



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

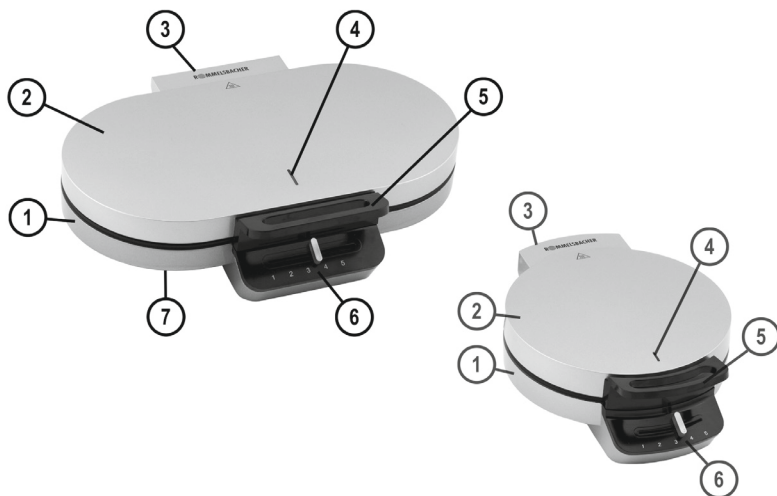


WA 750 & WA 1200 Family

Waffel Automaten

Waffle makers

Produktbeschreibung - Product description



	D	GB
1	Gehäuse-Unterteil	casing base
2	Gehäuse-Oberteil	casing upper part
3	Flexibles Scharnier	flexible hinge
4	Backampel Kontrolllampe „rot“ = Heizen Kontrolllampe „grün“ = Fertig	baking lights: pilot lamp "red" = heating pilot lamp "green" = ready
5	Wärmeisolierter Handgriff	heat insulated handle
6	Schieberegler für Temperatureinstellung 1 = kurze Backzeit (helle, weiche Waffeln) 5 = lange Backzeit (dunkle, knusprige Waffeln)	slider for temperature setting 1 = short baking time (light, soft waffles) 5 = long baking time (dark, crispy waffles)
7	WA 1200: Kabelaufwicklung an der Unterseite des Gerätes	WA 1200: cord take-up at the appliance's underside

Einleitung



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Backen von Waffeln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten

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

	WA 750	WA 1200
Nennspannung:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	750 W	1200 W
Schutzklasse:	I	I

Verpackungsmaterial

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



In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Für Ihre Sicherheit



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern oder nutzen Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch

unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

Gehäuse-Oberflächen, Backplatten und sonstige Zubehörteile werden während des Betriebs heiß.

Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:

- Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Die Backplatten in Betrieb nie mit Alufolie abdecken!
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Zur Reinigung und zum Transport muss das Gerät erst vollständig abgekühlt sein!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - Der Raum über dem Gerät muss frei sein. Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 20 cm, um Schäden durch Hitze bzw. Dampf zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
 - Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.

Vor dem ersten Gebrauch

- Wir empfehlen Ihnen, die beiden antihafbeschichteten Backplatten mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
- Vor dem ersten Backvorgang fetten Sie die beiden Backplatten bitte leicht ein (Öl oder Butter).
- Zum Schutz der Beschichtung keine spitzen oder scharfen Gegenstände verwenden.
- Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden leichten, unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung.
- **Wichtig!** Die beschichteten Backplatten sind kratzempfindlich. Hantieren Sie deshalb nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen auf den Backplatten. Beachten Sie hierzu auch die Reinigungshinweise.

So bedienen Sie Ihr Gerät



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Gehäuse-Oberflächen, Backplatten und sonstige Zubehöerteile werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

1. Gerät aufheizen

- Zum Einschalten den Netzstecker in eine Steckdose stecken. Das Gerät heizt auf und die rote Kontrolllampe der Backampel leuchtet.
- Gerät öffnen und beide Backflächen mit einem Pinsel leicht einfetten. Die Backflächen sind antihafbeschichtet und müssen jeweils nur vor dem ersten Backvorgang eingefettet werden; danach normalerweise nicht mehr. Gerät schließen.
- Schieben Sie den Temperaturregler auf die mittlere Position. Sobald die vorgegebene Temperatur erreicht ist, wechselt die Backampel von rot auf grün. Das Gerät ist backbereit.

2. Teig einfüllen

- Gerät öffnen.
- Geben Sie nun etwas Teig in die Mitte der unteren Backplatte. Achten Sie darauf, die Teigmenge richtig zu dosieren.
Bitte beachten: Wird zu viel Teig eingefüllt, läuft dieser über und verschmutzt das Gerät.
- Schließen Sie das Gerät mit leichtem Druck auf den Griff.

3. Waffeln backen

- Wenige Sekunden nachdem der Teig eingefüllt wurde, wechselt die Backampel auf Rot. Der Backvorgang beginnt.
Mit dem stufenlos einstellbaren Temperaturregler können Sie den Bräunungsgrad bestimmen. Bei niedriger Einstellung erzielen Sie hellere, bei höherer Einstellung dunklere Waffeln.
Hinweis: Nehmen Sie die Backergebnisse der Backampel als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie mittels der variablen Einstellmöglichkeit der Temperatur den von Ihnen bevorzugten Bräunungsgrad gefunden haben.
- Wenn der Backvorgang beendet ist, wechselt die Backampel wieder auf Grün. Gleichzeitig wird die Beheizung unterbrochen. Der Backvorgang ist beendet.
- Sofort nach Entnahme der Waffel kann das Gerät wieder mit Teig befüllt werden. Achten Sie darauf, dass vor dem erneuten Befüllen die Backampel grün aufleuchtet.

4. Gerät ausschalten

- **Nach dem Backen immer den Netzstecker ziehen!**
- Erst jetzt ist das Gerät ausgeschaltet und heizt nicht mehr.

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen
und das Gerät abkühlen lassen!



- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann!
- Säubern Sie das Gerät niemals mit oder unter Wasser.
- Am besten reinigen Sie die noch warmen Backflächen mit einer weichen Bürste oder einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie niemals spitze Gegenstände, da diese die Antihafbeschichtung beschädigen.
- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Anschließend mit einem trocknen Tuch nachreiben.
- **Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Scheuerpads, Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!**
- **Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.**

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Die Grundrezepte sind beliebig nach Geschmack und Fantasie mit verschiedenen Zutaten zu variieren. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Waffeln sind ein Leckerbissen für alle Anlässe – Geburtstag, Kinderfest, Tee- oder Kaffeenachmittag, zu Bier oder Wein. Viel Spaß beim Ausprobieren und Guten Appetit!

Süße Waffeln (siehe Rezepte Nr. 1 – 9)

Bei der Geschmacksrichtung können Sie z. B. eine Prise Salz, gemahlene Nelken, gehackte oder geriebene Nüsse und Mandeln dazugeben, oder auch Rosinen, sehr feine Apfelstückchen, Zimt, Kardamom, Anis, Ingwerpulver, Koriander, abgeriebene Zitronenschale bzw. Zitronensaft usw.

Mit einem Schuss Alkohol verfeinern Sie jede Waffel. Besonders eignen sich dazu Arrak, Rum und Kirschwasser. Servieren Sie die Waffeln mit Puderzucker oder mit Zucker und Zimt bestreut.

Köstlich dazu sind Erdbeeren mit Schlagsahne, heiße Himbeeren oder Sauerkirschen, Johannisbeeren, Apfelmus, Apfelkompott usw.

Pikante Waffeln (siehe Rezepte 10 – 11)

Bei der pikanten Geschmacksrichtung können Sie folgende Gewürze und Zutaten (stets gut zerkleinert) dazugeben: Schinken, roh oder gekocht, Salami, Mandeln, Nüsse, Äpfel, Zwiebeln, Gurken, Paprikaschoten, Sardellenfilets, Oliven, Kapern, Lachs, Muscheln, Artischockenböden, Champignons, geriebener Käse (Schweizer, Italiener, milder Holländer), Krabben, frische Tomaten, halbiert und in sehr dünne Scheiben geschnitten. Würzen Sie mit Pfeffer, Salz, Paprika, Oregano, fertiger Pizzawürzmischung, Senf, Tomatenmark, Kümmel, Knoblauch usw.

Als Beilage eignen sich z.B. verschiedene Salate, pikant gewürzter Hüttenkäse oder Quark.

1. Haushaltswaffeln (knusprig, süß)

Zutaten:

125 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 3 Eier, 1 Esslöffel Rum, 125 g Mehl, 125 g feine Speisestärke, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, gut 1/8 l Milch

Zubereitung:

Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, anschließend Eier, Rum, und das gesiebte Mehl zusammen mit der feinen Speisestärke und dem Backpulver zugeben. Den Teig mit Milch verdünnen, bis er dickflüssig vom Löffel geht. Für ca. 10 Waffelringe

2. Schwäbische Feinwaffeln

Zutaten:

125 g Margarine oder Butter, 30 g Zucker, 100 g Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Esslöffel Sahne

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen (1 Esslöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Butter / Margarine schaumig rühren, dabei Eigelbe, Zucker und Vanillezucker nach und nach zufügen. Abwechseln das gesiebte Mehl und die Sahne untermengen. Zum Schluss den steifen Eischnee unterziehen. Für ca. 8 Waffelringe

3. Apfelwaffeln

Zutaten:

250 g Margarine oder Butter, 75 g Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, gut 1/8 l Milch lauwarm, 300 g Apfel, geschält und fein würfelig geschnitten, 50 g Mandeln oder Nüsse, gerieben, 1/2 Teelöffel Zimt, 1 Esslöffel Rum

Zubereitung:

Die klein gewürfelten Äpfel mit Zimt, Zucker, Rum und den gemahlten Nüssen vermischen und etwas durchziehen lassen. Butter / Margarine schaumig rühren und geriebene Zitronenschale sowie die Eier dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit lauwarmen Milch einrühren. Das Apfel-Nuss Gemisch vorsichtig unter den Teig heben. Die fertigen Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren. Für ca. 8 Waffelringe

4. Mandelwaffeln

Zutaten:

200 g Margarine oder Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 125 g geschälte, fein geriebene Mandeln, 350 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, gut 1/8 l Milch, lauwarm, 2 Esslöffel Rum

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen (1 Esslöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann die zerlassene Butter / Margarine langsam dazu geben. Das gesiebte, mit Backpulver vermischte Mehl und die Milch abwechselnd dazu rühren. Zuletzt die Mandeln und den Eischnee unterziehen.

Diese Waffeln sollten möglichst 1 Tag lang in einem gut verschlossenen Behälter (Blechdose) aufbewahrt werden, damit sich der Mandelgeschmack voll entfalten kann. Für ca. 10 Waffelringe

5. Quarkwaffeln

Zutaten:

100 g Butter, 125 g Quark, abgetropft, 40 g Zucker, abgeriebene Schale einer ½ Zitrone, 150 g Mehl, knapp ¼ l Milch, 4 Eier

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen (1 Esslöffel des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben). Eigelbe und Zucker schaumig rühren, Quark, Butter und abgeriebene Zitronenschale dazu geben. Mehl und Milch (lauwarm) abwechselnd dazu rühren. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Für ca. 12 Waffelringe

6. Sandwaffeln

Zutaten:

250 g Margarine oder Butter, 150 g Mehl und 100 g feine Speisestärke, 4 Eier, 150–200 g Zucker, 1 kleines Glas Schwarzwälder Kirschwasser oder Weinbrand, je nach Geschmack Anis, Zitrone, Ingwerpulver oder Koriander

Zubereitung:

Margarine oder Butter erwärmen, jedoch nur weich und nicht heiß werden lassen. Zucker und Eier schaumig schlagen und das zerlassene Fett langsam dazu rühren. Durch ein feines Sieb nach und nach das mit der feinen Speisestärke vermischte Mehl dazugeben. Zuletzt Schwarzwälder Kirschwasser oder Weinbrand einrühren. Mit Puderzucker bestreuen. Für ca. 8 Waffelringe

7. Sahnewaffeln

Zutaten:

½ l süße Sahne, 8 Eier, eine Prise Salz, 125 g Butter, 200 g Mehl, abgeriebene Schale einer ½ Zitrone

Zubereitung:

wie schwäbische Feinwaffeln (2.)

Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren. Für ca. 20 Waffelringe

8. Hefewaffeln

Zutaten:

150 g Butter, 75 g Zucker, 4 Eier, 1 Prise Salz, geriebene Schale einer Zitrone, 375 g Mehl, 25 g Hefe, 1/8 l saure Sahne

Zubereitung:

Hefe, ca. 75 ccm lauwarmes Wasser, 1 Esslöffel Mehl und etwas Zucker zu einem Brei anrühren und aufgehen lassen. Alle Zutaten zu einem leichten Hefeteig verarbeiten und wieder gehen lassen. Daraus Waffeln backen, die man heiß und mit Zucker und Zimt bestreut serviert. Für ca. 14 Waffelringe

9. Grießwaffeln – unser besonderer Tipp

Zutaten:

150 g weiche Margarine oder Butter, 100 g Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone, 5 Eier, 185 g Grieß, 1 TL Backpulver, 1 gehäufte EL feine Speisestärke, 300 ml Sahne, 1 TL Zitronensaft

Kompott: 500 g Erdbeeren, 5 EL Erdbeerkonfitüre, 3 EL Orangensaft, 1 cl Kirschwasser, Puderzucker

Zubereitung:

Butter bzw. Margarine mit Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach zugeben. Grieß, Backpulver und feine Speisestärke mischen und mit der Sahne zur Butter-Ei-Mischung geben. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen, dann vorsichtig unter den Waffelteig heben. Für das Kompott die Erdbeeren vorbereiten und in Stücke schneiden. Erdbeerkonfitüre mit Orangensaft und Kirschwasser glatt rühren, dann die Erdbeerstücke zugeben. Waffeln mit Puderzucker bestreuen. Kompott dazu servieren. Für ca. 12 Waffelringe

10. Pizzawaffeln

Zutaten:

125 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 150 g Mehl, ½ Teelöffel Backpulver, knapp 1/8 l lauwarmes Wasser, 100 g gekochter Schinken in feine Streifen geschnitten, 2 Äpfel fein gewürfelt, 50g Wal- oder Haselnusskerne fein gerieben, 1 Esslöffel Tomatenmark, Pfeffer, Salz, 2 Esslöffel fertige Pizzawürzmischung

Zubereitung:

Die Butter bzw. Margarine schaumig rühren, nacheinander die Eier hinzufügen. Dann abwechselnd das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl sowie das lauwarme Wasser unterrühren. Schinken, Äpfel und Nüsse hinzufügen und mit Tomatenmark, Pfeffer, Salz und Pizzawürzmischung würzen.

Den Teig sofort backen.

Abwandlung mit beliebigen Zutaten möglich, z. B. Champignons und Käse, Oliven, Gurken, etc. Für ca. 10 Waffelringe

11. Schinkenwaffeln

Zutaten:

150 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 250 g Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, knapp 1/8 l lauwarmes Wasser, 125 g gewürfelte rohen Schinken, 1-2 Gewürzgurken fein geschnitten, 2-3 Sardellenfilets zerpfückt, 1 Zwiebel gewürfelt, Salz, Paprika, 1 Prise Zucker, Pfeffer nach Belieben, Oregano, 1 Teelöffel Zitronensaft

Zubereitung:

wie Pizzawaffeln (10.)

Abwandlung: mit Kapern, Oliven, Salami. Für ca. 8 Waffelringe

Introduction



We are happy that you have decided in favour of a Rommelsbacher appliance and thank you very much for your confidence. The simple handling and the tasty baking results will certainly also attract you. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use

The appliance is designed for preparing waffles. Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for non-stop operation or commercial use.

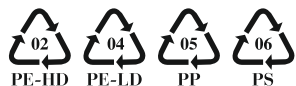
Technical data

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

	WA 750	WA 1200
Nominal voltage:	220-240 V~ 50/60 Hz	220-240 V~ 50/60 Hz
Nominal power:	750 W	1200 W
Protection class:	I	I

Packing material

Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.



In the examples for the plastic marking:
PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

For your safety



Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the instructions and safety advices may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.

- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store or operate the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

Casing, baking plates and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- For protection reasons we recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery made from wood or plastic!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the baking plates with aluminium foil during use!
- Do not transport the appliance when hot. Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
 - Place it beyond children's reach.
 - The space above the appliance should be free. Leave a ventilation distance of at least 20 cm to all sides to avoid damage by heat or vapour and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
 - Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

Prior to initial use

- We recommend wiping the two non-stick baking plates with a damp cloth.
- Prior to the initial baking process, grease both baking plates slightly (oil or butter).
- For the protection of the coating, do not use any sharp objects.
- Please do not be bothered by the slight formation of harmless smoke for a short time.
- **Important!** The coated baking plates are susceptible to scratches. Therefore, do not handle with pointed objects on the baking plate. Also observe the cleaning advices in this respect.

How to operate your appliance



WARNING: Hazard of injury and burns!

Casing, baking plates and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

1. Heating up

- Connect the appliance to an outlet with alternating current. The appliance is heating up now. The red pilot lamp of the baking lights glows.
- Open the appliance and grease both baking surfaces slightly with a brush. As the baking surfaces are non-stick coated they must only be greased at every first baking process, it is normally not necessary for further applications. Close the appliance.
- Push the temperature regulator to medium position. As soon as the specified temperature is reached, the baking light changes from red to green. The appliance is ready for baking.

2. Filling in the dough

- Now, put some dough in the middle of the lower baking plate. Make sure to take the right dough quantity. If too much dough is filled in, it will run over and soil the appliance.
- Close the appliance by slight pressure on the handle.

3. Baking

- A few seconds after you filled in the dough, the baking light will change to red. The baking process starts. By means of the infinitely variable temperature regulator you can choose the level of browning. At a lower setting you get lighter waffles and at a higher setting you get darker ones. In between there are stepless all desired levels of browning.
- When the baking process is finished, the baking light changes to green again. Simultaneously, the heating is interrupted. The baking process is finished.
- After you have taken out the waffle, the appliance can be filled with dough again as soon as the baking lights shine green.

4. Switching off

- **Always pull the mains plug after baking!**
- Only now the appliance is switched off and does not heat any more.

Cleaning and maintenance



ATTENTION: Hazard of injury and burns! Before cleaning, always unplug the appliance and let all parts cool down.



- Never immerse the appliance in water and make sure no steam or water may infiltrate the underside!
- Never clean the appliance with or under water.
- Clean the still warm baking surfaces with a soft brush or a damp cloth the best.
- Never use pointed objects. They would scratch the non-stick coating.
- After the appliance has cooled down, wipe the casing with a damp, soft cloth. Rub it with a dry cloth afterwards.
- **On no account must you use steel wool, scrubbing pads, abrasives, solvents or oven cleaners!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning!**

Have a lot of fun when baking and enjoying!

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95 % aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

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

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**

2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.

Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.

Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.

ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
E-mail: service@rommelsbacher.de
Internet: www.rommelsbacher.de



Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.