



enjoy
your upgrade

MACCHINA PER PASTA MANUALE



Prima di procedere all'uso, leggere con attenzione
e conservare per un uso futuro.



INDICE

Avvertenze	pag 2
Istruzioni di sicurezza	pag 3
Istruzioni all'uso	pag 4
Come si prepara l'impasto	pag 4
Come si preparano la sfoglia e la pasta	pag 5
Manutenzione della macchina	pag 6
Garanzia	pag 8

AVVERTENZE

Grazie per aver acquistato la macchina per pasta manuale.

Leggete il presente libretto di istruzioni prima di compiere qualsiasi operazione, leggete attentamente tutte le norme di sicurezza, le istruzioni e le condizioni di garanzia.

Conservate con cura e a portata di mano questo manuale e consultatelo a ogni eventuale necessità.

ATTENZIONE!

- Qualsiasi utilizzo della macchina non previsto dal presente libretto di istruzioni deve considerarsi scorretto o improprio.
- 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.
- 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.

ATTENZIONE!

QUESTO PRODOTTO NON È UN GIOCATTOLO.
DURANTE L'USO QUINDI TENERLO SEMPRE SOTTO CONTROLLO E FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. La macchina è destinata ad un uso domestico. Non esporre la macchina alle intemperie.
2. Fissare la macchina su di un piano liscio e stabile in grado di reggerne il peso e le sollecitazioni.
3. Non utilizzare utensili vicino alle parti mobili mentre la macchina è in funzione.
4. Non utilizzare la macchina indossando indumenti, grembiuli, catenine e bracciali le cui parti possano impigliarsi tra i rulli rotanti. Analogamente fare attenzione ai capelli.

ISTRUZIONI ALL'USO

Fissate la macchina la tavolo con l'apposito morsetto e inserite la manovella nel foro dei rulli (Fig. 1). 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.

COME SI PREPARA L'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. 2). Mescolate le uova con una forchetta e fatele amalgamare completamente alla farina. Lavorate quindi con le mani l'impasto ottenuto (Fig. 3) 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 dal recipiente e mettetelo sul tavolo leggermente infarinato. Continuate, se necessario, a lavorare l'impasto con le mani e tagliatelo a piccoli pezzi (Fig. 4 e 5). Un consiglio: non usate uova fredde appena tolte dal frigorifero.

COME SI PREPARANO LA SFOGLIA E LA 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.6). Passate un pezzo di impasto attraverso i rulli, girando la manovella (Fig. 7). Ripetete questa operazione per 5-6 volte, doppiando la sfoglia e versando nel mezzo se necessario della farina (Fig. 8). Quando la sfoglia ha preso una forma regolare, passatela una sola volta attraverso i rulli con il regolatore al numero 2 (Fig. 9), poi ancora una volta al numero 3, proseguendo fino allo spessore desiderato (min. spessore ~0,5mm al numero 9).

Con un coltello tagliate trasversalmente la sfoglia in pezzi della lunghezza di circa 25cm (=10"). 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) ripetete l'operazione al contrario.

MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

1. Durante l'uso, pulire di tanto in tanto i raschiatori sotto i rulli lisci con un pezzo di carta da cucina (Fig. 12)
2. Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie! (Fig. 13)
3. Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzate un pennello e un bastoncino di legno (Fig. 14)
4. Mettere, se necessario, alcune gocce di olio di vasellina alle estremità dei rulli da taglio (Fig. 15)
5. Non passare tra i rulli coltelli e strofinacci!
6. Dopo l'uso, riponete la macchina e gli accessori nella propria scatola.

NOTA: Assicurarsi che tutti i componenti siano perfettamente asciutti da ogni eventuale residuo di umidità, prima di riporli.



CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI XD

Tutti i prodotti XD sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali ed 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 (l.206/2005)

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

per usi privati mesi ventiquattro (24) dalla 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 CC.

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 ed 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.
- e) interventi software (l'installazione di software non compatibile e non autorizzato potrebbe compromettere il corretto funzionamento).

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.

IMPORTANTE:

Prima richiedere l'intervento di assistenza tecnica di un prodotto informatico od elettronico, che conserva nella propria memoria interna od in altri dispositivi removibili dati dell'utente, è necessario salvare tutti i dati poiché potrebbero essere persi durante le fasi di lavorazione.

Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia e centri di assistenza sono consultabili sul sito www.xd-enjoy.com o rivolgendosi al punto vendita Trony – Dml dove è stato effettuato l'acquisto.



Fabbricante: DML S.p.A.
Via Emilia Levante, 30/a - 48018 Faenza (RA) Italy
www.xd-enjoy.com
MADE IN CHINA