sfoglia e taglia sfoglia della pasta e non può essere utilizzata per scopi diversi.
6. **ATTENZIONE! QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO. DURANTE L'USO QUINDI TENERLO SEMPRE SOTTO CONTROLLO E FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
7. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e hanno compreso le pericoli coinvolti.
8. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
9. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
10. Posizionare l'apparecchio su una superficie pulita, stabile, asciutta, piana e stabile in grado di reggerne il peso e le sollecitazioni.
11. Non tentare mai di aprire da soli l'involucro dell'apparecchio.
12. Non inserire alcun oggetto nel rivestimento dell'apparecchio.
13. Non utilizzare dispositivi aggiuntivi non forniti insieme all'apparecchio.
14. Non utilizzare alcun apparecchio con un guasto o un malfunzionamento o è stato danneggiato in alcun modo. Contattare un centro di assistenza autorizzato per l'esame e la riparazione.
15. Non utilizzare questo apparecchio indossando indumenti o grembiuli con alette che potrebbero impigliarsi nelle parti in movimento o nelle lame di taglio dell'apparecchio.
16. Per motivi igienici, legare i capelli (si consiglia l'uso di una cuffia protettiva) ed eliminare eventuali oggetti che potrebbero rimanere incastrati nell'apparecchio e costituire pericolo (collane, braccialetti, sciarpe, ecc.)
17. Non utilizzare getti d'acqua o pulitori a vapore e non immergere l'intero apparecchio.

# PANORAMICA PRODOTTO

---



## DATI TECNICI

---

Materiale: acciaio inox 430, acciaio al carbonio  
Dimensione: 30 x 27,5 x 27,5 cm  
Larghezza massima sfoglia ottenibile: 150 mm

Peso: 7,65 kg  
Colore: argento

## DESTINAZIONE D'USO

---

- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'impasto, alla stesura e al taglio della pasta. Non adatto per altri alimenti. Qualsiasi altro utilizzo potrebbe causare danni
- L'utilizzo dell'apparecchio per qualsiasi altro scopo sarà considerato un uso improprio del dispositivo. L'utente sarà l'unico responsabile dell'uso improprio dell'apparecchio.

## INSTALLAZIONE

---

1. Si prega di leggere questo manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio e di conservarlo in un luogo sicuro per riferimenti futuri.
2. Se questo apparecchio viene trasferito a un nuovo proprietario, il manuale deve essere fornito anche al nuovo proprietario.
3. Rimuovere tutti gli imballaggi e gli involucri protettivi. Smaltire eventuali sacchetti di plastica in quanto rappresentano un rischio di soffocamento per i bambini.
4. Verificare la completezza del prodotto. In caso di consegna incompleta e danni. Si prega di contattare il punto vendita dove è stato effettuato l'acquisto.
5. Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno asciutto o una spazzola morbida (non inclusa). Quando si usa la macchina per la prima volta, pulirla con un panno asciutto per rimuovere l'olio in eccesso.
6. Fissare la macchina su di un piano liscio e stabile in grado di reggerne il peso e le sollecitazioni. Utilizzare il morsetto in dotazione per fissarla al piano di lavoro.
7. Per inserire i rulli sul corpo macchina:
  - Sollevare la protezione di sicurezza.
  - Agganciare sulle apposite alette di ritegno della macchina l'accessorio desiderato.
  - Inserire la manovella in dotazione nell'innesto presente su tutti gli accessori.
8. È possibile completare l'operazione di pulizia facendo passare un pezzo di pasta attraverso i rulli e le lame (per eliminare l'eventuale polvere). Buttate poi la pasta utilizzata per questa operazione.
9. Non utilizzare la macchina in caso di malfunzionamenti o se ha subito danneggiamenti, rivolgersi a un centro autorizzato per le riparazioni.
10. Non utilizzare la macchina indossando indumenti, grembiuli, catenine e bracciali le cui parti possano impigliarsi tra i rulli rotanti. Analogamente fare attenzione ai capelli.
11. Non lavare mai il corpo macchina sotto l'acqua corrente o gli accessori in lavastoviglie.

# PREPARAZIONE IMPASTO

---

Dose per 6 persone.

Ingredienti:

500g di farina di grano tenero e 5 uova: potete sostituire le 5 uova con un bicchiere di acqua naturale.

Per ottenere una pasta "al dente" mescolate 250g di farina di grano tenero con 250g di farina di grano duro.

Non aggiungete sale!

Versate la farina in un recipiente e le uova nel mezzo (Fig. 1).

Mescolate le uova con una forchetta e fatele amalgamare completamente alla farina.

Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 2) fino a renderlo completamente omogeneo e consistente.

Se l'impasto è troppo secco aggiungete dell'acqua, se è troppo morbido aggiungete della farina.

Un ottimo impasto non deve mai attaccarsi alle dita.



Togliete l'impasto del recipiente e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato.

Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani (Fig. 3) e tagliatelo a piccoli pezzi (Fig. 4).

CONSIGLIO: non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero.



## PREPARAZIONE SFOGLIA E PASTA

---

- Disponete il regolatore della macchina sul numero 1 tirandolo verso l'esterno e facendolo ruotare in modo che i 2 rulli lisci siano completamente aperti (~3mm) (Fig.5).
- Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli, girando la manovella (Fig. 6).
- Ripetete questa operazione per 5-6 volte, doppiando la sfoglia e versando nel mezzo se necessario della farina (Fig. 7).
- Quando la sfoglia ha preso una forma regolare, passatela una sola volta attraverso i rulli con il regolatore al numero 2 (Fig. 8), poi ancora una volta al numero 3, proseguendo fino allo spessore desiderato (min. spessore ~0,5mm al numero 8).
- Con un coltello tagliate trasversalmente la sfoglia in pezzi della lunghezza di circa 25cm.
- Inserite la manovella nel foro dei rulli da taglio e mentre la fate girare, passate la sfoglia per ottenere il tipo di pasta preferito (Fig. 9).
- **NOTA 1** - Se i rulli non riescono a "tagliare" significa che la sfoglia è troppo molle: in questo caso vi consigliamo di ripassare la pasta attraverso i rulli lisci, dopo aver aggiunto della farina all'impasto.
- **NOTA 2** - Quando invece la sfoglia è troppo secca e non viene "presa" dai rulli da taglio, aggiungete un po' di acqua all'impasto e ripassatelo di nuovo attraverso i rulli lisci. Disponete la pasta su una tovaglia e lasciatela asciugare per almeno un'ora. Vi ricordiamo che la pasta può durare a lungo (1-2 settimane), se conservata in un posto fresco e asciutto. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata (~4 litri per mezzo kg di pasta) nella quale verserete la pasta. La pasta fresca cuoce in pochi minuti mediamente da 2 a 5 a seconda dello spessore. Mescolate delicatamente e scolate la pasta a fine cottura.
- Per estrarre la parte da taglio della macchina, sollevatela con le mani facendo scorrere nelle apposite guide. Per montare degli accessori sulla macchina (Fig. 10 e 11) ripetete l'operazione al contrario.





---

## RULLI E RAVIOLI MAKER

---

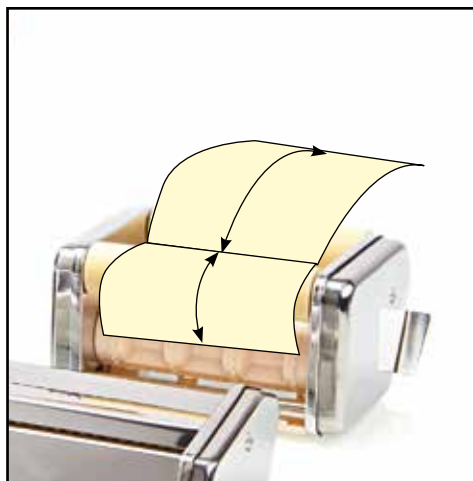
### APPARECCHIO RULLI TAGLIA SFOGLIA

- Appoggiare un'estremità della sfoglia sui rulli tagliatori.
- Inserirne la manovella nell'innesto dell'apparecchio e ruotare in senso orario, ottenendo così il taglio della sfoglia.

**CONSIGLIO** Infarinare la sfoglia su entrambi i lati ad ogni passaggio tra i rulli.

### "RAVIOLI MAKER" APPARECCHIO PER RAVIOLI

- Piegare la sfoglia a metà, introdurla tra i rulli della tramoggia fino a contatto dei rulli RAVIOLI MAKER.
- Con un quarto di giro della manovella, far andare la sfoglia in presa con i rulli stessi.
- Aprire quindi con cautela i due lembi della sfoglia adagiandoli sui piani inclinati della tramoggia.
- Sistemare all'interno della sfoglia una piccola quantità di ripieno.
- Ruotare la manovella.
- Aggiungere il ripieno quando inizia a scarseggiare.



**CONSIGLIO** Infarinare la sfoglia su entrambi i lati ad ogni passaggio tra i rulli.



## PULIZIA E MANUTENZIONE

---



- **ATTENZIONE!** Prima di procedere con le operazioni di pulizia spegnere la macchina ed estrarre la spina di alimentazione dalla presa a muro.
- Quando si usa la macchina per la prima volta, pulirla con un panno asciutto per rimuovere l'olio in eccesso.
- Per la pulizia dei rulli, fate passare attraverso di essi una piccola quantità di sfoglia che dovrà poi essere eliminata.
- Non rimuovere i residui di pasta utilizzando utensili affilati. (Utilizzare spazzole morbide, non fornite).
- Non lavare mai il corpo della macchina sotto l'acqua corrente.
- Non immergere in acqua il motore elettrico, il cavo di alimentazione o la spina. Tenerli anche lontano da fonti di calore.
- Non lavare mai nessuna parte dell'apparecchio in lavastoviglie.
- Pulire accuratamente l'apparecchio con un panno asciutto o una spazzola morbida.
- Verificare che le parti siano perfettamente asciutte prima di riporle.



## **CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI XD**

Tutti i prodotti XD sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali e internazionali regolanti la qualità dei materiali utilizzati nella fabbricazione. Qualora i prodotti dovessero presentare qualche inconveniente, l'utente è pregato di avvalersi della presente Garanzia, che dà diritto ad usufruire dell'assistenza tecnica.

La garanzia dei prodotti XD copre i difetti di funzionamento imputabili al processo di fabbricazione nel rispetto di quanto previsto dal Codice del Consumo (Decreto Legislativo 206/2005).

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

- per usi privati mesi ventiquattro (24) dall'emissione del documento di acquisto (così come previsto dal Codice del Consumo)
- per usi professionali (per acquisti effettuati con emissione di fattura e partita IVA) mesi dodici (12) come previsto dall'art. 1490 del Codice Civile.

Il cliente, per poter usufruire del servizio di garanzia, dovrà esibire il documento d'acquisto rilasciato dal punto vendita.

Il diritto alla garanzia è sempre subordinato a verifica tecnica che ne certifichi la causa.

Non saranno coperti da garanzia:

- a) i danni accidentali, o danni causati da trascuratezza, cattivo uso, manomissione e ogni altro danno dovuto a negligenza del cliente;
- b) rimozione o danneggiamento dei sigilli di garanzia ed etichette apposte a scopo di identificazione sui prodotti;
- c) utilizzo di pezzi e accessori non originali.

Il venditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose e animali domestici dovuti alla mancata o errata osservazione di quanto riportato nel manuale di istruzioni del prodotto o sul prodotto stesso.

**Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia e centri di assistenza sono consultabili sul sito [www.xd-enjoy.com](http://www.xd-enjoy.com) o rivolgendosi al punto vendita Trony – DML dove è stato effettuato l'acquisto.**





**DML S.p.A.**

Via Emilia Levante, 30/a  
48018 Faenza (RA) Italy  
[www.xd-enjoy.com](http://www.xd-enjoy.com)

Art. XDSHU900

