



è un marchio distribuito in esclusiva da
KARMA ITALIANA srl

MP 200

Macchina per la pasta

Manuale di istruzioni

www.karmaitaliana.it



MANUALE D'ISTRUZIONI

Si prega di conservare queste istruzioni per riferimento futuro.

COME PREPARARE LA MACCHINA PER L'USO

• Fissate la macchina al tavolo con il morsetto in dotazione e inserite la manovella nell'apposito foro. Quando utilizzate la macchina per la prima volta, pulitela con un panno asciutto e rimuovete l'eccesso d'olio. Per pulire i rulli, passate attraverso di essi una piccola quantità d'impasto e poi gettate via l'impasto.

COME PREPARARE L'IMPASTO

Ingredienti per 6 persone:

500 g di farina di grano tenero e 5 uova; invece di usare 5 uova potete usare un bicchiere di acqua minerale naturale. Per la pasta "al dente" impastare 250 g di farina di grano tenero con 250 g di farina di grano duro. Non aggiungere sale! Versare la farina in una ciotola e le uova al centro della farina. Sbattere le uova con una forchetta fino a quando non saranno completamente amalgamate con la farina. Impastare il composto con le mani fino a renderlo completamente omogeneo e consistente. Se l'impasto è troppo asciutto aggiungete un po' d'acqua, se è troppo morbido aggiungete un po' di farina. Un buon composto non deve mai attaccarsi alle dita. Togliere il composto dalla ciotola e metterlo su un tavolo leggermente infarinato. Se necessario, continuare a impastare il composto e tagliarlo a pezzetti.

Consiglio: non usare le uova appena tolte dal frigo!

COME PREPARARE LA PASTA

Posizionare il regolatore della macchina in posizione 1, tirandolo verso l'esterno e ruotandolo in modo che i due rulli lisci siano completamente aperti (circa 3 mm). Passare un pezzo di composto attraverso la macchina ruotando la manovella. Ripetere questa operazione 5 – 6 volte, ripiegando l'impasto e aggiungendo un po' di farina al centro se necessario. Quando l'impasto avrà preso una forma

regolare, passatelo sui rulli una sola volta con i regolatori impostati sul numero 2, poi ancora sul numero 3 continuando fino ad ottenere lo spessore desiderato (spessore minimo al n. 9 circa 0,5 mm). Con un coltello tagliare l'impasto trasversalmente in pezzi lunghi circa 25 cm. Inserite la manovella nell'apposito foro, girate lentamente i rulli e fatevi passare l'impasto in modo da ottenere il tipo di pasta che preferite. **Nota 1** – Se i rulli non tagliano significa che l'impasto è troppo morbido: in questo caso è necessario passare l'impasto attraverso i rulli lisci, dopo aver aggiunto un po' di farina all'impasto. **Nota 2** – Quando invece l'impasto è troppo asciutto e non riesce a scorrere sui rulli da taglio, aggiungere un po' d'acqua all'impasto e passarlo ancora una volta attraverso i rulli lisci. Disporre la pasta su una tovaglia e lasciarla asciugare per almeno un'ora. Ricorda che la pasta può durare a lungo (1-2 settimane) se conservata in un luogo fresco e asciutto. Portare a bollire una pentola di acqua salata (4 litri per 1/2 kg di pasta) a cui aggiungerete la pasta. La pasta fresca cuoce in pochi minuti, con una media di 2 - 5 minuti, a seconda dello spessore. Mescolare delicatamente e poi scolare la pasta una volta terminata la cottura.

MANUTENZIONE DELLA MACCHINA

- 1 – Durante l'uso pulire ogni tanto i raschietti sotto i rulli lisci con un pezzo di carta da cucina.
- 2 – **Non lavare mai la macchina con acqua o in lavastoviglie!**
- 3 – Per pulire la macchina dopo l'uso, utilizzare una spazzola o un bastoncino di legno.
- 4 – Se necessario versare alcune gocce di olio di vaselina sulle estremità dei rulli di taglio.
- 5 – Non inserire coltelli o panni tra i rulli!
- 6 – Riponete la vostra macchina per la pasta.

CONDIZIONI DI GARANZIA

Il prodotto è coperto da garanzia in base alle vigenti normative nazionali ed Europee.

Per le condizioni complete di garanzia e per effettuare richieste di assistenza visitate il sito www.karmaitaliana.it

La garanzia copre i difetti di fabbrica ed i guasti verificatisi nei primi 2 anni dalla data di acquisto. Nel caso di acquisto con fattura, la garanzia è limitata ad 1 anno.

Sono esclusi i guasti causati da imperizia o da uso non appropriato dell'apparecchio

La garanzia non ha più alcun effetto qualora l'apparecchio risulti manomesso.

La garanzia non prevede necessariamente la sostituzione del prodotto.

Sono escluse dalla garanzia le parti esterne, le batterie, le manopole, gli interruttori, e le parti asportabili o consumabili.

Le spese di trasporto e i rischi conseguenti sono a carico del proprietario dell'apparecchio

A tutti gli effetti la validità della garanzia è avallata unicamente dalla presentazione della fattura o scontrino d'acquisto.



Questo simbolo vi avverte della presenza di istruzioni d'uso e manutenzione importanti, nel manuale o nella documentazione che accompagna il prodotto



Il marchio CE indica che questo prodotto è conforme alle direttive europee e relative normative ad esso applicabili.

KARMA®

Distributo in Italia da:

KARMA ITALIANA SRL

Via Gozzano 38 bis

21052, Busto Arsizio (VA) - Italy

www.karmaitaliana.it

Made in China - ver. 22.1