



ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

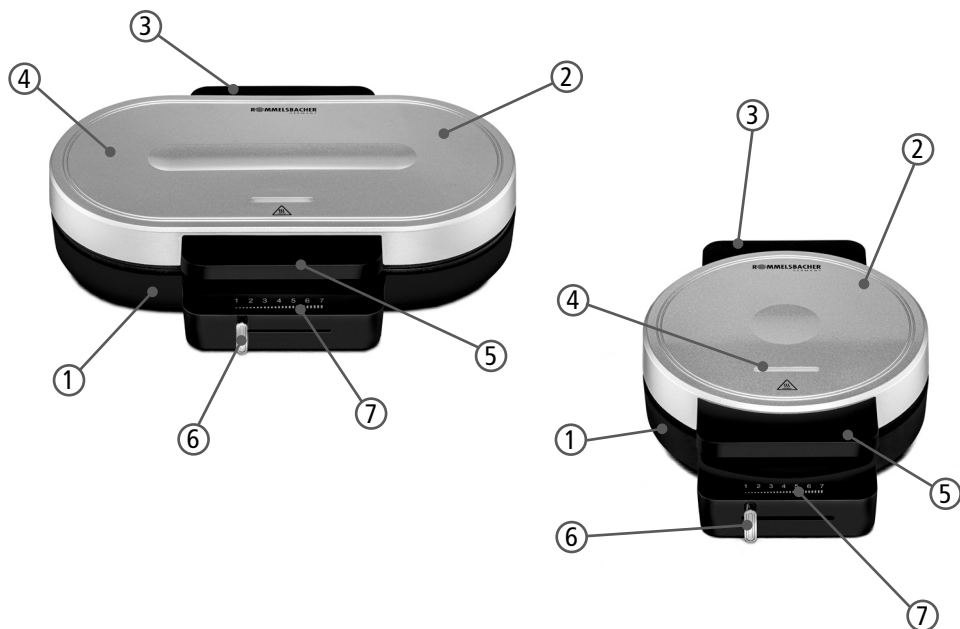


WA 850



WA 1250

Waffel Automaten
Waffle makers



	D	GB
1	Geräteunterteil	base part
2	Geräteoberteil	upper part
3	Scharnier	hinge
4	Backampel Kontrolllampe „rot“ = Heizung aktiv Kontrolllampe „grün“ = bereit	baking lights: pilot lamp "red" = heating active pilot lamp "green" = ready
5	Wärmeisolierter Griff	heat insulated handle
6	Schieberegler für Temperatureinstellung 1 für helle, weiche Waffeln 7 für dunkle, knusprige Waffeln	slider for temperature setting 1 for light, soft waffles 7 for dark, crispy waffles
7	Skala 1 2 3 4 5 6 7 scale -----	
	verdeckt: Kabelaufwicklung an der Geräteunterseite	hidden: cord take-up at the appliance's bottom

Einleitung



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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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.

	WA 850	WA 1250
Nennspannung:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nennaufnahme:	800-1000 W	1100-1300 W
Maße Gerät (ca.):	20 x 8,5 x 26 cm	34,5 x 8 x 25 cm
Gewicht (ca.):	1,8 kg	2,4 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 Fernwirsystem (z. B. sogenannte Funk- oder Smart-Steckdosen) 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 Waffel Automat 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.
- Vor dem ersten Backvorgang fetten Sie die obere und untere Backplatte bitte leicht ein. Wir empfehlen hierfür hochwertige Pflanzenöle wie etwa raffiniertes Erdnuss- sowie Sonnenblumenöl zu verwenden.

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.



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

1.) Gerät aufheizen

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

2.) Teig einfüllen

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

3.) Waffeln backen

- Kurz nachdem der Teig eingefüllt wurde, wechselt die Backampel auf Rot. Mit dem fein gerasterten Temperaturregler können Sie die Backtemperatur bestimmen. Bei niedriger Einstellung erzielen Sie hellere, bei höherer Einstellung dunklere Waffeln.
Hinweis: Nehmen Sie die Backampel als Basis und probieren Sie selbst, bis Sie mittels der variablen Einstellmöglichkeit der Temperatur den von Ihnen bevorzugten Bräunungsgrad gefunden haben.
- Sofort nach Entnahme der Waffel kann das Gerät wieder mit Teig befüllt werden. Achten Sie darauf, dass vor dem erneuten Befüllen die Backampel grün aufleuchtet.

4.) Gerät ausschalten



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

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

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

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

Pikante Waffeln (siehe Rezepte 10 – 11)

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

Würzen Sie mit Pfeffer, Salz, Paprika, Oregano, fertiger Pizzawürzmischung, Senf, Tomatenmark, Kümmel, Knoblauch usw.

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

1. Waffeln nach Art des Hauses (knusprig, süß) für ca. 10 Waffeln

Zutaten:

- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 EL Rum
- 125 g Mehl
- 125 g feine Speisestärke
- 2 gestrichene TL Backpulver
- gut 1/8 l Milch

Zubereitung:

- Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Eier, Rum, gesiebtes Mehl zusammen mit der Speisestärke und dem Backpulver zugeben.
- Die flüssigen Zutaten in einem Messbecher verrühren.
- Den Teig mit Milch verdünnen, bis er dickflüssig vom Löffel geht.

2. Schwäbische Feinwaffeln für ca. 8 Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

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

3. Apfelwaffeln für ca. 8 Waffeln

Zutaten:

- 250 g Margarine oder Butter
- 75 g Zucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- gut 1/8 l Milch lauwarm
- 300 g Apfel, geschält und fein würfelig geschnitten
- 50 g Mandeln oder Nüsse, gerieben
- 1/2 TL Zimt
- 1 EL 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 lauwarmen Milch einrühren.
- Das Apfel-Nuss Gemisch vorsichtig unter den Teig heben.
- Die fertigen Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.

4. Mandelwaffeln für ca. 10 Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Eier trennen.
- Eiweiß steif schlagen. (1 EL des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben.)
- Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- 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.

5. Quarkwaffeln für ca. 12 Waffeln

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 EL des Zuckers kurz vor dem Steifwerden dazugeben.)
- Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Eigelbe und Zucker schaumig rühren.
- Quark, Butter und abgeriebene Zitronenschale dazu geben.
- Mehl und Milch (lauwarm) abwechselnd dazu rühren.
- Zuletzt den Eischnee unterziehen.

6. Sandwaffeln für ca. 8 Waffeln

Zutaten:

- 250 g Margarine oder Butter
- 150 g Mehl
- 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 mit der Speisestärke vermishtes Mehl dazugeben.
- Zuletzt Schwarzwälder Kirschwasser oder Weinbrand einrühren.
- Mit Puderzucker bestreuen

7. Sahnewaffeln für ca. 20 Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

- wie schwäbische Feinwaffeln (2.)
- Waffeln mit Zucker und Zimt bestreuen und warm servieren.

8. Hefewaffeln für ca. 20 Waffeln

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 ml lauwarmes Wasser, 1 EL Mehl und etwas Zucker zu einem Brei anrühren und aufgehen lassen.
- Alle Zutaten zu einem leichten Hefeteig verarbeiten und erneut gehen lassen.
- Daraus Waffeln backen, die man heiß und mit Zucker und Zimt bestreut serviert.

9. Grießwaffeln – *unser besonderer Tipp für ca. 12 Waffeln*

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.
- Erdbeerstücke zugeben.
- Waffeln mit Puderzucker bestreuen. Kompott dazu servieren.

10. Pizzawaffeln für ca. 10 Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Die Butter bzw. Margarine schaumig rühren.
- Nacheinander die Eier hinzufügen.
- Mit Backpulver gemischtes und gesiebtes Mehl sowie lauwarmes Wasser unterrühren.
- Schinken, Äpfel und Nüsse hinzufügen.
- Mit Tomatenmark, Pfeffer, Salz und Pizzawürzmischung würzen.
- Den Teig sofort backen.

11. Schinkenwaffeln für ca. 8 Waffeln

Zutaten:

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

Zubereitung:

- wie Pizzawaffeln (10.)
- Abwandlung: mit Kapern, Oliven, Salami.

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!

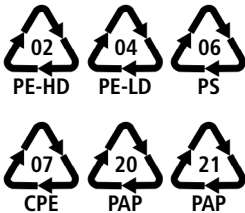


- Vor der Reinigung Gerät immer abkühlen lassen!

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung. Am besten reinigen Sie die noch warmen Backflächen mit einer weichen Bürste oder einem feuchten Tuch.
- Wischen Sie das Gehäuse nach Abkühlen des Gerätes mit einem feuchten Tuch mit etwas Spülmittel sauber. Durch die Antihafbeschichtung 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.

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 Elektronikgerätengesetz (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.



Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH ist bei der Stiftung Elektro-Altgeräte Register (EAR), Benno-Strauß-Straße 1, 90763 Fürth als Hersteller von Elektro- und Elektronikgeräten unter der WEEE-Reg.-Nr. DE41406784 registriert.

Introduction



We are pleased you decided in favour of this superior waffle 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!

	WA 850	WA 1250
Nominal voltage:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nominal power:	800-1000 W	1100-1300 W
Dimensions (ca.):	20 x 8,5 x 26 cm	34,5 x 8 x 25 cm
Weight (ca.):	1,8 kg	2,4 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 waffle 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 cable rewind.
 - 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.
- Before the first baking process, please grease the upper and lower baking plates lightly (oil or butter).!

Note: When using the waffle 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



WARNING: Hazard of injury and burns!
Casing, baking plates and other components are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

1.) Heating up

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

2.) Filling in the dough

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

3.) Baking

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

4.) Switching off



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

Cleaning and maintenance



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