



ROMMELSBACHER

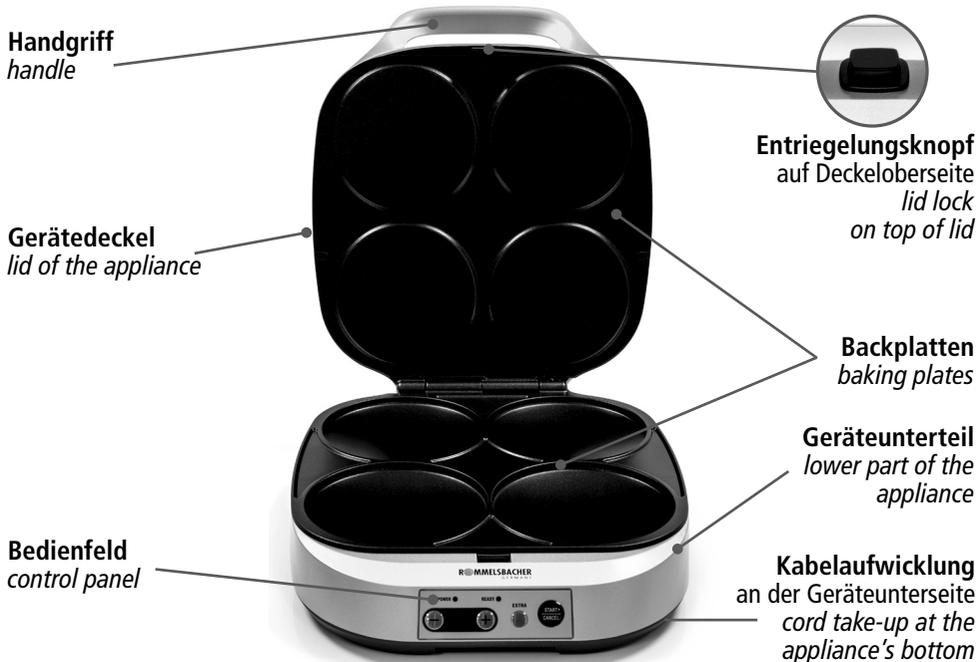
- D Bedienungsanleitung
- GB Instruction manual



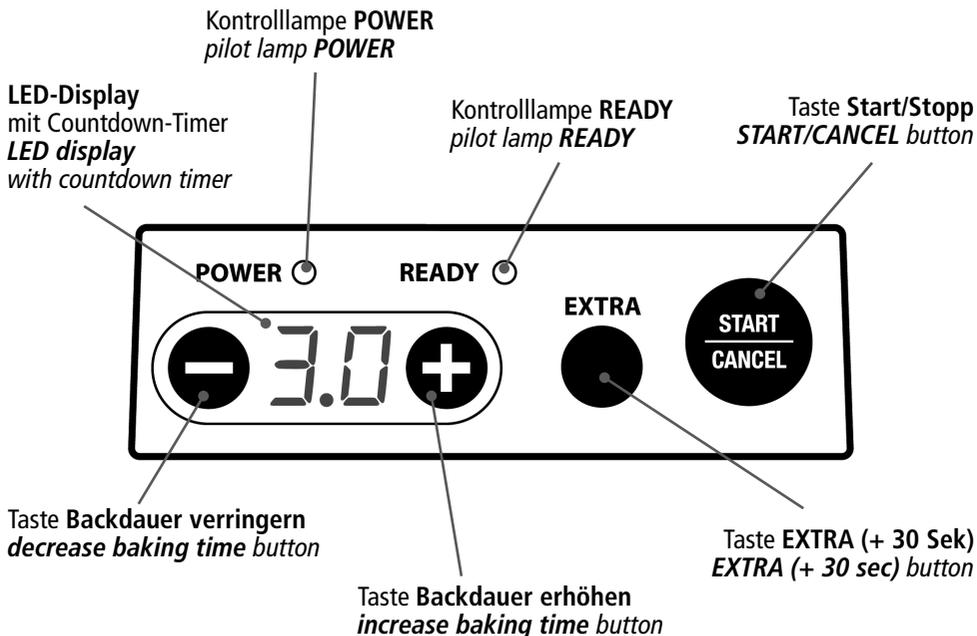
Pam

PC 1800
Pancake Maker

Produktbeschreibung – Product description



Bedienfeld / Display – Control panel / display



	Seite		Page
Produktbeschreibung	2	Product description	2
Bedienfeld / Display	2	Control panel / display	2
Einleitung	4	Introduction	14
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	Intended use	14
Technische Daten	4	Technical data	14
Lieferumfang	4	Scope of supply	14
Für Ihre Sicherheit	5	For your safety	14
Allgemeine Sicherheitshinweise	5	General safety advices	14
Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes	6	Safety advices for using the appliance	15
Antihaftbeschichtung	7	Prior to initial use	16
Vor dem ersten Gebrauch	7	Non-stick coating	17
Inbetriebnahme des Gerätes	8	How to operate your appliance	17
1.) Einschalten	8	1.) Switching on	17
2.) Backdauer wählen	8	2.) Select baking time	17
3.) Backvorgang starten	8	3.) Start baking process	18
4.) Automatisches Programmende	9	4.) Automatic programme end	18
5.) "EXTRA" Backzeit	9	5.) "EXTRA" baking time	18
6.) Ausschalten	9	6.) Switch off the appliance	18
Rezepte	10	Cleaning and maintenance	19
Reinigung und Pflege	12	Disposal/recycling	19
Entsorgung/Recycling	13		
GB instruction manual	14		
Ersatzteile und Zubehör	20		
Service und Garantie	20		

Einleitung



Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen Pancake Maker 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

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Bereichen verwendet zu werden, wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen kleingewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Betrieben
- von Kunden in Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.

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 dient zum Erwärmen, Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln. Es 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.

Nennspannung:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Nennaufnahme:	1680-2000 W
Maße Gerät (ca.):	31 x 10,5 x 36 cm
Gewicht (ca.):	3,5 kg

Lieferumfang

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes.



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

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder auf den sicheren Gebrauch des Gerätes hingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen 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 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.
- Wenn das Netzkabel des Gerätes beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicemitarbeiter oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Gehäuse-Oberflächen, Backplatten und gebackene Lebensmittel werden während des Betriebs heiß und sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch 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!
- **Der Pancake Maker kann während des Betriebes gefahrlos am wärmeisolierten Griff geöffnet und geschlossen werden.**
- 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!
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden! Auch zu lange getoastetes Brot kann sich entzünden!
- Transportieren Sie das Gerät nicht in heißem Zustand. Vor Reinigung und Transport muss es vollständig abgekühlt sein!

- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
 - o Das Netzkabel vollständig von der Kabelaufwicklung abwickeln.
 - o Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
 - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
 - o Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Belüftungsabstand von mindestens 10 cm und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
 - o 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.

Antihafbeschichtung

Die Backplatten sind mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung ausgestattet. Die Beschichtung ist besonders reinigungsfreundlich und verhindert ein Anhaften der Lebensmittel auf den Oberflächen.



ACHTUNG! Schneiden und kratzen Sie nicht auf den Backplatten. Verwenden Sie keinesfalls Kochbesteck aus Metall, da dieses die Antihafbeschichtung beschädigt. Zerkratzte Backplatten fallen nicht unter die Garantieleistungen. Beachten Sie hierzu auch die Reinigungshinweise in dieser Anleitung.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.
- **Vor der ersten Benutzung heizen Sie das Gerät bitte mehrere Minuten auf.**
- Nach Abkühlung des Gerätes wischen Sie die Backplatten mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Backplatten anschließend sorgfältig.

Hinweis: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.

Inbetriebnahme des Gerätes

1.) Einschalten

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Es befindet sich nun im **Standbymodus**, das LED-Display zeigt  an.



Drücken Sie die Taste **Start/Cancel**. Das Gerät wechselt in den **Aufheizmodus**. Ein Hinweiston ertönt und die rote Kontrolllampe **POWER** leuchtet. Im LED-Display wird der Aufheizvorgang mit aufsteigenden Balken dargestellt. 

Hinweis: Heizen Sie das Gerät stets im geschlossenen Zustand auf. Das spart Energie.

Während das Gerät aufheizt, stellen Sie den Pancake-Teig bereit.

Das Erreichen der Betriebstemperatur wird durch zwei kurze Hinweistöne angezeigt. Die rote Kontrolllampe **POWER** sowie die grüne Kontrolllampe **READY** leuchten. Im Display blinkt .

2.) Backdauer wählen



Die Backdauer ist auf eine Laufzeit von 3,0 Minuten voreingestellt. Wünschen Sie eine kürzere oder längere Laufzeit, können Sie diese mit den Tasten - bzw. + in Schritten von 0,5 Minuten (ab 10 Minuten Laufzeit in Schritten von 1 Minute) verkürzen oder verlängern. Entsprechend ändert sich die blinkende Display-Anzeige, z. B. in  oder . Maximale Backdauer: 15 Minuten.

In diesem Modus leuchtet die rote Kontrolllampe **POWER** dauerhaft, die grüne Kontrolllampe **READY** abhängig von der Plattentemperatur. Drücken Sie den Entriegelungsknopf an der Oberseite des Deckels und öffnen Sie das Gerät mit dem Handgriff. Füllen Sie Pancake-Teig in die die Formen der unteren Backplatte. **Bitte füllen Sie die jeweilige Form maximal bis zu ihrem unteren Rand!** Schließen Sie den Deckel. Die Verriegelung rastet hörbar ein.

Hinweis: Teige, die Backpulver oder Natron enthalten, gehen beim Backen auf! Probieren Sie daher die Zubereitung zunächst mit einer geringeren Teigmenge aus, um ein Auslaufen des Teiges zu vermeiden.



VORSICHT! Die Backplatten sind heiß! Verbrennungsgefahr!

Hinweis: Erfolgt innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Eingabe, schaltet das Gerät in den **Bereitschaftsmodus**. Im Display blinkt abwechselnd  und . Das Gerät bleibt für 20 Minuten aufgeheizt. Mit kurzem Druck auf eine **beliebige Taste** gelangen Sie zurück zur Zeiteinstellung.

3.) Backvorgang starten



Drücken Sie innerhalb von 30 Sekunden die Taste **Start/Cancel**, um den Backvorgang zu starten. Ein kurzer Hinweiston ertönt und die grüne Kontrolllampe **READY** leuchtet abhängig von der Plattentemperatur. Das Display hört auf zu blinken und zeigt die Restlaufzeit an. Die letzten 60 Sekunden werden als Countdown angezeigt: 

Hinweis: Auch während des Betriebs können Sie die Laufzeit des Backvorgangs verändern. Drücken Sie die Taste - bzw. +. Im Display blinkt die neue Laufzeit. Bestätigen Sie diese durch kurzes Drücken der Taste **Start/Cancel**. Erfolgt keine Bestätigung, führt das Gerät den Backvorgang in der zuvor eingestellten Dauer fort. Möchten Sie den Backvorgang vorzeitig beenden, drücken Sie die Taste **Start/Cancel**, bis ein Hinweiston erfolgt. Das Gerät wechselt dann in den Standbymodus, das LED-Display zeigt  an.

4.) Automatisches Programmende

Der Ablauf des Backvorgangs wird durch 3 kurze Hinweistöne angezeigt. Im Display blinkt .

Das Gerät befindet sich nun im **Wartemodus**. Sie können die fertigen Pancakes entnehmen. Betätigen Sie die Deckelentriegelung und öffnen Sie den Deckel ausschließlich mit dem Handgriff. Benutzen Sie zur Entnahme der Pancakes einen Holz- oder Plastikspatel, um die Antihftbeschichtung der Backplatten nicht zu beschädigen.

Erfolgt keine weitere Eingabe, ertönt nach 3 Minuten ein langer Hinweiston und das Gerät schaltet in den Standbymodus, das LED-Display zeigt  an.

Wird im Wartemodus erneut kurz die Taste **Start/Cancel** betätigt, startet das Gerät einen weiteren Backvorgang mit der zuletzt eingestellten Backdauer. Selbstverständlich kann die Backdauer vor einem weiteren Backvorgang auch mit den Tasten - bzw. + verändert werden. Der Backvorgang wird danach durch kurzes Drücken der Taste **Start/Cancel** gestartet.

5.) "EXTRA" Backzeit

EXTRA  Wenn Ihre Pancakes noch ein wenig mehr gebacken werden sollen, drücken Sie nach Ablauf des Timers einfach die Taste **EXTRA**. Ein kurzer Hinweiston ertönt und der Backvorgang startet erneut für 30 Sekunden. Im Display wird ein Countdown angezeigt: .

Der Ablauf des Backvorgangs wird durch 3 kurze Hinweistöne angezeigt. Im Display blinkt . Das Gerät befindet sich wieder im Wartemodus.

6.) Ausschalten

Durch langen Druck auf die Taste **Start/Cancel** schalten Sie das Gerät in den Standbyodus. Es ertönt ein langer Hinweiston und das LED-Display zeigt  an.



Vorsicht! Bei Gebrauch entstehen heiße Oberflächen, die auch nach dem Ausschalten des Gerätes zunächst noch vorhanden sind! **Verbrennungsgefahr!**



Zum dauerhaften Ausschalten ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Rezepte

Buttermilch Pancakes *mit oder ohne Heidelbeeren*

Zutaten:

- 4 Eier
- 100 g sehr weiche Butter
- 500 ml Buttermilch
- 350 g Mehl
- 1 TL Natron
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 2 EL Zucker
- 400 g frische Heidelbeeren (nach Belieben)

Zubereitung:

- Pancakemaker einschalten und vorheizen.
- Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
- Die flüssigen Zutaten in einem Messbecher verrühren.
- Mit einem Schneebesen die trockenen Zutaten unter die flüssigen heben.
- Nicht zu sehr vermengen.
- Den Deckel öffnen und die Formen ca. bis zur Hälfte befüllen.
- Nach Belieben einen Löffel Heidelbeeren pro Form dazugeben.
- Deckel schließen und 3 min backen.

Low carb Pancakes

Zutaten:

- 6 Eier
- 100 g Frischkäse
- 200 g Magerquark
- 200 g Mandel gemahlen
- 1 Päckchen Backpulver
- ½ TL Salz
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Vanillepaste

Zubereitung:

- Pancakemaker einschalten und vorheizen.
- Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
- Die flüssigen Zutaten in einem Messbecher verrühren.
- Mit einem Mixer die trockenen Zutaten unter die flüssigen mischen.
- Den Deckel öffnen und die Formen ca. bis zur Hälfte befüllen.
- Deckel schließen und 4 min backen.

Schnelle Pancakes mit nur 3 Zutaten

Zutaten:

- 2 möglichst reife Bananen
- 200 g Mehl
- 200 ml Milch

Zubereitung:

- Pancakemaker einschalten und vorheizen.
- Die Bananen in einer Schüssel zerdrücken.
- Die restlichen Zutaten hinzufügen und in der Schüssel mit einem Rührgerät vermischen.
- Den Deckel öffnen und die Formen ca. bis zur Hälfte befüllen.
- Deckel schließen und 4 min backen.

"Fluffige" amerikanische Pancakes

Zutaten:

- 130 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 40 g Schokotröpfchen
- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- 180ml Milch
- ½ TL Salz
- 30 g sehr weiche Butter
- 400 g frische Heidelbeeren (nach Belieben)

Zubereitung:

- Pancake Maker einschalten und vorheizen.
- Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.
- Das Ei mit einem Rührgerät in einer Schüssel schön "fluffig" aufschlagen.
- Unter Rühren die sehr weiche Butter und die Milch dazu geben.
- Die vermengten trockenen Zutaten ebenfalls langsam unter Rühren hinzufügen, bis ein sämiger, dicker Teig entsteht.
- Zum Schluss mit einem großen Löffel die Schokotröpfchen unterheben.
- Den Deckel öffnen und die Formen ca. bis zur Hälfte befüllen.
- Nach Belieben einen Löffel Heidelbeeren pro Form dazugeben.
- Deckel schließen und 3 min backen.

In den Teigen ist nur wenig Zucker enthalten, da Pancakes meist mit Sirup gegessen und mit Beeren oder verschiedenen Obstsorten getopt werden.

Bei den Backzeit-Angaben handelt es sich um Richtwerte. Bitte probieren Sie ein wenig, bis Ihre Pancakes den optimalen Bräunungsgrad erreicht haben. Die einfache Einstellung der Backdauer sowie die praktische "**EXTRA**" **Backzeit** Funktion werden Ihnen dabei behilflich sein.

Schnell & unkonventionell aus Convenience- und Kühlregal

Zimtschnecken: in 8 Scheiben schneiden, 4 Minuten backen

Schokoladenbrötchen: 4 Minuten backen

Sonntagsbrötchen (*frischer Teig*): 5 Minuten backen

Kartoffelpuffer: 500g Knödelteig, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat hinzufügen, 4 Minuten backen

Kartoffel-Zucchini-puffer: 500g Knödelteig, 1 Ei, 1 geraspelte Zucchini, Salz, Pfeffer, Muskat hinzufügen, 5 Minuten backen

Blätterteig: 6 Minuten backen; **gefüllt mit Kräuterfrischkäse:** 7 Minuten backen

Schokobrownies aus *fertigem oder selbst gemachtem Teig*: 7 Minuten backen

Sandwiches: je 2 Scheiben Sandwichtoast, 1 Scheibe Schinken, 1 Scheibe Käse. Sandwiches belegt in das Gerät geben den Deckel andrücken, aber nicht verschließen! 4 Minuten backen

Reinigung und Pflege



ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen!



- Gerät, Netzkabel und Netzstecker nicht in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen!



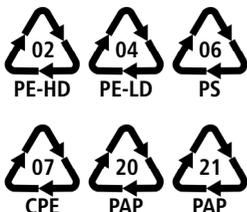
- Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Im lauwarmen Zustand lässt es sich am besten säubern.
- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel sauber. Durch die Antihaftbeschichtung sind die Backplatten sehr leicht zu reinigen. Wischen Sie sie ebenfalls mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie nach.
- Hartnäckige Rückstände bepinseln Sie mit etwas Öl und lassen sie 5 Minuten einweichen. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nochmals nach.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann!
- Verwenden Sie keinesfalls spitze Gegenstände, Stahlwolle, Scheuerpads, Scheuer- oder Lösungsmittel und auch keine Backofen-Sprays!
- Das Gerät darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät behandelt werden.

Entsorgung/Recycling

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.



Die aufgedruckten oder eingepprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialien an: So steht PE für Polyethylen (Kennziffer 02 bedeutet hierbei hoch-dichtes PE, die 04 steht für PE mit niedriger Dichte), PS steht für Polystyrol und CPE für chloriertes Polyethylen. PAP 20 bedeutet Wellpappe und PAP 21 sonstige Pappe. Alle Kunststoffe sind Thermoplaste, die sehr einfach und effizient zu produzieren sind. Zudem sind sie sehr gut recyclebar und können damit sogar einen geringeren ökologischen Fußabdruck aufweisen als vergleichbare Verpackungen aus Pappe.

Entsorgungshinweis



Elektro- und Elektronikgeräte dürfen laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende ihrer Lebensdauer nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie erkennen entsprechende Altgeräte an dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne. Verbraucher können ihre Elektro-Altgeräte kostenlos bei einer der kommunalen Sammelstellen abgeben. Zudem haben Sie die Möglichkeit, Elektro-Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, auch kostenfrei innerhalb unserer Ladenöffnungszeiten bei uns im Werksverkauf (Adresse siehe Rückseite) zurückzugeben (maximal 5 Altgeräte pro Geräteart). Beim Kauf eines Gerätes im Rommelsbacher Werksverkauf können Sie zudem ein Altgerät der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt wie das neue Gerät, bei uns zurückgeben.

Tipp: Führen Sie nicht mehr benötigte, aber noch funktionsfähige Geräte einem gemeinnützigen Zweck zu (z. B. als Spende). Dies verbessert nicht nur die Umweltbilanz und sorgt für mehr Nachhaltigkeit, sondern zeugt auch von einem begrüßenswerten sozialen Engagement.

Bitte beachten Sie:

Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich. Batterien und Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe von diesem zu trennen.

Als Endverbraucher sind Sie zur ordnungsgemäßen Rückgabe gebrauchter Batterien gesetzlich verpflichtet. Sie können Batterien und Akkumulatoren unentgeltlich hier zurückzugeben:

1. bei einer öffentlichen Sammelstelle
2. dort, wo Batterien und Akkumulatoren verkauft werden
3. in haushaltsüblichen Mengen auf dem Postweg an unser Versandlager.

Batterien und Akkumulatoren dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden, sie enthalten möglicherweise Schadstoffe oder Schwermetalle, die Umwelt und Gesundheit schaden können. Auf diese Pflicht weist die durchgestrichene Mülltonne hin, die auf alle Verpackungen von Batterien aufgedruckt ist. Außerdem finden Sie dort auch die chemischen Symbole der Stoffe Cadmium (Cd)¹, Quecksilber (Hg)² oder Blei (Pb)³, sofern diese in Konzentrationen oberhalb der Grenzwerte enthalten sind.



Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior pancake maker and would like to thank you for your confidence. Its easy operation and wide range of applications will certainly please you as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through and carefully observe the following information. 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 designed to be used in the household and similar areas, like for example:

- staff kitchens in shops, offices and other small commercial areas
- agricultural holdings
- guests in hotels, motels, B&Bs and further similar living environments.

Other uses or modifications of the appliance are not intended and may constitute considerable risks of accident. For damage arising from any improper use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is designed for warming, heating and preparing food. The appliance is **not** suitable for commercial use.

Technical data

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

Nominal voltage:	220-240 V ~ 50/60 Hz
Nominal power:	1680-2000 W
Dimensions (ca.):	31 x 10,5 x 36 cm
Weight (ca.):	3,5 kg

Scope of supply

Check the scope of supply for completeness as well as the product for damage immediately after unpacking.

For your safety



CAUTION: Read all safety advices and instructions!

Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries and burns!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- The appliance may be operated by children from the age of 8 years and by persons with handicaps of physical, sensorial or mental nature, who lack knowledge or experience in handling the appliance, if they are supervised or

instructed in the safe use of the appliance considered any risks, resulting from it.

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Cleaning and maintenance by means of the user must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised.
- Children must 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 accessory parts for perfect condition. The appliance must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In this case, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by an expert electrician.
- 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! Only pull on the power plug, not on the power cord!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store 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 only be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or another qualified person in order to avoid hazards.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- **Housing surfaces, baking plates as well as prepared food are getting hot during operation!**
- **Hot surfaces are initially still hot, even after switch-off!**

Thus, act with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery!

- **The pancake maker can be safely opened and closed during operation at the heat-insulated handle.**
- 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!
- **Attention! Hazard of fire!** Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision! Bread toasted too long can also inflame!
- Do not transport the appliance when hot. It must have cooled completely before cleaning or moving it!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
 - o Unwind the power cord completely from the cord take-up.
 - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
 - o Place it beyond children's reach.
 - o Leave a ventilation distance of at least 10 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
 - o 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

- Remove possibly fixed protective foils, promotional material and packaging material from appliance and accessories. Clean the appliance as well as accessories according to the cleaning notes in this manual.
- **Before using the appliance for the first time heat it up for several minutes.**
- After the appliance has cooled down, please wipe the baking plates with a moist cloth and dry carefully afterwards.

Note: When using the pancake maker for the first time, there might be a slight smoke and smell for a short while which is caused by the heating of some components. There is no need for concern, just make sure the room is well-aerated during this time.

Non-stick coating

The baking plates are equipped with a high quality non-stick coating. The coating is easy to clean and prevents food from sticking onto the surfaces.



ATTENTION: Do not scratch or cut on the surface of the baking plates. Never use cooking utensils made of metal as those might damage the non-stick coating. Scratched baking plates are not covered by the terms of warranty. Please also refer to the cleaning notes in this manual.

How to operate your appliance

1.) Switching on

Connect the pancake maker to the mains. It is now in standby mode, the LED display shows



Press the **Start/Cancel** button. The appliance switches to heating mode. An acoustic signal sounds and the red **POWER** pilot lamp lights up. The LED display shows the heating process with ascending bars.

Note: Always heat up the appliance with lid closed. This saves energy.

While the appliance is heating up, provide the pancake dough.

Two short signal tones indicate that the operating temperature has been reached. The red **POWER** as well as the green **READY** pilot lamp light up. flashes in the display.

2.) Select baking time



The baking time is preset to 3.0 minutes. If you want a shorter or longer running time, you can shorten or lengthen it with the - or + button in steps of 30 seconds (from 10 minutes running time in steps of 1 minute). The flashing display changes accordingly, e.g. in or . Maximum baking time: 15 minutes.

In this mode, the red **POWER** pilot lamp lights up continuously and the green **READY** pilot lamp lights up depending on the plate temperature. Press the locking button on the top of the lid and open the appliance. Fill pancake dough into the moulds of the lower baking plate. The total volume of dough should not exceed the rim of the bottom cooking well. Close the lid. The lock engages audibly.

Note: Doughs containing baking powder or baking soda will rise during baking! Therefore, try the preparation with a smaller amount of dough first to prevent the dough from leaking.



CAUTION! The baking plates are hot! Risk of burns!

Note: If no further input is made within 30 seconds, the unit switches to **readiness mode**. and flash alternately in the display. The appliance remains heated for 20 minutes. Press any button briefly to return to the time setting.

3.) Start baking process



Press the **Start/Cancel** button within 30 seconds to start the baking process. The display stops flashing and shows the remaining time. A short signal tone sounds and the green **READY** pilot lamp lights up depending on the plate temperature. The last 60 seconds are displayed as a countdown:

Note: You can also change the baking time during operation by pressing the - or + button. The new running time flashes in the display. Confirm it by briefly pressing the **Start/Cancel** button. If no confirmation is received, the appliance continues the baking process for the previously set duration. If you want to end the baking process prematurely, press the **Start/Cancel** until you hear a signal tone. The appliance switches to standby mode, the LED display shows

4.) Automatic programme end

The end of the baking process is indicated by 3 short signal tones. In the display flashes

The appliance is now in waiting mode. You can remove the finished pancakes. Press the locking button on the top of the lid and open the lid using the handle only. Please use a wooden or plastic spatula to avoid damaging the non-stick coating of the baking plates. If no further input is made, a long signal tone sounds after 3 minutes and the appliance switches to standby mode, the LED display shows

If the **Start/Cancel** is briefly pressed again in the waiting mode, the appliance starts another baking process with the last set toasting time. Of course, the baking time can also be changed with the - or + buttons before another baking process. The baking process is then started by briefly pressing the **Start/Cancel** button.

5.) "EXTRA" baking time

EXTRA



If you want your pancakes baked a little more, simply press the **EXTRA** button after the timer has expired. A short signal tone sounds and the baking process starts again for 30 seconds. A countdown is shown in the display:

The end of the baking process is indicated by 3 short signal tones. In the display flashes

The appliance is again in waiting mode. You can remove the finished pancakes.

6.) Switch off the appliance

Press and hold the **Start/Cancel** button to switch the pancake maker to standby mode. A long signal tone sounds and the LED display shows



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



To switch off permanently, pull out the mains plug after each use.

Cleaning and maintenance



CAUTION: Hazard of injury and burns!

- Always unplug the appliance before cleaning!



- Do not immerse appliance, power cord and power plug in water nor clean it under running water!



- Always let the appliance cool down before cleaning!

- Clean the appliance after each use. It is best to clean it when it is lukewarm.
- Wipe the housing with a soft damp cloth with some detergent. The non-stick coating makes the baking plates very easy to clean. Wipe them with a damp cloth and dry them.
- Brush stubborn residues with a little oil and let them soak for 5 minutes. Then wipe again with a damp cloth.
- Never immerse the appliance in water and make sure no steam or water can infiltrate the underside of the appliance.
- **Never use abrasives and solvents or sharp objects!**
- **Never use steel wool or abrasive pads! Never use oven sprays!**
- **Never treat the appliance and accessory parts with a steam cleaner!**

Disposal/recycling

Packaging material

Do not simply throw the packaging material away but recycle it.

Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard to waste paper collection points.

Also put plastic packaging material and foils into the specific collection containers.



The printed or embossed markings indicate the materials which were used: PE stands for polyethylene (code 02 means high-density PE, 04 stands for low-density PE), PS stands for polystyrene and CPE for chlorinated polyethylene. PAP 20 means corrugated cardboard and PAP 21 other cardboard. All plastics are thermoplastics which are very easy and efficient to produce. They are also very easy to recycle and therefore can even have a smaller ecological footprint than comparable cardboard packaging.

Disposal information



According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive (2012/19/EU), this product may not be disposed of with other household waste at the end of its service life. Therefore please submit it e.g. at a municipal collection point (e.g. recycling center) according to the laws of your country of residence for the recycling of electrical and electronic appliances. Your municipality or city administration will inform you about the disposal options.

Tip: Give appliances that are no longer required but still functional to a charitable purpose (e.g. as a donation). This does not only improve the environmental balance and ensures more sustainability, but also testifies to a welcome social commitment.

Ersatzteile und Zubehör

Sie benötigen ein **Ersatzteil** oder **Zubehör**? Auf www.rommelsbacher.de haben wir auf der **Produktseite** die gängigsten Ersatzteile, die Sie selbst tauschen können, sowie Zubehör zur einfachen Online-Bestellung aufgeführt. Sollte das gewünschte Teil nicht aufgeführt sein, nehmen Sie bitte Kontakt zu unserem Kundenservice auf. Die Kontaktdaten finden Sie untenstehend.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

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.

Zur Inanspruchnahme der Garantieleistungen kontaktieren Sie bitte immer zuerst unseren Kundenservice, um die weitere Serviceabwicklung zu klären. In den allermeisten Fällen ist nach einer kurzen Kontaktaufnahme das Problem sogar schon gelöst!

SO GEHEN SIE IM SERVICEFALL VOR:

1. Kontaktieren Sie unseren Kundenservice unter Telefon **09851/5758 5732**, per E-Mail: **service@rommelsbacher.de** oder **WhatsApp 09851 5758 0** und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Unser Kundenservice wird dann eine Lösung mit Ihnen finden und besprechen, wie weiter zu verfahren ist.
2. Sofern wir das Gerät zur Reparatur benötigen, senden Sie es bitte zusammen mit dem **Kaufbeleg** und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere untenstehende Adresse. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung kann keine Reparatur erfolgen!
Bei fehlendem Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
Bei Einsendung des Gerätes bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung** sorgen, da wir für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte keine Verantwortung übernehmen können. Unfrei gesendete Pakete gehen automatisch kostenpflichtig an den Absender zurück.
Bei bestätigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Versandaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.
3. Die Gewährleistung ist nach Wahl von ROMMELSBACHER auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
4. 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
Deutschland / Germany

Telefon 09851 5758 0
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de