



ROMMELSBACHER

D

Bedienungsanleitung

GB

Instruction manual



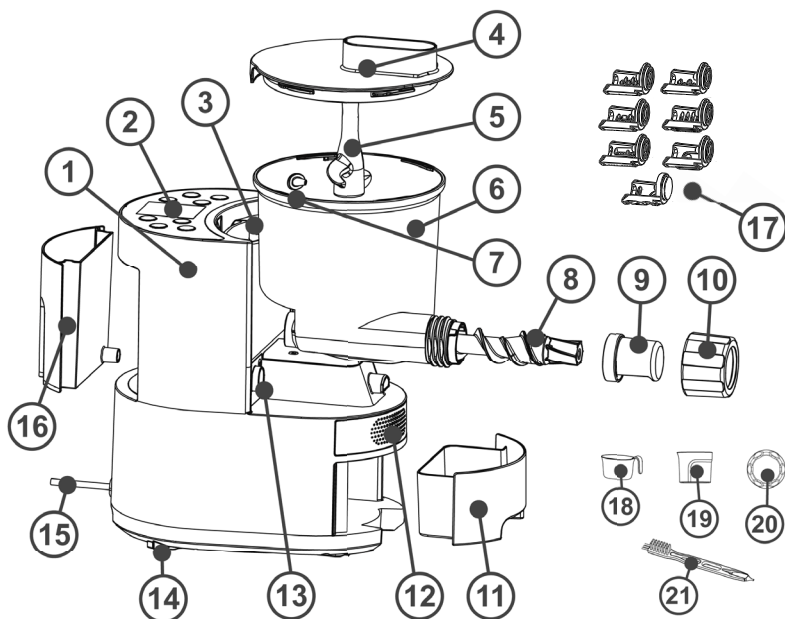
PM 220

Elektrische Nudelmaschine

Electric Pasta Maker

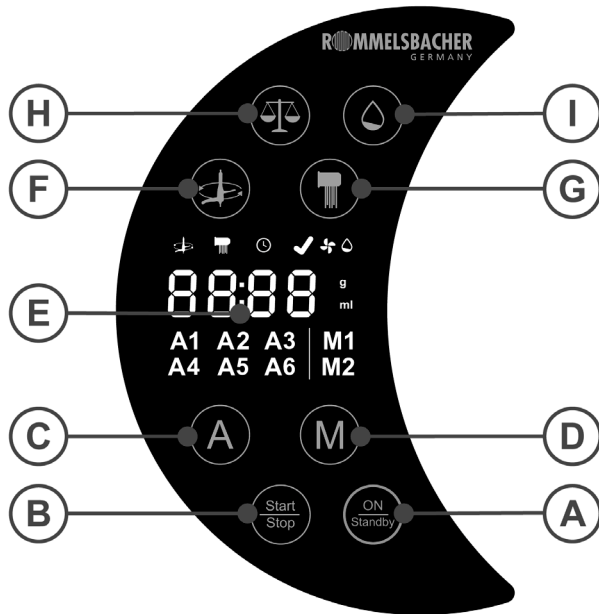
Video mit
Kurzanleitung
auf youtube





D	GB
1 Basisgerät	Base unit
2 Bedienfeld mit LED-Anzeige	Control panel with display
3 Anschluss für Wasserdüse	Connector for water outlet
4 Deckel für Knetbehälter mit Einfüllfüllöffnung	Lid for kneading container with refilling hole
5 Kneithaken	Dough hook
6 Knetbehälter	Kneading container
7 Wasserdüse	Water outlet
8 Pressschnecke	Screw conveyor
9 Halter für Nudelform-Einsätze (Matrizen)	Intake for pasta forms (stencils)
10 Überwurfmutter für Pressschnecke	Screw cap for screw conveyor
11 Aufbewahrungsbox	Storage box
12 Integrierter Lüfter	Integrated fan
13 Motoraufnahme für die Pressschnecke	Intake for screw conveyor
14 4 Standfüße mit integrierten Waagesensoren	4 feet with integrated scale sensors
15 Netzkabel	Power cord
16 Wassertank	Water tank
17 Nudelform-Einsätze (7 unterschiedliche Matrizen)	Pasta form inserts (7 different stencils)
18 Messbecher für Mehl	Measuring cup for flour
19 Messbecher für Wasser	Measuring cup for water
20 Teigausstecher	Dough cutter
21 Reinigungsbürste	Cleaning brush





	D	GB
A	Taste ON / Standby : Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes	ON / Standby button – to switch the appliance on or off
B	Taste Start / Stop : Starten bzw. Stoppen des Gerätes	Start / Stop button – to start or stop the appliance
C	Taste A : Wahl der 6 Automatik-Programme	Button A – to select one of the 6 automatic programmes
D	Taste M : Wahl der 2 halbautomatischen Programme	Button M – to select one of the 2 semiautomatic programmes
E	Anzeigefeld	Display
F	Taste KNETEN : Manueller Start des Knetvorganges	KNEADING button – to start dough kneading manually
G	Taste AUSGABE : Manueller Start der Teigausgabe	EXTRUSION button – to start dough extrusion manually
H	Taste WAAGE : Tarieren der Waage	SCALES button – for taring the scales
I	Taste WASSER : Zusätzlicher Wasserbezug	WATER button – for additional water supply

Nudelform-Einsätze (Matrizen) – Pasta form inserts (stencils)

Feine Spaghetti (ca. 0,6 mm Ø)	Normale Spaghetti (ca. 1,5 mm Ø)	Dicke Spaghetti (ca. 2,2 mm Ø)	Schmale Bandnudeln (ca. 5,5 mm)	Breite Bandnudeln (ca. 11,5 mm)	Penne (ca. 7,5 mm Ø)	Nudelplatten (bis zu 10 cm)
Fine spaghetti (ca. 0.6 mm Ø)	Normal spaghetti (ca. 1.5 mm Ø)	Thick spaghetti (ca. 2.2 mm Ø)	Narrow ribbon noodles (ca. 5.5 mm)	Broad ribbon noodles (ca. 11.5 mm)	Penne (ca. 7.5 mm Ø)	Pasta plates (Lasagna) (up to 10 cm)

	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Bedienfeld	3	Control panel	3
Nudelform-Einsätze (Matrizen)	3	Pasta form inserts (stencils)	3
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	29
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	29
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes... ..	6	Safety advices for using the appliance.....	30
Einleitung	7	Introduction	31
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	7	Intended use	31
Technische Daten	7	Technical data	31
Lieferumfang	7	Scope of supply	31
Ausstattungsmerkmale	8	Features	31
Vor dem ersten Gebrauch	8	Prior to initial use	32
Automatik-Programme	8	Automatic programmes	32
Halbautomatische Programme	9	Semiautomatic programmes	33
Gerät zusammenbauen bzw. auseinanderbauen	10	Assembling and disassembling the appliance	34
Inbetriebnahme des Gerätes	12	Operating the appliance	36
1. Gerät zur Benutzung vorbereiten	12	1. Preparing the appliance for use	36
2. Wassertank befüllen	12	2. Filling up the water tank	36
3. Gerät mit dem Stromnetz verbinden	13	3. Connect the appliance to the mains	36
4. Gerät einschalten	13	4. Switching on the appliance	37
5. Deckel abnehmen	13	5. Removing the lid	37
6. Waage tarieren (Null-Stellung)	14	6. Taring the scales (zero position)	37
7. Programm auswählen	14	7. Programme selection	38
8. Mehl einfüllen	14	8. Filling in flour	38
9. Deckel schließen	15	9. Closing the lid	38
10. Arbeiten mit den Automatik-Programmen ..	15	10. Working with the automatic programmes ..	38
11. Arbeiten mit den halbautomatischen Programmen	17	11. Working with the semiautomatic programmes	40
12. Manuelles Kneten des Teiges	18	12. Manual kneading of the dough	42
13. Manuelle Ausgabe des Teiges	18	13. Manual extrusion of the dough	42
14. Zusätzliche Wasserzugabe	19	14. Additional water supply	43
15. Programm/Funktion vorzeitig beenden	19	15. Ending the programme/function prematurely	43
16. Gerät dauerhaft ausschalten	19	16. Switching off the appliance permanently ...	43
Reinigung und Pflege	20	Cleaning and maintenance	44
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung	21	Trouble shooting	45
Tipps für gutes Gelingen	22	Tips for success	46
Rezepte	23	Recipes	47
Entsorgung/Recycling	27	Disposal/recycling	51
Ersatzteile und Zubehör	52		
Service und Garantie	52		



Für Ihre Sicherheit



ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen! Missbrauch oder Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen genutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Halten Sie Kinder stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren. Es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!



- Tauchen Sie Basisgerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkkundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- **Den Deckel des Knetbehälters erst nach Stillstand von Pressschnecke bzw. Knethaken entfernen!**
- **Während des Betriebes nicht in das laufende Gerät greifen. Hantieren Sie nicht mit den Fingern oder Gegenständen im Knetbehälter oder in der Nähe der Pressschnecke und des Knethakens, um den Inhalt im Knetbehälter zu verteilen!**



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Der Halter für die Nudelform-Einsätze kann während eines längeren Betriebs heiß werden!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**

Arbeiten Sie mit Vorsicht:

- Das Gerät ist für eine maximale Dauerbetriebszeit von 40 Minuten ausgelegt. Ist diese Zeit erreicht, muss das Gerät anschließend für mindestens 10 Minuten abkühlen. Wird dies nicht beachtet, kann der Motor Schaden nehmen!
- Vermeiden Sie Kontakt zu allen beweglichen Teilen. Um Verletzungen zu verhindern, müssen Haare, Hände und Kleidung unbedingt vom Knethaken, der Pressschnecke und der Einfüllöffnung ferngehalten werden!
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden!
- Das Gerät nur benutzen, wenn es ordnungsgemäß zusammengebaut ist!
- Das Gerät nie mit feuchten Händen betreiben!



- Das Gerät niemals mit defekter Pressschnecke oder defektem Zubehör benutzen!
- Das Gerät nur mit originalen Zubehörteilen verwenden!
- Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten ($> 60\text{ }^{\circ}\text{C}$) in den Knetbehälter!
- Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen!
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
 - o Das Gerät ist nur für die Nutzung in Innenräumen geeignet.
 - o Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und ebene Arbeitsfläche.
 - o Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
 - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - o Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Abstand um ungehindert arbeiten zu können.
 - o Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Für ein sicheres Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diese hochwertige Nudelmaschine entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung und die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten werden auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät dient zur Herstellung von selbstgemachten Nudeln. Es ist **nicht** für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Nennspannung:	220 - 240 V~ 50-60 Hz	Nennaufnahme:	220 W
min. Füllmenge:	200 g Mehl	max. Füllmenge:	600 g Mehl
Schutzklasse:	I	max. Dauerbetrieb:	40 Minuten

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2 und 3).



Ausstattungsmerkmale

Elektronisch gesteuerter Knet- und Ausgabevorgang

Die Elektronik steuert während des Programmablaufes das optimale Vermischen/Kneten des Teiges und sorgt für eine gleichmäßige Ausgabe des Teiges über den eingesetzten Nudelform-Einsatz. Des Weiteren erkennt die Elektronik, ob sich noch Teigreste im Knetbehälter befinden und sorgt durch 2-maliges Wiederholen des Knet- bzw. Ausgabevorganges für eine besonders hohe Teigaussbeute.

Integrierte Waage

Das Gerät ist mit einer Waage ausgestattet. Mit dieser Waage lässt sich das Gewicht des eingefüllten Mehls grammgenau bestimmen. Die Waage ist sehr sensibel, daher darf das Gerät während des Betriebes nicht bewegt werden.

Automatische Wasserzufuhr

Bei der Nutzung der Automatik-Programme ermittelt die Elektronik die zu der eingefüllten Mehlmenge benötigte Wassermenge und füllt die errechnete Wassermenge automatisch in den Knetbehälter. Ein integrierter und abnehmbarer Wassertank sorgt für genügend Nachschub an Wasser.

Integrierter Lüfter

Nach dem Start des Ausgabevorganges startet automatisch ein Ventilator. Die Luftventilation trocknet die Nudeln etwas an, so wird ein Zusammenkleben der Nudeln während der Ausgabe verhindert.

Integriertes Sicherheitssystem

Das Gerät ist mit einem funktionalen Sicherheitssystem ausgestattet. Zusammen mit der Beachtung dieser Bedienungsanleitung gewährleisten beide Sicherheitsfunktionen einen sicheren Betrieb.

- **Deckelsicherung:** Das Gerät kann nur dann in Betrieb genommen werden, wenn der Deckel korrekt auf dem Knetbehälter sitzt. Wird während des Betriebes der Deckel entriegelt, pausiert das Gerät den Betrieb.
- **Pressschneckensicherung:** Ein Federmechanismus in der Motoraufnahme verhindert, dass die Pressschnecke ohne korrekt eingesetzten Nudelformeneinsatz (Matrize) und fest verschraubten Befestigungsring (Überwurfmutter) mit der Motoraufnahme verbunden wird.

Vor dem ersten Gebrauch

Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. Reinigen Sie Gerät und Zubehör gemäß den Reinigungshinweisen unter der Rubrik „Reinigung und Pflege“ in dieser Anleitung.

Automatik-Programme

Es stehen insgesamt 6 Automatik-Programme zur Verfügung. Je nach Mehlsorte und Wahl des entsprechenden Programmes lassen sich bis zu 800 g Nudeln in einem Durchgang vollautomatisch herstellen. In der nachstehenden Tabelle erhalten Sie einen Überblick über die Parameter der einzelnen Automatik-Programme.

ACHTUNG: Wenn nach der Programmauswahl nicht innerhalb von 10 Minuten die Starttaste gedrückt wurde, schaltet das Gerät zurück in den Programmwahlmodus und dann weitere 10 Minuten später in den Standby-Modus!

Es ist daher wichtig, dass Sie vor dem Einschalten des Gerätes alle Zutaten bereitstellen, damit Sie diese innerhalb des Zeitfensters einwiegen bzw. hinzugeben können, um dann das Gerät zu starten.





- Die Programme können durch mehrmaliges Drücken auf die Taste **A** gewählt werden.

HINWEIS: Die Wasserzufuhr erfolgt in den Automatik-Programmen automatisch.

Programm	Empfohlene Mehlsorte	Automatische Wasserzugabe (Verhältnis Flüssigkeit zu Mehl)	Empfohlene Mehlmenge	Knetdauer in Min.
A1	- Weizenmehl Type 00	ca. 36 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	04:00
A2	- Weizenmehl Type 00 oder Type 550	ca. 37 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	04:00
A3	- Weizenmehl Type 405 - Hartweizenmehl - Weizenmehl/Hartweizengrieß 50:50 gemischt	ca. 38 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	03:30
A4	- Weizenmehl Type 405 - Hartweizenmehl - Weizenmehl/Hartweizengrieß 50:50 gemischt	ca. 39 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	04:00
A5	- Vollkorn (Dinkelvollkorn- und Weizenvollkorn 50:50 gemischt)	ca. 36 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	07:00
A6	- Glutenfrei (glutenfreies, weißes Universalmehl, z. B. von "Seitz")	ca. 58 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 500 g)	03:00

TIPP: Optional kann während des Wassereinspritzens etwas Olivenöl über die Einfüllöffnung hinzugefügt werden (max. 1 Teelöffel pro 100 g Mehl).

TIPP: Aufgrund der Toleranzen natürlicher Zutaten sowie Fertigungsunterschieden beim Mehl ist eine strikte Zuordnung der Mehle zu den Automatik-Programmen nicht möglich.

Halbautomatische Programme

Es stehen 2 halbautomatische Programme zur Verfügung. Mit diesen Programmen lassen sich bis zu 800 g Nudeln mit individuellen Rezepturen und aus Zutaten nach eigener Wahl in einem Durchgang herstellen. Im Unterschied zu den Automatik-Programmen muss hier die Flüssigkeit selbst zugeführt werden. In der nachstehenden Tabelle erhalten Sie einen Überblick über die Parameter der beiden halbautomatischen Programme.

ACHTUNG: Wenn nach der Programmauswahl nicht innerhalb von 10 Minuten die Starttaste gedrückt wurde, schaltet das Gerät zurück in den Programmwahlmodus und dann weitere 10 Minuten später in den Standby-Modus!

Es ist daher wichtig, dass Sie vor dem Einschalten des Gerätes alle Zutaten bereitstellen, damit Sie diese innerhalb des Zeitfensters einwiegen bzw. hinzugeben können, um dann das Gerät zu starten.





- Die Programme können durch mehrmaliges Drücken auf die Taste **M** gewählt werden.
HINWEIS: Anhand des eingefüllten Mehls wird ein Vorschlag für den Flüssigkeitsbedarf im Anzeigefeld angezeigt. Die Flüssigkeit muss über die Einfüllöffnung ganz langsam und gleichmäßig zugeführt werden.

Programm	Empfohlene Mehlsorte	Empfohlene Wasserzugabe (Verhältnis Flüssigkeit zu Mehl)	Empfohlene Mehlmenge	Knetdauer in Min.
M1	Weizenmehl Type 00 oder Type 550 1 Eigelb (Größe M/L) pro 200 g Mehl	ca. 37 ml / 100 g (Eigelb im Messbecher verrühren, Restflüssigkeit mit Wasser auffüllen).	ca. 400 g	04:00
M2	Weizenmehl Type 00 oder Type 550 1 Eigelb (Größe M/L) pro 200 g Mehl	ca. 38 ml / 100 g siehe Programm M1	ca. 400 g	03:00

Gerät zusammenbauen bzw. auseinanderbauen

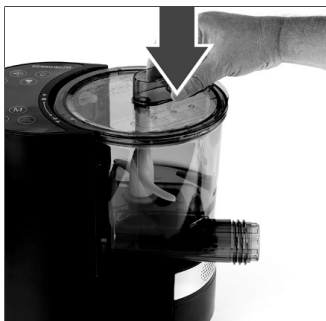
Gerät zusammenbauen



- Vor dem Zusammenbauen muss das Gerät immer ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein!**

Schieben Sie den Wassertank bis zum Anschlag in das Basisgerät ein.	Schieben Sie den Knetbehälter bis zum Anschlag in das Basisgerät ein.	Setzen Sie den Kneethaken auf den Motorantrieb im Inneren des Knetbehälters auf.

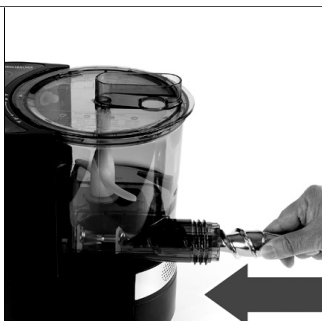




- Setzen Sie den Deckel leicht versetzt auf den Knetbehälter auf.



- Drehen Sie den Deckel so lange im Uhrzeigersinn, bis er hörbar eintastet. Achten Sie darauf, dass die beiden Markierungspfeile übereinstimmen!



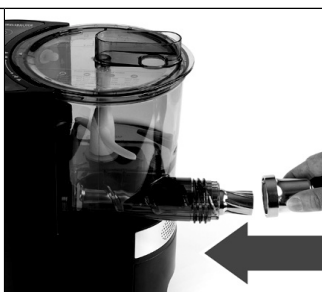
- Führen Sie die Pressschnecke in den Schacht am Knetbehälter ein. Durch die Feder in der Motoraufnahme wird die Pressschnecke etwas herausgedrückt.



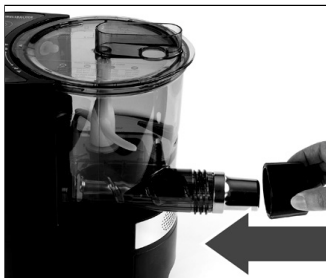
- Platzieren Sie einen Nudel-form-Einsatz (mit verjüngender Form nach vorne) in den Halter für die Nudel-form-Einsätze.



- Achten Sie auf den korrekten Sitz des Nudel-form-Einsatzes!



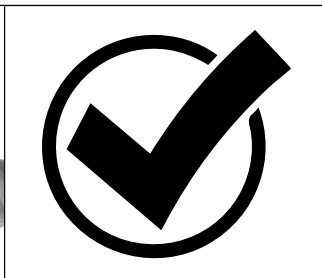
- Schieben Sie den Halter mit dem eingesetzten Nudel-form-Einsatz nach unten zeigend bis zum Anschlag auf die Pressschnecke auf.



- Platzieren Sie den Befestigungsring (Überwurfmutter) auf dem Gewinde.



- Drehen Sie den Befestigungsring im Uhrzeigersinn fest an. Achten Sie darauf, dass der Ring fest verschraubt ist!



Fertig – das Gerät ist nun betriebsbereit.



- **Vor dem Auseinanderbauen muss das Gerät immer ausgeschaltet und der Netzstecker gezogen sein!**

- Gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge, wie unter „Gerät zusammenbauen“ beschrieben vor.
 - o Befestigungsring (Überwurfmutter) lösen und abnehmen.
 - o Halter für die Nudelform-Einsätze abnehmen und Nudelform-Einsatz aus dem Halter entnehmen.
 - o Pressschnecke lösen und nach vorne entnehmen.
 - o Deckel entriegeln und nach oben abnehmen.
 - o Knethaken vom Motorantrieb lösen und aus dem Knetbehälter herausnehmen.
 - o Knetbehälter nach vorne schieben und vom Basisgerät abnehmen.
 - o Wassertank entnehmen.

Inbetriebnahme des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungsgefahr!

- **Den Deckel des Knetbehälters erst nach Stillstand von Pressschnecke bzw. Knethaken entfernen!**
- **Während des Betriebes nicht in das laufende Gerät greifen. Hantieren Sie nicht mit den Fingern oder Gegenständen im Knetbehälter oder in der Nähe der Pressschnecke und des Knethakens, um den Inhalt im Knetbehälter zu verteilen!**



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Die Aufnahme für die Nudelform-Einsätze kann während eines längeren Betriebs heiß werden!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**

HINWEIS: Um eine einwandfreie Funktion der Waage sicherzustellen, empfehlen wir das Tarieren der Waage vor jeder Benutzung. Das Trieren der Waage muss immer ohne Deckel stattfinden.

1. Gerät zur Benutzung vorbereiten

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät korrekt und ordnungsgemäß zusammengebaut worden ist (siehe unter Rubrik „Gerät zusammenbauen“).

2. Wassertank befüllen

- Entnehmen Sie den Wassertank und befüllen ihn mit reinem und kaltem Wasser bis zur Markierung am oberen Rand des Tanks.
- Schieben Sie den Wassertank dann wieder bis zum Anschlag in das Basisgerät ein.
- **Leuchtet die Kontrolllampe am Wassertank blau auf, ist der Wassertank voll.**
- **Leuchtet Die Kontrolllampe am Wassertank rot auf, ist der Tank nicht komplett gefüllt.**

HINWEIS: Der Wassertank sollte stets gefüllt sein! Nur dann ist die manuelle zusätzliche Wasserzugabe (Taste "Wasser") möglich.



3. Gerät mit dem Stromnetz verbinden

	Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
  A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	Es erfolgt eine kurze Überprüfung der Elektronik. → Im Anzeigefeld leuchten für ca. eine Sekunde alle verfügbaren Anzeigen auf.
	Nach Abschluss der Überprüfung befindet sich das Gerät im Standby-Modus. → Im Anzeigefeld wird ein blinkendes „b“ angezeigt.

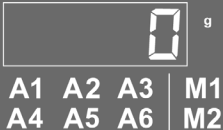
4. Gerät einschalten (mit verriegeltem Knetbehälterdeckel)

	Zum Einschalten die Taste ON/Standby kräftig drücken. Ein kurzer Signalton erklingt. HINWEIS: Wird innerhalb von 10 Minuten keine weitere Taste gedrückt, wechselt das Gerät zurück in den Standby-Modus.
  A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	- Die integrierte Waage ermittelt das Gesamtgewicht des Gerätes. → Im Anzeigefeld leuchtet bei verriegeltem Knetbehälterdeckel ein umlaufender Balken auf. HINWEIS: Während des Wiegevorgangs das Gerät nicht bewegen! - Nach Abschluss der Überprüfung befindet sich das Gerät im Betriebs-Modus. → Im Anzeigefeld werden alle verfügbaren Programme angezeigt. → Zusätzlich leuchtet eine „0“ im Display auf.

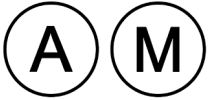
5. Deckel abnehmen

 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	- Entriegeln Sie den Deckel des Knetbehälters und nehmen Sie ihn ab. - Die Waage ist nun aktiv. → Angezeigt wird dies durch das kleine, beleuchtete "g". → Im Anzeigefeld erscheint eine blinkende negative Zahl (z. B. „-155“). Diese kann variieren, da die feinsensorische Waage den Wert in Abhängigkeit des beim Abnehmen des Deckels ausgeübten Drucks ermittelt.
---	--

6. Waage tarieren (Null-Stellung)

	WICHTIG: Bevor Sie die Waage auf die Null-Stellung tarieren, ist sicherzustellen, dass das Gerät ordnungsgemäß zusammengebaut ist; ... der gewünschte Nudelform-Einsatz eingebaut ist; ... der Wassertank komplett bis zur Markierung befüllt ist; ... sich noch kein Mehl im Knetbehälter befindet. • Drücken Sie die Taste WAAGE, um die Waage zu tarieren. HINWEIS: Während des Wiegevorgangs das Gerät nicht bewegen!
	• Nach Abschluss des Trierens befindet sich das Gerät im Betriebs-Modus. → Im Anzeigefeld werden alle verfügbaren Programme angezeigt. → Zusätzlich wird ein „g“ angezeigt.

7. Programm auswählen

	• Drücken Sie die Taste „A“, um ein Automatik-Programm zu wählen oder die Taste „M“, um ein halbautomatisches Programm zu wählen. • Durch mehrmaliges Drücken auf eine der Tasten kann zwischen den Programmen gewechselt werden.
---	--

8. Mehl einfüllen

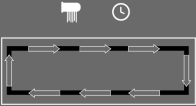
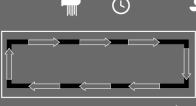
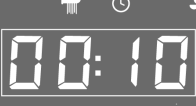
	• Füllen Sie die gewünschte Menge an Mehl in den Knetbehälter. → Im Anzeigefeld wird das Gewicht des eingefüllten Mehls (z. B. 400) angezeigt. HINWEIS: Beachten Sie die minimale Füllmenge von 200 g bzw. die maximale Füllmenge von 600 g. Wird diese über- oder unterschritten, blinkt die Anzeige. HINWEIS: Nach Einfüllen des Mehls nicht nochmals die Waage tarieren, sondern zügig weiterarbeiten! 10 Minuten nach Einschalten des Geräts und ohne Programmwahl oder Programmstart wechselt die PM 220 in den Standby-Modus. Dadurch werden alle Einstellungen zurückgestellt, wodurch das bereits eingefüllte Mehl nicht mehr erkannt und kein Wasser zugefügt wird.
--	---

9. Deckel schließen

	- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn durch Drehen nach rechts bis zum Anschlag. Achten Sie auf das hörbare Einrasten des Deckels! - Die Waage ermittelt erneut das Gewicht des Gerätes sowie des Inhaltes. → Im Anzeigefeld leuchtet kurzzeitig ein umlaufender Balken auf.
	Ist die erneute Überprüfung des Gewichtes abgeschlossen, ist das Gerät bereit für die Auswahl der Funktion. Die Waage ist nicht mehr aktiv. → Im Anzeigefeld werden alle verfügbaren Programme angezeigt. → Im Anzeigefeld wird das Gewicht des eingefüllten Mehls (z. B. 400) angezeigt. → Im Anzeigefeld erlischt das „g“.

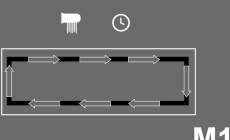
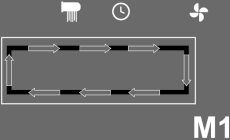
10. Arbeiten mit den Automatik-Programmen

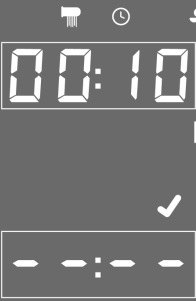
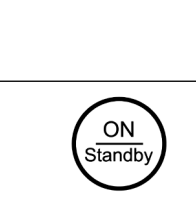
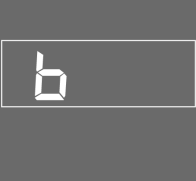
	- Nachdem Sie die gewünschte Menge an Mehl eingefüllt und den Deckel geschlossen haben, drücken Sie auf die Taste A, um ein Automatik-Programm zu wählen. - Durch mehrmaliges Drücken auf die Taste kann zwischen den Programmen gewechselt werden.
	→ Im Anzeigefeld blinkt das ausgewählte Programm (z. B. A1).
	Zum Starten des gewählten Programmes drücken Sie die Taste Start/Stop.
	Teig kneten Das Gerät startet den automatischen Programmablauf mit dem Kneten des Teiges. → Im Anzeigefeld wird das ausgewählte Programm dauerhaft angezeigt. → Die Knetdauer wird durch eine absteigende Zeitfolge angezeigt. → Zusätzlich werden die Symbole  und  angezeigt.
	Automatische Wasserzufuhr Nach kurzer Zeit wird die von der Elektronik ermittelte Wassermenge automatisch über die Wasserdüse in den Knetbehälter gepumpt. → Im Anzeigefeld wird das Symbol  angezeigt.

 A1	Teig ausgeben - Ist die Zeit des Knetvorganges abgelaufen, startet das Gerät automatisch mit der Ausgabe des Teiges. → Im Anzeigefeld leuchtet für die Dauer der Teigausgabe ein umlaufender Balken auf. → Zusätzlich wird das Symbol  angezeigt.
 A1	Lüfter starten Kurze Zeit nach Beginn der Teigausgabe startet der Lüfter. → Im Anzeigefeld wird das Symbol  angezeigt.
 A1	Effiziente Teigausbeute Die Elektronik erkennt, ob sich noch Teigreste im Knetbehälter befinden und sorgt durch ein kurzes Wiederholen des Knet- bzw. Ausgabevorganges für eine besonders hohe Teigausbeute. → Die letzten 10 Sekunden des Programmes werden im Anzeigefeld durch eine absteigende Zeitfolge angezeigt.
	Automatisches Beenden - Nach Beendigung des Programmes stoppt das Gerät automatisch den Betrieb. → Dies wird durch einen 3-maligen Signalton angezeigt. → Im Anzeigefeld wird „--:--“ angezeigt. → Zusätzlich wird das Symbol  angezeigt.
	HINWEIS: Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Betriebs-Modus. Wird dann binnen 10 Minuten erneut keine weitere Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
	Gerät ausschalten Drücken Sie die Taste ON/Standby, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten.
	→ Im Anzeigefeld wird ein blinkendes „b“ angezeigt.

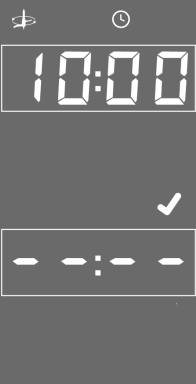


11. Arbeiten mit den halbautomatischen Programmen

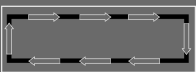
	HINWEIS: Bitte die Schritte 1 bis 8 ausführen, bevor Sie mit den halbautomatischen Programmen arbeiten. Bereiten Sie auch vorab die zu verwendende Flüssigkeit vor. - Nachdem Sie die gewünschte Menge an Mehl eingefüllt und den Deckel geschlossen haben, drücken Sie auf die Taste M, um ein halbautomatisches Programm zu wählen. - Durch mehrmaliges Drücken der Taste kann zwischen den Programmen gewechselt werden.
	→ Im Anzeigefeld blinkt das ausgewählte Programm (z. B. M1).
	Zum Starten des gewählten Programmes drücken Sie die Taste Start/Stop.
	Teig kneten - Das Gerät startet den automatischen Programmablauf mit dem Kneten des Teiges und die vorgeschlagene Flüssigkeitsmenge (z. B. 144 ml) wird angezeigt. → Im Anzeigefeld wird das ausgewählte Programm dauerhaft angezeigt. → Die vorgeschlagene Flüssigkeitsmenge (z. B. 144 ml) wird angezeigt und „ml“ leuchtet auf. → Zusätzlich werden die Symbole  und  angezeigt.
	Manuelle Wasserzufuhr - Füllen Sie die vorgeschlagene Flüssigkeitsmenge langsam und gleichmäßig (binnen ca. 20-40 Sekunden) in den Knetbehälter ein. 2 Minuten vor Beendigung des Knetvorganges wechselt die Anzeige, es wird die verbleibende Knetdauer in absteigender Zeitfolge angezeigt und das "ml"-Symbol erlischt.
	Teig ausgeben - Ist die Zeit des Knetvorganges abgelaufen, startet das Gerät automatisch mit der Ausgabe des Teiges. → Im Anzeigefeld leuchtet für die Dauer der Teigabgabe ein umlaufender Balken auf. → Zusätzlich wird das Symbol  angezeigt.
	Lüfter starten - Kurze Zeit nach Beginn der Teigabgabe startet der Lüfter. → Im Anzeigefeld wird das Symbol  angezeigt.

	Effiziente Teigausbeute - Die Elektronik erkennt, ob sich noch Teigreste im Knetbehälter befinden und sorgt durch ein kurzes Wiederholen des Knet- bzw. Ausgabevorganges für eine besonders hohe Teigausbeute. → Die letzten 10 Sekunden des Programmes werden im Anzeigefeld durch eine absteigende Zeitfolge angezeigt.
	Automatisches Beenden - Nach Beendigung des Programmes stoppt das Gerät automatisch den Betrieb. → Dies wird durch einen 3-maligen Signalton angezeigt. → Im Anzeigefeld wird „--:--“ angezeigt. → Zusätzlich wird das Symbol  angezeigt. HINWEIS: Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Betriebs-Modus. Wird dann binnen 10 Minuten erneut keine weitere Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.
	Gerät ausschalten - Drücken Sie die Taste ON/Standby, um das Gerät in den Standby-Modus zu schalten. → Im Anzeigefeld wird ein blinkendes „b“ angezeigt.

12. Manuelles Kneten des Teiges

	Die Funktion kann durch Drücken auf die Taste KNETEN gestartet werden. HINWEIS: Der Vorgang kann jederzeit beendet werden. Drücken Sie hierzu erneut die Taste KNETEN.
	- Das Gerät startet den Knetvorgang für max. 10 Minuten. → Die Dauer des Knetens wird in absteigender Zeitfolge angezeigt. → Zusätzlich werden die Symbole  und  angezeigt. - Nach Beendigung des Programmes stoppt das Gerät automatisch den Betrieb. → Dies wird durch einen 3-maligen Signalton angezeigt. → Im Anzeigefeld wird „--:--“ angezeigt. → Zusätzlich wird das Symbol  angezeigt. HINWEIS: Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Betriebs-Modus. Wird dann binnen 10 Minuten erneut keine weitere Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

13. Manuelle Ausgabe des Teiges

	Die Funktion kann durch Drücken auf die Taste AUSGABE gestartet werden. HINWEIS: Der Vorgang kann jederzeit beendet werden. Drücken Sie hierzu erneut die Taste AUSGABE.
	- Das Gerät startet die Ausgabe des Teiges. → Im Anzeigefeld leuchtet für die Dauer der Teigausgabe ein umlaufender Balken auf. → Zusätzlich werden die Symbole  und  angezeigt.
	- Kurze Zeit nach Beginn der Teigausgabe startet der Lüfter. → Im Anzeigefeld wird das Symbol  angezeigt.
	- Nach Funktionsende stoppt das Gerät automatisch den Betrieb. → Dies wird durch einen 3-maligen Signalton angezeigt. → Im Anzeigefeld wird „---“ angezeigt. → Zusätzlich wird das Symbol  angezeigt. HINWEIS: Wird innerhalb von 2 Minuten keine weitere Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Betriebs-Modus. Wird dann binnen 10 Minuten erneut keine weitere Taste gedrückt, schaltet das Gerät in den Standby-Modus.

14. Zusätzliche Wasserzugabe

	- Die Funktion kann durch Drücken auf die Taste WASSER gestartet werden. - Die Pumpe startet und es werden pro Tastendruck ca. 5 ml Wasser zusätzlich in den Knetbehälter gepumpt. → Im Anzeigefeld wird für die Dauer der Wasserzugabe das Symbol  angezeigt. HINWEIS: Bis 30 Sekunden vor Ende des Knetvorgangs kann die zusätzliche Wasserzugabe mehrmals wiederholt werden. Aber Achtung, bei zu viel Flüssigkeit wird der Teig zu klebrig und bleibt am Knethaken kleben.
--	--

15. Programm/Funktion vorzeitig beenden

 	Um ein Programm bzw. eine Funktion vorzeitig zu beenden, drücken Sie auf die Taste Start/Stop bzw. ON/Standby.
---	--

16. Gerät dauerhaft ausschalten

	Zum dauerhaften und sicheren Ausschalten des Gerätes ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose!
---	---

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!**
- **Die ausklappbare Nadel an der Reinigungsbürste ist spitz, daher mit Vorsicht benutzen!**

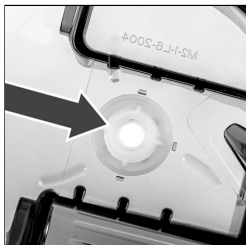


- **Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!**

ACHTUNG: Nicht ordnungsgemäße bzw. unregelmäßige Reinigung kann zu Schimmelbildung führen!

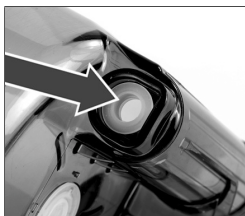
HINWEIS: Der Knetbehälter und der dazugehörige Deckel können gelegentlich bei geringer Temperatur in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Alle anderen Zubehörteile (wie Knethaken, Pressschnecke, Befestigungsring, Nudelform-Einsätze, Halter für die Einsätze usw.) reinigen Sie bitte von Hand, da die Oberflächen der Zubehörteile durch die Salze der Reinigungsmittel im Geschirrspüler angegriffen und beschädigt werden können.

- Gerät und Zubehörteile sofort nach Gebrauch reinigen, damit Rückstände nicht eintrocknen.
- Das Basisgerät von außen mit einem feuchten Tuch reinigen und nachtrocknen.
- Reinigen Sie den Knetbehälter in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Achten Sie beim Reinigen darauf, dass die Wasserdüse immer frei von Rückständen ist. Nutzen Sie zur Reinigung von groben Verschmutzungen die Reinigungsbürste.
- Reinigen Sie die Nudelform-Einsätze in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Nutzen Sie zur Reinigung von groben Verschmutzungen die Reinigungsbürste, bei hartnäckigen Rückständen in den Nudelform-Einsätzen nutzen Sie die ausklappbare Reinigungsnadel.
- Reinigen Sie alle anderen Zubehörteile in heißem Wasser mit etwas Spülmittel. Nutzen Sie zur Reinigung von groben Verschmutzungen die Reinigungsbürste.
- Vor dem Zusammenbauen und zur erneuten Benutzung müssen alle Zubehörteile komplett trocken sein.
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Gerät keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**
- Dichtungen reinigen:



Am Bodeninneren des Knetbehälters befindet sich eine Dichtung.

- Zum Reinigen kann diese Dichtung entfernt werden.
- Reinigen Sie die Dichtung in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie die Dichtung dann sorgfältig ab.
- Bauen Sie die Dichtung anschließend wieder ordnungsgemäß ein.
- Achten Sie darauf, dass sich die stärkere Seite der Dichtung im Inneren des Knetbehälters befindet und die 4 Nippel der Dichtung mit den Aussparungen in der Öffnung des Knetbehälters übereinstimmen!



Im hinteren Teil des Schachtes für die Pressschnecke befindet sich eine Dichtung.

- Zum Reinigen kann diese Dichtung entfernt werden.
- Reinigen Sie die Dichtung in heißem Wasser mit etwas Spülmittel und trocknen Sie die Dichtung dann sorgfältig ab.
- Bauen Sie die Dichtung anschließend wieder ordnungsgemäß ein.
- Achten Sie darauf, dass sich die stärkere Seite der Dichtung im Inneren des Schachtes befindet!

HINWEIS: Verschlissene oder beschädigte Dichtungen müssen ersetzt werden, um eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes zu gewährleisten. Die Austauschdichtungen können Sie direkt bei unserer Service-Abteilung (Kontaktdaten siehe Rückseite der Anleitung) bestellen.

Dichtungen sind Verschleißteile und fallen somit nicht unter die Gerätegarantie!

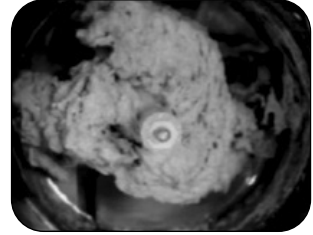
Hilfe bei der Fehlerbeseitigung

Bei Auftreten eines Fehlers prüfen Sie bitte anhand der nachstehenden Tabelle, ob Sie den Fehler selbst beheben können. Sollte es Ihnen nicht gelingen, nehmen Sie bitte mit unserer Serviceabteilung Kontakt auf. Hier finden Sie kompetente Ansprechpartner, die Ihnen gerne weiterhelfen. Vielen Dank.

Fehler-Code	Ursache und Beseitigung
E 01	Kalibrierungsfehler. <i>o Kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E 02	Deckel nicht korrekt verschlossen. <i>o Selbsthilfe: Deckel richtig verschließen, bis er hörbar einrastet.</i> --- ODER --- Motor überhitzt. <i>o Selbsthilfe: Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen.</i>
E 15	<i>Probleme mit der Konsistenz der Teigmasse:</i> <i>o Das Gerät versucht mehrmals hintereinander, den Teig auszugeben. Ist dies nicht erfolgreich, erscheint ggf. der Fehlercode 15. Das Gerät muss nun vom Stromnetz getrennt und nach ein paar Sekunden wieder angeschlossen werden.</i> <i>Die Gründe für den Fehlercode E 15 sind zumeist eine zu trockene Teigmasse oder ein verstopfter Auslass. Die Lösungen hierfür gestalten sich wie folgt:</i> • Um den Teig nicht zu verschwenden, nutzen Sie am besten die Knetfunktion (Taste „F“) und geben dem Teig via Sprüh-Funktion (Taste „I“) Wasser zu, nach wenigen Minuten Kneten sollte der Teig dann die gewünschte Konsistenz haben. • Ist diese erreicht, mit Taste „G“ den Teig auspressen. • Prüfen, ob am Nudelformeinsatz oder an der Pressschnecke eine Verstopfung vorliegt, diese dann ggf. lösen.
E 17	Waage defekt. <i>o keine Selbsthilfe möglich. Netzstecker ziehen und Gerät nicht weiter betreiben.</i> <i>o Kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>
E 18	Pumpe defekt. <i>o keine Selbsthilfe möglich. Netzstecker ziehen und Gerät nicht weiter betreiben.</i> <i>o Kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung.</i>

Tipps für gutes Gelingen

Die Basis für gute selbstgemachte Pasta ist der Nudelteig. Damit der Teig gelingt, halten Sie sich an das jeweilige Rezept und beachten Sie unsere Tipps.

		
Teig zu trocken. Etwas Wasser zugeben.	Perfekter Teig.	Teig zu feucht. Etwas Mehl zugeben.

ALLGEMEIN

- Alle Zutaten sollten höchstens **Raumtemperatur** haben.
- Je frischer die Pasta zubereitet wird, desto besser ist der Geschmack.
- Leichte Fransen oder eine raue Oberfläche der Nudeln sorgen dafür, dass sie später die Soße besser aufnehmen können. 100%ig „glatte“ Nudeln sind ein Indikator für zu viel Wasser im Teig.
- Besonders bei Vollkornmehl ist ein hoher Eiweißgehalt und Kohlenhydratgehalt von Vorteil.
- Sollte der Vollkornteig während des Ausgabevorgangs anfangen stark zu klumpen, kann im Betrieb durch die Einfüllöffnung etwas Mehl zugegeben werden.
- Generell können alle Nudelform-Einsätze für alle Programme verwendet werden, jedoch variiert das Ergebnis bedingt durch die unterschiedliche Teigkonsistenz. So ist beispielsweise glutenfreier Teig stets etwas brüchiger und ist daher für Lasagne nicht optimal geeignet.
- Glutenfreie Teige können aber auch sehr weich sein. Die dadurch bedingte niedrige Motorlast kann zu einem verfrühten Beenden des Pressvorgangs führen. Die Zugabe von etwas glutenfreiem Mehl während des Knetvorgangs schafft Abhilfe. Meist genügt bereits ca. 1 TL pro 100 g verwendetem Mehl. Der ideale Zugabezeitpunkt ist nach Abschluss der automatischen Wasserzufuhr.

MEHLSORTEN

- Je nach Hersteller variiert das Mehl in Qualität und Feinheitsgrad und unterliegt auch natürlichen Produktionsschwankungen. Dies kann Auswirkungen auf die Qualität der Nudeln haben.
- Für klassische Nudeln verwenden Sie am besten Weizenmehl Type 00. Diese Mehlsorte ist sehr fein und hat einen hohen Kleberanteil.
- Auch Weizenmehl Type 405 und 550 sowie die Verwendung von Vollkornmehl sind möglich.
- Alternativ zu Weizenmehl können auch Mehle aus Dinkel, Kichererbsen, Kastanien, Buchweizen und ähnlichem verwendet werden.
- Als Mehlersatz für glutenfreie Nudeln bzw. für Nudelrezepte bei Unverträglichkeiten können Sie selbst mit diversen Mischungen experimentieren. Es eignen sich z.B. Reismehl, Tapiokamehl, Mehle aus Kartoffeln und Buchweizen.

MIT ODER OHNE EI

- **Frischei-Nudeln:** Eier erhöhen die Klebefähigkeit des Nudelteigs, der dadurch aromatischer und fester wird. Dieser Teig ist besonders gut für alle Arten von Bandnudeln (Tagliatelle, Fettuccine, Pappardelle) und für gefüllte Teigtaschen (Ravioli etc.) geeignet.
- **Herkömmlicher Nudelteig** wird ohne Ei zubereitet. Für gute Klebeeigenschaften muss stattdessen Hartweizenmehl (hoher Glutengehalt) oder eine Mischung aus Hartweizengrieß und Weizenmehl verwendet werden. Dieser Teig ist besonders geeignet für Spaghetti, Penne, Rigatoni etc., denn der Hartweizen sorgt für einen guten Biss der Nudel nach dem Kochen (bissfest bis al dente).

WEITERE ZUTATEN

- Das Verhältnis von Trockenzutat und Flüssigkeit spielt eine wichtige Rolle. Sollte der Teig zu stark **bröckeln** oder **kleben**, stimmt das Mischverhältnis der Zutaten nicht.
 - Ist der Teig zu feucht, noch etwas Mehl hinzufügen.
 - Ist der Teig zu trocken und bröselig, noch etwas Wasser zum Teig geben.

AUFBEWAHRUNG

- Im Kühlschrank ist eine Lagerung von frischen Nudeln bis zu 3 Tagen möglich.
- Für längere Haltbarkeit können Nudeln (ohne Ei) vollständig getrocknet werden. So lassen sie sich luftdicht verpackt bis zu einem Jahr aufbewahren.
- Frischei Nudeln können tiefgekühlt gelagert werden. Diese dann vor dem Kochen nicht auftauen, sondern direkt ins heiße Wasser geben.

KOCHZEIT

- Die Kochzeit von frischen Nudeln ist sehr kurz, sie beträgt meist nur 2 bis 4 Minuten. Probieren Sie einfach zwischendurch, um Ihre eigenen Vorlieben zu treffen.
- Tiefgekühlte Nudeln benötigen etwas länger. Probieren Sie einfach zwischendurch.

Rezepte

Mehlsorten

In Deutschland ist es üblich, die Mehlsorte nach der Typenzahl zu bestimmen. Die Typenzahl gibt den Anteil an unverbrennbaren Mineralstoffen (auch "Aschegehalt" genannt) in mg je 100 g Mehl an, d. h. die gängige Haushaltsmehl-Type 405 hat ganz wenig Mineralstoffe, Type 1700 sehr viel.

Für die Zubereitung von Nudeln sind folgende Mehlsorten gebräuchlich:

Type 00 - spezielles Hartweizenmehl für Pasta und Pizza

Type 405 - sehr helles, feines Weizenmehl

Type 550 – ein helles Universalmehl aus Weizen, mit sehr hoher Klebeeigenschaft (Gluten)

Vollkornmehle aus verschiedenen Getreiden wie Weizen oder Dinkel

Portionsgrößen

200 g Nudeln bis zu 2 Personen

400 g Nudeln bis zu 4 Personen

600 g Nudeln bis zu 6 Personen



Rezepte für die Automatik-Programme A1 bis A6

Programm	Geeignete Mehlsorte	Basisrezept	Variation
A1	Type 00	400 g Mehl Type 00 in den Knetbehälter geben. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A1 starten.	Kokosnudeln 300 g Mehl Type 00 und 100 g Kokosmehl in den Knetbehälter geben. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A1 starten.
A2	Type 00 oder Type 550	400 g Mehl Type 00 oder Type 550 in den Knetbehälter geben. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A2 starten.	Steinpilznudeln 390 g Mehl Type 00 oder Type 550 in den Knetbehälter geben. 2 EL sehr fein gemahlene, getrocknete Steinpilze hinzu geben. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A2 starten.
A3	Type 405 gemischt mit Hartweizengrieß oder mit Italienischem Hartweizengrießl „Farina Di Grando Duro“	200 g Mehl Type 405 und 200 g doppelt gemahlene Hartweizengrieß (oder „Farina Di Grando Duro“) in den Knetbehälter geben. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A3 starten.	Zitronen- oder Orangennudeln 200 g Mehl Type 405 und 200 g doppelt gemahlene Hartweizengrieß in den Knetbehälter geben. Je nach Vorliebe 2 EL Zitronenöl oder Orangenöl hinzufügen. Programm A3 starten.
A4	Hartweizengrieß oder Italienisches Hartweizengrieß „Farina Di Grando Duro“	400 g doppelt gemahlene Hartweizengrieß (oder „Farina Di Grando Duro“) in den Knetbehälter geben. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A4 starten.	Tomaten Chilnudeln 400 g doppelt gemahlene Hartweizengrieß in den Knetbehälter geben. 2 EL Tomatenmark mit ½ TL sehr feinem Chilipulver vermischen und zum Mehl hinzufügen. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A4 starten.
A5	Dinkelvollkornmehl gemischt mit Weizenvollkornmehl	200 g Dinkelvollkornmehl und 200 g Weizenvollkornmehl in den Knetbehälter geben. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A5 starten.	Zimtnudeln 200 g Dinkelvollkornmehl und 200 g Weizenvollkornmehl in den Knetbehälter geben. 2 EL Zimt hinzufügen. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A5 starten.
A6	glutenfreies, weißes Universalmehl	400 g weißes Universalmehl (glutenfrei) in den Knetbehälter geben. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A6 starten.	Kräuternudeln 400 g weißes Universalmehl in den Knetbehälter geben und 2 EL sehr fein gemahlene Kräuter (nach Belieben) hinzufügen. Die Flüssigkeit wird automatisch dazu gegeben. Programm A6 starten.

Tipp für Dinkel-Nudeln: 400 g Dinkelmehl mit Programm A1 laufen lassen, aber direkt nach der Knetphase das Programm abbrechen ("**Start/Stop**"). Dann 80 g Dinkelmehl zugeben und weitere ca. 3 min verkneten lassen (Taste "**KNETEN**"), dann auspressen (Taste "**AUSGABE**").



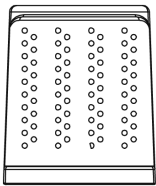
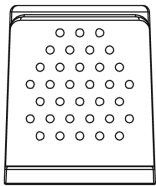
Rezepte für die Halbautomatik-Programme M1 und M2

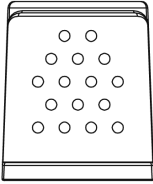
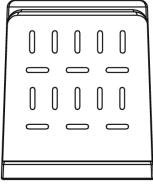
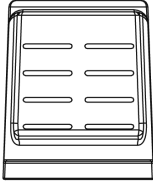
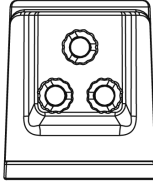
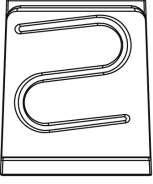
Programm	Geeignete Mehlsorte	Basisrezept	Variation
M1	Type 00 oder Type 550	400 g Weizenmehl in den Knetbehälter geben. Programm M1 starten. 150 ml Flüssigkeit nach Programmstart langsam über die Einfüllöffnung zuführen.	Farbige Eiernudeln 400 g Mehl Type 00 oder 550 in den Knetbehälter geben. 2 Eigelbe (Größe M oder L) in den Messbecher geben, mit Saft von Roter Bete oder Spinatsaft auffüllen und vermengen. Programm M1 starten. Nach Programmstart die Flüssigkeit binnen 20 bis 40 Sekunden über die Einfüllöffnung zuführen.
M2	Weizenvollkornmehl	400 g Weizenvollkornmehl in den Knetbehälter geben. Programm M2 starten. 150 ml Flüssigkeit nach Programmstart langsam über die Einfüllöffnung zuführen.	Vollkorn-Eiernudeln 400 g Vollkornweizenmehl in den Knetbehälter geben. 2 Eigelbe (Größe M oder L) in den Messbecher geben, mit Wasser auffüllen und vermengen. Programm M2 starten. Nach Programmstart die Flüssigkeit binnen 20 bis 40 Sekunden über die Einfüllöffnung zuführen.

Manuelle Rezepte (glutenfrei)

Zutaten	Manuelle Einstellung	Tipps & Tricks
Buchweizennudeln, glutenfrei 180 g Buchweizenmehl 120 g Kartoffelstärke 30 g Leinsamenmehl 150 ml Wasser	Drücken Sie die Taste KNETEN und lassen Sie den Knetprozess ca. 3-4 Min. laufen. Währenddessen langsam das Wasser über die Einfüllöffnung hinzufügen. Ist die gewünschte Konsistenz erreicht – der Teig sollte streuselig sein – drücken Sie die AUSGABE Taste.	Glutenfreie Nudeln brechen sehr leicht, vor allem wenn sie trocknen – und sie trocknen schnell. Bitte beachten Sie deshalb folgende Empfehlungen: → Glutenfreie Nudeln sollten direkt nach der Herstellung weiterverarbeitet werden. → Da glutenfreie Nudeln eine kürzere Garzeit haben, die Nudeln anschließend nur leicht köcheln lassen (nicht sprudelnd aufkochen!). → Nach dem Kochen mit klarem Wasser abspülen – die Nudeln geben hierbei noch viel Stärke ab. → Glutenfreie Nudeln beim Auspressen in Portionsnester laufen lassen. → Sollte der Teig zu klebrig sein, fügen Sie nach und nach Flohsamenschalen (ca. 1 TL pro 400 g Teig) hinzu.
Sojanudeln, glutenfrei 80 g Sojamehl 210 g Buchweizenmehl 180 ml Wasser 1 EL Flohsamenschalen		
Helle Reismudeln, glutenfrei 350 g Reismehl hell 130 g Tapiokastärke 230 ml Wasser 1 EL Flohsamenschalen		

Die richtige Sauce zur Nudel: Was passt wozu?

		Feine Spaghettini (ca. 0,6 mm Ø), Spaghetti (ca. 1,5 mm Ø) Lange, und dünne Nudeln serviert man am besten mit leichten Tomatensaucen oder mit Knoblauch und Olivenöl. Diese schmiegen sich perfekt an die Pasta. Man kann diese Saucen mit frischen Kräutern, sehr reifen, aromatischen Tomaten (gewürfelt) und knusprig gebratenem Pancetta (Bacon) verfeinern.
---	---	---

		Dicke Spaghetti, Bandnudeln (ca. 5,5 mm), Breite Bandnudeln (ca. 11,5 mm) Diese Sorten eignen sich am besten für sehr reichhaltige Saucen mit Fleisch oder sehr deftige, cremige Saucen. Dünne Bandnudeln werden auch gerne mit Meeresfrüchten serviert. Im Allgemeinen kann man sagen: je breiter die Nudel desto gehaltvoller darf die Sauce sein. Die Pasta Form für dicke Spaghetti kann man auch zur Herstellung asiatischer Udon-Nudeln verwenden.
		
		Makkaroni, Penne (ca. 7,5 mm Ø) Geriffelte Nudeln können die Sauce noch besser aufnehmen. Sie sind deshalb für dickflüssige Gemüsesaucen und Ragouts sehr zu empfehlen. Penne eignen sich auch sehr gut für Aufläufe und Nudelsalate.
		Nudelplatten (bis zu 10 cm, gern mit Nudelholz noch etwas breiter rollen) Nudelplatten sind der Grundstock für Lasagne und für gefüllte Nudeltaschen wie z.B. Tortellini, Ravioli, Cappelletti. Bei der Füllung sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt. Man serviert gefüllte Nudeltaschen meist mit etwas Butter oder einem guten Olivenöl und mit frischen Kräutern. Zum Schluss hobelt man etwas Parmesan oder Pecorino darüber.

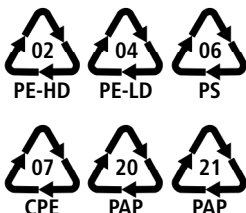
HINWEIS: Immer etwas Kochwasser der Pasta zur Saucenvorbereitung aufheben. Diese Zutat verleiht der Sauce eine sämige Konsistenz. Die Pasta am besten direkt nach dem Kochen mit der Sauce vermengen.



Entsorgung/Recycling

Verpackungsmaterial

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.



Die aufgedruckten oder eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis



Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Tipp: Führen Sie nicht mehr benötigte, aber noch funktionsfähige Geräte einem gemeinnützigen Zweck zu (z. B. als Spende). Dies verbessert nicht nur die Umweltbilanz und sorgt für mehr Nachhaltigkeit, sondern zeugt auch von einem begrüßenswerten sozialen Engagement.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Mehr zu

ROMMELSBACHER

und unseren Produkten unter:

rommelsbacher.de



Bei ROMMELSBACHER wird SERVICE groß geschrieben!

- Kompetente Beratung
- Kurzfristige Lieferung von original Zubehör und Verschleißteilen
- Reparaturservice durch hauseigene Techniker

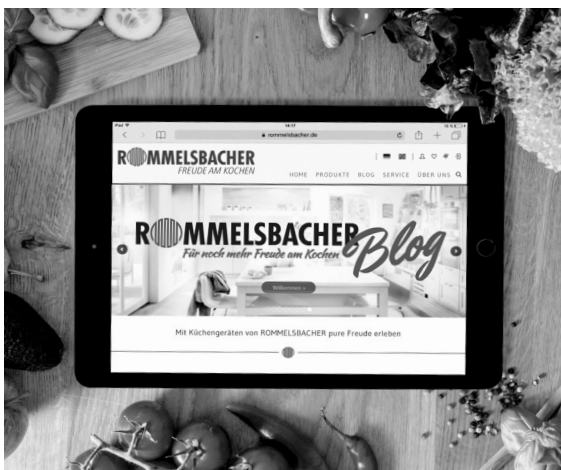
Lassen Sie sich gerne persönlich beraten!

Telefon: 09851 5758-5732

Fax: 09851 5758-5759

E-Mail: service@rommelsbacher.de

WhatsApp: 09851 57580



Leckere Rezepte und ein Einblick in den

ROMMELSBACHER

Alltag gibt es auf unserem Blog unter:

rommelsbacher.blog



For your safety

Caution: Read all safety advices and instructions! Misuse or failure to observe the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or serious injury!

General safety advices:

- Children must not use this appliance
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and if they understand the resulting dangers.
- Always keep children away from the product and the power cord.
- Children must not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and they are supervised.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate tele-control system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for perfect condition. It must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical stress. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance, but only pull on the power plug!
- Never immerse the base unit, power cord and power plug in water for cleaning.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately.
- Repairs may only be performed by authorised specialist shops. Improper

- repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



CAUTION: Hazard of injury!

- Only remove the lid of the kneading container after the screw conveyor and the dough hook have come to a complete standstill!
- Do not grasp into the appliance during operation. Do not use your fingers or any other objects to spread contents at the inside of the kneading container or near to the screw conveyor!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- The intake for pasta form inserts might become hot during operation!
- Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- The appliance is designed for a max. continuous operation time of 40 minutes. If this time has been reached, the appliance has to cool down for at least 10 minutes. If this is not observed, the motor might be damaged!
- Avoid getting in contact with all moving parts. To prevent injuries it is imperative to keep away your hair, hands and clothes from the dough hook, the screw conveyor and the refilling hole.
- Always disconnect the appliance from the mains when it is not under supervision as well as before assembling, disassembling or cleaning!
- Always switch off and disconnect the appliance from the mains before replacing accessories or additional parts that are moved during operation!
- Only use the appliance if it has been assembled properly!
- Do not operate the appliance with wet hands!
- Do not use the appliance if the screw conveyor or the accessories are defective!
- Do only use original accessory parts for this appliance!
- Do not fill any hot liquids ($> 60\text{ }^{\circ}\text{C}$) into the kneading container.
- Do not move the appliance during operation!
- Observe the following when setting up the appliance:
 - o The appliance is only suitable for indoor use.
 - o Place the appliance on a stable and even surface.



- o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- o Place it beyond children's reach.
- o Leave a sufficient space all around the appliance to ensure an unobstructed working area.
- o Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- **Unplug after each use to ensure the appliance is switched off safely.**

Introduction



We are pleased you decided in favour of this premium Pasta Maker and thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly impress you as well.

To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read the following information carefully and observe the instructions. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- by guests in hotels, motels and further similar living environments,

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is intended to prepare homemade pasta. The appliance is **not** designed for commercial use.

Technical data

Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The mains voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current!

Nominal voltage:	220 - 240 V~ 50-60 Hz	Nominal power:	220 W
Min. capacity:	200 g flour	Max. capacity:	600 g flour
Protection class:	I	Max. continuous operation:	40 minutes

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2 and 3) immediately after unpacking.

Features

Electronically controlled kneading and extrusion process

The electronics controls the optimal mixing/kneading of the dough during operation and ensures that the dough is evenly dispensed over the inserted pasta form during the extrusion process. In addition, the electronics recognizes whether there is still some dough left in the kneading container and, by repeating two times over, the kneading or extrusion process (return of the screw conveyor) ensures a particularly high dough yield.



Integrated scale

The appliance is equipped with scales. With these scales, the weight of the flour can be determined to the gram. The scales are very sensitive, so the appliance must not be moved during operation.

Automatic water supply

When using the automatic programmes, the electronics determines the amount of water required for the amount of flour filled in and automatically pours the calculated amount of water into the kneading container. An integrated and removable water tank ensures that there is enough supply of water.

Integrated fan

After the beginning of the extrusion process, an integrated fan starts to work automatically. The air ventilation dries the noodles a little bit and prevents the pasta from sticking together during extrusion.

Integrated security system

The appliance is equipped with a functional safety system. In combination with the observance of this instruction manual, both safety functions ensure secure operation.

- **Lid lock:** : The appliance can only start operation when the lid sits correctly onto the kneading container. If the cover is unlocked during operation, the appliance pauses operation.
- **Safety mechanism for screw conveyor:** A spring mechanism in the motor mount (intake for screw conveyor) prevents the screw conveyor from being connected to the motor mount without a correctly inserted pasta form insert (stencil) and a tightly fastened screw cap.

Prior to initial use

Please remove any protective films, advertising and packaging materials from the appliance and from the accessory parts. Clean the appliance and all removable accessory parts according to the cleaning instructions (see "Cleaning and maintenance") in this manual.

Automatic programmes

The appliance features 6 automatic programmes. Depending on the type of flour and the selection of the corresponding programme, up to 800 g of pasta can be produced fully automatically in one pass. The table below gives you an overview of the parameters of the individual automatic programmes.

ATTENTION: If the start button is not pressed within 10 minutes after selecting a programme, the appliance switches back to programme selection mode and then a further 10 minutes later it switches to standby mode!

Therefore it is important that you have all the ingredients ready before switching on the appliance. In this way you can weigh in or add the ingredients in time and then start the appliance.



- You can select the programmes by pressing button **A** for several times.

NOTE: The water supply takes place automatically during the automatic programmes.

Programme	Recommended type of flour (German types)	Automatic watering (mixing ratio of water and flour)	Recommended amount of flour	Kneading time in min.
A1	- wheat flour type 00	ca. 36 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	04:00



A2	- wheat flour type 00 or type 550	ca. 37 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	04:00
A3	- wheat flour type 405 - durum wheat flour - wheat flour/durum wheat semolina mixed 50:50	ca. 38 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	03:30
A4	- wheat flour type 405 - durum wheat flour - wheat flour/durum wheat semolina mixed 50:50	ca. 39 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	04:00
A5	- Wholemeal flour (spelt wholemeal and wheat wholemeal mixed 50:50)	ca. 36 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 600 g)	07:00
A6	- Gluten-free (e.g. light organic universal flour gluten free)	ca. 58 ml / 100 g	ca. 400 g (max. 500 g)	03:00

TIP: Through the refilling hole you can optionally add a little bit olive oil to programmes A1 – A4 (max. 1 teaspoon per 100 g flour).

Semiautomatic programmes

There are two semiautomatic programmes to produce up to 800 g pasta in one pass, from individual recipes with ingredients of your choice. In contrast to the automatic programmes, you have to add the liquid manually by yourself. The table below gives you an overview of the parameters of both semiautomatic programmes.

ATTENTION: If the start button is not pressed within 10 minutes after selecting a programme, the appliance switches back to programme selection mode and then a further 10 minutes later it switches to standby mode!

Therefore it is important that you have all the ingredients ready before switching on the appliance. In this way you can weigh in or add the ingredients in time and then start the appliance.



- You can select the programmes by pressing button **M** for several times.

NOTE: The display shows a suggestion for the required amount of liquid based on the flour filled in. The liquid has to be poured very slowly and evenly through the refilling hole.

Programme	Recommended type of flour (German types)	Recommended watering (mixing ratio of water and flour)	Recommended amount of flour	Kneading time in min.
M1	- type 00 or type 550 1 egg yolk (size M/L) per 200 g flour	ca. 37 ml / 100 g (Mix the egg yolk in the measuring cup, fill up with water)	ca. 400 g	04:00
M2	- type 00 or type 550 1 egg yolk (size M/L) per 200 g flour	ca. 38 ml / 100 g see programme M1	ca. 400 g	03:00

Assembling and disassembling the appliance

Assembling the appliance



- Always switch off and unplug the appliance before assembly!



- Push the water tank into the base unit as far as it will go.

- Push the kneading container into the base unit as far as it will go.

- Place the dough hook on the motor drive inside of the kneading container.
- The press screw is pushed out slightly by the spring in the intake for screw conveyor.

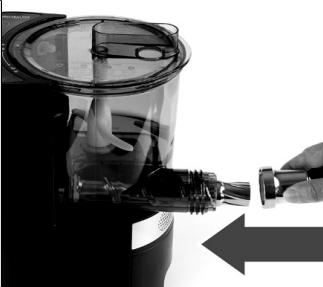
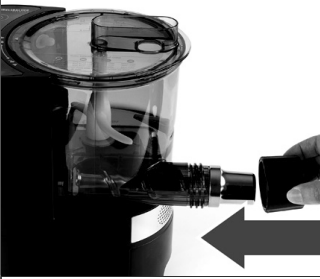
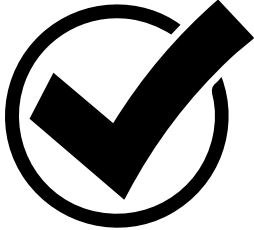


- Place the lid slightly offset onto the kneading container.

- Turn the lid of kneading container clockwise until you hear it click into place. Make sure that the two markings match with each other!

- Place the screw conveyor into the corresponding intake and push it inwards as far as it will go so that it is located in the motor mount. If necessary, move the screw conveyor back and forth a little.



		
Place one of the pasta form inserts into the corresponding intake (with forward-facing tapering shape).	Make sure that the pasta form insert is properly fixed!	Push the intake with the inserted pasta form insert pointing downwards onto the screw conveyor as far as it will go.
		
Place the screw cap onto the thread.	Turn the screw cap clockwise and tighten firmly. Make sure that the screw cap is bolt down tight!	Completed – the appliance is now ready for operation.

Disassembling the appliance

	Always switch off and unplug the appliance before disassembly!
--	---

- Proceed just the other way round to the instructions described under "Assembling the appliance".
 - Loosen and remove the screw cap.
 - Remove the intake for pasta form insert and take out the pasta form insert.
 - Loosen the screw conveyor and remove towards the front.
 - Unlock and take off the lid of the kneading container.
 - Loosen the dough hook from the motor drive and take it out of the kneading container.
 - Pull the kneading container forwards and remove it from the base unit.
 - Remove the water tank.

Operating the appliance



CAUTION: Hazard of injury!

- Only remove the lid of the kneading container after the screw conveyor and the dough hook have come to a complete standstill!
- Do not grasp into the appliance during operation. Do not use your fingers or any other objects to spread contents at the inside of the kneading container or near to the screw conveyor!



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- The intake for pasta form inserts might become hot during operation!
- Hot surfaces firstly stay hot after switch-off!

NOTE: To ensure that the scales function properly, we recommend taring the scales before each use. Always adjust the scales without lid of kneading container.

1. Preparing the appliance for use

- Make sure that the appliance is assembled correctly and properly (see section on “Assembling the appliance”).

2. Filling up the water tank

- Remove the water tank and fill it with pure, cold water up to the mark on the upper edge of the tank.
- Then push the water tank back into the base unit as far as it will go.

→ If the pilot lamp on the water tank lights up in blue, the water tank is full.

→ If the pilot lamp on the water tank lights up in red, the water tank is not completely full.

NOTE: The water tank should always be full!

3. Connect the appliance to the mains

	• Insert the power plug into a sufficiently secured power socket.
	• The electronics is checked briefly. → All available symbols light up in the display for about one second.
	• After the check, the appliance turns into standby mode. → The display shows a flashing “b”.



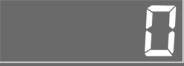
4. Switching on the appliance (with locked lid of kneading container)

	To switch on, firmly press the ON/Standby button. A short signal tone sounds. NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to standby mode.
	The integrated scales determine the total weight of the appliance. → A rotating bar lights up in the display when the lid of kneading container is locked. NOTE: Do not move the appliance during weighing.
 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	After the check, the appliance turns into operating mode. → All available programmes are shown at the display. → Additionally the display shows a permanently lit "0".

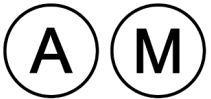
5. Removing the lid

 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	- Unlock and remove the lid of the kneading container. The scales are active now. → This is indicated by the small, illuminated "g". - The display shows a flashing negative number (e.g. "-155"). This number can vary, as the fine-sensory scales determine this value as a function of the pressure exerted when removing the lid.
--	--

6. Taring the scales (zero position)

	IMPORTANT: Before you tare the scales to zero position, make sure that... ... the appliance is properly assembled; ... the selected pasta form is inserted; ... the water tank is filled up completely to the mark; ... there is no flour inside of the kneading container yet. - Press the SCALES button to tare the scales. NOTE: Do not move the appliance during weighing!
 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	After taring is completed, the appliance is in operating mode. → All available programmes are shown at the display. → Additionally the symbol "g" appears.

7. Programme selection

	- Press the “A” button to select an automatic programme or the “M” button to select a semi-automatic programme. - You can switch between the programmes by repeatedly pressing one of these buttons.
---	---

8. Filling in flour

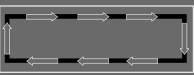
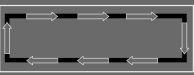
	Fill the desired amount of flour into the kneading container. → The display shows the weight of the flour filled in (e.g. 400). NOTE: Observe the minimum filling quantity of 200 g and the maximum filling quantity of 600 g. If this is exceeded or not reached, the display flashes. NOTE: After adding the flour, do not tare the scales again, but continue working quickly! 10 minutes after switching on the appliance and without programme selection or programme start, the PM 220 switches to standby mode. This will reset all settings, so that the flour that has already been poured in will no longer be recognized and no water will be added automatically.
---	---

9. Closing the lid

	- Close the lid and lock it by turning it to the right as far as it will go. Make sure that the lid clicks into place! - The scales determine the weight of the appliance and its contents once again. → Temporarily a rotating bar lights up in the display. - Once the weight has been checked again, the appliance is ready for selection of function. The scales are not active anymore. → All available programmes are shown at the display. → The display shows the weight of the flour filled in (e.g. 400). → The symbol “g” for weight disappears. If the weight flashes at the display after closing the lid → (e.g. 150), the minimum filling quantity of 200 g has not been reached or → (e.g. 750), the maximum filling quantity of 600 g has been exceeded.
--	---

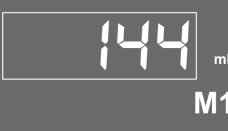
10. Working with the automatic programmes

	- After you have filled in the desired amount of flour and after closing the lid, press button “A” to select one of the automatic programmes. - You can switch between the programmes by pressing this button for several times.
---	---

 A1 A2 A3 M1 A4 A5 A6 M2	→ The selected programme (e.g. A1) flashes at the display.
	To start the selected programme press Start/Stop button.
 A1	Kneading dough - The automatic programme starts with the kneading of the dough. → The display shows the selected programme permanently. → The duration of kneading process is shown at the display by a descending time sequence. → Additionally the symbols  and  appear.
 A1	Automatic water supply - After a short time the amount of water determined by the electronics is automatically pumped into the kneading container via the water outlet. → The display shows symbol .
 A1	Extruding dough - After the kneading process is finished, the appliance automatically starts with extrusion of the dough. → A rotating bar lights up in the display during the extrusion of the dough. → Additionally the symbol  appears.
 A1	Ventilation - Shortly after beginning of dough extrusion, the fan starts to work. → The display shows symbol .
 A1	Efficient dough yield - The electronics recognizes whether there is still some dough left in the kneading container and ensures a particularly high dough yield by repeating the kneading or extrusion process. → The last 10 seconds of the programme are shown at the display in a descending time sequence.

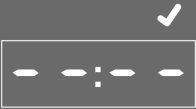
 	Automatic stop - After the programme has ended, the appliance stops operating automatically. → This is indicated by a 3-time acoustic signal. → The display shows "---:--". → Additionally the symbol  appears. NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 10 minutes, the appliance switches back to standby mode.
	Switching off the appliance Press button ON/Standby, to switch the appliance to standby mode.
	→ The display shows a flashing "b".

11. Working with the semiautomatic programmes

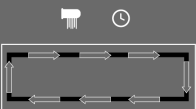
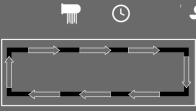
	NOTE: Please carry out steps 1 to 8 first, before you start working with the semiautomatic programmes. Also provide the liquid to be used in advance. - After you have filled in the desired amount of flour and after closing the lid, press button M to select one of the semiautomatic programmes. - You can switch between the programmes by pressing this button for several times.
	→ The selected programme (e.g. M1) flashes at the display.
	To start the selected programme press Start/Stop button.
	Kneading dough - The automatic programme starts with kneading of the dough and the suggested amount of liquid (e.g. 144 ml) is displayed. → The display shows the selected programme permanently. → The suggested amount of liquid as well as symbol "ml" lights up. → Additionally the symbols  and  appear.

 M1	Manual water supply • Pour the suggested amount of liquid slowly and evenly into the kneading container (within about 20-40 seconds). • 2 minutes before the kneading process has ended, the display changes and the remaining kneading duration is shown in a descending time sequence. The symbol "ml" expires.
 M1	Extruding dough • After the kneading process is finished, the appliance automatically starts with extrusion of the dough. → A rotating bar lights up in the display during extrusion of the dough. → Additionally the symbol  appears.
 M1	Ventilation • Shortly after beginning of dough extrusion, the fan starts to work. → The display shows symbol .
 M1	Efficient dough yield • The electronics recognizes whether there is still some dough left in the kneading container and ensures a particularly high dough yield by repeating the kneading or extrusion process. → The last 10 seconds of the programme are shown at the display in a descending time sequence.
	Automatic stop • After the programme has ended, the appliance stops operating automatically. → This is indicated by a 3-time acoustic signal. → The display shows "--:--". → Additionally the symbol  appears.
	NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 10 minutes, the appliance switches back to standby mode.
	Switching off the appliance • Press ON/Standby button to switch the appliance to standby mode.
	→ The display shows a flashing "b".

12. Manual kneading of the dough

	You can select the function by pressing the KNEADING button. NOTE: The process can be stopped at any time. Press the KNEADING button once again.
	- The appliance starts the kneading process for a duration of max. 10 mins. → The duration of kneading process is shown in a descending time sequence. → Additionally the symbols  and  appear.
	Automatic stop - After the programme has ended, the appliance stops operating automatically. → This is indicated by a 3-time acoustic signal. → The display shows "--:--". → Additionally the symbol  appears.
	NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 10 minutes, the appliance switches back to standby mode.

13. Manual extrusion of the dough

	You can select the function by pressing the EXTRUSION button. NOTE: The process can be stopped at any time. Press the EXTRUSION button once again.
	- The appliance starts extruding the dough. → A rotating bar lights up in the display during extrusion of the dough. → Additionally the symbols  and  appear.
	Ventilation - Shortly after beginning of dough extrusion, the fan starts to work. → The display shows the symbol .

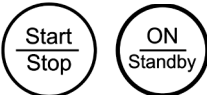


	Automatic stop - After the function has ended, the appliance stops operating automatically. → This is indicated by a 3-time acoustic signal. → The display shows "--:--". → Additionally the symbol  appears. NOTE: If no further button is pressed within 2 minutes, the appliance switches back to operating mode. If again no further button is pressed within the next 10 minutes, the appliance switches back to standby mode.
--	--

14. Additional water supply

	- You can select the function by pressing the WATER button. - The pump starts and an additional 5 ml is pumped into the kneading container for each key press. → For the duration of water supply the display shows symbol . NOTE: The additional water supply can be repeated several times up to 30 seconds before the end of the kneading process. But be careful, if there is too much liquid the dough becomes too sticky and will stick on the kneading hook.
---	---

15. Ending the programme/function prematurely

	To end up a programme or function prematurely press Start/Stop or ON/Standby button.
---	--

16. Switching off the appliance permanently

	For a permanent and safe switch-off, disconnect the power plug after each use.
--	--

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury!

- **Always unplug the appliance before cleaning!**
- **The fold-out needle of the cleaning brush is pointed, so use it with caution!**

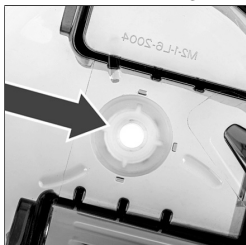


- **Never immerse the base unit, power cord and power plug in water nor clean them under running water!**

NOTE: Improper and/or irregular cleaning can result in mold formation!

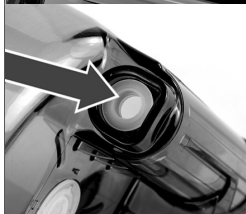
NOTE: The kneading container as well as the corresponding lid may also be cleaned in the dishwasher at low temperature and in the upper dish rack. However, we recommend cleaning all the other accessory parts (such as dough hook, screw conveyor, screw cap, pasta form inserts, intake for pasta form inserts etc.) by hand since the surfaces may be worn-out and damaged by the aggressive salts of the cleansing products.

- Clean the appliance and accessory parts immediately after each use so that residues do not dry on.
- Clean the outside of the base unit with a damp tissue and wipe it dry.
- Clean the kneading container in hot water with some dishwashing detergent. Make sure that the water outlet is always free of residues when cleaning. Use the included cleaning brush for cleaning coarse soiling.
- Clean the pasta form inserts in hot water with some mild detergent. Use the included cleaning brush for cleaning coarse soiling, and for stubborn residues in the pasta form inserts use the fold-out needle of the cleaning brush.
- Clean all other accessory parts in hot water with some mild detergent. Use the included cleaning brush for cleaning coarse soiling.
- Before reassembly and before reuse, all accessory parts must be completely dry.
- **Never use abrasives and solvents!**
- **Never treat the appliance and accessory parts with a steam cleaner!**
- How to clean the gaskets:



There is a gasket on the inside of the bottom of the kneading container.

- This gasket can be removed for cleaning.
- Clean the gasket in hot water with some dishwashing detergent and wipe it dry thoroughly.
- Then put the gasket properly into place again.
- Make sure that the thicker side of the gasket is inside the kneading container and that the 4 lips of the gasket match the recesses in the opening of the kneading container!



There is a gasket at the back part of the intake of screw conveyor.

- This gasket can be removed for cleaning.
- Clean the gasket in hot water with some dishwashing detergent and wipe it dry thoroughly.
- Then put the gasket properly into place again.
- Make sure that the thicker side of the gasket is inside the intake for screw conveyor!



NOTE: Worn-out or damaged gaskets must be replaced in order to ensure proper functioning of the appliance. Please contact the service department of your dealer to order gaskets for replacement. Gaskets are wearing parts and are therefore not covered by guarantee of the appliance!

Trouble shooting

If an error occurs, please check the following table to see if you can fix the error by yourself. If this is not possible, please contact the service department of your dealer. Thank you very much.

Error	Cause and elimination
E 01	Calibration error. <i>o Get in contact with the service department of your dealer.</i>
E 02	Lid not closed correctly. <i>o Self-help: Close the lid properly until it clicks into place.</i> <i>Or</i> The motor is overheated. <i>o Let the appliance cool down for at least 30 minutes.</i>
E 15	Problems with the consistency of the pasta dough: <i>o The appliance tries to dispense the dough several times in a row. If this is not successful, the error code 15 may appear. The appliance must now be disconnected from the power supply and reconnected after a few seconds. The reason for error code E 15 are usually a dough that is too dry or a blocked outlet. Solutions for this could be the following:</i> <i>• In order not to waste the dough, it is best to use the kneading function (button "F") and to add some water to the dough via the water supply function (button "I"). After a few minutes of kneading, the dough should have the desired consistency. When this is reached, extrude the dough (button "G").</i> <i>• Check whether there is a blockage on the pasta form insert or on the screw conveyor and remove it if necessary.</i>
E 17	Scales are defect. <i>o Self-help: Not possible. Disconnect the power plug and stop operating the appliance.</i> <i>o Get in contact with the service department of your dealer.</i>
E 18	Pump is defect. <i>o Self-help: Not possible. Disconnect the power plug and stop operating the appliance.</i> <i>o Get in contact with the service department of your dealer.</i>



Tips for success

The basis for good homemade pasta is the noodle dough. To make the dough succeed, stick to the respective recipe and follow our tips.

		
Dough is too dry. We recommend adding a little water.	Perfect dough.	Dough is too moist. We recommend adding a little flour.

GENERAL

- All ingredients should be at or below **room temperature**. Ingredients that are too cold can make the pasta dough brittle.
- The fresher the pasta is prepared, the better the taste.
- Light fringes or a rough surface of the noodles ensure that they can absorb the sauce better later on. A 100% "smooth" pasta is an indicator of too much water in the dough.
- A high protein and carbohydrate content is particularly beneficial with wholemeal flour.
- If the wholemeal dough starts to clump a lot whilst extrusion, a little flour can be added through the refilling hole during operation.
- In general, all pasta form inserts can be used for all programmes, but the result varies depending on the different dough consistencies. For example, gluten-free dough is often a bit more brittle and therefore not ideal for lasagna.
- Gluten-free doughs can be very soft, as well. This results in a low engine load, which can lead to the extrusion ending prematurely. Adding some gluten-free flour during the kneading process will help. Usually around 1 tsp per 100 g of flour is enough. The best time to add is after the automatic water supply is completed.

TYPES OF FLOUR

- Depending on the manufacturer, the flour varies in quality and degree of fineness and is also subject to natural production fluctuations. This might affect the quality of the pasta.
- It is best to use type 00 wheat flour for classic pasta. This type of flour is very fine and has a high gluten content.
- Wheat flour of German type 405 and 550 and the use of wholemeal flour is also possible.
- As an alternative to wheat flour, flours made from spelt, chickpeas, chestnuts, buckwheat and the like can also be used.
- As a flour substitute for gluten-free pasta or for pasta recipes with intolerances, you can experiment with various mixes yourself. E.g. Rice flour, tapioca flour, potato and buckwheat flour is suited.



WITH OR WITHOUT EGGS

- **Fresh egg noodles:** Eggs increase the stickiness of pasta dough, making it more aromatic and firmer. This dough is particularly suitable for all types of ribbon noodles (Tagliatelle, Fettuccine, Pappardelle) and for filled dumplings (ravioli, etc.).
- **Conventional pasta dough** is prepared without any eggs. For good adhesive properties, durum wheat flour (high gluten content) or a mixture of durum wheat semolina and wheat flour must be used instead. This dough is particularly suitable for spaghetti, penne, rigatoni, etc., because the durum wheat ensures a good bite for the noodle after cooking (firm to the bite - al dente).

FURTHER INGREDIENTS

- The ratio of dry ingredients and liquid plays an important role. If the dough **crumbles or sticks** too much, the mixing ratio of the ingredients is incorrect.
 - **If the dough is too moist, add a little more flour**
 - **If the dough is too dry and crumbly, add a little more water to the dough.**

STORAGE

- Fresh pasta can be stored in the refrigerator for up to 3 days.
- For a longer storage life, pasta (without egg) can be dried completely. In this way, they can be stored airtight for up to a year.
- Fresh egg noodles can be stored frozen. Do not thaw them before cooking, but put them directly into the hot water instead.

COOKING TIME

- Cooking time for fresh pasta is very short. It is only 2 to 4 minutes. Just try in between to meet your own preferences.
- Frozen pasta takes a little longer. Just try in between.

Recipes

Types of flour

In Germany, it is common to determine the type of flour according to a specific type number. The type number indicates the proportion of incombustible minerals (also called "ash content") in mg per 100 g of flour, which means that the common all-purpose flour - German type 405 - has very little mineral nutrients / shell components, whilst type 1700 has very much of them.

For the preparation of pasta the following types of flour are suitable:

Type 00 – special durum wheat flour for pasta and pizza

Type 405 – very light, fine wheat flour

Type 550 – light universal wheat flour with very good bonding properties (gluten)

Wholemeal flour from different kinds of grains such as wheat or spelt

Serving size

200 g pasta for up to 2 servings

400 g pasta for up to 4 servings

600 g pasta for up to 6 servings



Recipes for the automatic programmes A1 to A6

Programme	Suitable types of flour	Basic recipe	Variation
A1	Type 00	Fill 400 g of flour type 00 into the kneading container. The liquid is added automatically. Start programme A1 .	Coconut noodles Fill 300 g of flour type 00 and 100 g coconut flour into the kneading container. The liquid is added automatically. Start programme A1 .
A2	Type 00 or Type 550	Fill 400 g of flour type 00 or type 550 into the kneading container. The liquid is added automatically. Start programme A2 .	Yellow boletus noodles Fill 390 g of flour type 00 or type 550 into the kneading container. Add 2 tbsp. of finely ground dried yellow boletus. The liquid is added automatically. Start programme A2 .
A3	Type 405 mixed with durum wheat semolina or with Italian durum wheat semolina "Farina Di Grando Duro".	Fill 200 g of flour type 405 and 200 g double-ground durum wheat semolina (or „Farina Di Grando Duro“) into the kneading container. The liquid is added automatically. Start programme A3 .	Lemon or orange noodles Fill 200 g of flour type 405 and 200 g of double-ground durum wheat semolina into the kneading container. Add 2 tbsp. of lemon or orange oil, depending on your preference. Start programme A3 .
A4	Durum wheat semolina or alternatively pre-ground Italian durum wheat semolina "Farina Di Grando Duro"	Fill 400 g double-ground durum wheat semolina (or „Farina Di Grando Duro“) into the kneading container. The liquid is added automatically. Start programme A4 .	Tomato chili noodles Fill 400 g of double-ground durum wheat semolina into the kneading container. Mix 2 tbsp. of tomato purée with ½ tsp. of chili powder and add this mixture to the flour. The liquid is added automatically. Start programme A4 .
A5	Whole spelt flour mixed with whole wheat flour	Fill 200 g whole spelt flour and 200 g whole wheat flour into the kneading container. The liquid is added automatically. Start programme A5 .	Cinnamon noodles Fill 200 g of whole spelt flour and 200 g of whole wheat flour into the kneading container. Add 2 tbsp. of cinnamon. The liquid is added automatically. Start programme A5 .
A6	Gluten-free, white universal flour (e.g. Seitz universal flour, white)	Fill 400 g of white, gluten-free universal flour into the kneading container. The liquid is added automatically. Start programme A6 .	Herb noodles Fill 400 g of white, gluten-free universal flour into the kneading container. Add 2 tbsp. of herbs (of your choice). The liquid is added automatically. Start programme A6 .

Tip for spelled pasta: Start programme A1 with 400 g spelled flour but stop the programme immediately after the kneading phase (by using the "**Start/Stop**" button). Then add another 80 g of spelled flour and knead for another 3 minutes ("**KNEADING**" button). Then extrude the dough ("**EXTRUSION**" button).



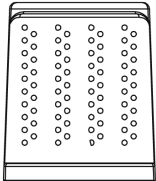
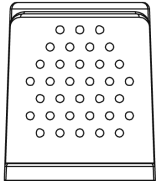
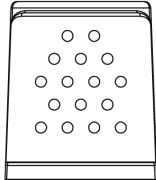
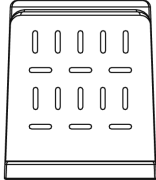
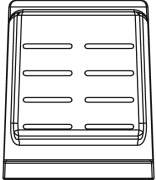
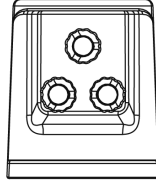
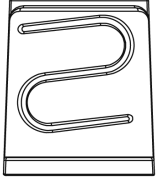
Recipes for the semi-automatic programmes M1 and M2

Programme	Suitable types of flour	Basic recipe	Variation
M1	Type 00 or Type 550	Weigh in 400 g of wheat flour. Start programme M1 . After the programme has started, slowly fill in 150 ml of liquid through the refilling hole.	Colourful egg noodles Weigh in 400 g of flour type 00 or type 550. Beat 2 egg yolks (size M or L) into the measuring cup, fill up with e.g. beetroot or spinach juice and mix it. Start programme M1 . After the programme has started, fill in the liquid through the refilling hole within 20-40 seconds.
M2	Whole wheat flour	Weigh in 400 g of whole wheat flour. Start programme M2 . After the programme has started, slowly fill in 150 ml of liquid through the refilling hole.	Wholemeal egg noodles Weigh in 400 g whole wheat flour. Beat 2 egg yolks (size M or L) into the measuring cup, fill up with water and mix it. Start programme M2 . After the programme has started, fill in the liquid through the refilling hole within 20-40 seconds.

Manual recipes (gluten-free)

Ingredients	Manual setting	Tips & tricks
Buckwheat noodles, gluten-free 180 g buckwheat flour 120 g potato starch 30 g flaxseed flour 150 ml water	Press the KNEADING button and let the kneading process work for about 3-4 min. Meanwhile, slowly pour in the water through the refilling hole. As soon as the desired consistency is reached – the dough should be crumbly – press the ETRUSION button.	Gluten-free noodles break very easily, especially when they dry - and they dry quickly. Therefore, please note the following recommendations: → Gluten-free pasta should be processed immediately after production. → Then simmer the noodles only slightly (do not bring to the boil bubbly!) since gluten-free noodles have a shorter cooking time. → After cooking, rinse with clear water - the pasta still dispense a lot of starch. → Let gluten-free pasta run into portion nests while extruding. → If the dough is too sticky, gradually add psyllium husks (ca. 1 tsp. per 400 g dough).
Soy noodles, gluten-free 80 g soy flour 210 g buckwheat flour 180 ml water 1 tbsp. psyllium husks		
Rice noodles, gluten-free 350 g light rice flour 130 g tapioca starch 230 ml water 1 tbsp. psyllium husks		

The right sauce for pasta: Which matches?

		Fine spaghettini (ca. 0,6 mm Ø), spaghetti (ca. 1,5 mm Ø) Long and thin noodles are best served with light tomato sauces or with garlic and olive oil. These nestle perfectly against the pasta. You can refine these sauces with fresh herbs, very ripe, aromatic tomatoes (diced) and crispy fried pancetta (bacon).
		Thick spaghetti, ribbon noodles (ca. 5,5 mm), broad ribbon noodles (ca. 11,5 mm) These types are best suited for very rich sauces with meat or very hearty, creamy sauces. Thin ribbon noodles are also often served with seafood. In general, one can say: the wider the noodle, the more substantial the sauce can be.
		The pasta form for thick spaghetti can also be used to make Asian udon noodles.
		Makkaroni, penne (ca. 7,5 mm Ø) Fluted pasta can absorb the sauce even better. They are therefore highly recommended for thick vegetable sauces and ragouts. Penne are also great for casseroles and pasta salads.
		Pasta plates (ca. 10 cm, to make even wider pasta plates use a rolling pin) Pasta plates are the basis for lasagna and for filled pasta pockets such as tortellini, ravioli, cappelletti. There are no limits to creativity when it comes to the filling. Filled pasta pockets are usually served with a little butter or a good olive oil and with fresh herbs. Finally, grate some parmesan or pecorino cheese over it.

NOTE: Always keep a little cooking water from the pasta to prepare the sauce. This ingredient gives the sauce a creamy consistency. It is best to mix the pasta with the sauce immediately after cooking.

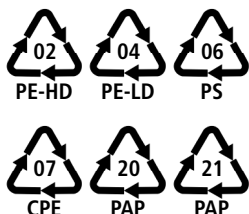
Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points.

Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Tip: Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von **zwei Jahren** ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen.
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

