



ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

- D** Bedienungsanleitung
- GB** Instruction manual



WA 1000/E

D BEDIENUNGSANLEITUNG

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Einleitung	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	3
Technische Daten	3
 Für Ihre Sicherheit	 3
Wichtige Hinweise	4
 Vor der ersten Gebrauch	 4
 So bedienen Sie Ihr Gerät	
1. Aufheizen	4
2. Teig einfüllen	5
3. Backen	5
 Reinigung und Pflege	 5
 Rezepte	 6
 GB Instruction manual	 9
 Service, Garantie und Entsorgung	 12

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Rommelsbacher Gerät entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache Bedienung, die superleichte Reinigung und die leckeren Backergebnisse 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 zur Zubereitung von Lebensmitteln 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

Nennspannung:	230 V ~ 50 Hz
Nennaufnahme:	1000 W
Durchmesser Backfläche:	18 cm
Maße Gerät:	24 x 25 x 9 cm
Gewicht:	1,7 kg

Für Ihre Sicherheit

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

- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Verpackungsmaterial und Gerät allein. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial und Lebensgefahr durch Verbrennungen. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
- Kinder oder 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.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker. Lassen Sie die Netzleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche herunterhängen, damit das Gerät nicht versehentlich heruntergezogen werden kann.
- Die Anschlussleitung, auch die benachbarter Elektrogeräte, darf keine heißen Geräteteile berühren.
- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Fläche und betreiben Sie es nicht in der Nähe von anderen Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.). Der Raum über dem Gerät muss frei sein, der Wandabstand muss auf allen Seiten mindestens 20 cm betragen. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Beim Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind. Beachten Sie die Verbrennungsgefahr beim Berühren des Gerätes.

- Stellen Sie das Gerät auf eine wärmeunempfindliche Unterlage (keine lackierten Tische, keine Tischdecken). Andernfalls drohen Beschädigungen des Gerätes und / oder der Möbelstücke.
- Betreiben Sie das Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirsystem.
- Überprüfen Sie die Netzleitung regelmäßig auf Beschädigungen und Alterungen. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigter Netzleitung oder beschädigtem Netzstecker. **Vorsicht!** Beschädigte Netzleitungen bedeuten Lebensgefahr durch elektrischen Schlag. Lassen Sie Geräte, die nicht einwandfrei funktionieren oder beschädigt wurden, sofort und ausschließlich vom Kundendienst untersuchen und reparieren.
- Zweckentfremden Sie die Netzleitung nicht, um den Stecker am Kabel aus der Steckdose zu ziehen. Halten Sie die Netzleitung fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Beschädigte oder verwickelte Netzleitungen erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Ablage und transportieren Sie es nicht im heißen Zustand.
- Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser. Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder die Netzleitung 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.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien geeignet.

Wichtige Hinweise

- Tauchen Sie Gerät, Kabel und Stecker nicht ins Wasser.
- Die beschichteten Backplatten sind kratzempfindlich. Hantieren Sie deshalb nicht mit scharfen oder spitzen Gegenständen auf den Backplatten. Beachten Sie hierzu auch die Reinigungshinweise.

Vor dem ersten Gebrauch

Wir empfehlen Ihnen, die beiden antihaftbeschichteten 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.

So bedienen Sie Ihr Gerät

1. Aufheizen

Gerät an eine Steckdose mit Wechselstrom anschließen. Das Gerät ist jetzt eingeschaltet. Die rote Kontrolllampe der Backampel leuchtet auf.

Gerät öffnen und beide Backflächen mit einem Pinsel leicht einfetten. Da die Backflächen antihaftbeschichtet sind, müssen Sie diese jeweils nur vor dem ersten Backvorgang einfetten, danach normalerweise nicht mehr. Gerät schließen.

Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die mittlere Position. Sobald die vorgegebene Temperatur erreicht ist, wechselt die Backampel von rot auf grün. Das Gerät ist backbereit.

2. Teig einfüllen

Geben Sie nun den Teig in die Mitte der unteren Backplatte. Achten Sie darauf, die Teigmenge richtig zu dosieren. Wird zuviel Teig eingefüllt, läuft er über und verschmutzt das Gerät.

Schließen Sie das Gerät mit leichtem Druck auf den Griff. Halten Sie den Deckel gedrückt und warten Sie, bis der meiste Dampf entwichen ist. So wird die Waffel gleichmäßig gebräunt.

3. Backen

Wenige Sekunden nachdem Sie den Teig eingefüllt haben, 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. Dazwischen liegen stufenlos alle gewünschten Bräunungsgrade.

Wenn der Backvorgang beendet ist, wechselt die Backampel wieder auf grün. Gleichzeitig wird die Beheizung unterbrochen. Der Backvorgang ist beendet.

Sobald Sie die Waffel herausgenommen haben, kann das Gerät sofort wieder mit Teig befüllt werden.

Nach dem Backen den Netzstecker ziehen. Erst jetzt ist das Gerät ausgeschaltet.



Vorsicht! Verbrennungsgefahr! Achten Sie darauf, keine heißen Geräteteile zu berühren.

Reinigung und Pflege

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. Sie würden die Antihafbeschichtung zerkratzen.

Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Scheuerpads, Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!

Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Anschließend mit einem trocknen Tuch nachreiben.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Backen und Genießen!

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 eigenen 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, Cayennepfeffer, 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 gemahlene 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 lauwarmer 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 1/2 Zitrone, 150 g Mehl, knapp 1/4 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 Puckerzucker bestreuen. Für ca. 8 Waffelringe

7. Sahnwaffeln

Zutaten:

1/2 l süße Sahne, 8 Eier, eine Prise Salz, 125 g Butter, 200 g Mehl, abgeriebene Schale einer 1/2 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 gehäufter 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 Puckerzucker bestreuen. Kompott dazu servieren. Für ca. 12 Waffelringe

10. Pizzawaffeln

Zutaten:

125 g Butter oder Margarine, 4 Eier, 150 g Mehl, 1/2 Teelöffel Backpulver, knapp 1/8 l lauwarmes Wasser, 100 g gekochter Schinken in feine Streifen geschnitten, 2 Äpfel fein gewürfelt, 50 g 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 gewürfelten 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

Contents

	Page
Introduction	9
Intended use	9
Technical data	9
For your safety	10
Important notes	10
Prior to initial use	11
How to operate your appliance	11
1. Heating up	11
2. Pouring in the dough	11
3. Baking	11
Cleaning and maintenance	11

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, the super easy cleaning and the tasty baking results will certainly also fascinate 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

Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components immediately after unpacking.


Technical data:

Nominal voltage:	230 V ~ 50 Hz
Nominal power:	1000 W
Diameter baking surface:	18 cm
Dimensions appliance:	24 x 25 x 9 cm
Weight:	1.7 kg

For your safety

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

- Never leave children unsupervised with the packing material and the product. There is the hazard of choking by packing material and the hazard of life by burns. Children often underrate the risks. Always keep children away from the product.
- Do not operate the appliance in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Children 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.
- Children must be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Pull the mains plug after each use. Never let the cord hang down over the edge of the work surface so that the appliance cannot be pulled down accidentally.
- The power cord, as well as those of other neighbouring electrical appliances, must not touch any hot parts of the appliance.
- Place the appliance on a heat resistant, stable and even surface and do not operate it in the vicinity of other sources of heat (oven, gas flame, etc.). The space above the appliance has to be kept free, the distance to all walls must be at least 20 cm. Unhindered air supply has to be ensured.

 **Attention! Hazard of burns!** During operation, the appliance's surfaces are getting hot and firstly stay hot even after switching off the appliance. Mind the hazard of burns when touching the appliance.

- Place the appliance on a heat resistant surface (no varnished tables, no table cloths). Otherwise, the appliance and/or pieces of furniture may be damaged.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Do not operate the appliance when the power cord or the mains plug is damaged.

Attention! A damaged power cord presents a hazard of life by electric shock. Have appliances, which do not work faultlessly or which are damaged, immediately and only checked and repaired by the after-sales service.

- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance. Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not use the appliance as depositing rack and do not transport it when hot.
- Never immerse the appliance in water for cleaning. Make sure no steam or water can infiltrate the underside.
- 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.
- The appliance is not qualified for outdoor operation.

Important notes

- Do not immerse the appliance, the cord or the plug in water.
- 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.

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.

How to operate your appliance

1. Heating up

Connect the appliance to an outlet with alternating current. The appliance is now turned on. 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.

Turn the temperature regulator clockwise to the middle position. When the specified temperature is reached, the baking light changes from red to green. The appliance is ready for baking.

2. Pouring in the dough

Now, pour the dough in the middle of the lower baking plate. Make sure to take the right dough quantity. If too much dough is poured in, it will run over and soil the appliance.

Close the appliance by slight pressure on the handle. Keep the cover closed and wait until most of the vapour has escaped. Thus, the waffle becomes evenly browned.

3. Baking

A few seconds after you poured 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.

As soon as you have taken out the waffle, the appliance can be filled with dough again immediately.

Pull the mains plug after baking. Only now the appliance is switched off.



Attention! Hazard of burns! Avoid touching hot appliance parts.

Cleaning and maintenance

Always pull the mains plug before cleaning and let the appliance 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.

On no account must you use steel wool, scrubbing pads, abrasives, solvents or oven cleaners!

After the appliance has cooled down, wipe the casing with a damp, soft cloth. Rub it with a dry cloth afterwards.

Have a lot of fun when baking and enjoying!

Service und Garantie

(gültig nur innerhalb der BRD)

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 anzuhängen. 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 werden Ihre Portokosten von uns gegen Vorlage des Beleges erstattet bzw. organisieren wir eine Abholung bei Ihnen.

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
mail: service@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.