



ROMMELSBACHER

RUS

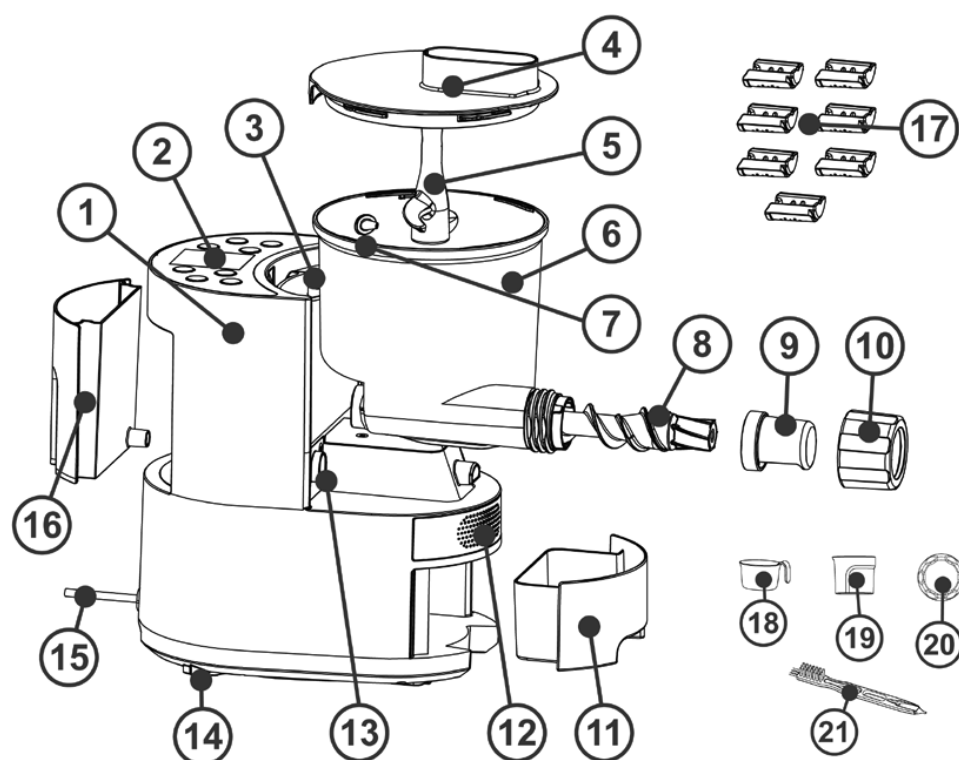
Руководство по
эксплуатации



PM-220

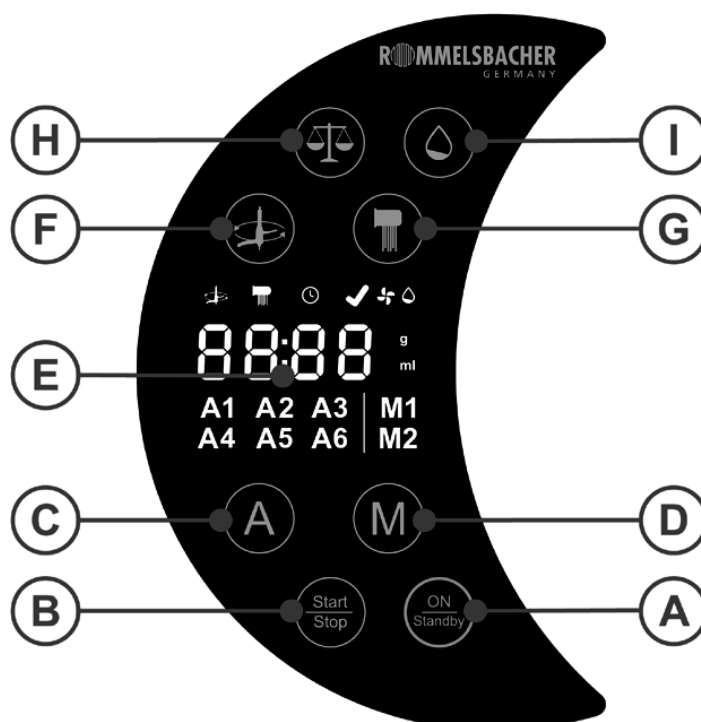
Паста-машина

Описание прибора



	РУС
1	Базовый блок
2	Панель управления с дисплеем
3	Разъем для слива воды
4	Крышка чаши для смешивания с отверстием для пополнения
5	Крюк для теста
6	Чаша для смешивания
7	Выходное отверстие для воды
8	Шнек
9	Держатель для форм
10	Крышка шнека
11	Емкость для хранения
12	Встроенный вентилятор
13	Крепление мотора шнека
14	4 ножки со встроенными датчиками веса
15	Кабель питания
16	Резервуар для воды
17	Формы для приготовления пасты (7 вставок)
18	Мерная чаша для муки
19	Мерная чаша для воды
20	Резак для теста
21	Чистящая щеточка

Панель управления



	РУС
A	Кнопка ВКЛ/РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ (ON/STANDBY) – для включения или выключения прибора
B	Кнопка СТАРТ/СТОП (START/STOP) – для начала или окончания работы прибора
C	Кнопка А – для выбора одной из 6 автоматических программ
D	Кнопка М – для выбора одной из 2 полуавтоматических программ
E	Дисплей
F	Кнопка СМЕШИВАНИЕ (KNEADING) – для начала ручного замеса теста
G	Кнопка ЭКСТРУЗИЯ (EXTRUSION) – для начала ручной отсадки теста
H	Кнопка ВЕСЫ (SCALE) – для тарирования весов
I	Кнопка ВОДА (WATER) – для дополнительной подачи воды

Вставки для приготовления пасты

Тонкие спагетти (Ø ок 0,6 мм)	Обычные спагетти (Ø ок 1,5 мм)	Толстые спагетти (Ø ок 1,2 мм)	Узкая лапша (ок 5,5 мм)	Широкая лапша (ок 11,5 мм)	Пенне (Ø ок 7,5 мм)	Листы для лазаньи (ок 11 см)

РУС - Содержание

Описание прибора.....	2
Панель управления.....	3
Вставки для приготовления пасты.....	3
Для вашей безопасности.....	5
Важные советы по безопасности.....	5
Советы по безопасности при использовании прибора.....	6
Введение	8
Использование по назначению	8
Технические характеристики	8
Комплект поставки	9
Упаковочные материалы	9
Заметки по безопасной переработке	9
Особенности прибора	9
Перед первым использованием	10
Автоматические программы	10
Полуавтоматические программы	11
Сборка и разборка прибора	12
Управление прибором	14
1. Подготовка прибора к работе	15
2. Наполнение бака для воды	15
3. Подключение прибора к сети	15
4. Включение прибора	16
5. Снятие крышки	17
6. Тарирование весов (нулевая позиция)	17
7. Добавление муки	17
8. Закрывание крышки	18
9. Использование автоматических программ	18
10. Использование полуавтоматических программ	20
11. Ручной замес теста	23
12. Ручная экструзия теста	23
13. Дополнительное добавление воды	24
14. Преждевременное завершение работы программы	25
15. Выключение прибора на длительное время	25
Чистка и техническое обслуживание	25
Устранение неисправностей	27
Советы для более эффективной работы	27
Рецепты	29

Для вашей безопасности



ОСТОРОЖНО: Внимательно прочитайте все советы по безопасности и инструкции! Несоблюдение советов по безопасности и инструкций может вызвать электрический шок, пожар и/или травмы!

Важные советы по безопасности:

- Использование данного прибора детьми запрещено.
- Лицам с ограниченными умственными, сенсорными или физическими возможностями или с недостаточным опытом и/или знаниями разрешается использовать прибор только под контролем или, если они были проинструктированы относительно безопасной эксплуатации прибора и понимают возможные риски.
- Прибор и его кабель питания следует держать вдали от детей до 8 лет!
- Детям запрещается играть с прибором.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- Детям старше 8 лет разрешается производить чистку или обслуживание прибора только под контролем со стороны взрослых.
- Упаковочный материал, такой как пленочные пакеты, следует держать вдали от детей.
- Данный прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или системами дистанционного управления.
- Перед каждым использованием, проверяйте надежность прибора и аксессуаров. Не следует использовать прибор, если он падал либо имеет видимые повреждения. В таком случае, следует немедленно отключить прибор от сети и доставить в авторизованный сервисный центр либо квалифицированному специалисту для проверки.

- При прокладке кабеля питания следите за тем, чтобы никто не мог запутаться или споткнуться об него, во избежание случайной поломки прибора.
- Держите кабель питания прибора вдали от горячих поверхностей, острых краев и не допускайте механических воздействий на него. Регулярно проверяйте кабель питания на наличие повреждений. Поврежденный или запутанный кабель питания увеличивает риск поражения электрическим током.
- При отключении прибора никогда не тяните за кабель питания, тяните только за вилку.
- Не используйте кабель питания прибора не по его прямому назначению, чтобы вынуть вилку из розетки, тяните только за вилку!
- Никогда не погружайте базовый блок, кабель питания и вилку в воду для очистки.
- Данный электроприбор соответствует действующим стандартам безопасности. В случае признаков повреждения прибора или его кабеля питания немедленно отключите прибор от сети.
- Ремонт прибора может выполняться только авторизованными специализированными сервисными центрами. Неправильно выполненный ремонт прибора может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- Использование прибора не по назначению и несоблюдение инструкций аннулируют гарантийные обязательства.

Советы по безопасности при использовании прибора:



ВНИМАНИЕ: Опасность травм!

- **Снимайте крышку чаши для смешивания теста только после полной остановки шнека и крюка для теста!**
- **Не беритесь за прибор во время работы. Не используйте пальцы или какие-либо другие предметы для распределения содержимого внутри чаши для смешивания или рядом с**



шнеком!

ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!

- Вставка для форм во время работы может нагреваться!
- Горячие поверхности остаются горячими какое-то время после выключения прибора!

Используйте прибор с осторожностью:

- Прибор рассчитан на максимальное время непрерывной работы - 40 минут. По истечении этого времени прибор должен остыть не менее 10 минут. Несоблюдение этого правила может привести к повреждению двигателя!
- Избегайте контакта со всеми движущимися частями прибора. Во избежание травм ни в коем случае не допускайте попадания волос, рук и одежды на крюк для теста, шнек и в отверстие для пополнения.
- Всегда отключайте прибор от сети, когда он не находится под присмотром, а также перед сборкой, разборкой или чисткой!
- Всегда выключайте прибор и отсоединяйте его от сети перед заменой аксессуаров или деталей,двигающихся во время работы!
- Используйте прибор только в том случае, если он собран правильно!
- Не работайте с прибором мокрыми руками!
- Не используйте прибор, если шнек или аксессуары неисправны!
- Используйте с данным прибором только оригинальные аксессуары и запасные части!
- Не наливайте в чашу для смешивания горячие жидкости (> 60°C).
- Не перемещайте прибор во время работы!
- При установке прибора соблюдайте следующие правила:
 - о Прибор предназначен только для использования в помещении.

о Устанавливайте прибор на устойчивую и ровную поверхность.

о Не используйте прибор вблизи источников тепла (духовка, газовые горелки и т.д.) или во взрывоопасных средах, в которых могут находиться легковоспламеняющиеся жидкости или газы.

о Размещайте прибор в недоступном для детей месте.

о Всегда оставляйте вокруг прибора достаточно места для обеспечения свободного рабочего пространства.

о Не храните прибор на улице или в помещениях с повышенной влажностью воздуха.

- **Отключайте вилку прибора от сети после каждого использования, чтобы обеспечить безопасное выключение прибора.**

Введение



Мы очень рады, что Ваш выбор пал на этот отличный прибор. Мы благодарим Вас за доверие. Его простота в использовании, безусловно, впечатлит Вас. Для того, чтобы Вы могли использовать данный прибор в течение длительного времени, внимательно прочитайте настоящие инструкции и соблюдайте их. Храните данное руководство в надежном месте. В случае передачи прибора третьим лицам также передайте с ним настоящее руководство. Большое спасибо.

Использование по назначению

Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных сферах, таких, как, например:

- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и небольших коммерческих организациях;
- в фермерских хозяйствах;
- для гостей в отелях, мотелях и аналогичных организациях.

Данный прибор не предназначен для иного использования, а модификации прибора несут риск несчастного случая. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате неправильного использования прибора.

Прибор предназначен для приготовления домашней пасты. Прибор **не** предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к изолированной заземленной розетке, установленной в соответствии с правилами. Напряжение сети должно соответствовать данным на заводской табличке прибора.

Подключайте прибор только к источнику переменного тока.

Номинальное напряжение:	220-240 В ~ 50/60 Гц
Номинальная мощность:	220 Вт
Минимальный объем:	200 г муки
Максимальный объем:	600 г муки
Класс защиты:	I
Максимальное время непрерывной работы	40 минут

Комплект поставки

Сразу после получения и распаковки проверьте комплектность поставки на количественное и качественное соответствие (см. Описание прибора, представленное ниже).

Упаковочные материалы

Не выбрасывайте упаковочный материал с обычными бытовыми отходами, а утилизируйте его правильно.

Доставьте бумагу, картон и упаковку из гофрированного картона в специальные приемные пункты. Пластиковые упаковочные материалы и пленку следует утилизировать в предназначенные для этого контейнеры.



Пример маркировки пластика:

PE обозначает полиэтилен, код для PE-HD – 02, для PE-LD - 04, PP для полипропилена, PS для полистирола, CPE для хлорированного полиэтилена.

Заметки по безопасной переработке



В соответствии с Директивой об утилизации электрического и электронного оборудования данный прибор в конце срока его службы запрещается утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами. Поэтому, пожалуйста, доставьте его в соответствующие лицензированные пункты сбора (например, на перерабатывающий завод), занимающиеся утилизацией электрического и электронного оборудования. Обратитесь в местные органы власти за информацией о том, как утилизировать прибор.

Особенности прибора

Замес и экструзия с электронным управлением

Электронный контроль оптимального перемешивания/замеса теста во время работы гарантирует, что во время процесса экструзии тесто будет равномерно распределено по вставленной форме. Кроме того, прибор оснащен системой электронного распознавания остатков теста в чаше для смешивания, и, повторяя два раза процесс замеса или экструзии (возврат шнека) обеспечивает особенно высокий выход теста.

Встроенные весы

Прибор оборудован весами. С помощью этих весов можно определить вес муки с точностью до грамма. Весы очень чувствительны, поэтому не следует перемещать прибор во время работы.

Автоматическая подача воды

При использовании автоматических программ работает электронное определение количества воды, необходимой для засыпанного объема муки, и прибор автоматически заливает рассчитанное количество воды в чашу для смешивания. Встроенный съемный резервуар для воды обеспечивает достаточный запас воды.

Встроенный вентилятор

После начала процесса экструзии встроенный вентилятор прибора начинает работать автоматически. Воздушная вентиляция немного подсушивает лапшу и предотвращает слипание макаронных изделий во время экструзии.

Замок крышки

Прибор может начать работу только в том случае, если крышка правильно закрывает чашу для смешивания. Если крышка во время работы будет разблокирована, прибор приостановит работу.

Перед первым использованием

Перед первым использованием удалите с прибора и деталей все защитные пленки, рекламные и упаковочные материалы. Очистите прибор и все съемные аксессуары в соответствии с инструкциями по очистке (см. раздел Чистка и техническое обслуживание настоящего руководства), представленным в данном руководстве.

Автоматические программы

Данный прибор оснащен 6 автоматическими программами. В зависимости от сорта муки и выбора соответствующей программы за один проход можно полностью автоматически приготовить до 800 г макаронных изделий. В таблице ниже представлен обзор параметров отдельных автоматических программ.

ВНИМАНИЕ: Если кнопка Пуск (Start) не была нажата в течение 2 минут после выбора программы, прибор из соображений безопасности автоматически переключается в режим выбора программы, а затем еще через 2 минуты - переходит в режим ожидания! В связи с этим важно, чтобы перед включением прибора были готовы все ингредиенты. Таким образом, Вы можете вовремя взвесить или добавить ингредиенты, а затем запустить прибор.



Вы можете произвести выбор нужной вам автоматической программы, нажав на кнопку A несколько раз.

ПРИМЕЧАНИЕ: Подача воды во время работы автоматических программ происходит автоматически.

Программа	Рекомендуемый тип муки (немецкий вариант)	Автоматический пролив (соотношение воды и муки)	Рекомендуемое количество муки	Время смешивания, мин.
A1	- Пшеничная мука, тип 00	Ок. 36 мл / 100 г	Ок. 400 г (макс. 600 г)	04:00
A2	- Пшеничная мука, тип 00	Ок. 37 мл / 100 г	Ок. 400 г (макс. 600 г)	04:00
A3	- Пшеничная мука, тип 00 - Манная крупа из твердых сортов	Ок. 38 мл / 100 г	Ок. 400 г (макс. 600 г)	03:30

	пшеницы - Пшеничная мука / манная крупа из твердых сортов пшеницы, смешанная 50:50			
A4	- Итальянская манная мука из твердых сортов пшеницы (манная мука из твердых сортов пшеницы дважды размолотая)	Ок. 39 мл / 100 г	Ок. 400 г (макс. 600 г)	03:30
A5	- Цельнозерновая мука (смесь из цельнозерновой муки и пшеничной муки 50:50)	Ок. 36 мл / 100 г	Ок. 400 г (макс. 600 г)	07:00
A6	- Без глютена (например, легкая органическая универсальная мука без глютена)	Ок. 58 мл / 100 г	Ок. 400 г (макс. 500 г)	03:00

СОВЕТ: Для программ A1 - A4 Вы можете при желании добавить немного оливкового масла (макс. 1 чайная ложка на 100 г муки) через отверстие для пополнения.

Полуавтоматические программы

Прибор имеет 2 полуавтоматические программы для производства до 800 г макаронных изделий за один проход по индивидуальным рецептам с ингредиентами по Вашему выбору. В отличие от автоматических программ, Вам придется добавлять жидкость вручную. В таблице ниже представлен обзор параметров обеих полуавтоматических программ.

ВНИМАНИЕ: Если кнопка Пуск (Start) не была нажата в течение 2 минут после выбора программы, прибор из соображений безопасности автоматически переключается в режим выбора программы, а затем еще через 2 минуты - переходит в режим ожидания! В связи с этим важно, чтобы перед включением прибора были готовы все ингредиенты. Таким образом, Вы можете вовремя взвесить или добавить ингредиенты, а затем запустить прибор.



Вы можете произвести выбор нужной вам программы, нажав на кнопку M несколько раз.

ПРИМЕЧАНИЕ: На дисплее отобразится сообщение о необходимом количестве жидкости в зависимости от объема засыпанной муки. Жидкость следует заливать очень медленно и равномерно, используя для этого отверстие для пополнения.

Программа	Рекомендуемый тип муки (немецкий вариант)	Автоматический пролив (соотношение воды и муки)	Рекомендуемое количество муки	Время смешивания, мин.
M1	- Мука тип 00 или тип 550 1 яичный желток (размер M / L) на 200 г муки	Ок. 37 мл / 100 г (Перемешайте яичный желток в мерной чашке, долейте воды)	Ок. 400 г	04:00
M2	- Мука тип 00 или тип 550 1 яичный желток (размер M / L) на 200 г муки	Ок. 38 мл / 100 г См. программу M1	Ок. 400 г	03:00

Сборка и разборка прибора

Сборка прибора



Перед сборкой всегда выключайте прибор и отключайте его от сети!



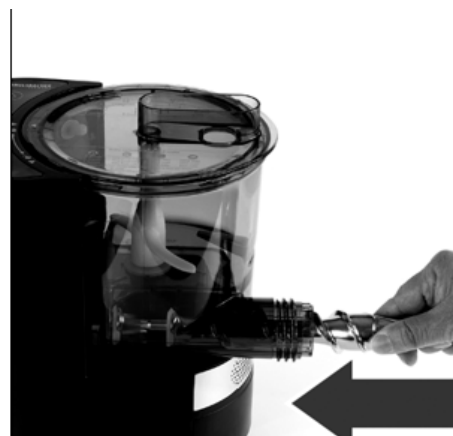
- Вставьте резервуар для воды в базовый блок до упора.
- Вставьте чашу для смешивания в основание до упора.
- Установите крюк для теста на моторный привод внутри чаши для смешивания теста.



- Установите крышку на чашу для смешивания с небольшим смещением.



- Поверните крышку чаши для смешивания по часовой стрелке до щелчка. Убедитесь, что две отметки совпадают друг с другом!



- Поместите шнек в соответствующее приемное отверстие и протолкните его внутрь до упора, чтобы он вошел в опору двигателя. При необходимости немного переместите шнек вперед и назад.



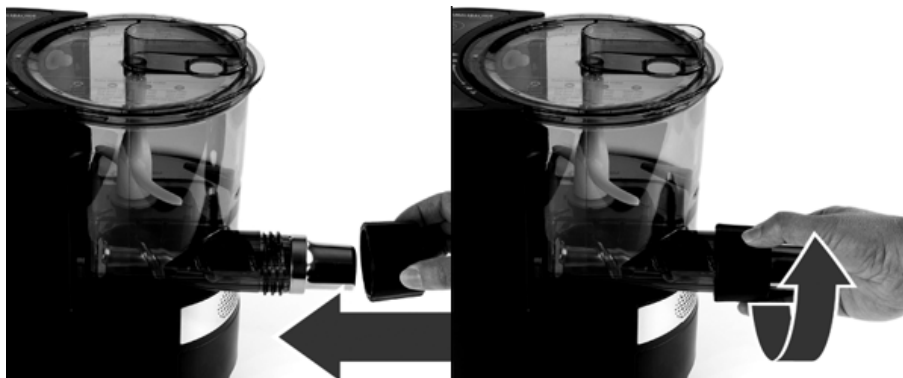
- Поместите одну из форм для макаронных изделий в соответствующий держатель (с сужением, обращенным вперед).



- Убедитесь, что вставка формы для макаронных изделий надежно закреплена!



- Вдавите вставку вниз, в шнек до упора.



- Наденьте на резьбу колпачок.
- Поверните колпачок по часовой стрелке и плотно затяните. Убедитесь, что колпачок плотно закручен!
- Готово - прибор готов к работе.

Разборка прибора



Перед разборкой всегда выключайте прибор и отключайте его от сети!

- Для разборки прибора выполните все действия наоборот относительно действий, описанных в разделе Сборка прибора.
 - о Ослабьте и снимите колпачок.
 - о Снимите держатель и вставку для макаронных изделий.
 - о Ослабьте шнек и снимите его движением вперед.
 - о Откройте и снимите крышку чаши для смешивания.
 - о Освободите крюк для теста от моторного привода и выньте его из чаши для смешивания теста.
 - о Потяните чашу для смешивания вперед и снимите ее с базового блока.
 - о Снимите резервуар для воды.

Управление прибором



ВНИМАНИЕ: опасность получения травмы!

- Снимайте крышку чаши для смешивания теста только после полной остановки

шнека и крюка для теста!

- **Не беритесь за прибор во время работы. Не используйте пальцы или какие-либо другие предметы для распределения содержимого внутри чаши для смешивания или рядом с шнеком!**



ВНИМАНИЕ: опасность получения травм и ожогов!

- **Держатель для форм во время работы может нагреваться!**
- **Горячие поверхности сначала остаются горячими после выключения!**

ПРИМЕЧАНИЕ: Для того, чтобы встроенные весы прибора работали правильно, мы рекомендуем тарировать их перед каждым использованием. Всегда регулируйте весы без крышки чаши для смешивания.

1. Подготовка прибора к работе

- Убедитесь, что прибор собран правильно (см. раздел Сборка прибора настоящего руководства).

2. Наполнение бака для воды

- Снимите резервуар для воды и наполните его чистой холодной водой до отметки на верхнем крае резервуара.
- Задвиньте резервуар для воды обратно в базовый блок до упора.

→ Если световой индикатор на резервуаре для воды горит синим цветом, значит, в резервуаре достаточно воды.

→ Если световой индикатор на резервуаре для воды горит красным, в резервуаре недостаточно воды.

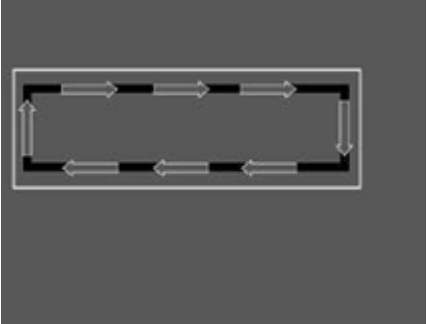
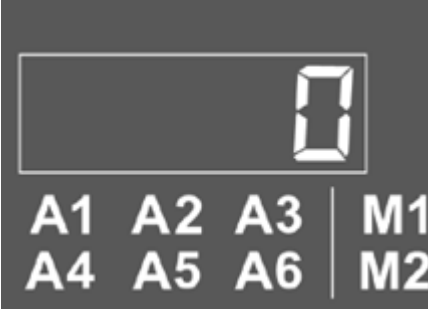
3. Подключение прибора к сети



- Подключите кабель прибора к хорошо закрепленной розетке.

	• Кратковременная проверка электроники. → Все доступные символы загораются на дисплее примерно на одну секунду.
	• После проверки прибор переходит в режим ожидания. → На дисплее отображается мигающая буква В.

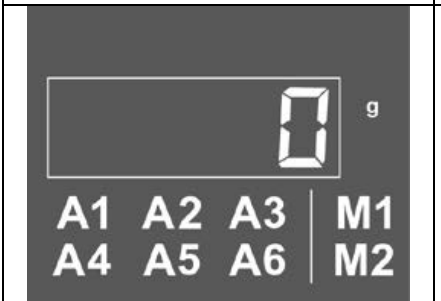
4. Включение прибора

	• Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ (ON/STANDY) около 2 секунд для того, чтобы включить прибор. ПРИМЕЧАНИЕ: если в течение 2 минут не будет нажата никакая дополнительная кнопка, прибор вернется в режим ожидания.
	• Встроенные весы определяют общий вес прибора. → На дисплее загорится двигающаяся полоса. ПРИМЕЧАНИЕ: не перемещайте прибор во время взвешивания.
	• После проверки прибор переходит в рабочий режим. → На дисплее отображаются все доступные программы. → Также дисплее постоянно горит 0.

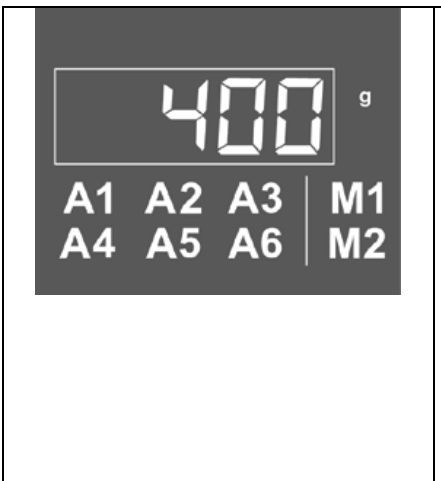
5. Снятие крышки

	• Откройте и снимите крышку чаши для смешивания. • Весы активны и определяют вес прибора без крышки. • На дисплее отображается мигающее отрицательное число (например, -155). Это число может варьироваться, так как тонкие сенсорные шкалы определяют это значение в зависимости от давления, оказываемого при снятии крышки. → Дополнительно появляется символ g.
--	--

6. Тарирование весов (нулевая позиция)

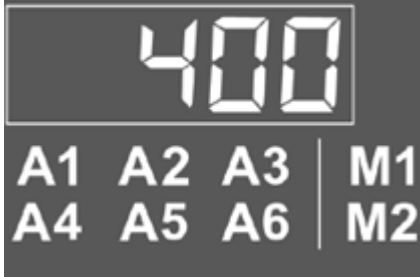
	ВАЖНО: Прежде чем тарировать весы до нулевого положения, убедитесь в том, что... ... прибор собран правильно; ... установлена выбранная форма для макаронных изделий; ... резервуар для воды полностью заполнен до отметки; ... в чаши для смешивания нет муки. • Нажмите кнопку ВЕСЫ (SCALES), чтобы тарировать весы. ПРИМЕЧАНИЕ: если Вы измените вес прибора после тарирования весов, потребуется повторное тарирование. ПРИМЕЧАНИЕ: не перемещайте прибор во время взвешивания!
	• По окончании тарирования прибор переходит в рабочий режим. → На дисплее отображаются все доступные программы. → Дополнительно появляется символ g.

7. Добавление муки

	• Поместите в чашу для смешивания желаемое количество муки. → На дисплее отображается вес засыпанной муки (например, 400 г). ПРИМЕЧАНИЕ: соблюдайте минимальный объем заполнения (200 г) и максимальный объем заполнения (600 г). Если количество муки будет больше или меньше лимита, дисплей начнет мигать. ПРИМЕЧАНИЕ: после добавления муки не тарируйте весы снова, а продолжайте работать! Через 2 минуты после включения прибора и без выбора программы или запуска программы PM
--	--

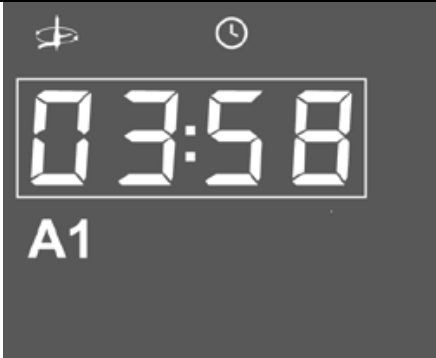
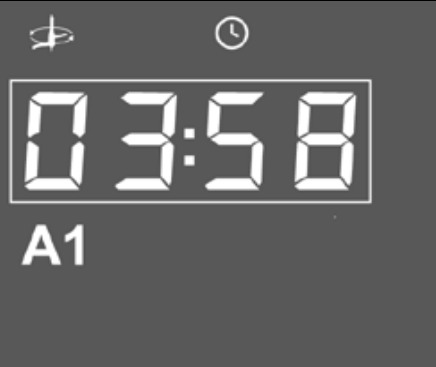
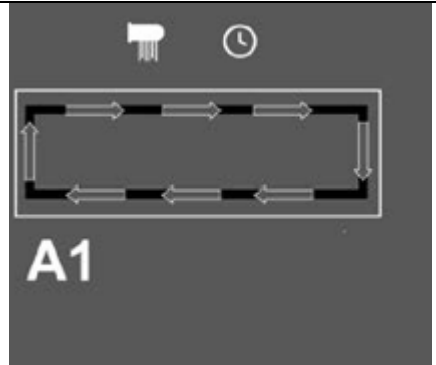
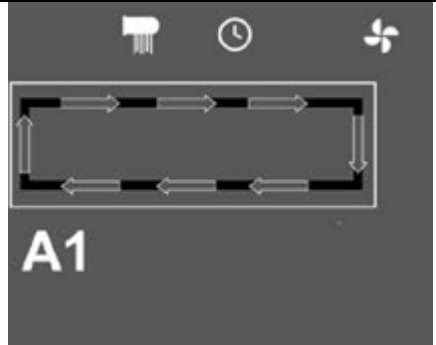
	220 переходит в режим ожидания. Это приводит к сбросу всех настроек, так что уже засыпанная мука больше не будет распознаваться, и вода не будет добавляться автоматически.
--	---

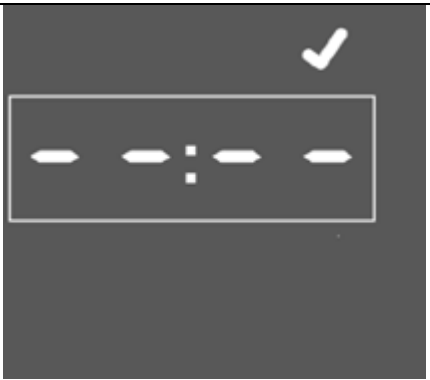
8. Закрывание крышки

	- Закройте крышку и заблокируйте ее, повернув вправо до упора. Убедитесь, что крышка защелкнулась! - Весы еще раз определяют вес прибора и его содержимого. → На дисплее временно загорается двигающаяся полоса.
	После повторной проверки веса прибор готов к выбору программы. Весы больше не активны. → На дисплее отображаются все доступные программы. → На дисплее отображается вес засыпанной муки (например, 400 г). → Символ веса g исчезает. Если вес мигает на дисплее после закрытия крышки: → например, 150 - минимальное количество заполнения (200 г) не достигнуто; → например, 750, - максимальное количество заполнения (600 г) превышено.

9. Использование автоматических программ

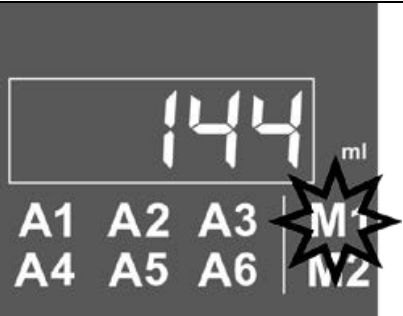
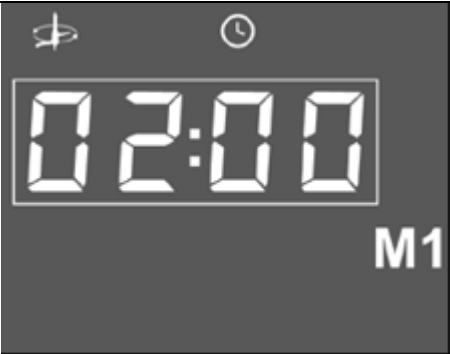
	- После того, как Вы засыпали желаемое количество муки и закрыли крышку, нажмите кнопку А для выбора одной из автоматических программ. - Вы можете переключаться между программами, нажимая эту кнопку несколько раз.
	→ Выбранная программа (например, A1) мигает на дисплее.

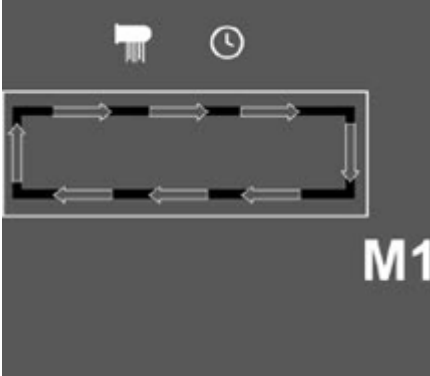
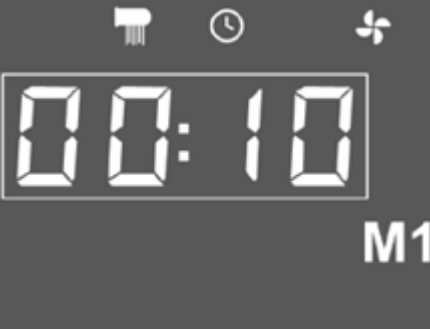
	Для начала выполнения программы нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (START/STOP).
	Замес теста Автоматическая программа начинается с замешивания теста. → На дисплее постоянно отображается выбранная программа. → Продолжительность процесса замеса отображается на дисплее в убывающей временной последовательности. → Дополнительно появляются символы  и .
	Автоматическая подача воды Через короткое время количество воды, определенное электроникой, автоматически подается в чашу для смешивания теста через выпускное отверстие для воды. → На дисплее отображается символ .
	Экструзия теста По окончании замеса прибор автоматически запускает процесс экструзии теста. → Во время экструзии теста на дисплее загорается двигающаяся полоса. → Дополнительно появляется символ .
	Вентиляция Вскоре после начала экструзии теста включается вентилятор. → На дисплее отображается символ .

	Эффективный выход теста Электроника распознает, осталось ли еще тесто в чаше для смешивания, и обеспечивает особенно высокий выход теста, повторяя процесс замешивания или экструзии. → Последние 10 секунд программы отображаются на дисплее в убывающей временной последовательности.
	Автоматическая остановка По окончании выполнения программы прибор автоматически прекращает работу. → Об этом свидетельствует трехкратный звуковой сигнал. → На дисплее отображается ----. → Дополнительно появляется символ . ПРИМЕЧАНИЕ: если в течение 2 минут не будет нажата никакая дополнительная кнопка, прибор вернется в рабочий режим. Если в течение следующих 2 минут больше не будет нажата никакая кнопка, прибор снова перейдет в режим ожидания.
	Выключение прибора Нажмите кнопку ВКЛ/РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ (ON/STANDY), чтобы переключить прибор в режим ожидания.
	→ На дисплее отображается мигающая буква b.

10. Использование полуавтоматических программ

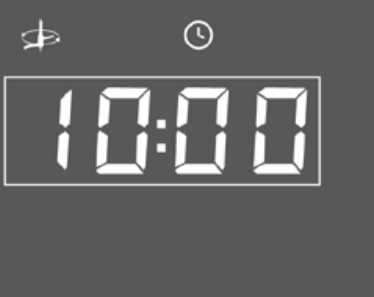
	ПРИМЕЧАНИЕ: пожалуйста, прежде чем начнете работать с полуавтоматическими программами, сначала выполните шаги с 1 по 8. Также заранее приготовьте жидкость для использования. После того, как Вы засыпали желаемое количество муки и закрыли крышку, нажмите кнопку М, чтобы выбрать одну из полуавтоматических программ.
---	--

	Вы можете переключаться между программами, нажимая эту кнопку несколько раз.
	→ Выбранная программа (например, M1) мигает на дисплее.
	→ Для начала работы выбранной программы нажмите на кнопку СТАРТ/СТОП (Start/Stop).
	Замес теста Выполнение автоматической программы начинается с замешивания теста, и на дисплее отображается рекомендуемое количество жидкости (например, 144 мл). → На дисплее постоянно отображается выбранная программа. → Загорается предложенное количество жидкости и символ мл. → Дополнительно появляются символы  и .
	Ручная подача воды - Медленно и равномерно налейте в чашу для смешивания рекомендованное количество жидкости. - За 2 минуты до завершения процесса замеса дисплей изменится, и оставшаяся продолжительность замеса будет показана в убывающей временной последовательности.

	Экструзия теста По окончании замеса прибор автоматически запускает процесс экструзии теста. → Во время экструзии теста на дисплее загорается двигающаяся полоса. → Дополнительно появляется символ .
	Вентиляция Вскоре после начала процесс экструзии теста включается вентилятор. → На дисплее отображается символ .
	Эффективный выход теста Электроника распознает, осталось ли еще тесто в чаше для смешивания, и обеспечивает особенно высокий выход теста, повторяя процесс замешивания или экструзии. → Последние 10 секунд программы отображаются на дисплее в убывающей временной последовательности.
	Автоматическая остановка По окончании программы прибор автоматически прекращает работу. → Об этом свидетельствует трехкратный звуковой сигнал. → На дисплее отображается ---. → Дополнительно появляется символ . ПРИМЕЧАНИЕ: если в течение 2 минут не будет нажата никакая дополнительная кнопка, прибор вернется в рабочий режим. Если в течение следующих 2 минут больше не будет нажата никакая кнопка, прибор снова перейдет в режим ожидания.
	Выключение прибора Нажмите кнопку ВКЛ/РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ (ON/STANDY), чтобы переключить прибор в режим ожидания.

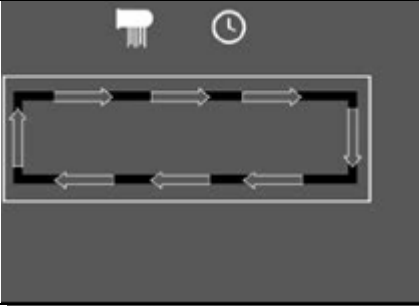
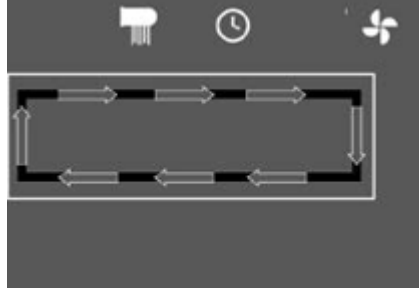
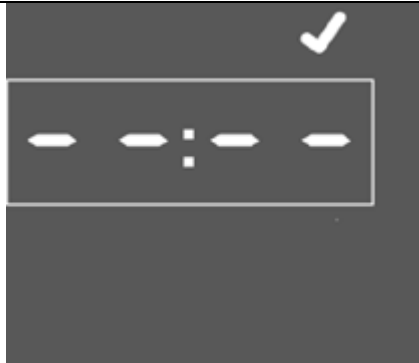
	→ На дисплее отображается мигающая буква b.
---	--

11. Ручной замес теста

	Вы можете выбрать функцию, нажав кнопку СМЕШИВАНИЕ (KNEADING). ПРИМЕЧАНИЕ: процесс можно остановить в любой момент, нажав кнопку СМЕШИВАНИЕ (KNEADING) еще раз.
	Прибор запускает процесс замешивания максимум на 10 минут. → Продолжительность процесса замеса отображается в убывающей временной последовательности. → Дополнительно появляются символы  и .
	Автоматическая остановка По окончании программы прибор автоматически прекращает работу. → Об этом свидетельствует трехкратный звуковой сигнал. → На дисплее отображается ---. → Дополнительно появляется символ . ПРИМЕЧАНИЕ: если в течение 2 минут не будет нажата никакая дополнительная кнопка, прибор вернется в рабочий режим. Если в течение следующих 2 минут больше не будет нажата никакая кнопка, прибор снова перейдет в режим ожидания.

12. Ручная экструзия теста

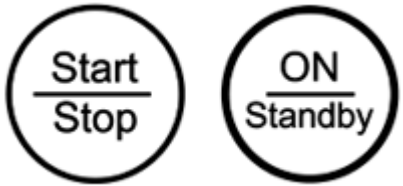
	Вы можете выбрать функцию, нажав кнопку ЭКСТРУЗИЯ (EXTRUSION). ПРИМЕЧАНИЕ: процесс можно остановить в любой момент, нажав кнопку ЭКСТРУЗИЯ (EXTRUSION) еще раз. кнопку еще раз.
---	--

	• Прибор начинает процесс экструзии теста. → Во время процесса экструзии теста на дисплее загорается двигающаяся полоса. → Дополнительно появляются символы  и .
	Вентиляция • Вскоре после начала процесс экструзии теста включается вентилятор. → На дисплее отображается символ .
	Автоматическая остановка • По окончании программы прибор автоматически прекращает работу. → Об этом свидетельствует трехкратный звуковой сигнал. → На дисплее отображается ---. → Дополнительно появляется символ . ПРИМЕЧАНИЕ: если в течение 2 минут не будет нажата никакая дополнительная кнопка, прибор вернется в рабочий режим. Если в течение следующих 2 минут больше не будет нажата никакая кнопка, прибор снова перейдет в режим ожидания.

13. Дополнительное добавление воды

	• Вы можете выбрать данную функцию, нажав кнопку ВОДА (WATER). • Насос запускается, и при каждом нажатии кнопки в чашу для смешивания добавляется дополнительно 5 мл воды. → Во время подачи воды на дисплее отображается символ . ПРИМЕЧАНИЕ: дополнительную подачу воды можно повторить несколько раз за 30 секунд до окончания замешивания. Но будьте осторожны, если жидкости будет слишком много, тесто станет слишком липким и его экструзия будет ограничена.
---	--

14. Преждевременное завершение работы программы

	Для того, чтобы преждевременно завершить выполнение программы или функции, нажмите кнопку СТАРТ/СТОП (Start/Stop) или ВКЛ/РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ (ON/STANDBY).
---	--

15. Выключение прибора на длительное время

	Для постоянного и безопасного выключения прибора вынимайте вилку из розетки после каждого использования.
---	--

Чистка и техническое обслуживание



ВНИМАНИЕ: опасность получения травмы!

- **Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой!**
- **Откидная игла чистящей щетки остроконечна, поэтому используйте ее с осторожностью!**



- **Никогда не погружайте базовый блок, кабель питания прибора и вилку в воду и не мойте их под проточной водой!**

ПРИМЕЧАНИЕ: неправильная и/или нерегулярная очистка прибора может привести к образованию плесени!

ПРИМЕЧАНИЕ: чашу для смешивания, а также ее крышку разрешается мыть в посудомоечной машине при низкой температуре и на верхней решетке для посуды. Тем не менее, мы рекомендуем очищать все другие детали прибора (такие как крюк для теста, шнек, колпачок,

вставки для форм макаронных изделий, держатель для вставок и пр.) вручную, поскольку поверхности могут быть изношены и повреждены агрессивными солями чистящих средств.

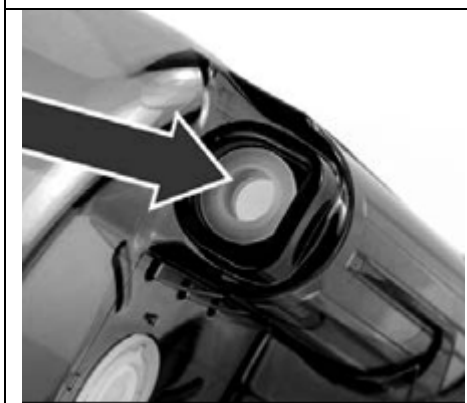
- Очищайте прибор и его детали сразу же после каждого использования для того, чтобы остатки пищи не присохли.
- Очищайте внешнюю часть базового блока влажной тканью и вытирайте затем насухо.
- Промывайте чашу для смешивания в горячей воде с добавлением средства для мытья посуды. При очистке убедитесь, что в выходном отверстии для воды нет остатков пищи. Используйте прилагаемую щеточку для очистки крупных загрязнений.
- Промывайте держатель для форм макаронных изделий в горячей воде с мягким моющим средством. Используйте прилагаемую чистящую щеточку для очистки крупных загрязнений, а для стойких остатков на вставках для макаронных изделий используйте откидную иглу чистящей щеточки.
- Очищайте все остальные детали в горячей воде с мягким моющим средством. Для очистки крупных загрязнений используйте прилагаемую щеточку для очистки.
- Перед повторной сборкой и повторным использованием прибора все детали должны быть полностью сухими.
- **Никогда не используйте для очистки прибора и его деталей абразивные материалы и растворители!**
- **Ни в коем случае не обрабатывайте прибор и его детали с помощью пароочистителя!**

Очистка прокладок:



С внутренней стороны дна чаши для смешивания имеется прокладка.

- Вы можете снять данную прокладку для очистки.
- Промойте ее в горячей воде с добавлением средства для мытья посуды и насухо вытрите.
- Снова установите прокладку на место.
- Убедитесь, что более толстая сторона прокладки находится внутри чаши для смешивания и что 4 кромки прокладки совпадают с выемками в отверстии чаши!



В задней части приемного отверстия шнека также имеется прокладка.

- Вы можете снять данную прокладку для очистки.
- Промойте ее в горячей воде с добавлением средства для мытья посуды и насухо вытрите.
- Снова установите прокладку на место.
- Убедитесь, что более толстая сторона прокладки находится внутри впускного отверстия шнека!

ПРИМЕЧАНИЕ: изношенные или поврежденные прокладки следует своевременно заменять для обеспечения правильной работы прибора.

Для замены прокладок обращайтесь в авторизованные сервисные центры. Прокладки являются быстроизнашивающимися деталями, поэтому гарантия на них не распространяется!

Устранение неисправностей

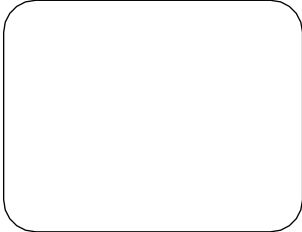
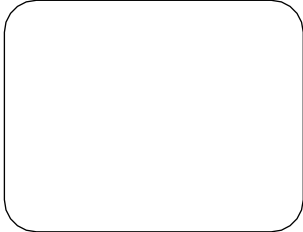
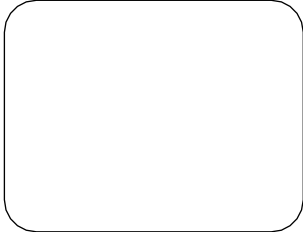
В случае появления ошибки обратитесь к данной ниже таблице для выяснения, сможете ли Вы устранить данную неисправность самостоятельно.

Если же это невозможно, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Большое спасибо!

Ошибка	Причина и способ устранения
E02	Крышка закрыта неправильно. о Самостоятельное решение проблемы: закройте крышку до щелчка.
E15	Проблемы с консистенцией теста для пасты: о Прибор пытается выдать тесто несколько раз подряд. Если это не удастся, может появиться код ошибки 15. После этого необходимо отключить прибор от сети питания и снова подключить через несколько секунд. Причиной появления кода ошибки E 15 обычно является слишком сухое тесто или заблокированное выходное отверстие. Решение данной проблемы может быть следующим: • Чтобы не тратить тесто впустую, лучше всего использовать функцию замеса (кнопка F) и добавить немного воды в тесто с помощью функции подачи воды (кнопка I). Через несколько минут замеса тесто должно получить нужную консистенцию. Когда она будет достигнута, выдавите тесто (кнопка G). • Проверьте, нет ли засоров на вставке формы или на шнеке и при необходимости удалите его.
E17	Неисправность весов. о Самостоятельное решение проблемы: невозможно. Выньте вилку из розетки и выключите прибор. о Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
E18	Неисправность насоса. о Самостоятельное решение проблемы: невозможно. Выньте вилку из розетки и выключите прибор. о Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

Советы для более эффективной работы

Основа хорошей домашней пасты - тесто. Чтобы тесто получилось идеальным, придерживайтесь рецепта и следуйте нашим советам.

		
Тесто слишком сухое. Рекомендуем добавить немного воды.	Идеальное тесто	Тесто слишком влажное. Рекомендуем добавить немного муки.

ОБЩЕЕ:

- Все ингредиенты должны быть комнатной температуры. Слишком холодные ингредиенты могут сделать тесто для макарон ломким.
- Чем свежее будет приготовленная паста, тем лучше ее вкус.
- Легкая бахрома или шероховатая поверхность лапши в дальнейшем улучшают впитывание соуса. 100% гладкая паста - показатель слишком большого количества воды в тесте.
- Высокое содержание белков и углеводов особенно полезно для муки грубого помола.
- Если тесто из непросеянной муки начинает сильно слипаться во время экструзии, в процессе работы можно добавить немного муки через отверстие для пополнения.
- Как правило, все вставки для форм макаронных изделий можно использовать для всех программ, но результат зависит от консистенции теста. Например, безглютеновое тесто всегда немного более хрупкое и поэтому не идеально для лазаньи.
- Безглютеновое тесто может быть очень мягким. Это приводит к низкой нагрузке на двигатель, что может привести к преждевременному завершению экструзии. Добавьте во время замешивания немного муки без глютена. Обычно достаточно 1 чайной ложки на 100 г муки. Лучшее время для добавления - после завершения автоматической подачи воды.

ТИПЫ МУКИ:

- В зависимости от производителя мука различается по качеству и тонкости помола, а также подвержена естественным особенностям производства. Это может повлиять на качество пасты.
- Для приготовления классической пасты лучше всего использовать муку из твердых сортов пшеницы типа 00. Этот вид муки очень мелкого помола и имеет высокое содержание глютена.
- Также возможно использование пшеничной муки типа 405 и 550 (по принятой в Германии классификации), а также муки грубого помола.
- В качестве альтернативы пшеничной муке также можно использовать муку из полбы, нута, каштанов, гречихи и т.п.
- В качестве заменителя муки для макаронных изделий без глютена Вы можете сами экспериментировать с различными смесями. Например, можно использовать такие варианты как рисовая мука, мука из тапиоки, картофельная и гречневая мука.

ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЯЙЦА ИЛИ НЕТ:

- Свежая яичная лапша: яйца увеличивают липкость теста для пасты, делая его более ароматным и плотным. Такое тесто особенно подходит для всех видов ленточной лапши (тальятелле, феттучини, паппарделле) и для пельменей с начинкой (равиоли и т. д.).

- Стандартное тесто для пасты готовится без использования яиц. Для получения хороших адгезионных свойств следует использовать муку из твердых сортов пшеницы (с высоким содержанием глютена) или смесь из твердых сортов пшеницы и пшеничной муки. Это тесто особенно подходит для спагетти, пенне, ригатони и т. д. Это связано с тем, что твердая пшеница обеспечивает хороший вкус лапши после приготовления (твердый на укус - al dente).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Важную роль играет соотношение сухих ингредиентов и жидкости. Если тесто крошится или слишком сильно прилипает, соотношение ингредиентов неправильное.
 - о Если тесто слишком влажное, добавьте еще немного муки.
 - о Если тесто слишком сухое и рассыпчатое, добавьте в него еще немного воды.

МЕСТО ХРАНЕНИЯ:

- Свежую пасту можно хранить в холодильнике до 3 дней.
- Для более длительного хранения макаронные изделия (без яиц) можно полностью высушить. Таким образом, они могут храниться герметично до года.
- Свежую яичную лапшу можно хранить в замороженном виде. Не размораживайте ее перед приготовлением, а помещайте прямо в горячую воду.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- Время приготовления свежих макаронных изделий очень короткое. Это всего от 2 до 4 минут. Используйте что-то среднее и изучайте ваши вкусовые предпочтения.
- Приготовление замороженной пасты всегда занимает немного больше времени.

Рецепты

Типы муки:

В Германии принято определять сорт муки по определенному номеру. Номер типа указывает на долю минералов (частей оболочки зерна) в мг на 100 г муки, что означает, что обычная стандартная универсальная мука - немецкий тип 405 - содержит очень мало минеральных питательных веществ/компонентов скорлупы, в то время как мука типа 1700 содержит их очень много.

Для приготовления пасты подходят следующие типы муки:

Тип 00 - специальная мука из твердых сортов пшеницы для макаронных изделий и пиццы.

Тип 405 - очень легкая пшеничная мука тонкого помола

Тип 550 - легкая универсальная пшеничная мука с очень хорошими связующими свойствами (глютен).

Цельнозерновая мука из разных видов зерен, таких как пшеница или пол

Размер порции:

200 г пасты на 2 порции

400 г пасты до 4 порций

600 г пасты до 6 порций

Рецепты для приготовления на автоматических программах А1-А6

Программа	Подходящий тип муки	Базовый рецепт	Вариации
A1	Тип 00	Взвесьте 400 г муки типа 00. Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A1.	Кокосовая лапша: Взвесьте 300 г муки типа 00 и 100 г кокосовой муки. Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A1.
A2	Тип 00 или 550	Взвесьте 400 г муки типа 00 или 550. Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A2.	Лапша из желтых подберезовиков: Взвесьте 390 г муки типа 00 или 550. Добавьте 2 ст. ложки мелко измельченных сушеных желтых подберезовиков. Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A2.
A3	Тип 405, смешанный с манной крупой твердых сортов пшеницы или с манной крупой из твердых сортов пшеницы итальянской марки Farina Di Grano Duro.	Взвесьте 200 г муки типа 405 и 200 г манной крупы из твердых сортов пшеницы двойного помола (или Farina Di Grano Duro). Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A3.	Лимонная или апельсиновая лапша: Взвесьте 200 г муки типа 405 и 200 г манной крупы из твердых сортов пшеницы двойного помола. Добавьте 2 ст. ложки лимонного или апельсинового масла, в зависимости от ваших предпочтений. Запустите программу A3.
A4	Манная крупа из твердых сортов пшеницы или альтернативно молотая итальянская манная мука из твердых сортов пшеницы Farina Di Grando Duro	Взвесьте 400 г манной крупы из твердых сортов пшеницы двойного помола (или Farina Di Grano Duro). Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A4.	Лапша с помидорами и чили: Взвесьте 400 г манной крупы твердых сортов пшеницы двойного помола. Смешайте 2 ст. ложки томатного пюре с ½ ч. ложки порошка чили и добавьте эту смесь в муку. Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A4.

A5	Цельнозерновая мука из полбы, смешанная с цельнозерновой пшеничной мукой	Взвесьте 200 г цельнозерновой муки из полбы и 200 г цельнозерновой пшеничной муки. Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A5.	Лепша с корицей: Взвесьте 200 г цельнозерновой муки из полбы и 200 г цельнозерновой пшеничной муки. Добавьте 2 ст. ложки корицы. Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A5.
A6	Безглютеновая белая универсальная мука (например, универсальная белая мука Seitz)	Взвесьте 400 г белой универсальной муки без глютена. Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A6.	Лепша с травами: Взвесьте 400 г белой универсальной муки без глютена. Добавьте 2 ст. ложки трав (на Ваш выбор). Жидкость добавляется автоматически. Запустите программу A6.

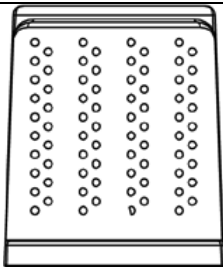
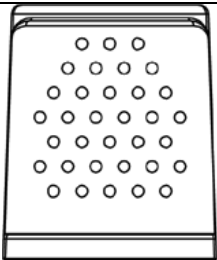
Рецепты для приготовления на полуавтоматических программах M1-M2

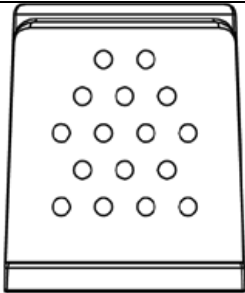
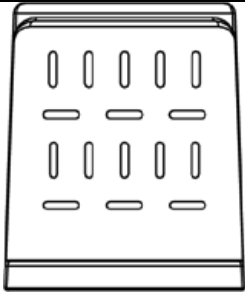
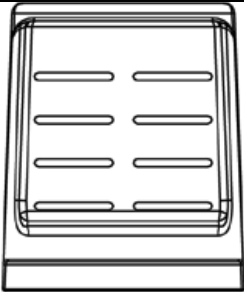
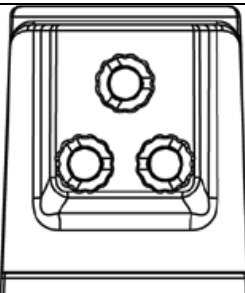
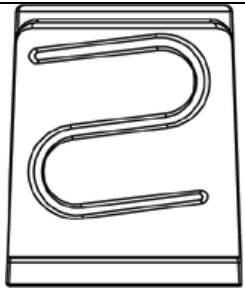
Программа	Подходящий тип муки	Базовый рецепт	Вариации
M1	Тип 00 или 550	Взвесьте 400 г пшеничной муки. Запустите программу M1. После запуска программы медленно залейте 150 мл жидкости через отверстие для пополнения.	Разноцветная яичная лепша: Взвесьте 400 г муки типа 00 или 550. Взбейте 2 яичных желтка (размер M или L) в мерную чашку, добавьте, например, свекольный или шпинатный сок и перемешайте. Запустите программу M1. После запуска программы медленно залейте жидкость через отверстие для пополнения.
M2	Цельнозерновая пшеничная мука	Взвесьте 400 г цельнозерновой муки. Запустите программу M2. После запуска программы медленно залейте 150 мл жидкости через отверстие для пополнения.	Яичная лепша из непросеянной муки: Взвесьте 400 г цельнозерновой муки. Взбейте 2 яичных желтка (размер M или L) в мерную чашку, залейте водой и перемешайте. Запустите программу M2. После запуска программы медленно залейте жидкость через отверстие для пополнения.

Рецепты для ручного приготовления (без глютена)

Ингредиенты	Ручные настройки	Полезные советы
Гречневая лапша без глютена: 180 г гречневой муки 120 г картофельного крахмала 30 г льняной муки 150 мл воды	Нажмите кнопку СМЕШИВАНИЕ (KNEADING) и дайте процессу поработать около 3-4 минут. Тем временем медленно налейте воду через отверстие для пополнения. Как только будет достигнута желаемая консистенция - тесто должно быть рассыпчатым - нажмите кнопку ЭКСТРУЗИЯ (EXTRUSION).	Лапша без глютена очень легко ломается, особенно когда она высыхает, а сохнет она быстро. Поэтому обратите внимание на следующие рекомендации: → Пасту без глютена следует готовить сразу после приготовления. → Варите ее слегка (не доводите до кипения!), поскольку безглютеновая лапша готовится быстрее. → После приготовления промойте ее чистой водой - паста по-прежнему содержит много крахмала. → Позвольте пасте без глютена разойтись по порционным гнездам во время экструдирования. → Если тесто слишком липкое, постепенно добавляйте шелуху псиллиума (примерно 1 ч. ложку на 400 г теста).
Соевая лапша без глютена: 80 г соевой муки 210 г гречневой муки 180 мл воды 1 ст. ложка шелухи псиллиума		
Рисовая лапша без глютена: 350 г легкой рисовой муки 130 г крахмала из тапиоки 230 мл воды 1 ст. ложка шелухи псиллиума		

Правильный соус для пасты: какой он?

		Тонкие спагетти (Ø около 0,6 мм), спагетти (Ø около 1,5 мм) Длинную и тонкую лапшу лучше всего подавать с легкими томатными соусами или с чесноком и оливковым маслом. Они идеально подходят к пасте. Вы можете дополнить эти соусы свежей зеленью, спелыми ароматными помидорами (нарезанными кубиками) и хрустящей жареной панчеттой (беконом).
---	---	--

		Толстые спагетти, ленточная лапша (примерно 5,5 мм), широкая ленточная лапша (примерно 11,5 мм) Эти типы лучше всего подходят для очень жирных соусов к мясу или очень сытных сливочных соусов. Тонкую ленточную лапшу также часто подают с морепродуктами. В целом можно сказать: чем шире лапша, тем насыщеннее должен быть соус. Форму для толстых спагетти также можно использовать для приготовления азиатской лапши удон.
		
		Маккарони, пенне (Ø около 7,5 мм) Рифленая паста еще лучше впитывает соус. Поэтому они настоятельно рекомендуются для приготовления густых овощных соусов и рагу. Пенне также отлично подходят для запеканок и салатов из пасты.
		Листы для лазаньи (около 11 см) Листы служат основой для приготовления лазаньи и для наполненных пастами кармашков, таких как тортеллини, равиоли, капеллетти. Когда дело касается начинки, творчеству нет предела. Заполненные кармашки из пасты обычно подают с небольшим количеством сливочного или хорошего оливкового масла и свежей зеленью. Либо натрите на терке пармезан или сыр пекорино.

ПРИМЕЧАНИЕ: всегда держите немного воды оставшейся от приготовления пасты для приготовления соуса. Этот ингредиент придает соусу кремообразную консистенцию. Лучше всего смешать пасту с соусом сразу после приготовления.

Запасные части и аксессуары

Вам нужна запчасть или аксессуар?

На нашем веб-сайте www.rommelsbacher.de мы перечислили наиболее распространенные запасные части, которые Вы можете обменять самостоятельно, а также аксессуары для удобного онлайн-заказа.

Если нужная деталь отсутствует в списке, обратитесь в нашу службу поддержки клиентов. Контактная информация представлена ниже.

Сервис и гарантия (действует только внутри Германии)

Компания ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH предоставляет потребителям гарантию качества на приборы, приобретенные в Германии, сроком на 2 года с даты покупки. Гарантийный срок не продлевается и не возобновляется при последующей перепродаже, ремонте или замене прибора. Чтобы воспользоваться гарантией, сначала свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов, чтобы уточнить дальнейший порядок действий. В подавляющем большинстве случаев проблема решается даже после общения с нашей службой поддержки клиентов!

КАК ДЕЙСТВОВАТЬ В СЛУЧАЕ НЕОБХОДИМОСТИ ОБРАЩЕНИЯ В СЕРВИСНУЮ СЛУЖБУ:

1. Пожалуйста, свяжитесь с нашей службой поддержки клиентов по телефону 09851/5758 5732, по электронной почте: service@rommelsbacher.de или WhatsApp 09851 5758 0 и опишите обнаруженный дефект. Наша служба поддержки клиентов найдет с вами решение и обсудит дальнейшие действия.
2. Если прибор действительно требует ремонта, отправьте его по указанному ниже адресу вместе с документом, подтверждающим факт покупки, и с письменным описанием неисправности. Производство ремонта без письменного описания неисправности невозможно!
В случае отсутствия документа, подтверждающего факт покупки, ремонт прибора будет выполнен за отдельную плату без дополнительных запросов.
При отправке прибора убедитесь, что он упакован для безопасной транспортировки и что почтовые расходы полностью оплачены, поскольку мы не несем ответственности за приборы, которые не были застрахованы или были повреждены при транспортировке. Псылки, отправленные без оплаты, автоматически возвращаются отправителю за его счет.
В случае подтверждения наступления гарантийного случая мы берем на себя оплату почтовых расходов и, по согласованию сторон, отправляем Вам транспортную этикетку для бесплатного возврата.
3. Гарантия ограничивается, по усмотрению компании ROMMELSBACHER, устранением дефектов либо поставкой заменой неисправного прибора на изделие, не имеющее дефектов. Дальнейшие претензии исключаются.
4. Гарантия истекает в случае коммерческого использования прибора, в случаях, если дефект прибора вызван неправильным или неправомерным обращением с ним, применением силы, попытками несанкционированного ремонта и/или другими повреждениями после покупки, а также повреждениями, возникшим вследствие нормального износа.

ROMMELSBACHER ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Deutschland

Тел. 09851/57 58 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
Веб-сайт: www.rommelsbacher.de

R2008