



# ROMMELSBACHER

## Anwendungshinweise für Nudelformeinsätze

Um die neuen Nudelformeinsätze optimal nutzen zu können, möchten wir Ihnen an dieser Stelle ein paar praktische Hinweise geben:



- Durch die veränderten Formen der Einsätze gestaltet sich der Druck für die Ausgabe des Teiges etwas anders als bei den Standard-Einsätzen. Daher kann die Empfehlung bzw. Nutzung der Automatik-Programme nicht den gewünschten Erfolg bringen. Nutzen Sie in diesem Falle ein anderes Programm, um ein besseres Ergebnis zu erzielen.
- Bei der Nutzung von Vollkornmehlen ist zusätzlich eine Wasserzugabe ca. zur Halbzeit des Knetvorgangs empfehlenswert. Pro 200g Mehl genügt meist die einmalige Betätigung der **WASSER**-Taste.
- Bei M1 und M2 ist ein Mischverhältnis von 1:1 zwischen Voll-Ei und Wasser empfehlenswert.
- Für glutenfreie Mehle und Mehlmischungen kann die Zugabe von Mehl während des automatischen Wassereinspritzens nötig sein – durchaus ein bis zwei gehäufte Teelöffel pro 100g können sinnvoll sein.
- Fusilli und Gemelli müssen nach dem Auspressen manuell eingedreht (gerollt) werden. Um die Nudelform zu erhalten, ist das Trocknen der Nudeln nötig.
- Anfänglich auftretende Fransen an den Nudeln sind normal. Wir empfehlen die fransigen Nudeln einfach abzuschneiden und den Teig wieder über die Einfüllöffnung dem Knetbehälter zuzuführen.
- Glutenfreie Teige Nudeln sind immer etwas brüchiger als normaler Teig, da das Klebe-Eiweiß Gluten fehlt. Durch zu starke Bewegung im Kochwasser erhöht sich die Bruch-Gefahr der Nudeln.
- Für weitere Informationen steht Ihnen unsere Service-Abteilung gerne zur Verfügung.

### 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)



# ROMMELSBACHER

## Instructions for use of pasta mould inserts

In order to make optimum use of the new pasta mould inserts, we would like to give you a few practical tips:



- Due to the different shapes of the pasta form inserts, the pressure for dispensing the dough is slightly different to the standard stencils. Therefore, the recommendation or use of the automatic programmes may not produce the desired results. In this case, use a different programme to achieve a better result.
- When using wholemeal flours, it is also advisable to add some water approximately halfway through the kneading process. It is usually sufficient to press the **WATER** button once for every 200g of flour.
- For M1 and M2, a mixing ratio of 1:1 between whole egg and water is recommended.
- For gluten-free flours and flour mixtures, it may be necessary to add some flour during the automatic water supply - one to two heaped teaspoons per 100g may be useful.
- Fusilli and Gemelli must be turned in manually after pressing. It is necessary to dry the pasta to maintain its shape.
- Initially appearing fringes on the pasta are normal. We recommend simply cutting off the frayed noodles and filling the dough back into the kneading container via the refilling hole.
- Gluten-free dough pasta is always slightly more brittle than normal dough, as the gluten protein is missing. Excessive agitation in the cooking water increases the risk of the pasta breaking.
- Our service department will be happy to provide you with further information.