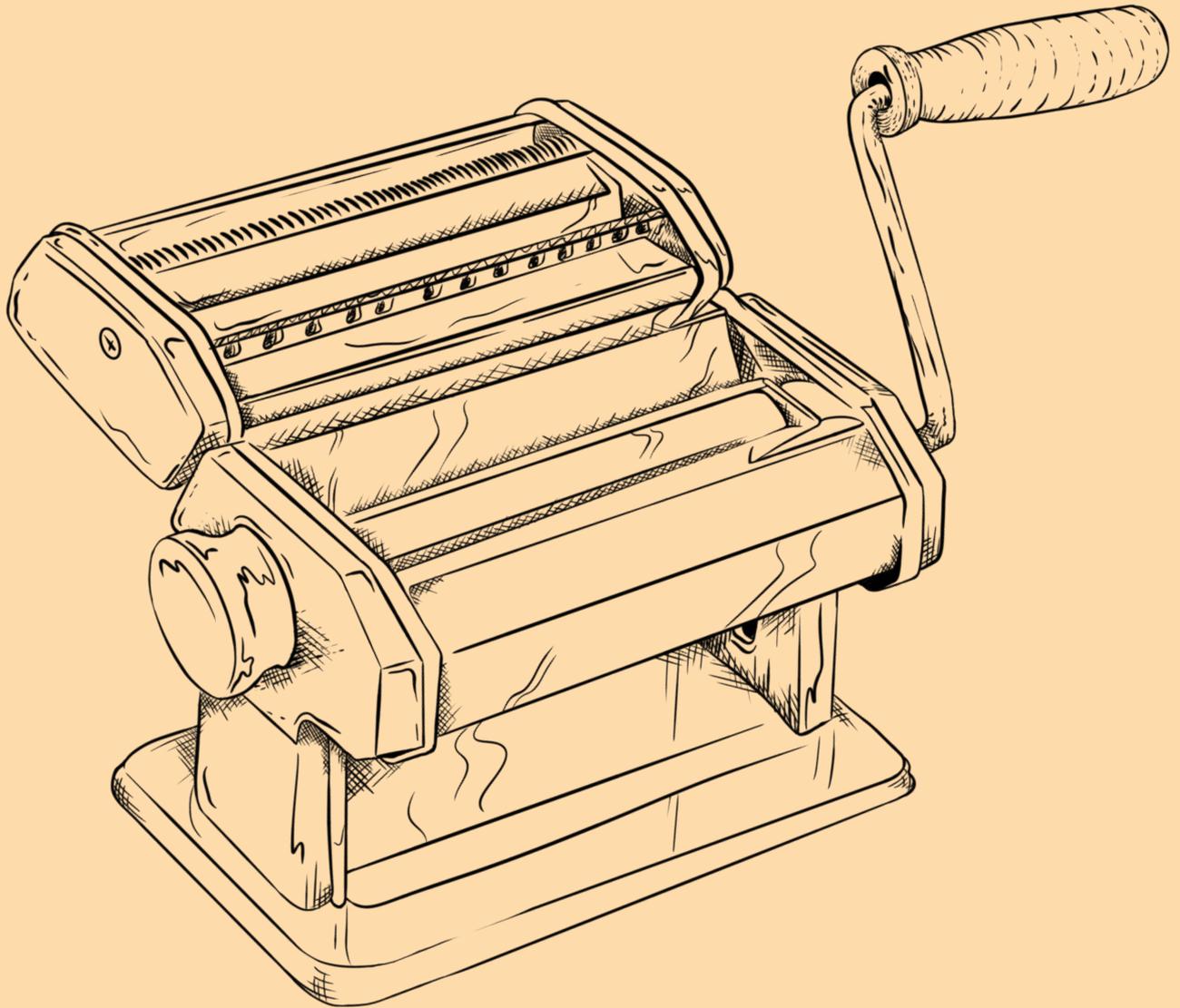


KoRo®



**NUDELMASCHINE
AUS EDELSTAHL
„PASTA E BASTA“**

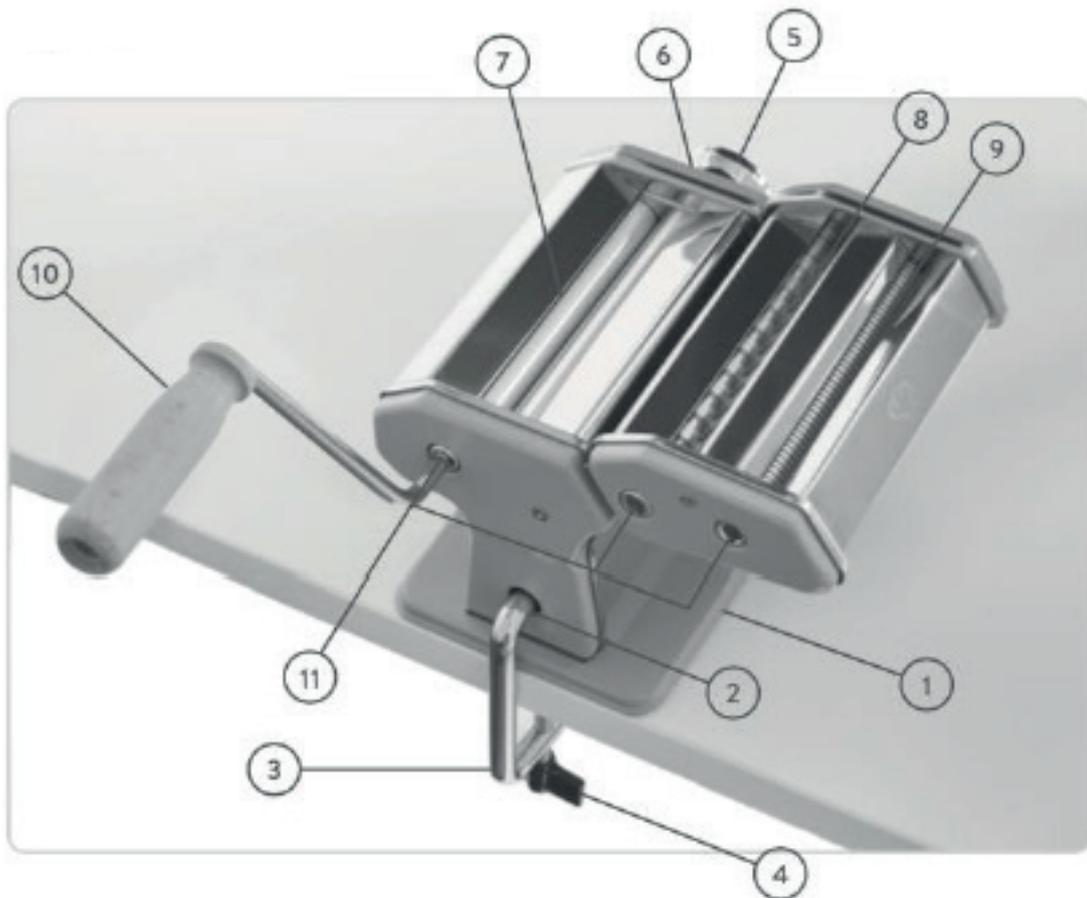
Bedienungsanleitung

NUDELMASCHINE

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und bewahren Sie es für spätere Bezugnahme auf.

PRODUKTBESCHREIBUNG



- 1 Maschinenkörper
- 2 Öffnung für Befestigungsklemme
- 3 Befestigungsklemme
- 4 Schraube
- 5 Drehknopf für die Walzeneinstellung
- 6 Anzeige für die Walzeneinstellung

- 7 Walzen
- 8 Schneidwalzen für Bandnudeln
- 9 Schneidwalzen für Spaghetti
- 10 Kurbel
- 11 Öffnungen für Kurbel

ALLEGEMEINE HINWEISE

Verwendungszweck

Die manuelle Nudelmaschine ist geeignet zum Walzen und Zuschneiden von Teigwaren. Mit dem Schneidaufsatz können Bandnudeln und Spaghetti hergestellt werden.

- Überprüfe das Gerät nach dem Entpacken auf seinen einwandfreien Zustand und eventuelle Beschädigungen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Sind Mängel vorhanden oder ist das Gerät zu Boden gefallen, nimm es nicht in Betrieb und wende dich an unseren Kundenservice.
- Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie zur Folge haben. Falls Einzelteile beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.
- Das Gerät ist ausschließlich zum Walzen und Zuschneiden von Teigwaren geeignet. Fülle keine anderen Lebensmittel ein.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt, darüber hinaus für ähnliche Verwendungszwecke, z.B. in Teeküchen in Geschäften, Büroräumen oder sonstigen Arbeitsstätten; in landwirtschaftlichen Betrieben; zur Verwendung durch Gäste in Beherbergungsbetrieben (Hotels, Motels), Privatpensionen oder Ferienhäusern.
- Bei unsachgemäßer Benutzung, falscher Bedienung oder Zweckentfremdung kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.
- Wenn das Gerät beschädigt ist, muss dieses durch den Hersteller, den Kundenservice oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht/repariert werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Bewahre das Gerät, Zubehör- sowie Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Das Gerät darf ausschließlich mit Original-Zubehör verwendet werden.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollten die manuelle Nudelmaschine und ihr Aufsatz gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.

TECHNISCHE PARAMETER

Artikelnummer	NUDMA_001
Abmessungen (B x T x H)	21 x 20 x 15 cm
Gewicht	2 kg

SO BAUST DU DEINEN PASTASTÄNDER ZUSAMMEN



1. Ausklappen

Stell den Pastaständer aufrecht hin und klappe die Nudelhalter 90 Grad zur Seite aus.



2. Ausrichten

Richte die Nudelhalter entsprechend der Einkerbung aus.



3. Hineinschieben

Schiebe die Nudelhalter in die Einkerbung hinein, bis keine Lücke mehr zu sehen ist.



4. Standfüße bewegen

Zieh die Standfüße nach unten.



5. Standfüße ausrichten

Richte die Haken in vertikaler Richtung aus.



6. Überprüfen

Teste, ob der Pastaständer stabil steht.

MASCHINE FÜR DEN GEBRAUCH VORBEREITEN

Befestige die Maschine mit der mitgelieferten Klemme am Tisch und stecke den Griff in die Rollenöffnung (Abb. 1). Wenn die Maschine zum ersten Mal benutzt wird, reinige sie mit einem trockenen Tuch. Um die Walzen zu reinigen, lass eine kleine Menge Teig durch sie laufen und wirf den Teig danach weg.

Zubereiten des Teigs

Reicht für 6 Personen

Zutaten: 500 g Weichweizenmehl und 5 Eier; anstelle von 5 Eiern kann auch ein Glas natürliches Mineralwasser verwendet werden. Für „al dente“-Nudeln mische 250 g Weichweizenmehl mit 250 g Hartweizenmehl. Füge kein Salz hinzu!

Gib das Mehl in eine Schüssel und die Eier in die Mitte des Mehls (Abb. 2). Verrühre die Eier mit einer Gabel bis sie vollständig mit dem Mehl vermischt sind. Knete die Mischung mit den Händen bis sie homogen ist (Abb. 3).

Wenn der Teig zu trocken ist, füge etwas Wasser hinzu. Wenn er zu weich ist, füge etwas Mehl hinzu. Ein guter Teig sollte nicht an den Fingern kleben. Nimm den Teig aus der Schüssel und gib ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche (Abb. 4). Wenn nötig, knete den Teig weiter und schneide ihn in kleine Stücke (Abb. 5).

Hinweis: Verwende keine Eier direkt aus dem Kühlschrank!

Teig und Nudeln vorbereiten

Stelle den Regler der Maschine auf 7, ziehe ihn nach außen und drehe ihn so, dass die beiden glatten Walzen vollständig geöffnet sind (ca. 2 mm) (Abb. 6).

Führe ein Stück Teig durch die Maschine und drehe dabei den Griff (Abb. 7).

Wiederhole diesen Vorgang 5- bis 6-mal, falte den Teig und gib ggf. etwas Mehl in die Mitte. (Abb. 8). Wenn der Teig eine gleichmäßige Form angenommen hat. Dann lass ihn einmal durch die Walzen laufen, wobei der Regler auf 6 eingestellt ist (Abb. 9), einmal auf 5 und so weiter, bis die gewünschte Dicke erreicht ist (Mindestdicke bei 1 ca. 0,3 mm).

Schneide den Teig mit einem Messer in ca. 25 cm lange rechteckige Stücke. Steck den Griff in das Loch für die Schneidwalzen, drehe ihn langsam und führe den Teig so durch, dass die gewünschte Nudelform erhalten wird (Abb. 10 und 11).

Hinweis 1

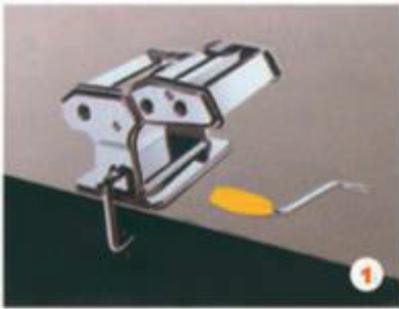
Wenn die Walzen nicht schneiden, bedeutet dies, dass der Teig zu weich ist: In diesem Fall sollte der Teig erst durch die glatten Walzen führt werden, nachdem etwas Mehl zum Teig hinzugefügt wurden.

Hinweis 2

Wenn der Teig jedoch zu trocken ist und nicht von den Schneidwalzen „eingefangen“ werden kann, füge der Mischung ein wenig Wasser hinzu und lass sie erneut durch die glatten Walzen laufen. Lege die Nudeln auf ein Tischtuch und lass sie mindestens eine Stunde lang trocknen. Denk daran, dass Nudeln lange haltbar sind (1-2 Wochen), wenn sie an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahrt werden. Bring einen Topf mit Salzwasser zum Kochen (4 Liter pro 1/2 kg Nudeln), in den die Nudeln gegeben werden. Frische Nudeln benötigen nur wenige Minuten zum Kochen, im Durchschnitt 2 - 5 Minuten, je nach Dicke. Rühre vorsichtig um und lass die Nudeln abtropfen, sobald sie fertiggekocht sind.

WARTUNG DER MASCHINE

1. Reinige während des Betriebs die Abstreifer unter den Glattwalzen ab und zu mit einem Stück Küchenpapier (Abb.12).
2. Wasche die Maschine niemals mit Wasser oder in der Spülmaschine! (Abb.13).
3. Verwende zum Reinigen der Maschine nach dem Gebrauch eine Bürste oder einen Holzstab (Abb.14).
4. Gib bei Bedarf einige Tropfen Vaselineöl auf die Enden der Schneidwalzen (Abb.15).
5. Stecke keine Messer oder Tücher zwischen die Walzen!



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller dieses Produkts ist die
KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin

Entsorgung/Umweltschutz



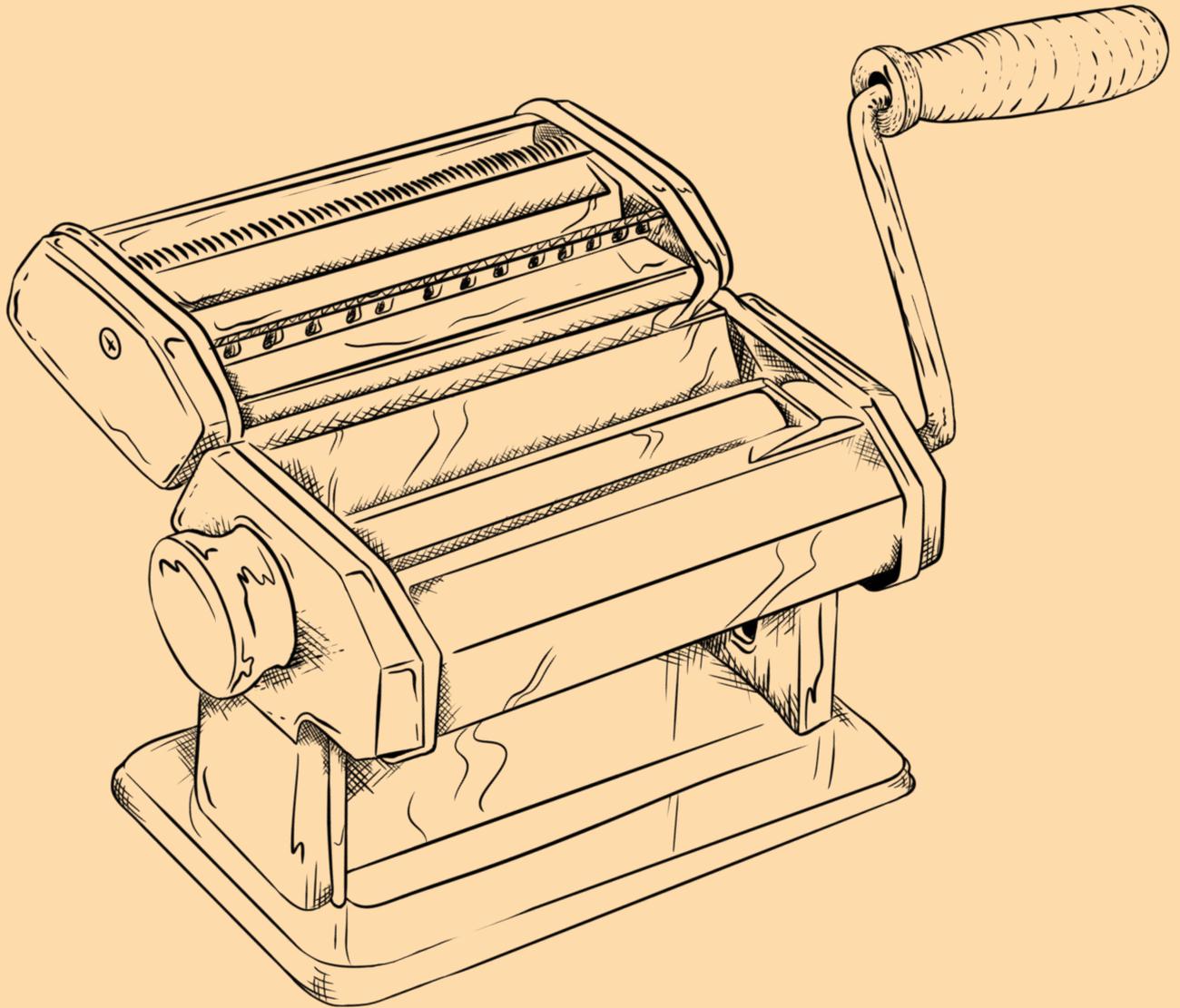
Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Produkt und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Informiere dich gegebenenfalls bei deinem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Berlin, Februar 2021


KoRo Drogerie GmbH
Wickestr. 16-17
10551 Berlin
<http://www.korodrogerie.de>

Constantinos Calios
Geschäftsführer

KoRo®



**STAINLESS STEEL
PASTA MAKER
„PASTA E BASTA“**

Instruction manual

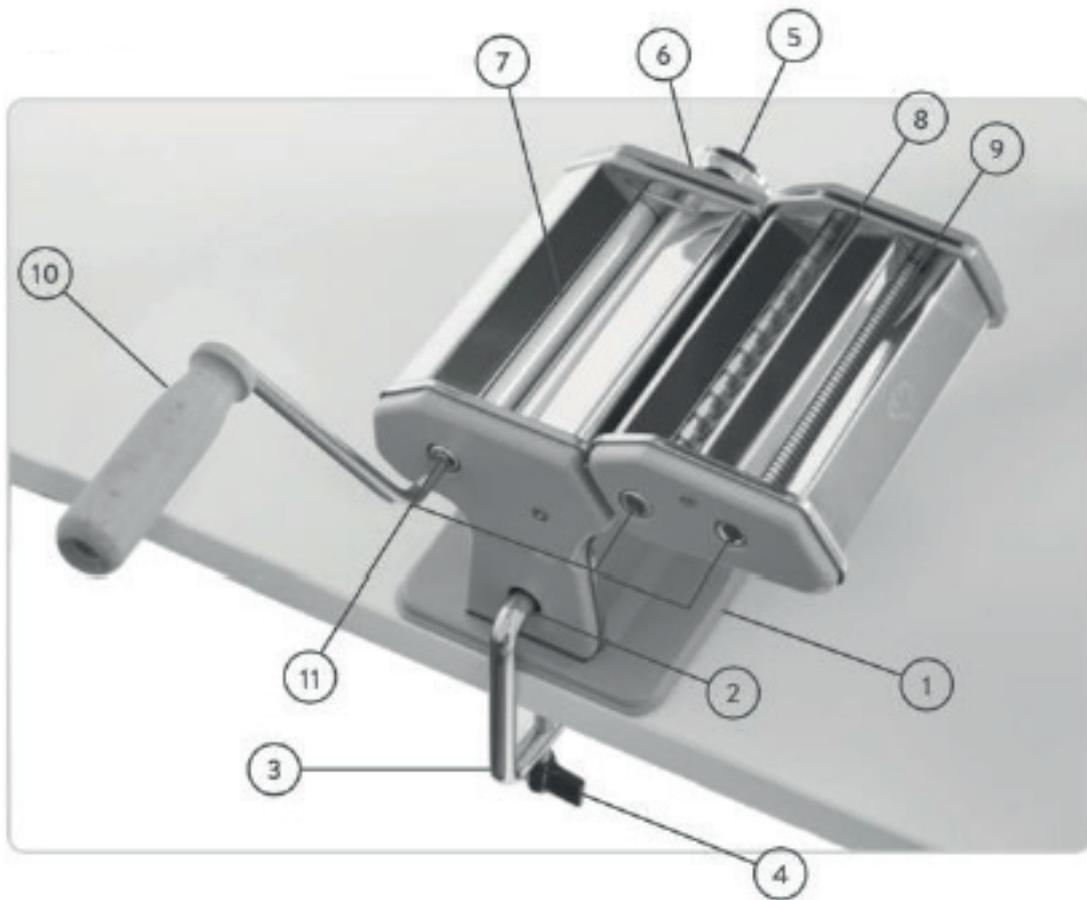
PASTA MAKER

Instruction manual

Thank you very much for choosing this device.

Please read these instructions carefully before commissioning and keep it safe for future reference.

PRODUCT DESCRIPTION



- 1 Machine body
- 2 Opening for mounting clamp
- 3 Fixing clamp
- 4 Fastening screw
- 5 Rotary knob for the roller setting
- 6 Display for the roller setting

- 7 Rollers
- 8 Roller for tagiatelle
- 9 Roller for spaghetti
- 10 Crank handle
- 11 Opening for crank

ALLEGEMEINE HINWEISE

Intended use

The manual pasta machine is suitable for rolling and cutting pasta. The cutting attachment can be used to make tagliatelle and spaghetti.

- After taking the machine out of its packaging, check that it is in good condition and that it has not suffered any damage that could potentially impair functional safety. If you notice any defects or if the device has fallen to the ground, do not operate it and contact our customer service department.
- Inappropriate repairs may put the user at risk and result in voiding the warranty. If individual parts are damaged, they must be replaced by the manufacturer, an authorized specialist company or a similarly qualified person.
- The device should only be used for rolling and cutting pasta. Do not fill with any other kinds of food.
- The device is intended exclusively for household use or for use in similar settings such as: in tea kitchens, shops, offices or other workplaces; on farms; for use by guests in accommodation establishments (hotels, motels), private guest houses or holiday homes.
- No liability can be assumed for any damage which may occur as a result of inappropriate use, incorrect operation or misuse.
- To avoid taking unnecessary risks, the damaged device must be replaced/repaired by the manufacturer, the customer service department or a similarly qualified person.
- Store the device out of reach of children.
- This device is not intended to be operated by persons (including children) with impaired physical, sensory or mental abilities or lacking in experience and/or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have received instructions from such persons on how to operate the machine.
- Keep the machine, its accessories and packaging out of the reach of children.
- The machine may only be operated with genuine accessories.

Vor der ersten Inbetriebnahme

- Entferne alle Transportsicherungs- und Verpackungsteile und halte diese von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
- Vor der ersten Inbetriebnahme und nach längerem Nichtgebrauch sollten die manuelle Nudelmaschine und ihr Aufsatz gereinigt werden. Beachte dabei unsere Reinigungs- und Pflegehinweise.

TECHNICAL PARAMETERS

Model no.	NUDMA_001
Dimensions (W x D x H)	21 x 20 x 15 cm
Weight	2 kg

HOW TO ASSEMBLE THE PASTA RACK



1. Lift
Lift the main body and bring the noodle bracket to 90 degrees.



2. Align
Align the noodle bracket with the buckle.



3. Insert
Just insert the bracket into the buckle.



4. Lock
Complete the installation of the mounting bracket.



5. Align
Align the hooks in the vertical direction.



6. Lift
Mention lift tray, complete the installation.

PREPARE THE MACHINE FOR USE

Fix the machine onto the table with the clamp provided and insert the handle into the roller hole (Fig. 1). When using the machine for the first time, clean it with a dry cloth to remove any excess oil. To clean the rollers, pass a small quantity of dough through them and then throw the dough away.

Prepare the mixture

Serves 6 people

Ingredients: 500 g (1 lb.) soft wheat flour and 5 eggs; instead of using 5 eggs you can use a glass of natural mineral water. For „al dente“ pasta, mix 250 g of soft wheat flour with 250 g of durum wheat flour. Do not add any salt!

Pour the flour into a bowl and the eggs into the middle of the flour (Fig. 2). Mix the eggs with a fork until they are completely blended with the flour. Knead the mixture with your hands (Fig. 3) until it is completely homogenous and consistent.

If the mixture is too dry add some water, if it is too soft add some flour. A good mixture should never stick to your fingers. Remove the mixture from the bowl and place it onto a lightly floured table (Fig. 4). If necessary, continue to knead the mixture and cut it into small pieces (Fig. 5).

Advice: do not use eggs straight from the fridge!

Prepare the dough and the pasta

Set the machine regulator to position 7, pulling it outwards and turning it so that the two smooth rollers are completely open (approx. 2 mm) (Fig. 6). Pass a piece of mixture through the machine turning the handle (Fig. 7). Repeat this operation 5 - 6 times, folding the dough over and adding some flour to the middle if necessary. (Fig. 8). When the dough has taken a regular shape, pass it through the rollers once only with the regulators set on number 6 (Fig. 9), then once again on number 5 continuing until you obtain the desired thickness (min. thickness at no. 1 approx. 0.3 mm). With a knife, cut the dough crossways in pieces approximately 25 cm (10 inches) long. Insert the handle in the hole for the cutting rollers, turn it slowly and pass the dough through so as to obtain the type of pasta you prefer (Fig. 10 and 11).

Note 1

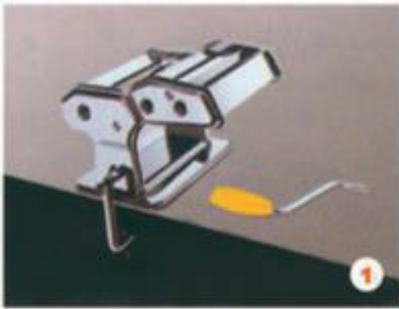
If the rollers won't 'cut', this means the dough is too soft: in this case you should pass the dough through the smooth rollers, after adding some flour to the mixture.

Note 2

However when the dough is too dry and cannot be 'caught' by the cutting rollers, add a little water to the mixture and pass it through the smooth rollers once again. Place the pasta on a table-cloth and leave it to dry for at least an hour. Remember that pasta can last a long time (1-2 weeks) if kept in a cool dry place. Bring a pan of salted water to the boil (4 liters per 1/2 kg of pasta) to which you will add the pasta. Fresh pasta cooks in just a few minutes, averaging 2 - 5 minutes, depending on the thickness. Stir gently and then drain the pasta once it has finished cooking.

MAINTENANCE OF THE MACHINE

1. During use, clean the scrapers underneath the smooth rollers every so often with a piece of kitchen paper (Fig.12).
2. Never wash the machine with water or in the dishwasher! (Fig.13).
3. To clean the machine after use, use a brush or a wooden rod (Fig.14).
4. If necessary, put several drops of Vaseline oil on the ends of the cutting rollers (Fig.15).
5. Do not insert knives or cloths in between the rollers!



DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer of the product is:
KoRo Handels GmbH
Koppenplatz 9
10115 Berlin, Germany

Correct disposal of this product



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home. Product and packaging must be disposed of according to local regulation. If necessary, contact your local waste disposal company for more information.

Berlin, February 2021


KoRo Drogerie GmbH
Wickestr. 16-1
10551 Berlin
<http://www.korodrogerie.de>

Constantinos Calios
Managing Director

KoRo[®]

KoRo Handels GmbH | www.korodrogerie.de
Koppenplatz 9, 10115 Berlin, Germany