



# ROMMELSBACHER

PL

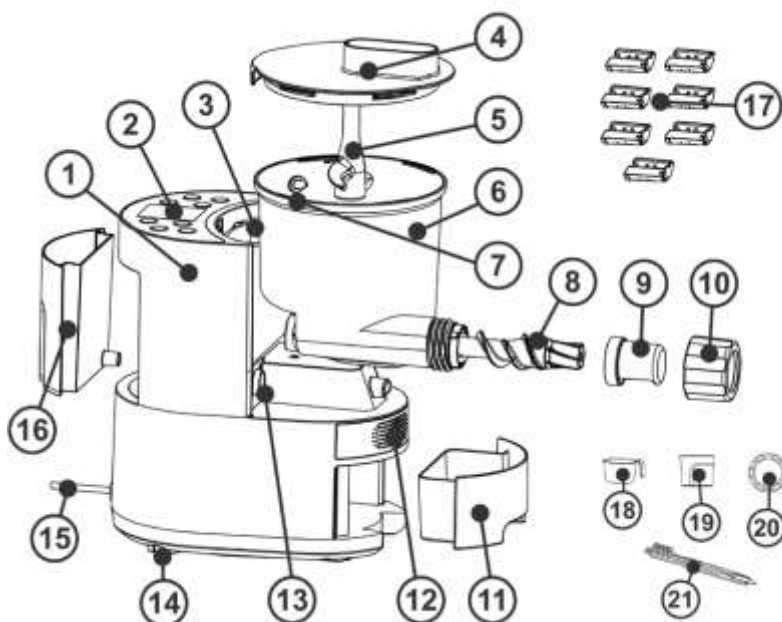
Instrukcja



**PM 220**

Elektryczna maszynka do makaronu

## OPIS PRODUKTU



PL		
1	Jednostka bazowa	
2	Panel sterowania z wyświetlaczem	
3	Złącze do odptywu wody	
4	Pokrywa pojemnika do wyrabiania ciasta z otworem do napetnienia	
5	Hak do ciasta	
6	Pojemnik do wyrabiania ciasta	
7	Wylot wody	
8	Przenośnik ślimakowy	
9	Wlot do form do makaronu (szablony)	
10	Zaślepka do przenośnika ślimakowego	
11	Skrzynka magazynowa	
12	Zintegrowany wentylator	
13	Wlot do przenośnika ślimakowego	
14	4 stopy z wbudowanymi czujnikami wagi	
15	Kabel zasilający	
16	Zbiornik na wodę	
17	Wkłady do form do makaronu (7 różnych wkładów)	
18	Miarka do mąki	
19	Miarka do wody	
20	Nóż do ciasta	
21	Szczotka do czyszczenia	

## Panel Sterowania



PL		
A	Przycisk ON / Standby - do włączania lub wyłączenia urządzenia	
B	Przycisk Start / Stop - aby uruchomić lub zatrzymać urządzenie	
C	Przycisk A - do wyboru jednego z 6 programów automatycznych	
D	Przycisk M - do wyboru jednego z 2 programów półautomatycznych	
E	Wyświetlacz	
F	Przycisk WYRABIANIE - aby rozpocząć ręczne wyrabianie ciasta	
G	Przycisk EXTRUSION - aby uruchomić ręczne wyciskanie ciasta	
H	Przycisk SCALES - do tarowania wagi	
I	Przycisk WATER - dla dodatkowego zasilania wodą	

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

<b>Delikatne spaghetti</b> (ca. 0.6mmØ)	<b>Normalne spaghetti</b> (ca. 1.5mmØ)	<b>Grube spaghetti</b> (ca. 2.2mmØ)	<b>Makaron wąski wstążki</b> (ca. 5.5 mm)	<b>Makaron szeroki</b> (ca. 11.5 mm)	<b>Penne</b> (ca. 7.5mmØ)	<b>Makron na Lasagna</b> (ca. 11 cm)

Strona		
Opis produktu		2
Panel sterowania		3
Wkłady do form do makaronu (szablony)		3
Zawartość instrukcji		4
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa		5-7
Wstęp		8
Wprowadzenie		9-10
Programy automatyczne		9
Programy półautomatyczne		10
Montaż I demontaż urządzenia		11-12
Obsługa urządzenia		13
1.	Przygotowanie urządzenia do pracy	13
2.	Napełnianie zbiornika na wodę	13
3.	Podłączenie urządzenia do sieci elektrycznej	13
4.	Włączenie urządzenia	14
5.	Zdejmowanie pokrywy	14
6.	Wyrównanie wagi (pozycja zerowa)	14
7.	Wsypywanie mąki	15
8.	Zamykanie pokrywy	15
9.	Praca z programami automatycznymi	15-16
10.	Praca z programami półautomatycznymi	17
11.	Ręczne wyrabianie ciasta	18
12.	Ręczne wyciskanie ciasta	19
13.	Dodatkowe doprowadzenie wody	19
14.	Przedwczesne zakończenie programu/funkcji	20
15.	Wyłączenie urządzenia na stałe	20
Czyszczenie i konserwacja		21
Rozwiązywanie problemów		21
Wskazówki dotyczące sukcesu		22
Przepisy		22-26
Dane techniczne		27



**Ostrożnie: Przeczytaj wszystkie wskazówki i instrukcje dotyczące bezpieczeństwa! Niewłaściwe użytkowanie lub nieprzestrzeganie wskazówek i instrukcji bezpieczeństwa może spowodować porażenie prądem, pożar i/lub poważne obrażenia!**

### **Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:**

- Dzieci nie mogą korzystać z tego urządzenia.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia i wiedzy wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia jeśli rozumieją wynikające z tego zagrożenia.
- Zawsze trzymaj dzieci z dala od produktu i przewodu zasilającego.
- Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Dzieci nie mogą przeprowadzać czyszczenia i konserwacji, chyba że mają więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
- Materiały opakowaniowe, takie jak np. worki foliowe, powinny być przechowywane z dala od dzieci.
- Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym zegarem sterującym lub oddzielnym systemem telesterowania.
- Przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy urządzenie i akcesoria są w idealnym stanie. Nie wolno go używać, jeśli zostało upuszczone lub wykazuje widoczne uszkodzenia. W takich przypadkach należy odłączyć zasilanie i zlecić kontrolę urządzenia specjalistom.
- Podczas układania przewodu zasilającego upewnij się, że nikt nie może się o niego zaplątać lub potknąć, aby uniknąć przypadkowego ściągnięcia urządzenia.
- Przewód zasilający należy trzymać z dala od gorących powierzchni, ostrych krawędzi i naprężeń mechanicznych. Regularnie sprawdzać przewód zasilający pod kątem uszkodzeń i zniszczeń. Uszkodzone lub zaplątane przewody zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Nie używaj przewodu zasilającego niezgodnie z przeznaczeniem do odłączania urządzenia, a jedynie pociągnij za wtyczkę!
- Nigdy nie zanurzaj bazy, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie w celu czyszczenia.

- To urządzenie elektryczne jest zgodne z odpowiednimi normami bezpieczeństwa. W przypadku oznak uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania.
- Naprawy mogą być wykonywane tylko przez autoryzowane sklepy specjalistyczne.

Nieprawidłowe naprawy mogą spowodować poważne niebezpieczeństwo dla użytkownika.

- Nieprawidłowe użytkowanie i nieprzestrzeganie instrukcji obsługi powoduje utratę wszelkich roszczeń gwarancyjnych.
- **Wskazówki bezpieczeństwa dotyczące użytkowania urządzenia UWAGA:**



**Niebezpieczeństwo obrażeń!**

**- Pokrywę pojemnika do wyrabiania ciasta zdejmować dopiero po całkowitym zatrzymaniu się przenośnika ślimakowego i haka dowyrabiania ciasta!**

**- Podczas pracy nie chwytać za urządzenie. Nie używać palców ani innych przedmiotów do rozprowadzania zawartości wewnątrz pojemnika do wyrabiania ciasta lub w pobliżu przenośnika ślimakowego!**

**UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń i poparzeń!**



- **Włot wkładów do form do makaronu może się nagrzewać podczas pracy!**
- **Gorące powierzchnie pozostają gorące najpierw po wyłączeniu!**

**Thus, act with caution:**

- Urządzenie zostało zaprojektowane na maksymalny czas ciągłej pracy wynoszący 40 minut. Po upływie tego czasu urządzenie musi stygnąć przez co najmniej 10 minut. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia silnika!
- Unikać kontaktu z wszystkimi ruchomymi częściami. Aby uniknąć obrażeń, należy koniecznie trzymać włosy, ręce i ubrania z dala od haka do ciasta, przenośnika ślimakowego i otworu do napełniania.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, gdy nie jest ono pod nadzorem, jak również przed montażem, demontażem lub czyszczeniem!

- Przed wymianą akcesoriów lub części dodatkowych, które uległy przemieszczeniu podczas pracy, zawsze wyłączaj urządzenie i odłączaj je od sieci!
- Używaj urządzenia tylko wtedy, gdy zostało ono prawidłowo zmontowane!
- Nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami!
- Nie używać urządzenia, jeżeli przenośnik ślimakowy lub akcesoria są uszkodzone!
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych do tego urządzenia!
- Nie wlewać gorących płynów ( $> 60\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) do pojemnika do ugniatania.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy!
- Przy ustawianiu urządzenia należy przestrzegać następujących wskazówek:
  - o Urządzenie nadaje się tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
  - o Urządzenie należy ustawić na stabilnej i równej powierzchni.
  - o Nie używać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła (piekarnik, płomień gazowy itp.) lub w otoczeniu zagrożonym wybuchem, w którym znajdują się łatwopalne ciecze lub gazy.
  - o Umieścić urządzenie poza zasięgiem dzieci.
  - o Pozostawić wystarczającą przestrzeń wokół urządzenia, aby zapewnić swobodny dostęp do miejsca pracy.
  - o Nie przechowywać urządzenia na zewnątrz lub w wilgotnych pomieszczeniach..
- **Po każdym użyciu odłączaj wtyczkę, od zasilania, aby zapewnić bezpieczne wyłączenie urządzenia..**

## WSTĘP

Cieszymy się, że zdecydowali się Państwo na tej wysokiej klasy makaroniarkę i dziękujemy za zaufanie. Jej łatwa obsługa i szeroki zakres zastosowań z pewnością zachwyci również Państwa.



Aby mogli Państwo długo cieszyć się użytkowaniem tego urządzenia, prosimy o uważne przeczytanie poniższych informacji i przestrzeganie wskazówek. Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Przy przekazywaniu urządzenia osobom trzecim należy przekazać wszystkie dokumenty. Dziękujemy bardzo.

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie przeznaczone do użytku w gospodarstwie domowym i podobnych pomieszczeniach, jak np:

- kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych małych powierzchniach komercyjnych
- gospodarstwa rolne
- przez gości w hotelach, motelach i innych podobnych pomieszczeniach mieszkalnych,

Inne zastosowania lub modyfikacje urządzenia są niezgodne z przeznaczeniem i mogą stanowić znaczne ryzyko wypadku. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego użytkowania. Urządzenie jest przeznaczone do przygotowania domowego makaronu. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

### Dane techniczne

Urządzenie należy podłączać wyłącznie do izolowanego gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Napięcie sieciowe musi być zgodne z danymi na tabliczce znamionowej. Podłączać tylko do prądu zmiennego!

Napięcie znamionowe: 220 - 240 V - 50-60 Hz

Moc nominalna: 220 W

Min. pojemność: 200 g mąki

Maks. pojemność: 600 g mąki

Klasa ochrony: I

Maks. praca ciągła: 40 minut

### Zakres dostawy

Bezpośrednio po rozpakowaniu sprawdzić kompletność i stan techniczny produktu oraz wszystkich komponentów (patrz opis produktu na stronie 2 i 3).

### Materiał opakowań

Materiałów z opakowania nie należy po prostu wyrzucać, lecz poddać je recyklingowi.

Opakowania papierowe, kartonowe i z tektury falistej oddawaj do punktów zbiórki. Opakowania plastikowe i folie również należy wrzucać do przeznaczonych do tego celu pojemników.



W przykładach oznaczeń tworzyw sztucznych: PE oznacza polietylen, liczba kodowa 02 dla PE-HD, 04 dla PE-LD, PP dla polipropylenu, PS dla polistyrenu, CPE dla chlorowanego polietylenu.

### Informacje dotyczące utylizacji/recyklingu



Zgodnie z dyrektywą w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego, po zakończeniu okresu użytkowania nie należy wyrzucać tego produktu wraz z normalnymi odpadami domowymi. W związku z tym należy dostarczyć go bezpłatnie do odpowiednio licencjonowanych lokalnych punktów zbiórki (np. punktów recyklingu) zajmujących się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. W sprawie sposobu utylizacji produktu prosimy o kontakt z lokalnymi władzami.



## WPROWADZENIE

### Elektronicznie sterowany proces wyrabiania i wyciskania

Elektronika kontroluje optymalne mieszanie/wyrabianie ciasta podczas pracy i zapewnia, że ciasto jest równomiernie dozowane na włożoną formę makaronu podczas procesu wyciskania. Dodatkowo elektronika rozpoznaje, czy w pojemniku do ugniatania pozostało jeszcze trochę ciasta i poprzez dwukrotne powtórzenie procesu ugniatania lub wyciskania (powrót przenośnika ślimakowego) zapewnia szczególnie wysoką wydajność ciasta.

### Zintegrowana waga

Urządzenie jest wyposażone w wagę. Dzięki tej wadze można określić wagę mąki z dokładnością do grama. Wagi są bardzo czułe, dlatego urządzenie nie może być poruszane podczas pracy.

### Automatyczne doprowadzanie wody

Podczas korzystania z programów automatycznych układ elektroniczny określa ilość wody potrzebną do wypełnienia pojemnika na mąkę i automatycznie wlewa wyliczoną ilość wody do pojemnika do wyrabiania ciasta. Zintegrowany i wyjmowany zbiornik na wodę zapewnia wystarczający zapas wody.

### Zintegrowany wentylator

Po rozpoczęciu procesu wyciskania automatycznie włącza się zintegrowany wentylator. Wentylacja powietrza osusza nieco makaron i zapobiega sklejaniu się makaronu podczas wyciskania.

### Blokada pokrywy

Urządzenie może rozpocząć pracę tylko wtedy, gdy pokrywa jest prawidłowo osadzona na pojemniku do wyrabiania ciasta. Jeśli podczas pracy pokrywa zostanie odblokowana, urządzenie przerywa pracę.

## Przed pierwszym użyciem

Usuń folie ochronne, materiały reklamowe i opakowania z urządzenia i jego akcesoriów. Wyczyść urządzenie i wszystkie zdejmowane akcesoria zgodnie z instrukcjami czyszczenia (patrz "Czyszczenie i konserwacja") w tej instrukcji.

## Programy automatyczne

Urządzenie posiada 6 programów automatycznych. W zależności od rodzaju mąki i wyboru odpowiedniego programu, w jednym przebiegu można w pełni automatycznie wyprodukować do 800 g makaronu. Poniższa tabela zawiera przegląd parametrów poszczególnych programów automatycznych.

**UWAGA:** Jeśli w ciągu 2 minut po wybraniu programu nie zostanie naciśnięty przycisk startu, urządzenie ze względów bezpieczeństwa przełączy się z powrotem w tryb wyboru programu, a następnie po kolejnych 2 minutach w tryb gotowości!

Dlatego ważne jest, aby przed włączeniem urządzenia mieć przygotowane wszystkie składniki. W ten sposób można zważyć lub dodać składniki w odpowiednim czasie, a następnie uruchomić urządzenie.



- Programy można wybrać naciskając kilkakrotnie przycisk A.
- **UWAGA:** Doprowadzenie wody odbywa się automatycznie podczas programów automatycznych.

Program	Zalecany typ mąki (typy niemieckie)	Automatyczne nawadnianie (mieszanie proporcji wody i mąki)	Zalecana ilość mąki	Czas wyrabiania w min.
A1	- mąka pszenna typ 00	ok. 36 ml / 100 g	ok. 400 g (max. 600 g)	04:00
A2	- mąka pszenna typ 00	ok. 37 ml / 100 g	ok. 400 g (max. 600 g)	04:00
A3	- mąka pszenna typ 405 - semolina z pszenicy durum - mąka pszenna/pszenica durum semolina mieszana 50:50	ok. 38 ml / 100 g	ok. 400 g (max. 600 g)	03:30
A4	- włoska mąka z semoliny z pszenicy durum (mąka z semoliny durum zmielona dwukrotnie)	ok. 39 ml / 100 g	ok. 400 g (max. 600 g)	04:00
A5	- Mąka razowa (orkiszowa i pszenna mieszana 50:50)	ok. 36 ml / 100 g	ok. 400 g (max. 600 g)	07:00
A6	- Bezglutenowe (np. lekka ekologiczna mąka uniwersalna bezglutenowa)	ok. 58 ml / 100 g	ok. 400 g (max. 500 g)	03:00

**WSKAZÓWKA:** Przez otwór do uzupełniania można opcjonalnie dodać odrobinę oliwy z oliwek do programów A1 - A4 (maks. 1 łyżeczka na 100 g mąki).

## Programy półautomatyczne

Istnieją dwa półautomatyczne programy do produkcji do 800 g makaronu w jednym przebiegu, z indywidualnych przepisów z wybranymi składnikami. W przeciwieństwie do programów automatycznych, płyn należy dodawać ręcznie. Poniższa tabela zawiera przegląd parametrów obu półautomatycznych programów.

**UWAGA:** Jeśli przycisk startu nie zostanie naciśnięty w ciągu 2 minut po wybraniu programu, urządzenie ze względów bezpieczeństwa przełączy się z powrotem w tryb wyboru programu, a następnie po kolejnych 2 minutach w tryb gotowości!

Dlatego ważne jest, aby przed włączeniem urządzenia mieć przygotowane wszystkie składniki. W ten sposób można w odpowiednim czasie naważyć lub dodać składniki, a następnie uruchomić urządzenie.



- Programy można wybierać, naciskając kilkakrotnie przycisk M.
- UWAGA:** Na wyświetlaczu pojawia się sugestia dotycząca wymaganej ilości płynu na podstawie wypelnionej mąki. Płyn musi być wlewany bardzo powoli i równomiernie przez otwór do uzupełniania.

Program	Zalecany typ mąki (typy niemieckie)	Zalecane nawadnianie (proporcje wody i mąki)	Zalecana ilość mąki	Czas ugniatania w min.
M1	- typ 00 lub typ 550 1 żótko (rozmiar M/L) na 200 g mąki	ok. 37 ml / 100 g (Żótko wymieszać w miarce, uzupełnić wodą)	ok. 400 g	04:00

M2	- typ 00 lub typ 550 1 żółtko (rozmiar M/L) na 200 g mąki	ok. 38 ml / 100 g patrz program M1	ok. 400 g	03:00
----	---	---------------------------------------	-----------	-------

## Montaż i demontaż urządzenia

### Montaż urządzenia



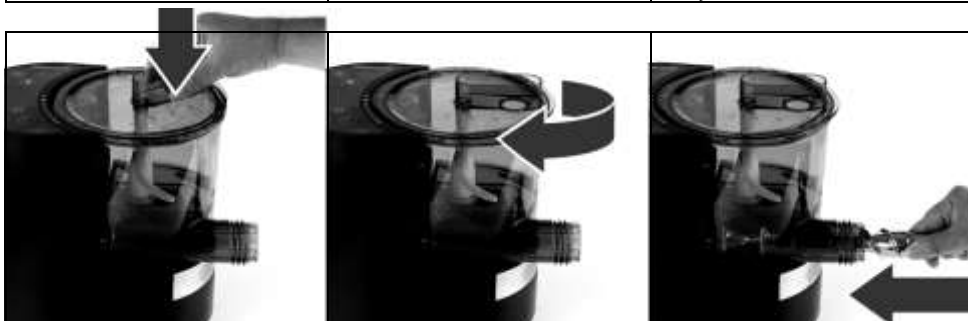
- **Przed montażem zawsze wyłączać urządzenie i wyciągać wtyczkę z gniazdka!**



- Wsuń zbiornik na wodę do oporu do jednostki podstawowej.

- Wsuń pojemnik do ugniatania ciasta do oporu do jednostki podstawowej.






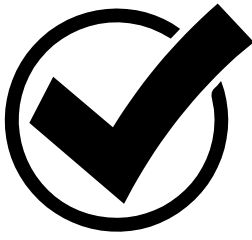
- Umieść hak do ciasta na napędzie silnikowym wewnątrz pojemnika do wyrabiania ciasta.




- Umieścić pokrywę lekko przesuniętą w stosunku do pojemnika do wyrabiania ciasta.

- Przekręć pokrywę pojemnika do wyrabiania ciasta zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Upewnij się, że oba oznaczenia się zgadzają!

- Umieścić przenośnik ślimakowy w odpowiednim wlocie i wsunąć go do środka tak daleko, jak to możliwe, aby znalazł się w uchwycie silnika. W razie potrzeby przesunąć nieco przenośnik ślimakowy do przodu i do tyłu.

		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Włóż jeden z wkładów formy do makaronu do odpowiedniego wlotu (o kształcie zwiężającym się ku przodowi).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Upewnij się, że wkładka do formowania makaronu jest prawidłowo zamocowana!</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wsuń wlot z włożoną wkładką do makaronu skierowaną w dół na przenośnik ślimakowy do oporu.</li> </ul>
		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Założ nakrętkę na gwint.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przekręć nakrętkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara i mocno dokręć. Upewnij się, że nakrętka jest mocno przykręcona!</li> </ul>	<p>Zakończono - urządzenie jest teraz gotowe do pracy.</p>

## Demontaż urządzenia

	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Przed demontażem urządzenia zawsze je wyłączaj i odłączaj od zasilania!</b></li> </ul>
--	--

- Postępować odwrotnie do instrukcji opisanych w punkcie "Montaż urządzenia".
  - o Odkręcić i wyjąć nakrętkę.
  - o Wyjąć wlot wkładu do formy do makaronu i wyjąć wkład do formy do makaronu.
  - o Poluzować przenośnik śrubowy i wyjąć w kierunku do przodu.
  - o Odblokować i zdjąć pokrywę pojemnika do wyrabiania ciasta.
  - o Poluzować hak do ciasta z napędu silnikowego i wyjąć go z pojemnika do wyrabiania ciasta.
  - o Pociągnąć pojemnik do przodu i wyjąć go z urządzenia bazowego.
  - o Wyjąć zbiornik na wodę.

## Obsługa urządzenia



**UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń !**

- Pokrywę pojemnika do wyrabiania ciasta zdejmować dopiero po całkowitym zatrzymaniu się przenośnika ślimakowego i haka do wyrabiania ciasta!
- Nie chwytać za urządzenie podczas pracy. Nie używaj palców ani żadnych innych przedmiotów do rozprowadzania zawartości wewnątrz pojemnika do ugniatania ciasta lub w pobliżu przenośnika ślimakowego!



**UWAGA: Niebezpieczeństwo obrażeń i poparzeń !**

- Włot wkładów do form do makaronu może nagrzewać się podczas pracy!
- Gorące powierzchnie pozostają gorące także po wyłączeniu!

UWAGA: Aby zapewnić prawidłowe działanie wagi, zaleca się jej tarowanie przed każdym użyciem. Wagi należy zawsze ustawiać bez pokrywy pojemnika do wyrabiania ciasta.

### 1. Przygotowanie urządzenia do pracy

- Upewnij się, że urządzenie jest poprawnie i prawidłowo zmontowane (patrz rozdział "Montaż urządzenia").

### 2. Napełnianie zbiornika na wodę

- Wyjąć zbiornik na wodę i napełnić go czystą, zimną wodą aż do oznaczenia na górnej krawędzi zbiornika.
- Następnie wepchnąć zbiornik z powrotem do jednostki podstawowej do oporu.

- Jeśli lampka kontrolna na zbiorniku wody świeci się na niebiesko, oznacza to, że w zbiorniku jest wystarczająca ilość wody.









Jeśli lampka kontrolna na zbiorniku wody świeci się na czerwono, oznacza to, że w zbiorniku jest za mało wody.



### 3. Podłącz urządzenie do sieci zasilającej

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Włóż wtyczkę zasilania do odpowiednio zabezpieczonego gniazdka elektrycznego.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Elektronika jest sprawdzana przez krótki czas. ⚡ Wszystkie dostępne symbole zapalają się na wyświetlaczu na około jedną sekundę..</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po zakończeniu kontroli urządzenie przetęcza się w tryb gotowości. ⚡ Na wyświetlaczu pojawi się migająca litera "b".</li></ul>


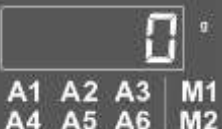

#### 4.4. Włączanie urządzenia

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Naciśnij przycisk ON/Standby przez około 2 sekundy, aby włączyć urządzenie. UWAGA: Jeżeli w ciągu 2 minut nie zostanie naciśnięty żaden inny przycisk, urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości.</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wbudowana waga określa całkowitą masę urządzenia.  Na wyświetlaczu pojawi się obracający się pasek. <b>UWAGA: Podczas ważenia nie należy poruszać urządzeniem.</b></li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po zakończeniu kontroli urządzenie przechodzi w tryb pracy.  Na wyświetlaczu pojawiają się wszystkie dostępne programy.  Dodatkowo na wyświetlaczu pojawia się stale świecące "0".</li></ul>


#### 5. Zdejmowanie pokrywy

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Odblokować i zdjąć pokrywę pojemnika do ugniatania.</li><li>• Waga jest aktywna i określa wagę urządzenia bez pokrywy.</li><li>• Na wyświetlaczu pojawi się migająca liczba ujemna (np. "-155"). Liczba ta może się zmieniać, ponieważ waga precyzyjna określa tę wartość jako funkcję ciśnienia wywieranego podczas zdejmowania pokrywy.  Dodatkowo pojawia się symbol "g"..</li></ul>
--	--



#### 6. Strojenie wagi (położenie zerowe)

	<p><b>WAŻNE: Przed wytarowaniem wagi do pozycji zerowej należy upewnić się, że...</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>... urządzenie jest prawidłowo zmontowane;</li><li>... wybrana forma makaronu jest włożona;</li><li>... zbiornik na wodę jest całkowicie napełniony do kreski;</li><li>... w pojemniku do wyrabiania ciasta nie ma jeszcze mąki.</li></ul> <ul style="list-style-type: none"><li>• Nacisnąć przycisk SCALES, aby wytarować wagę.</li></ul> <p><b>UWAGA: Jeśli po tarowaniu wagi zmieni się waga urządzenia, konieczne jest ponowne tarowanie.</b></p> <p><b>UWAGA: Nie przesuwaj urządzenia podczas ważenia!</b></p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po zakończeniu tarowania urządzenie przechodzi w tryb pracy.  Na wyświetlaczu są widoczne wszystkie dostępne programy. Dodatkowo pojawia się symbol "g".</li></ul>




## 7. Napelnianie mąką



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Wsyp żadaną ilość mąki do pojemnika do wyrabiania ciasta. ☞ Na wyświetlaczu pojawi się waga wsypanej mąki (np. 400 g). UWAGA: Należy przestrzegać minimalnej ilości napelnienia 200 g i maksymalnej ilości napelnienia 600 g. Jeśli zostanie ona przekroczona lub nie zostanie osiągnięta, na wyświetlaczu pojawi się migający komunikat.</li></ul>
	<p>UWAGA: Po dodaniu mąki nie należy ponownie tarować wagi, lecz szybko kontynuować pracę! Po 2 minutach od włączenia urządzenia, bez wyboru programu lub rozpoczęcia programu, PM 220 przechodzi w tryb gotowości. Spowoduje to zresetowanie wszystkich ustawień, tak więc mąka, która została już wsypana, nie będzie już rozpoznawana i woda nie będzie dodawana automatycznie.</p>

## 8. Zamykanie pokryw



	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zamknij pokrywę i zablokuj ją, przekręcając do oporu w prawo. Upewnij się, że pokrywa zatrzasnęła się na swoim miejscu!</li><li>• Waga ponownie określi wagę urządzenia i jego zawartości.</li></ul> <p>☞ Na wyświetlaczu tymczasowo zapali się obracający się pasek.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po ponownym sprawdzeniu wagi urządzenie jest gotowe do wyboru funkcji. Waga nie jest już aktywna.</li><li>☞ Wszystkie dostępne programy są wyświetlane na wyświetlaczu.</li><li>☞ Na wyświetlaczu pojawi się masa wsypanej mąki (np. 400 g).</li><li>☞ Symbol "g" oznaczający wagę znika.</li></ul>
	<p>Jeśli po zamknięciu pokryw waga miga na wyświetlaczu ☞(np. 150), nie została osiągnięta minimalna ilość napelnienia 200 g lub ☞(np. 750), przekroczona została maksymalna ilość napelnienia 600 g..</p>

## 9. Praca z programami automatycznymi
















	<ul style="list-style-type: none"><li>• Po wsypaniu odpowiedniej ilości mąki i po zamknięciu pokryw naciśnij przycisk A, aby wybrać jeden z programów automatycznych.</li><li>• Można przełączać się między programami, kilkakrotnie naciskając ten przycisk.</li></ul>
	<p>☞ Wybrany program (np. A1) miga na wyświetlaczu.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aby uruchomić wybrany program, naciśnij przycisk Start/Stop.</li></ul>

	<p><b>Wyrabianie ciasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Program automatyczny rozpoczyna się od wyrabiania ciasta.</li> <li>☞ Na wyświetlaczu stale widoczny jest wybrany program.</li> <li>☞ Czas trwania procesu wyrabiania ciasta jest pokazywany na wyświetlaczu w postaci malejącej sekwencji czasowej.</li> <li>☞ Dodatkowo pojawiają się symbole  i .</li> </ul>
	<p><b>Automatyczny dopływ wody</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po krótkim czasie ilość wody określona przez układ elektroniczny jest automatycznie pompowana do zbiornika ugniatającego przez wylot wody.</li> <li>☞ Na wyświetlaczu pojawi się symbol .</li> </ul>
	<p><b>Wyciskanie ciasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu procesu wyrabiania urządzenie automatycznie rozpoczyna wyciskanie ciasta.</li> <li>☞ Podczas wyciskania ciasta na wyświetlaczu świeci się obracający się pasek.</li> <li>☞ Dodatkowo pojawia się symbol .</li> </ul>
	<p><b>Wentylacja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krótco po rozpoczęciu wyciskania ciasta wentylator zaczyna pracować.</li> <li>☞ Na wyświetlaczu pojawia się symbol .</li> </ul>
	<p><b>Efektywna wydajność ciasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Układ elektroniczny rozpoznaje, czy w naczyniu do wyrabiania pozostało jeszcze trochę ciasta i zapewnia szczególnie wysoką wydajność ciasta, powtarzając proces wyrabiania lub wyciskania.</li> <li>☞ Ostatnie 10 sekund programu jest pokazywane na wyświetlaczu w malejącej sekwencji czasowej..</li> </ul>
	<p><b>Automatyczne zatrzymanie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie kończy pracę.</li> <li>☞ Jest to sygnalizowane 3-krotnym sygnałem dźwiękowym</li> <li>☞ Na wyświetlaczu pojawia się " ".</li> <li>☞ Dodatkowo pojawia się symbol .</li> </ul> <p><b>UWAGA:</b> Jeśli w ciągu 2 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie powróci do trybu pracy. Jeśli w ciągu kolejnych 2 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości.</p>
	<p><b>Wyłączenie urządzenia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naciśnij przycisk ON/Standby, aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości.</li> </ul>







	<p> Na wyświetlaczu pojawi się migająca litera "b".</p>
--	---



## 10. Praca z programami półautomatycznymi

	<p><b>UWAGA:</b> Przed rozpoczęciem pracy z programami półautomatycznymi należy najpierw wykonać czynności opisane w punktach od 1 do 8. Należy również wcześniej przygotować płyn, który ma być użyty.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Po wsypaniu żądanej ilości mąki i po zamknięciu pokrywy naciśnij przycisk M, aby wybrać jeden z programów półautomatycznych.</li> <li>Można przełączać się między programami, kilkakrotnie naciskając ten przycisk.</li> </ul>
	<p> Na wyświetlaczu miga wybrany program (np. M1).</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aby uruchomić wybrany program, naciśnij przycisk Start/Stop.</li> </ul>
	<p><b>Wyrabianie ciasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Program automatyczny rozpoczyna się od zagniatania ciasta, a na wyświetlaczu pojawia się sugerowana ilość płynu (np. 144 ml).</li> <li> Na wyświetlaczu stale widoczny jest wybrany program.</li> <li> Zapala się sugerowana ilość płynu oraz symbol "ml".</li> <li> Dodatkowo pojawiają się symbole  i .</li> </ul>
	<p><b>Ręczne doprowadzanie wody</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Powoli i równomiernie wlej sugerowaną ilość płynu do pojemnika do ugniatania.</li> <li>Na 2 minuty przed zakończeniem procesu ugniatania wyświetlacz zmieni się i pozostały czas ugniatania będzie wyświetlany w malejącej sekwencji czasowej.</li> </ul>
	<p><b>Wyciskanie ciasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu procesu wyrabiania urządzenie automatycznie rozpoczyna wyciskanie ciasta.</li> <li> Podczas wyciskania ciasta na wyświetlaczu świeci się obracający się pasek..</li> <li> Dodatkowo pojawia się symbol .</li> </ul>









	<p><b>Wentylacja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Krótco po rozpoczęciu wyciskania ciasta wentylator zaczyna pracować.</li> <li>☞ Na wyświetlaczu pojawia się symbol  .</li> </ul>
	<p><b>Efektywna wydajność ciasta</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Układ elektroniczny rozpoznaje, czy w naczyniu do wyrabiania pozostało jeszcze trochę ciasta i zapewnia szczególnie wysoką wydajność ciasta, powtarzając proces wyrabiania lub wyciskania.</li> <li>☞ Ostatnie 10 sekund programu jest pokazywane na wyświetlaczu w malejącej sekwencji czasowej.</li> </ul>
	<p><b>Automatyczne zatrzymanie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie kończy pracę.</li> <li>☞ Jest to sygnalizowane 3-krotnym sygnałem dźwiękowym.</li> <li>☞ Na wyświetlaczu pojawia się " " .</li> <li>☞ Dodatkowo pojawia się symbol  .</li> </ul> <p><b>UWAGA:</b> Jeśli w ciągu 2 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie powróci do trybu pracy. Jeżeli w ciągu następnyc 2 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości.</p>
	<p><b>Wyłączenie urządzenia</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Naciśnij przycisk ON/Standby, aby przełączyć urządzenie w tryb gotowości.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Na wyświetlaczu pojawi się migający symbol "b".</li> </ul>

## 11. Ręczne wyrabianie ciasta



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funkcję można wybrać, naciskając przycisk KNEADING (Ugniatanie).</li> </ul> <p>UWAGA: Proces można zatrzymać w dowolnym momencie. Naciśnij przycisk po raz kolejny.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Urządzenie rozpoczyna proces wyrabiania ciasta na czas max. 10 minut.</li> <li>☞ Czas trwania procesu ugniatania jest wyświetlany w malejącej sekwencji czasowej.</li> <li>☞ Dodatkowo pojawiają się symbole  i  .</li> </ul>

	<p><b>Automatyczne zatrzymanie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu programu urządzenie automatycznie kończy pracę. <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Jest to sygnalizowane 3-krotnym sygnałem dźwiękowym..</li> <li>☞ Na wyświetlaczu pojawia się " ".</li> </ul> </li> <li>☞ Dodatkowo pojawia się symbol  appears.</li> </ul> <p><b>UWAGA:</b> Jeśli w ciągu 2 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie powróci do trybu pracy. Jeśli w ciągu kolejnych 2 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości.</p>
---	---



## 12. Ręczne wyciskanie ciasta

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkcję można wybrać, naciskając przycisk EKSTRA.</li> </ul> <p><b>UWAGA:</b> Proces można zatrzymać w dowolnym momencie. Ponownie nacisnąć przycisk EKSTRA po raz kolejny.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Urządzenie rozpoczyna wyciskanie ciasta. <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Podczas wyciskania ciasta na wyświetlaczu świeci się obracający się pasek.</li> </ul> </li> <li>☞ Dodatkowo pojawiają się symbole  i .</li> </ul>
	<p><b>Wentylacja</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Krótko po rozpoczęciu wyciskania ciasta wentylator zaczyna pracować. <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Na wyświetlaczu pojawia się symbol .</li> </ul> </li> </ul>
	<p><b>Automatyczne zatrzymanie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Po zakończeniu danej funkcji urządzenie przestaje działać automatycznie. <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Jest to sygnalizowane 3-krotnym sygnałem dźwiękowym.</li> <li>☞ Na wyświetlaczu pojawia się " ".</li> <li>☞ Dodatkowo pojawia się symbol .</li> </ul> </li> </ul> <p><b>UWAGA:</b> Jeżeli w ciągu 2 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie powróci do trybu pracy. Jeżeli w ciągu następnych 2 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk, urządzenie przełączy się z powrotem w tryb gotowości.</p>


## 13. Dodatkowe zaopatrzenie w wodę

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Funkcję można wybrać, naciskając przycisk WODA.</li> <li>Pompa uruchamia się i po każdym naciśnięciu przycisku do pojemnika do ugniatania pompowane jest dodatkowe 5 ml wody. <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Przez cały czas trwania podawania wody na wyświetlaczu widoczny jest symbol .</li> </ul> </li> </ul> <p><b>UWAGA:</b> Dodatkowe podawanie wody można powtórzyć kilka razy do 30 sekund przed zakończeniem procesu ugniatania. Należy jednak uważać, ponieważ w przypadku zbyt dużej ilości płynu ciasto staje się zbyt lepkie i może być wyciskane tylko w ograniczonym zakresie..</p>
---	---

#### 14. Przedwczesne zakończenie programu/funkcji

 	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aby przedwześnie zakończyć program lub funkcję, naciśnij przycisk Start/Stop lub ON/Standby.</li></ul>
--	--

#### 15. Wyłączanie urządzenia na stałe

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aby zapewnić trwałe i bezpieczne wyłączenie, po każdym użyciu należy odłączyć wtyczkę od zasilania.</li></ul>
--	---

### Czyszczenie i konserwacja



**UWAGA:** Niebezpieczeństwo obrażeń!

- **Przed przystąpieniem do czyszczenia zawsze odłączaj urządzenie od zasilania!**

- Rozkładana igła szczotki czyszczącej jest ostro zakończona, dlatego należy używać jej ostrożnie!



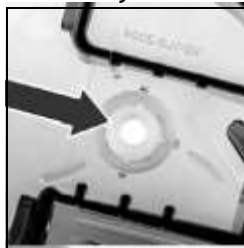
- **Nigdy nie zanurzaj bazy, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie ani nie czyść ich pod bieżącą wodą!**

**UWAGA:** Niewłaściwe i/lub nieregularne czyszczenie może powodować powstawanie pleśni!

**UWAGA:** Pojemnik do wyrabiania ciasta oraz odpowiednią pokrywą można również myć w zmywarce do naczyń w niskiej temperaturze i na górnej półce. Zalecamy jednak ręczne czyszczenie wszystkich pozostałych akcesoriów (takich jak hak do ciasta, przenośnik śrubowy, zakrętka, wkłady do form do makaronu, wlot do wkładów do form do makaronu itp.), ponieważ ich powierzchnie mogą być zużyte i uszkodzone przez agresywne sole produktów czyszczących.

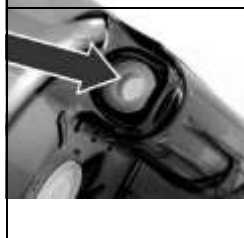
- Urządzenie i jego akcesoria należy czyścić bezpośrednio po każdym użyciu, aby nie dopuścić do zaschnięcia pozostałości.
- Wyczyść zewnętrzną stronę podstawy wilgotną chusteczką i wytrzyj ją do sucha.
- Wyczyść pojemnik do ugniatania w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Upewnij się, że podczas czyszczenia wylot wody jest zawsze wolny od pozostałości. Do czyszczenia grubych zabrudzeń należy używać dołączonej szczotki do czyszczenia.
- Wkładki do form do makaronu należy czyścić w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Do czyszczenia grubych zabrudzeń używać dołączonej szczotki do czyszczenia, a w przypadku uporczywych pozostałości we wkładkach do form do makaronu używać rozkładanej igły szczotki do czyszczenia.
- Wszystkie pozostałe części akcesoriów należy czyścić w gorącej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu. Do czyszczenia grubych zabrudzeń należy używać dołączonej szczotki czyszczącej.
- **Przed ponownym montażem i użyciem wszystkie elementy wyposażenia muszą być całkowicie suche.**
- **Nigdy nie używać materiałów ściernych i rozpuszczalników!**

## • Jak czyścić uszczelki:



Po wewnętrznej stronie dna pojemnika do ugniatania znajduje się uszczelka.

- Uszczelkę tę można wyjąć w celu wyczyszczenia.
- Wyczyścić uszczelkę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i wytrzyj ją dokładnie do sucha.
- Następnie ponownie włóż uszczelkę na właściwe miejsce.
- Upewnij się, że grubsza strona uszczelki znajduje się wewnątrz pojemnika do ugniatania ciasta i że 4 wargi uszczelki pasują do wgłębień w otworze pojemnika do ugniatania ciasta!



W tylnej części wlotu przenośnika ślimakowego znajduje się uszczelka.

- Uszczelkę tę można wyjąć w celu wyczyszczenia.
- Wyczyścić uszczelkę w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i dokładnie wytrzeć do sucha.
- Następnie ponownie założyć uszczelkę na właściwe miejsce.
- Upewnij się, że grubsza strona uszczelki znajduje się wewnątrz wlotu przenośnika ślimakowego !

**UWAGA:** Zużyte lub uszkodzone uszczelki muszą być wymienione, aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia. W celu zamówienia uszczelki na wymianę należy skontaktować się z działem serwisu sprzedawcy. Uszczelki są częściami zużywającymi się i dlatego nie są objęte gwarancją urządzenia!

## Rozwiązywanie problemów

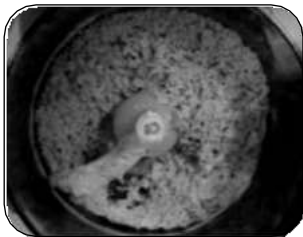

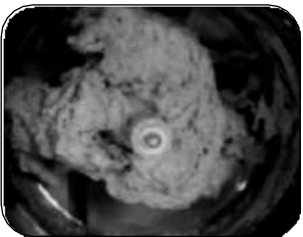
Jeśli wystąpi błąd, należy zapoznać się z poniższą tabelą i sprawdzić, czy można go usunąć samodzielnie. Jeśli nie jest to możliwe, należy skontaktować się z serwisem sprzedawcy. Dziękujemy bardzo.

Błąd	Przyczyny i eliminacja
E 02	<p>Pokrywa nie jest prawidłowo zamknięta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Samodzielna pomoc: Prawidłowo zamknąć pokrywę, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.</li> </ul>
E 15	<p><i>Problemy z konsystencją ciasta na makaron:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o <i>Urządzenie próbuje dozować ciasto kilka razy z rzędu. Jeśli się to nie uda, może pojawić się kod błędu 15. Urządzenie musi zostać odłączone od zasilania i ponownie włączone po kilku sekundach. Przyczyną kodu błędu E 15 jest zwykle zbyt suche ciasto lub zatkany otwór wylotowy. Można to rozwiązać w następujący sposób:</i></li> <li>• <i>Aby nie marnować ciasta, najlepiej jest użyć funkcji wyrabiania (przycisk "F") i dodać do ciasta trochę wody za pomocą funkcji podawania wody (przycisk "I"). Po kilku minutach wyrabiania ciasto powinno mieć pożądaną konsystencję. Po osiągnięciu tej konsystencji, wycisnąć ciasto (przycisk "G").</i></li> <li>• <i>Sprawdź, czy na wkładce formy do makaronu lub na przenośniku ślimakowym nie ma blokady i w razie potrzeby usuń ją.</i></li> </ul>
E 17	<p>Skale są wadliwe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Samodzielna pomoc: Niemożliwa. Odłączyć wtyczkę zasilania i zaprzestać eksploatacji urządzenia.</li> <li>o Skontaktować się z działem serwisu sprzedawcy.</li> </ul>

<b>E 18</b>	Pompa jest uszkodzona. <ul style="list-style-type: none"> <li>o Samodzielna pomoc: Niemożliwa. Odlączyć wtyczkę zasilania i zaprzestać eksploatacji urządzenia.</li> <li>o Skontaktować się z działem serwisu sprzedawcy.</li> </ul>
-------------	--

## Wskazówki dotyczące prawidłowego działania

Podstawą dobrego makaronu domowej roboty jest ciasto makaronowe. Aby ciasto się udało, należy trzymać się odpowiedniego przepisu i stosować się do naszych wskazówek.

		
<b>Ciasto jest zbyt suche.</b> Zalecamy dodanie odrobiny wody.	<b>Idealne ciasto.</b>	<b>Ciasto jest zbyt wilgotne.</b> Zalecamy dodanie odrobiny mąki.

## INFORMACJE OGÓLNE

- Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową. Zbyt zimne składniki mogą sprawić, że ciasto na makaron będzie kruche.
- Im świeższy jest przygotowany makaron, tym lepszy jest jego smak.
- Lekkie frędzle lub chropowata powierzchnia makaronu sprawiają, że lepiej wchłania on później sos. W 100% "gładki" makaron jest wskaźnikiem zbyt dużej ilości wody w cieście.
- Wysoka zawartość białka i węglowodanów jest szczególnie korzystna w przypadku mąki razowej.
- Jeśli ciasto razowe zacznie się mocno zbijać podczas wyciskania, można dodać odrobinę mąki przez otwór do uzupełniania podczas pracy urządzenia.
- Ogólnie rzecz biorąc, wszystkie wkłady do form do makaronu mogą być używane we wszystkich programach, ale wyniki różnią się w zależności od różnych konsystencji ciasta. Na przykład ciasto bezglutenowe jest zawsze nieco bardziej kruche i dlatego nie jest idealne do lasagne.
- Ciasta bezglutenowe mogą być bardzo miękkie. Powoduje to małe obciążenie silnika, co może prowadzić do przedwczesnego zakończenia wyciskania. Pomoże w tym dodanie odrobiny mąki bezglutenowej podczas wyrabiania ciasta. Zwykle wystarcza 1 łyżka na 100 g mąki. Najlepszym momentem na dodanie mąki jest zakończenie automatycznego podawania wody.

## RODZAJE MĄKI

- W zależności od producenta mąka różni się jakością i stopniem rozdrobnienia, a także podlega naturalnym wahaniom produkcyjnym. Może to mieć wpływ na jakość makaronu.
- Do produkcji klasycznego makaronu najlepiej używać mąki z pszenicy durum typu 00. Ten typ mąki jest bardzo drobny i ma wysoką zawartość glutenu.
- Możliwe jest także stosowanie mąki pszennej typu niemieckiego 405 i 550 oraz mąki razowej.
- Jako alternatywę dla mąki pszennej można stosować mąki z orkisz, ciecierzycy, kasztanów, gryki itp.
- Jako zamiennik mąki do makaronów bezglutenowych lub do przepisów na makarony z nietolerancjami można samodzielnie eksperymentować z różnymi mieszankami. Nadaje się do tego np. mąka ryżowa, mąka z tapioki, mąka ziemniaczana i gryczana.

## Z JAJKAMI LUB BEZ

- Świeży makaron jajeczny: Jajka zwiększają kleistość ciasta makaronowego, dzięki czemu staje się ono bardziej aromatyczne i twardsze. Ciasto to nadaje się szczególnie do wszystkich rodzajów makaronów wstążkowych (Tagliatelle, Fettuccine, Pappardelle) oraz do nadziewanych pierożków (ravioli itp.).
- Konwencjonalne ciasto makaronowe przygotowuje się bez użycia jaj. Aby uzyskać dobre właściwości klejące, należy użyć mąki z pszenicy durum (o wysokiej zawartości glutenu) lub mieszanki semoliny z pszenicy durum i mąki pszennej. Ciasto to nadaje się szczególnie do spaghetti, penne, rigatoni itp., ponieważ pszenica durum zapewni dobrą kruchość makaronu po ugotowaniu (twardy do zgryzienia - al dente).

## POZOSTAŁE SKŁADNIKI

- Proporcje suchych składników i płynu odgrywają ważną rolę. Jeśli ciasto kruszy się lub zbyt klei, proporcje składników są niewłaściwe.
- Jeśli ciasto jest zbyt wilgotne, dodaj trochę więcej mąki.
- Jeśli ciasto jest zbyt suche i kruche, dodaj do niego trochę więcej wody.

## PRZECHOWYWANIE

- Świeży makaron może być przechowywany w lodówce do 3 dni.
- Aby przedłużyć okres przechowywania, makaron (bez jajka) można całkowicie wysuszyć. W ten sposób można je przechowywać w hermetycznej atmosferze do roku.
- Świeży makaron jajeczny można przechowywać zamrożony. Nie należy go rozmrażać przed gotowaniem, lecz włożyć bezpośrednio do gorącej wody.

## CZAS GOTOWANIA

- Czas gotowania świeżego makaronu jest bardzo krótki. Wynosi on zaledwie od 2 do 4 minut. Wystarczy spróbować w zależności od własnych preferencji.
- Makaron mrożony trwa nieco dłużej. Spróbuj pomiędzy.

## Przepisy

### Rodzaje mąki

W Niemczech powszechnie określa się typ mąki na podstawie określonego numeru typu. Oznacza to, że zwykła mąka uniwersalna - niemiecki typ 405 - ma bardzo mało składników mineralnych/składników otoczki, podczas gdy typ 1700 ma ich bardzo dużo.

### Do przygotowania makaronu nadają się następujące typy mąki:

- Typ 00 - specjalna mąka z pszenicy durum do makaronów i pizzy
- Typ 405 - bardzo lekka, delikatna mąka pszenna
- Typ 550 - lekka mąka pszenna uniwersalna o bardzo dobrych właściwościach wiążących (gluten) Mąka razowa z różnych rodzajów zbóż, takich jak pszenica lub orkisz

### Wielkość porcji

- 200 g makaronu na maks. 2 porcje
- 400 g makaronu na maks. 4 porcje
- 600 g makaronu na maks. 6 porcji

## Przepisy dla programów automatycznych od A1 do A6

Program	Odpowiednie typy mąki	Przepis podstawowy	Wariant
A1	Type 00	Odważyć 400 g mąki typ 00. Płyn jest dodawany automatycznie. Uruchomić program A1.	<b>Makaron kokosowy</b> Odważyć 300 g mąki typ 00 i 100 g mąki kokosowej. Płyn dodawany jest automatycznie. Uruchomić program A1.
A2	Type 00 lub Type 550	Odważyć 400 g mąki typu 00 lub typu 550. Płyn jest dodawany automatycznie. Uruchom program A2.	<b>Kluski z żółtych borowików</b> Odważyć 390 g mąki typ 00 lub typ 550. Dodać 2 łyżki drobno zmielonych suszonych żółtych borowików. Płyn dodawany jest automatycznie. Uruchomić program A2.
A3	Typ 405 zmieszany z semoliną z pszenicy durum lub z włoską mąką semolinową z pszenicy durum "Farina Di Grando Duro".	Odważyć 200 g mąki typu 405 i 200 g podwójnie zmielonej semoliny z pszenicy durum (lub "Farina Di Grando Duro"). Płyn jest dodawany automatycznie. Uruchomić program A3.	<b>Makaron cytrynowy lub pomarańczowy</b> Odważ 200 g mąki typu 405 i 200 g podwójnie zmielonej semoliny z pszenicy durum. Dodaj 2 łyżki olejku cytrynowego lub pomarańczowego, w zależności od upodobań. Uruchom program A3.
A4	semolina z pszenicy durum lub alternatywnie wstępnie zmielona włoska mąka z semoliny z pszenicy durum "Farina Di Grando Duro"	Odważyć 400 g podwójnie zmielonej semoliny z pszenicy durum (lub "Farina Di Grando Duro"). Płyn jest dodawany automatycznie. Uruchomić program A4.	<b>Makaron z pomidorami i chili</b> Odważyć 400 g podwójnie zmielonej semoliny z pszenicy durum. Wymieszać 2 łyżki przecieru pomidorowego z ½ łyżeczki proszku chili i dodać tę mieszankę do mąki. Płyn jest dodawany automatycznie. Uruchomić program A4.
A5	Mąka orkiszowa zmieszana z mąką pszenną pełnoziarnistą	Odmierz 200 g mąki orkiszowej i 200 g mąki pszennej. Płyn jest dodawany automatycznie. Uruchomić program A5.	<b>Kluski cynamonowe</b> Odważ 200 g mąki orkiszowej i 200 g mąki pszennej pełnoziarnistej. Dodaj 2 łyżki cynamonu. Płyn jest dodawany automatycznie. Uruchomić program A5.
A6	Bezglutenowa, biała mąka uniwersalna (np. mąka uniwersalna Seitz, biała)	Odważ 400 g białej, bezglutenowej mąki uniwersalnej. Płyn jest dodawany automatycznie. Uruchom program A6.	<b>Kluski ziołowe</b> Odważ 400 g białej, bezglutenowej mąki uniwersalnej. Dodaj 2 łyżki ziół (według uznania). Płyn jest dodawany automatycznie. Uruchomić program A6.



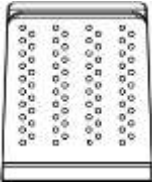
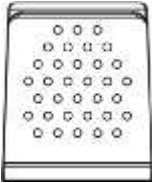
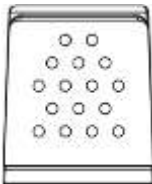
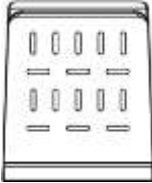

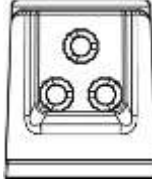
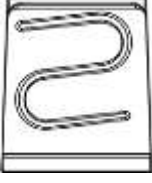
## Receptury dla programów półautomatycznych M1 i M2

Programme	Odpowiednie typy mąki	Przepis podstawowy	Wariant
M1	Type 00 lub Type 550	Odważ 400 g mąki pszennej. Uruchomić program M1. Po uruchomieniu programu powoli wlej 150 ml płynu przez otwór do uzupełniania.	<b>Kolorowe kluski jajeczne</b> Odważ 400 g mąki typ 00 lub typ 550. Do miarki wbij 2 żółtka (rozmiar M lub L), uzupełnij np. sokiem z buraków lub szpinaku i wymieszaj. Uruchomić program M1. Po uruchomieniu programu powoli uzupełnij płyn przez otwór do uzupełniania.
M2	Mąka pszenna pełnoziarnista	Odważ 400 g mąki pszennej pełnoziarnistej. Uruchomić program M2. Po uruchomieniu programu powoli wlej 150 ml płynu przez otwór do uzupełniania.	<b>Makaron jajeczny razowy</b> Odważ 400 g mąki pełnoziarnistej. Do miarki wbij 2 żółtka (rozmiar M lub L), uzupełnij wodą i wymieszaj. Uruchomić program M2. Po uruchomieniu programu powoli uzupełnij płyn przez otwór do uzupełniania.

## Przepisy ręczne (bezglutenowe)

Składniki	Ustawienie ręczne	Porady i wskazówki
<b>Makaron gryczany, bezglutenowy</b>  180 g mąki gryczanej 120 g skrobi ziemniaczanej 30 g mąki z siemienia lnianego 150 ml wody	Naciśnij przycisk KNEADING i pozwól, aby proces ugniatania trwał około 3-4 minut.	Makaron bezglutenowy bardzo łatwo się łamie, zwłaszcza gdy wysycha - a wysycha szybko. Dlatego należy przestrzegać następujących zaleceń:  ☒ Makaron bezglutenowy powinien być przetwarzany natychmiast po wyprodukowaniu. ☒ Następnie makaron należy tylko lekko podduścić (nie doprowadzać do wrzenia z bąbelkami!), ponieważ makaron bezglutenowy ma krótszy czas gotowania. ☒ Po ugotowaniu przepłucz czystą wodą - makaron nadal wydziela dużo skrobi.
<b>Makaron sojowy, bezglutenowy</b>  80 g mąki sojowej 210 g mąki gryczanej 180 ml wody 1 łyżka łusek psyllium	W międzyczasie powoli wlewaj wodę przez otwór do uzupełniania. Gdy tylko ciasto osiągnie pożądaną konsystencję - powinno być kruche - naciśnij przycisk ETRUSION.	☒ Pozwól, by makaron bezglutenowy podczas wyciskania uciekał do porcjowanych gniazdek. ☒ Jeśli ciasto jest zbyt lepkie, stopniowo dodawaj łuski psyllium (ok. 1 łyżka na 400 g ciasta).
<b>Makaron ryżowy, bezglutenowy</b>  350 g jasnej mąki ryżowej 130 g skrobi z tapioki 230 ml wody 1 łyżka łusek psyllium		

## The right sauce for pasta: Which matches?

		<p><b>Dłubne spaghettini (ok. 0,6 mm Ø), spaghetti (ok. 1,5 mm Ø)</b></p> <p>Długie i cienkie makarony najlepiej podawać z lekkimi sosami pomidorowymi lub z czosnkiem i oliwą z oliwek. Doskonale przylegają one do makaronu. Sosy te można uszlachetnić świeżymi ziołami, bardzo dojrzałymi, aromatycznymi pomidorami (pokrojonymi w kostkę) i chrupiącą, smażoną pancettą (boczkiem).</p>
		<p><b>Grube spaghetti, makaron wstawki (ok. 5,5 mm), makaron szerokie wstawki (ok. 11,5 mm)</b></p> <p>Te rodzaje najlepiej nadają się do bardzo obfitych sosów z mięsem lub bardzo obfitych, kremowych sosów. Cienkie kluski wstawki są również często podawane z owocami morza.</p>
		<p>Ogólnie rzecz biorąc, można powiedzieć, że im szerszy makaron, tym bardziej treściwy może być sos.</p> <p>Forma makaronu do grubego spaghetti może być również wykorzystywana do produkcji azjatyckiego makaronu udon.</p>
		<p><b>Makkaroniki, penne (ok. 7,5 mm Ø)</b></p> <p>Makarony ryflowane mogą jeszcze lepiej wchłaniać sos. Dlatego też są one szczególnie polecane do gęstych sosów warzywnych i ragout. Makarony penne doskonale nadają się również do zapiekanek i sałatek makaronowych.</p>
		<p><b>Płytki do makaronu np. Lasagny (ok. 11 cm)</b></p> <p>Płytki do makaronu stanowią podstawę do przygotowania lasagny oraz kieszonek z nadzieniem makaronowym, takich jak tortellini, ravioli, cappelletti. Jeśli chodzi o nadzienie, kreatywność nie ma granic. Makaronowe kieszonki z nadzieniem podaje się zwykle z odrobiną masła lub dobrej oliwy z oliwek i świeżymi ziołami. Na koniec należy zetrzeć na tarce trochę parmezanu lub sera pecorino.</p>

**UWAGA:** Zawsze zachowaj odrobinę wody z gotowania makaronu, aby przygotować sos. Ten składnik nadaje sosowi kremową konsystencję. Najlepiej jest wymieszać makaron z sosem zaraz po ugotowaniu.

## Części zamienne i akcesoria

Potrzebujesz części zamiennych lub akcesoriów? Na stronie [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de) wyszczególniliśmy najczęstsze części zamienne, które można samodzielnie wymienić, a także akcesoria, które można łatwo zamówić online. Jeśli część, której potrzebujesz nie znajduje się na liście, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta. Dane kontaktowe znajdują się poniżej.

## Serwis i gwarancja (ważne tylko na terenie Niemiec)

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH udziela Państwu, prywatnemu użytkownikowi końcowemu, gwarancji jakości na okres dwóch lat od daty zakupu dla produktów zakupionych w Niemczech. Okres gwarancji nie ulega przedłużeniu, ani nie rozpoczyna się na nowo poprzez późniejszą odsprzedaż, naprawę lub wymianę produktu.

W celu złożenia reklamacji z tytułu gwarancji należy zawsze najpierw skontaktować się z naszym działem obsługi klienta, aby wyjaśnić dalszą procedurę serwisową. W większości przypadków problem jest rozwiązywany już po krótkim kontakcie!

### TAK POSTĘPUJE SIĘ W PRZYPADKU SERWISU:

1. skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta pod numerem telefonu 09851/5758 5732, e-mailem: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de) lub WhatsApp 09851 5758 0 i opisz znaną wadę. Nasz dział obsługi klienta znajdzie wtedy z Państwem rozwiązanie i omówi dalsze postępowanie.
2. Jeśli potrzebujemy urządzenia do naprawy, prosimy o przesłanie go do nas wraz z dowodem zakupu i pisemnym raportem o błędzie.  
Jeśli potrzebujemy urządzenia do naprawy, prosimy o przesłanie go wraz z dowodem zakupu i pisemnym opisem usterki na nasz adres podany poniżej. Bez pisemnego opisu usterki nie można przeprowadzić żadnej naprawy!  
W przypadku braku dowodu zakupu, naprawa zostanie przeprowadzona na koszt klienta bez dodatkowego zapytania.  
Wysyłając urządzenie, należy upewnić się, że opakowanie jest bezpieczne w transporcie i że jest wystarczająca ilość miejsca.  
Wysyłając urządzenie, należy upewnić się, że opakowanie jest bezpieczne w transporcie i że opłata pocztowa jest wystarczająca, ponieważ nie możemy przyjąć odpowiedzialności za nieubezpieczone urządzenia lub urządzenia uszkodzone w transporcie. Paczki wystane za pobraniem będą automatycznie zwracane do nadawcy na jego koszt.  
W przypadku potwierdzonych roszczeń gwarancyjnych, pokryjemy koszty przesyłki i po konsultacji wyślemy Ci etykietę wysyłkową do bezpłatnej przesyłki zwrotnej.
3. gwarancja jest ograniczona, według uznania ROMMELSBACHER, do usunięcia wad lub dostawy zastępczej produktu wolnego od wad. Dalsze roszczenia są wykluczone.
4. gwarancja wygasa w przypadku zastosowania komercyjnego, jeżeli wada jest spowodowana niewłaściwym lub niewłaściwym użytkowaniem, użyciem siły, nieautoryzowanymi próbami naprawy i/lub innymi uszkodzeniami po zakupie lub uszkodzeniami spowodowanymi normalnym zużyciem.

### Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Straße 18  
91550 Dinkelsbühl  
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0  
E-Mail: [service@rommelsbacher.de](mailto:service@rommelsbacher.de)  
[www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)