ROMMELSBACHER

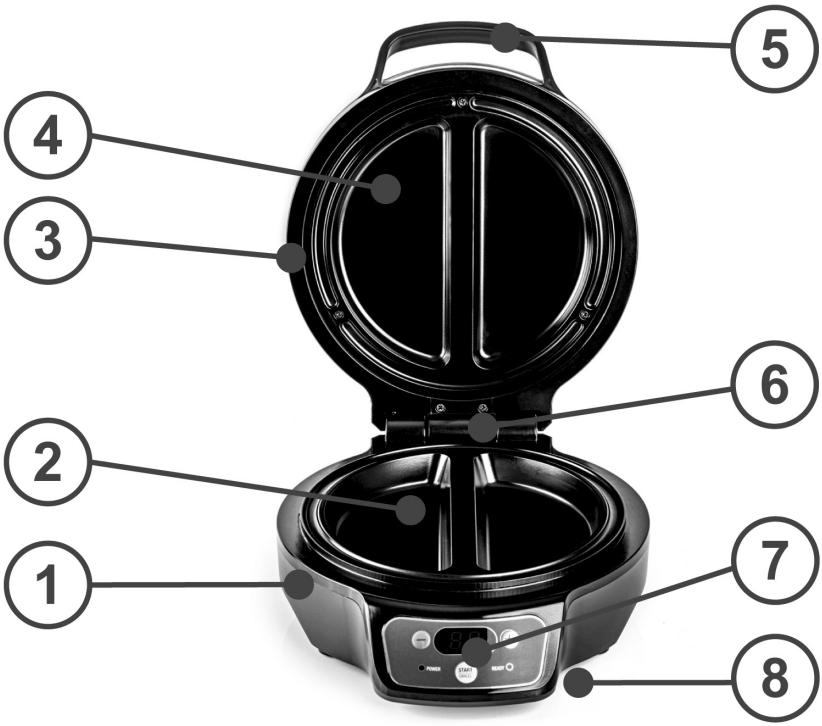
D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

OM 950

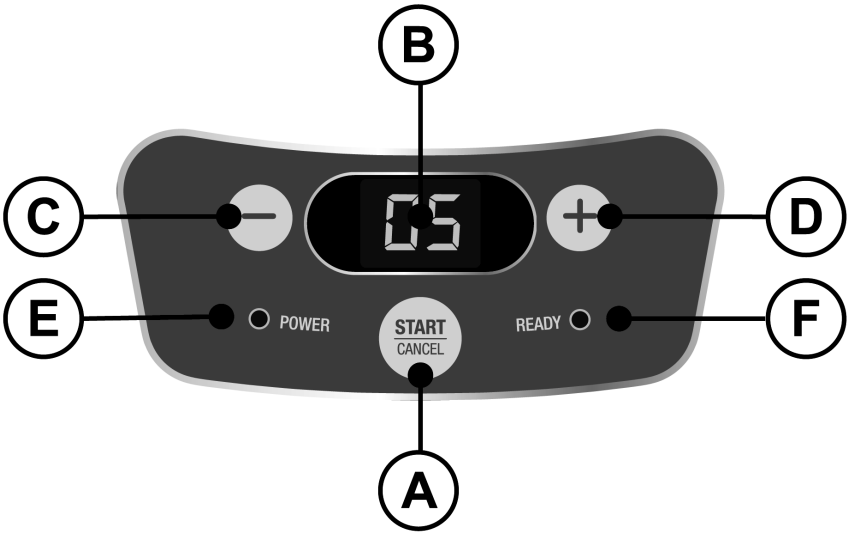
Omelett Chef

Omelette Chef



	D	GB
1	Basisgerät	base unit
2	untere Backmulde mit Überlaufrinne	lower cooking plate with spillway
3	Gehäusedeckel	housing lid
4	obere Backmulde	upper cooking plate
5	Handgriff	handle
6	flexibles Deckelscharnier	flexible lid hinge
7	Bedienfeld	operating panel
8	Kabelaufwicklung (auf der Unterseite)	cord take-up (at the underside)

Bedienfeld *Control Panel*



	D	GB
A	Taste „START/CANCEL“ zum Starten bzw. Abbrechen der Zubereitung	button “START/CANCEL“ for starting resp. for cancelling the preparation
B	Display zur Anzeige der Restlaufzeit	display of residual time
C	Taste „-“ zur Reduzierung der Laufzeiteinstellung	button “-“ for decreasing the set time
D	Taste „+“ zur Erhöhung der Laufzeiteinstellung	button “+“ for increasing the set time
E	Betriebs-Kontrolllampe „rot“	operating pilot lamp “red“
F	Temperatur-Kontrolllampe „grün“	temperature pilot lamp “green“

D – Inhaltsverzeichnis

Seite

Produktbeschreibung 2

Bedienfeld 3

Für Ihre Sicherheit 5
- Allgemeine Sicherheitshinweise 5
- Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes 6

Einleitung 7
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch 7
- Technische Daten 7
- Lieferumfang 7

Antihaftbeschichtung 8

Temperatur-Kontrolllampe 8

Vor dem ersten Gebrauch 8

Inbetriebnahme des Gerätes 9
- Gerät an das Stromnetz anschließen (Standby-Modus) 9
- Gerät aufheizen (Bereitschafts-Modus) 9
- Zeiteinstellung verändern 9
- Backmulden befüllen 10
- Zubereitung starten 10
- Zubereitung beenden / erneut starten 10
- Fertige Speisen entnehmen 11
- Warte-Modus 11
- Zubereitung vorzeitig beenden 11
- Gerät dauerhaft ausschalten 11

Reinigung und Pflege 12

Tipps und Hinweise 12

Rezepte 12

Entsorgung/Recycling 15

Ersatzteile und Zubehör 24

Service und Garantie 24

GB Instruction manual 16

GB – Contents

Page

Product description 2

Control panel 3

For your safety 16
- General safety advices 16
- Safety advices for using the appliance 17

Introduction 18
- Intended use 18
- Technical data 18
- Scope of supply 18

Non-stick coating 19

Temperature pilot lamp 19

Prior to initial use 19

Initial operation of the appliance 19
- Connecting the appliance to the mains (standby mode) 19
- Heating-up the appliance (ready mode) 20
- Changing the time setting 20
- Filling the cooking plates 20
- Starting the preparation 20
- Cancelling the preparation/restarting 21
- Removing finished foods 21
- Waiting mode 21
- Cancelling the preparation prematurely 22
- Switching off the appliance permanently 22

Cleaning and care 22

Tips and notes 23

Disposal/recycling 23

D

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 und 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 darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- 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.

- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!

- **Gehäuseoberflächen, Backmulde und zubereitete Lebensmittel 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 Backmulden während des Betriebes nie mit Alufolie abdecken!
- Geben Sie keine in Folie verpackten oder übergroßen Lebensmittel in das Gerät!
- Bitte stellen Sie vor dem Betrieb sicher, dass das Gerät und die Backmulden sauber und trocken sind!
- Beim Öffnen des Gehäusedeckels kann heißer Dampf entweichen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:
  - 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 20 cm und nach oben 50 cm, 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.

Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät 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:	850 - 1000 W
Schutzklasse:	I
Leistungsaufnahme im Standby:	≤ 0,5 W

***Gerät schaltet** nach 3 Minuten Nichtbenutzung automatisch in den Standby-Modus.

Lieferumfang
Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

Antihaftbeschichtung

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

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

Temperatur-Kontrolllampe

Das Gerät ist mit einer Temperatur-Kontrolllampe (grün) ausgestattet. Wenn die Kontrolllampe dauerhaft leuchtet, ist die voreingestellte Temperatur erreicht. Das wechselweise Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe während des Betriebs zeigt die thermostatische Regelung der Temperatur an.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie eventuell angebrachte Schutzfolien, Werbematerialien und Verpackungsmaterial von Gerät und Zubehör. Reinigen Sie Gerät und Zubehör gemäß den Reinigungshinweisen in dieser Anleitung.
- Heizen Sie dann das Gerät mit geschlossenem Deckel für ca. 10 Minuten auf.
- Nach Abkühlung des Gerätes wischen Sie die Backmulden mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie die Backmulden anschließend sorgfältig.

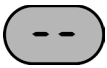
HINWEIS: Bitte stören Sie sich nicht an der kurzzeitig auftretenden, leichten und unschädlichen Rauch- und Geruchsentwicklung. Sorgen Sie während dieser Zeit für gute Durchlüftung im Raum.

Inbetriebnahme des Gerätes

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!
- **Gehäuseoberflächen, Backmulden und zubereitete Lebensmittel werden während des Betriebs heiß!**
- **Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!**

Gerät an das Stromnetz anschließen (Standby-Modus)

- Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ab.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine ausreichend abgesicherte Steckdose.
- Im Display erscheint die Anzeige für den Standby-Modus.



- Das Gerät befindet sich nun im Standby-Modus.

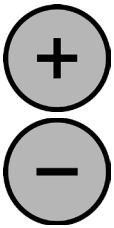
Gerät aufheizen (Bereitschafts-Modus)

- Drücken Sie auf die Taste „START/CANCEL", um das Aufheizen zu starten.
  → Das Drücken der Taste wird mit einem Signalton bestätigt.
  → Die Betriebs-Kontrolllampe (rot) leuchtet dauerhaft.
- Im Display erscheint die Anzeige für das Aufheizen.

- Sobald die Temperatur erreicht ist, schaltet das Gerät in den Bereitschafts-Modus.
  → Das Erreichen des Bereitschafts-Modus wird mit einem 2-maligen Signalton bestätigt.
  → Die Betriebs-Kontrolllampe (rot) sowie die Temperaturkontrolllampe (grün) leuchten nun dauerhaft.
- Im Display erscheint ein Zeitvorschlag von „07" Minuten.

HINWEIS: Wird innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Taste bedient, schaltet das Gerät für 20 Minuten in den Warte-Modus. In dieser Zeit wird das Gerät auf maximaler Temperatur gehalten.

Zeiteinstellung verändern



- Durch Drücken auf die Taste „+" kann die Zeiteinstellung auf 20 Minuten erhöht werden.
- Durch Drücken auf die Taste „-" kann die Zeiteinstellung auf 1 Minute reduziert werden.

HINWEIS: Wird innerhalb von 30 Sekunden keine weitere Taste bedient, schaltet das Gerät für 20 Minuten in den Warte-Modus. In dieser Zeit wird das Gerät auf maximaler Temperatur gehalten.

Backmulden befüllen

- Öffnen Sie mit dem Handgriff vorsichtig den Gehäusedeckel.
- Befüllen Sie die beiden Backmulden bis zu maximal ¾ mit den vorbereiteten Zutaten.

  ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel in die Backmulden einfüllen, um ein Überlaufen zu verhindern.

  TIPP: Eierspeisen gehen während der Zubereitung auf und vergrößern das Volumen. Wir empfehlen zunächst mit kleineren Mengen zu starten, um dann die richtige Füllmenge zu finden.
- Schließen Sie mit dem Handgriff vorsichtig den Gehäusedeckel.

Zubereitung starten

- Durch Drücken auf die Taste „START/CANCEL" wird der Backvorgang gestartet.
  → Das Drücken der Taste wird mit einem Signalton bestätigt.
- Im Display wird die Restlaufzeit in Minuten dauerhaft angezeigt. Die letzte Minute wird im Sekunden-Takt angezeigt.

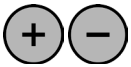
  HINWEIS: Während der Zubereitung kann die Zeiteinstellung jederzeit mit der Taste „+" bzw. „-" verändert werden.

Zubereitung beenden / erneut starten

- Ist die eingestellte Laufzeit abgelaufen, schaltet das Gerät automatisch zurück in den Bereitschafts-Modus.
  → Dies wird durch einen 3-maligen Signalton angezeigt.
- Im Display blinkt die Anzeige „00".

- Das Gerät bleibt für 3 Minuten im Bereitschafts-Modus.
- In dieser Zeit wird das Gerät auf Temperatur gehalten und es kann erneut ein Backvorgang gestartet werden.
  HINWEIS: Wird innerhalb von 3 Minuten keine weitere Taste bedient, schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus.
  → Dies wird durch einen Signalton bestätigt.

Zubereitung erneut starten



- Durch kurzes Drücken auf die Taste „+" oder „-" erscheint die zuletzt eingestellte Zeit als Zeitvorschlag für die nächste Zubereitung.

- Durch Drücken auf die Taste „START/CANCEL" wird ein erneuter Backvorgang gestartet.
  → Das Drücken der Taste wird mit einem Signalton bestätigt.

Zubereitung beenden

- Wird kein weiterer Backvorgang benötigt, drücken Sie auf die Taste „START/CANCEL" für **2 Sekunden**, um in den Standby-Modus zu wechseln.
  → Das Beenden wird mit einem längeren Signalton bestätigt.

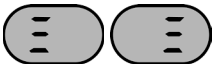
Fertige Speisen entnehmen

- Öffnen Sie mit dem Handgriff vorsichtig den Gehäusedeckel.

  ACHTUNG: Beim Öffnen des Deckels kann heißer Dampf entweichen!
- Entnehmen Sie die fertigen Speisen vorsichtig. Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Topflappen und entsprechendem Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff (KEIN METALL)!
- Schließen Sie mit dem Handgriff vorsichtig den Gehäusedeckel.

Warte-Modus

Im Warte-Modus wird die Anzeige für „Warte-Modus" im Wechsel angezeigt.



Durch Drücken einer beliebigen Taste kann das Gerät vom Warte-Modus zurück in den Bereitschafts-Modus geschaltet werden.

HINWEIS: Wird keine Taste gedrückt, schaltet das Gerät nach Ablauf von 20 Minuten automatisch in den Standby-Modus.

→ Der Wechsel in den Standby-Modus wird durch einen Signalton bestätigt.

Zubereitung vorzeitig beenden

- Der Backvorgang kann jederzeit beendet werden.
- Drücken Sie hierzu die Taste „START/CANCEL" für 2 Sekunden, um den Backvorgang vorzeitig zu beenden.
  → Das vorzeitige Beenden wird mit einem längeren Signalton bestätigt.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus.

Gerät dauerhaft ausschalten

Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker!

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 und die Backmulden nach jeder Benutzung.**
- Durch die Antihaftbeschichtung lassen sich die Backmulden sehr leicht reinigen. Am besten reinigen Sie die noch warmen Platten mit einer weichen Bürste oder einem feuchten Tuch. Hartnäckige Rückstände mit etwas Öl bepinseln und ein paar Minuten einwirken lassen. Wischen Sie anschließend mit einem feuchten Tuch nochmals nach. Anschließend mit einem trockenen Tuch nachreiben.

ACHTUNG! Reinigen Sie die Backmulden vorsichtig. Niemals spitze oder scharfe Gegenstände zur Reinigung benutzen! Dies beschädigt die Antihaftbeschichtung!

- Nachdem das Gerät abgekühlt ist, wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten, weichen Tuch mit etwas Spülmittel ab. Anschließend mit einem trocknen Tuch nachreiben.
- Achten Sie auch darauf, dass von unten kein Dampf oder Wasser eindringen kann!
- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel oder scharfe Gegenstände verwenden!**
- **Keine Stahlwolle oder Scheuer-Pads verwenden!**
- **Keinesfalls Backofen-Sprays verwenden!**
- **Gerät und Zubehörteile keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

Tipps und Hinweise

- Die zu verwendeten Eier sollten Raumtemperatur haben (nicht aus dem Kühlschrank).
- Verquirlen Sie die Eier am besten mit einem Hand- oder Stabmixer in einer großen Schüssel, um eine gut durchlüftete Eiermasse zu erhalten.
- Pro Backmulde empfehlen wir eine Füllung von ca. 100 bis 120 ml Eiermasse inklusive hinzugefügter Zutaten.
- Die Backmulden gelegentlich mit etwas Pflanzenöl einreiben. Das Gerät muss abgekühlt sein. Geben Sie hierzu etwas Pflanzenöl auf ein Küchenpapier und verreiben das Öl gleichmäßig auf den Platten. Überschüssiges Öl mit einem Küchenpapier entfernen. Dieser Vorgang pflegt und erhöht die Lebensdauer der Antihaftbeschichtung.

Rezepte

Mit den nachfolgenden Rezepten möchten wir Ihnen einige Ideen und Anregungen geben. Natürlich können Sie auch auf die Vorschläge in handelsüblichen Kochbüchern und Online-Rezeptdatenbanken zurückgreifen oder Ihre eigenen Rezepte verwirklichen. Die Zutaten, die Mengen und die Zusammensetzung können Ihren Bedürfnissen und Ihrem Geschmack angepasst werden. Viel Spaß und Guten Appetit!

Omelett mit Schnittlauch – Zutaten für 2 Stück:
4 Eier „M", ½ Bund Schnittlauch geschnitten, Salz, Pfeffer
Zubereitung:
- Gerät vorheizen.
- Die Eier in eine Schüssel geben und mit einen Schneebesen etwas aufschlagen.
- Gewürze und Schnittlauch dazu geben und unterrühren.
- Die Masse in die untere Backmulde geben.
- Gewünschte Zubereitungszeit von 5/6/7 Minuten wählen.

Bauern-Omelett – Zutaten für 2 Stück:
2 Eier „M", 2 EL Speck geschnitten, 2 kleine geschnittene gekochte Kartoffeln, ½ Bund Schnittlauch geschnitten, Salz, Pfeffer
Zubereitung:
- Gerät vorheizen.
- Speck in die aufgeheizte untere Backmulde geben und etwas anrösten.
- Danach die geschnittenen Kartoffeln darauf verteilen.
- Die Eier in eine Schüssel geben und mit einen Schneebesen etwas aufschlagen.
- Gewürze und Schnittlauch dazu geben und unterrühren.
- Die Masse in die untere Backmulde geben, anschließend noch etwas Speck auf der Masse verteilen.
- Gewünschte Zubereitungszeit von 6/7 Minuten wählen.

Spanisches Omelett – Zutaten für 2 Stück:
2 Eier „M", 6 Tortilla Chips in kleine Stücke zerbrochen, 2 EL Mais, 2 EL klein gewürfelter Paprika, 4 EL gewürfelte Chorizo, Salz, Pfeffer, Salsa
Zubereitung:
- Gerät vorheizen.
- Chorizo in die aufgeheizte untere Backmulde geben und etwas anrösten.
- Danach die gewürfelte Paprika sowie den Mais darauf verteilen.
- Die Eier in eine Schüssel geben und mit einen Schneebesen etwas aufschlagen.
- Gewürze dazu geben und unterrühren.
- Die gebrochenen Tortilla Chips auf der unteren Backmulde verteilen.
- Die Masse in die untere Backmulde geben.
- Gewünschte Zubereitungszeit von 6/7 Minuten wählen.
- Nach Belieben Salsa dazu reichen.

Italienisches Omelett – Zutaten für 2 Stück:
3 Eier „M", 6 kleine Datteltomaten halbiert, 6 kleine Minimozzarella halbiert, Salz, Pfeffer, frisches Basilikum
Zubereitung:
- Gerät vorheizen.
- Halbierte Tomaten in die aufgeheizte untere Backmulde geben und etwas anrösten.
- Die Eier in eine Schüssel geben und mit einen Schneebesen etwas aufschlagen.
- Gewürze dazu geben und unterrühren.
- Die Masse in die untere Backmulde geben.
- Die halbierten Mozzarella-Kugeln auf der Masse verteilen.
- Gewünschte Zubereitungszeit von 6/7 Minuten wählen.
- Nach Fertigstellung mit Basilikumblättern bestreuen.

Arme Ritter – Zutaten für 4-6 Stück:
4 Eier „M", 125 ml Milch, 10 Scheiben Toast, Zucker, Zimt, etwas Butter
Zubereitung:
- Gerät vorheizen.
- Die Eier und Milch in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen etwas aufschlagen.
- Das Toast zerzupfen, unter die Ei- Milchmischung heben und anschließend ca. 3 Minuten ziehen lassen.
- Die Masse in die untere Backmulde geben (jede Backmulde nur bis zu ¾ befüllen!).
- Gewünschte Zubereitungszeit von 10 – 12 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) wählen.
- Danach auf einen Teller geben, nach Belieben etwas Butter darauf verteilen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

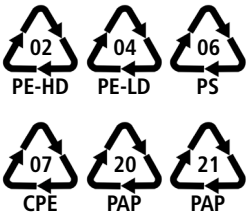
Brownies – Zutaten für 6 Stück:
3 Eier „M",200g Zartbitterkuvertüre, 100g Schokotropfen, 125g Butter, 1/2 TL Vanilleextrakt, 200g brauner Zucker, 150g Mehl, 1 TL Backpulver, 1 Prise Salz, 1 EL Kakaopulver
Zubereitung:
- Die Zartbitterschokolade mit der Butter in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen.
- Abkühlen lassen bis es cremig wird (wichtig sonst werden die Brownies fest und nicht fluffig).
- Eier mit Vanillezucker und braunem Zucker schaumig schlagen.
- Die abgekühlte Schokomasse hinzugeben.
- Mehl mit Backpulver, Salz und Kakaopulver vermengen und mit der flüssigen Masse verrühren.
- Schokotropfen unter die Teigmasse heben.
- Unsere Empfehlung: Vor dem Backen die Form oben und unten mit etwas Öl auspinseln.
- 3 El Teig in die Form füllen, so dass sie ca. dreiviertel voll ist.
- Deckel schließen und Zeit auf 8 Minuten stellen, so haben die Brownies einen leicht flüssigen Kern. Wer dies nicht möchte erhöht die Zeit auf 10-12 Minuten.
- Die beiden Formen nach jedem Backvorgang mit einen Küchenpapier ausreiben.

Blätterteigtaschen mit Pudding – Zutaten für 2 Stück:
1 Packung Blätterteig, 3 EL Pudding (gekauft oder selbstgemacht), Puderzucker
Zubereitung:
- Gerät vorheizen.
- Blätterteig in 2 Teilen auf dem Backpapier ausrollen.
- Einen Kaffee-Unterteller mit der Stellfläche nach unten auf den Teig legen und leicht andrücken. Sollte der ausgerollte Teig zu klein sein, einfach den Teig mit den Fingern etwas in die Länge ziehen.
- Mit einen Messer um den Kaffee-Unterteller schneiden so das ein Kreis entsteht.
- Diesen Vorgang bei der anderen Hälfte des Teiges wiederholen.
- Teigreste entfernen, so dass nur noch die zwei Teigkreise da liegen.
- Auf die eine Teighälfte des Teiges ca. 1,5 Löffel Pudding geben.
- Die andere Hälfte darüber schlagen und rund herum mit den Fingern den Rand fest drücken.
- Die Teigtaschen vorsichtig mit einer flachen Küchenkelle (kein Metall!) in die untere Backmulde geben. Sollten die Teigtaschen zu groß sein, einfach etwas zurück rollen.
- Gewünschte Zubereitungszeit von 10 – 14 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) wählen.
- Danach auf einen Teller geben, nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen
mit Ihrem ROMMELSBACHER Omelett Chef

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 eingeprägten Kennzeichnungen geben die verwendeten Materialen 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.

Hinweis: Nicht immer ist es möglich oder sinnvoll, auf Kunststoffe bei der Verpackung zu verzichten. Oft haben diese große Vorteile gegenüber Pappe, weil weniger Material benutzt und hierdurch Gewicht gespart wird, was wiederum den CO_2-Verbrauch reduziert. Auch die Schutzwirkung (Schläge, Stöße) ist meist besser.

Entsorgungshinweis

Dieses Produkt darf laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (Richtlinie 2012/19/EU) am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei, z. B. 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.

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.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist Mitglied in der Stiftung „Elektro-Altgeräte Register" (EAR), welche für die Sicherung der Umsetzung des Elektro- und Elektronikgerätegesetzes verantwortlich ist. Die Stiftung wird durch das Umweltbundesamt mit der Aufgabe betraut, dass Altgeräte sachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Eine besseren Umweltverträglichkeit durch professionelle Entsorgung und das Recycling von wertvollen Ressourcen stehen ebenfalls im Fokus – dies entspricht auch unserem eigenen Anspruch an umfänglicher Nachhaltigkeit.

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.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards 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 mains connection cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly 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, cooking 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 made of wook 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 any objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Do not cover the cooking plates with aluminum foil during operation!
- Do not fill the appliance with food packed in foil or oversized food.
- Before operating, please make sure that the appliance and the cooking plates are clean and dry!
- When opening the housing lid, hot steam may escape!
- Appliance as well as accessory parts must have cooled down completely before cleaning or transporting them!
- Do not use the appliance as room heater.
- Observe the following instructions when installing the appliance:
  - 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 20 cm to all sides and 50 cm above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. An 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 a safe switch-off.

Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior appliance 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:	850 - 1000 W
Protection class:	I
Standby power consumption*:	≤ 0.5 W

*Device automatically switches to standby mode after 3 minutes of non-use.

Scope of supply
Check the scope of supply for completeness as well as the product and all components (see product description page 2) for damage immediately after unpacking.

Non-stick coating

The cooking 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 cooking plates. Never use cooking utensils made of metal as those might damage the non-stick coating. Scratched cooking plates are not covered by the terms of warranty. Please also refer to the cleaning notes in this manual.

Temperature pilot lamp

The appliance is equipped with a temperature pilot lamp (green). When the pilot lamp lights up continuously, the set temperature is reached. Cycling on and off during operation, the pilot lamp shows the thermostatic regulation of the temperature.

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.
- Then heat up the appliance with closed lid for about 10 minutes.
- After the appliance has cooled down, please wipe the cooking plates with a moist cloth and dry carefully afterwards.

NOTE: When using the omelette chef 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.

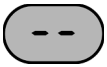
Initial operation of the appliance

CAUTION: Hazard of injury/burns!

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

Connecting the appliance to the mains (standby mode)

- Unwind the power cord completely from the cord take-up.
- Connect the power plug to a properly grounded socket.
  → Connecting with the mainsis confirmed by a signal tone.
- The display shows the indication for standby mode.



- The appliance is in standby mode now.

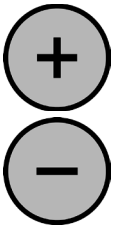
Heating-up the appliance (ready mode)

- Press the button "START/CANCEL" in order to start the heating up.
  → Pressing the button is confirmed with a signal tone.
  → The operation pilot lamp (red) lights up permanently.
- The display shows the indication for heating up.

- As soon as the operating temperature is reached, the appliance switches to ready mode.
  → Reaching the ready mode is confirmed by a double signal tone.
  → The operation pilot lamp (red) as well as the temperature pilot lamp (green) are lighting up continously now.
- The display shows a suggestion in terms of time of "07" minutes.

NOTE: If no further button is activated within 30 seconds, the appliance switches to waiting mode for 20 minutes. During this time, the appliance is kept at maximum temperature.

Changing the time setting



- By pressing the button "+", the time setting can be increased up to 20 minutes.
- By pressing the button "-", the time setting can be decreased down to 1 minute.

NOTE: If no further button is activated within 30 seconds, the appliance switches to waiting mode for 20 minutes. During this time, the appliance is kept at maximum temperature.

Filling the cooking plates

- Open the housing lid carefully with the handle.
- Fill both cooking forms with the prepared ingredients up to a maximum of 3/4 of the form volume (depending on ingredients approx. 100-180 g).

  CAUTION: Pay attention not to overfill the forms of the cooking plates in order to prevent overflow.
  TIP: Egg dishes are rising during preparation and thus increase the volume. We recommend to start with a small quantity first in order to find the proper filling quantity.
- Close the housing lid Carefully with the handle.

Starting the preparation

- By pressing the button "START/CANCEL" the cooking procedure starts.
  → Pressing the button is confirmed with a signal tone.
- The display permanently shows the residual time in minutes. The last minute will be displayed at one-second-intervals.

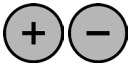
NOTE: During preparation, the time setting can be modified at any time by pressing the button "+" or "-".

Cancelling the preparation/restarting

- If the set time has expired, the appliance switches to ready mode automatically.
  → This is announced by a 3-time signal tone.
- The indication "00" is flashing on the display.

- The appliance stays in ready mode for 3 minutes.
- During this time, the appliance is kept at operating temperature and a new cooking procedure can be started.

NOTE: The appliance switches to standby-mode automatically if no sensor is activated within 3 minutes.
→ This is confirmed by a signal tone.



Restarting the preparation
- By shortly pressing the button "+" or "-", the last setting time is shown as time proposal for the next preparation.

- By pressing the button "START/CANCEL" the new preparation is started.
  → Pressing the button is confirmed by a signal tone.

Cancelling the preparation
- If no further cooking process is necessary, press the button "START/CANCEL" for **2 seconds** in order to change to standby mode.
  → Termination will be confirmed by a longer signal tone.

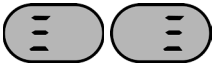
Removing finished foods

- Open the housing lid carefully with the handle.

  CAUTION: When opening the housing lid, hot steam may escape!
- Carefully remove the finished dishes. We recommend to use pot cloths and appropriate cooking cutlery made of wood or plastic (NO METAL) for protection!
- Carefully close the housing lid with the handle.

Waiting mode

In **waiting mode** the indication for "waiting mode" is displayed in alternation.



By pressing any button, the appliance is switched from waiting mode back to ready mode.

NOTE: If no button is pressed, the appliance automatically switches to standby mode after expiration of 20 minutes.

→ The change to standby mode is confirmed by a signal tone.

Cancelling the preparation prematurely

- The cooking process can be cancelled at any time.
- To do so, press the button "Start/Cancel" for 2 seconds.

→ The premature cancellation will be confirmed by a longer signal tone.

- The appliance switches to standby mode.

Switching off the appliance permanently

For a safe switch-off, pull the power plug after each use!

Cleaning and care

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 and the cooking plates after each use.**
- Due to the non-stick coating the cooking plates are very easy to clean. Best is to clean the plates being still warm with a soft brush or a damp cloth. Brush persistent residues with some oil and let soak for some minutes. After that, wipe again with a damp cloth. Then wipe with a dry cloth.

ATTENTION: Carefully clean the cooking plates. Never use sharp or pointed objects for cleaning! This will damage the non-stick coating!

- After the appliance has cooled down, wipe the housing with a soft damp cloth with some detergent. Then wipe again with a dry cloth.
- 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!**

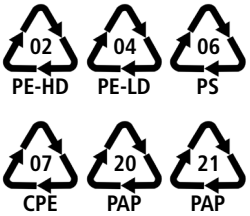
Tips and notes

- The eggs to be used should have room temperature (not from the refrigerator).
- Best is to whisk the eggs with a hand whisk or blender in a large bowl to achieve a well aerated egg mixture.
- We recommend a filling of approx. 100 to 120 ml of egg mixture (including added ingredients) for each cooking plate.
- Rub the cooking plates with some vegetable oil occasionally. The appliance must have cooled down. To do so, put some vegetable oil on a kitchen paper and rub the oil evenly on the plates. Remove excessive oil with a kitchen paper. This process preserves the plates and increases the lifespan of the non-stick coating.

We wish you lots of fun
with your ROMMELSBACHER Omelette Chef

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.

NOTE: It is not always possible or reasonable to avoid using plastic packaging. These often have great advantages compared to cardboard because less material has to be used which saves weight which in turn reduces CO_2 consumption. The protective effect in case of impacts or shocks is usually better.

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

R2505