



ROMMELSBACHER

Suomenнос: © Oy Noortrade Ab.
Kaupallinen käyttö ilman lupaa kielletty.

FI

Käyttöohje

GB

Instruction manual

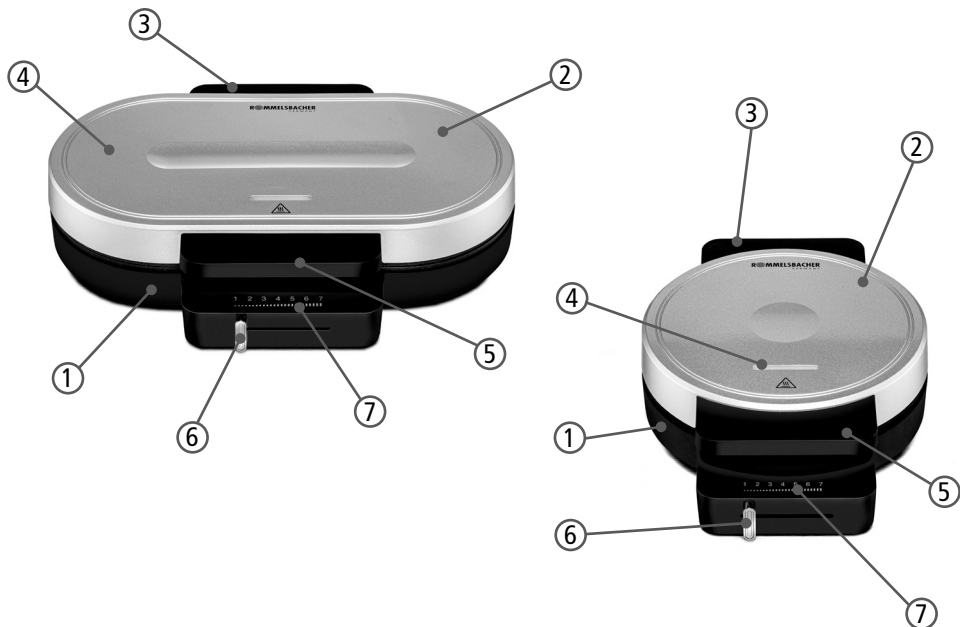


WA 850



WA 1250

Vohvelirauta
Waffle makers



	FI	GB
1	Pohjaosa	base part
2	Kansiosa	upper part
3	Sarana	hinge
4	Paistovalot: Punainen merkkivalo = lämmitys käynnissä Vihreä merkkivalo = valmis	baking lights: pilot lamp "red" = heating active pilot lamp "green" = ready
5	Lämpöeristetty kahva	heat insulated handle
6	Lämpötilan liukusäädin 1 vaaleat, pehmeät vohvelit 7 tummat, rapeat vohvelit	slider for temperature setting 1 for light, soft waffles 7 for dark, crispy waffles
7	Skaala 1 2 3 4 5 6 7 scale ----- 	
	Piilossa: pohjassa sisäänkelattava johto	hidden: cord take-up at the appliance's bottom

Johdanto



Hienoa, että olet valinnut tämän vohveliraudan. Kiitämme luottamuksestasi. Helppokäyttöisyys ja monipuoliset käyttömahdollisuudet tekevät siitä varmasti miellyttävän apuvälineen. Jotta voisit nauttia laitteen käytöstä pitkään, lue huolellisesti seuraavat ohjeet ja noudata niitä tarkasti. Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti. Mikäli luovutat laitteen eteenpäin, anna kaikki mukana olevat asiakirjat myös uudelle omistajalle. Kiitos.

Käyttötarkoitus

Laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa ympäristöissä, kuten esimerkiksi:

- henkilöstökeittiöissä kaupoissa, toimistoissa ja muissa pienissä liiketiloissa
- maataloilla
- hotellien, motellien, aamiaismajoitusten (B&B) ja muiden vastaavien majoituspaikkojen asiakkaille

Muunlainen käyttö tai laitteen muuntelu ei ole tarkoituksenmukaista ja voi aiheuttaa merkittävän tapaturmariskin. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä.

Laite on suunniteltu ruoan lämmittämiseen, kuumentamiseen ja valmistamiseen. Laite ei sovellu ammattikäyttöön.

Tekniset tiedot

Kytke laite vain määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

Verkköjännitteen on vastattava arvokilvessä ilmoitettuja tietoja. Käytä vain vaihtovirtaa!

	WA 850	WA 1250
Nimellisjännite:	220-240 V~ 50-60 Hz	220-240 V~ 50-60 Hz
Nimellisteho:	800-1000 W	1100-1300 W
Mitat (noin):	20 x 8,5 x 26 cm	34,5 x 8 x 25 cm
Paino (noin):	1,8 kg	2,4 kg

Toimituksen sisältö

Tarkista pakkauksen sisältö ja tuotteen kunto heti pakkauksen avaamisen jälkeen.



VAROITUS: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja -määräykset huolellisesti! Näiden ohjeiden laiminlyönti voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia vammoja tai palovammoja!

Yleiset turvallisuusohjeet

- Pidä alle 8-vuotiaat lapset aina loitolla laitteesta ja sen virtajohtosta.
- Laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai joilla ei ole kokemusta laitteen käytöstä, vain valvonnan alaisina tai jos heidät on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät riskit..
- Älä koskaan jätä laitetta käytön aikana ilman valvontaa..
- Käyttäjän suorittamaa puhdistusta ja huoltoa eivät saa tehdä lapset, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja aikuisen valvonnassa.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pakkausmateriaalit (esim. muovipussit) on säilytettävä lasten ulottumattomissa.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai etäohjausjärjestelmän kanssa.
- Tarkista ennen jokaista käyttökertaa, että laite ja sen lisäosat ovat moitteettomassa kunnossa.
Jos laite on pudonnut tai siinä näkyy vaurioita, älä käytä sitä. Irrota laite sähköverkosta ja vie se valtuutetun sähköalan ammattilaisen tarkistettavaksi.
- Aseta virtajohto siten, ettei kukaan kompastu tai vedä laitetta vahingossa alas.
- Pidä virtajohto erossa kuumista pinnoista, terävistä reunoista ja mekaanisesta rasituksesta. Tarkista säännöllisesti, ettei johdossa ole vaurioita. Vaurioitunut tai sotkeutunut johto lisää sähköiskun vaaraa.
- Älä irrota pistoketta vetämällä johdosta – tartu aina pistokkeeseen!
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.

- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaite täyttää voimassa olevat turvallisuusvaatimukset.
Jos havaitset vaurioita laitteessa tai johdossa, irrota pistoke välittömästi.
Korjaukset saa suorittaa vain valtuutettu huoltoliike. Väärin tehdyt korjaukset voivat olla vaarallisia..
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen saa vaihtaa vain valmistaja tai pätevä ammattilainen, jotta vaaratilanteet vältetään.
- Laitteen väärinkäyttö tai ohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun.

Turvaohjeet laitteen käyttöön



VAROITUS: Palovamman ja loukkaantumisen vaara!

- Laitteen ulkopinnat, paistolevyt ja valmistettava ruoka kuumenevat käytön aikana!
- Kuumat pinnat pysyvät kuumina vielä laitteen sammuttamisen jälkeen!

Toimi siksi varoen:

- Käytä patalappuja ja sopivia keittiövälineitä.
- **Vohvelirautaa voi avata ja sulkea turvallisesti lämpöeristetystä kahvasta.**
- Älä käytä laitteen yläosaa säilytystasona tai työtasona, sillä se kuumenee käytön aikana. Tulipaloriskin välttämiseksi älä koskaan aseta paperia, muovia, kangasta tai muuta syttyvää materiaalia kuumien pintojen päälle!
- **Tulipalovaara!** Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan. Rasvaa ja öljyä sisältäviä ruokia saa valmistaa vain valvottuna.
Myös liian kauan paahdettu leipä voi syttyä palamaan!
- Älä siirrä laitetta, kun se on kuuma. Anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta tai siirtämistä!

- **Noudata seuraavia ohjeita laitetta asennettaessa::**

- o Irrota virtajohto kokonaan kelasta.
- o Aseta laite lämmönkestävälle, vakaalle ja tasaiselle alustalle (ei lakattuja pintoja, ei pöytäliinoja tms.).
- o Sijoita laite lasten ulottumattomiin.
- o Varmista vähintään 10 cm tuuletusväli kaikille sivuille ja 1 m yläpuolelle, jotta lämpö tai rasvaroiskeet eivät vahingoita ympäristöä ja ilma pääsee kiertämään esteettä.
- o Älä käytä laitetta lämpölähteiden (uuni, kaasuliekki jne.) läheisyydessä tai räjähdysvaarallisissa tiloissa, joissa on syttyviä nesteitä tai kaasuja.
- Irrota pistoke jokaisen käyttökerran jälkeen, jotta laite sammuu turvallisesti.
- Älä käytä laitetta lämmittimenä.

Tarttumaton pinnoite

Paistolevyt on varustettu korkealaatuisella tarttumattomalla pinnoitteella, joka helpottaa puhdistusta ja estää ruoan tarttumisen levyihin.



VAROITUS! Älä naarmuta tai leikkaa paistolevyjen pintaa. Älä koskaan käytä metallisia keittiövälineitä, koska ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta. Naarmuuntuneet paistolevyt eivät kuulu takuun piiriin. Katso myös tämän käyttöohjeen puhdistusohjeet.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista laitteesta ja sen lisäosista mahdolliset suojakalvot, mainosmateriaalit ja pakkausmateriaalit.
- Puhdista laite ja sen lisäosat tämän käyttöohjeen puhdistusohjeiden mukaisesti.
- **Ennen ensimmäistä käyttökertaa kuumenna laitetta muutaman minuutin ajan.**
- Kun laite on jäähtynyt, pyyhi paistolevyt kostealla liinalla ja kuivaa ne huolellisesti.
- Ennen ensimmäistä paistokertaa voitele ylä- ja alapaistolevyt kevyesti öljyllä tai voilla.

Huom: Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa esiintyä lievää savua ja hajua, jotka johtuvat joidenkin osien kuumenemisestä. Tämä on täysin normaalia. Huolehdi vain, että tila on hyvin tuuletettu käytön aikana.



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

Kotelon, paistolevyjen ja muiden osien pinnat kuumenevat käytön aikana ja pysyvät kuumina vielä virran katkaisun jälkeenkin!

1.) Lämmitys

- Avaa laite ja voitele kevyesti molemmat paistopinnat esimerkiksi silikonisiveltimellä. Koska paistopinnat ovat tarttumattomia, voitelu tarvitaan vain ensimmäisellä käyttökerralla — myöhemmin se ei yleensä ole tarpeen. Sulje laite.
- Kytke laite pistorasiaan. Laite alkaa lämmitä, ja punainen merkkivalo syttyy.
- Säädä lämpötilansäädin keskiasentoon. Kun asetettu lämpötila on saavutettu, merkkivalo vaihtuu punaisesta vihreäksi. Laite on nyt valmis käyttöön.

2.) Taikinan lisääminen

- Avaa laite.
- Laita sopiva määrä taikinaa alapaistolevyn keskelle.
Huom: Jos taikinaa on liikaa, se voi valua yli ja liata laitteen.
- Sulje laite painamalla kahvasta kevyesti.

3.) Paistaminen

- Muutaman sekunnin kuluttua taikinan lisäämisestä merkkivalo vaihtuu punaiseksi — paistaminen alkaa. Portaattomalla lämpötilansäätimellä voit valita paistotason. Alhaisemmalla asetuksella saat vaaleampia vohveleita ja korkeammalla asetuksella saat tummempia ja rapeampia. Näiden kahden välillä on portaaton paistotaso.
Vinkki: Käytä paistovaloa apunasi ja kokeile, kunnes löydät haluamasi ruskistusasteen lämpötilan säädintä hyödyntäen.
- Kun vohveli on valmis ja poistettu, uusi taikina voidaan lisätä heti kun vihreä valo syttyy uudelleen.

4.) Sammuttaminen



- Irrota virtapistoke pistorasiasta heti paiston jälkeen!
- Vasta tämän jälkeen laite on kokonaan sammutettu eikä se enää kuumene.

Rezepte / reseptit (saksankielinen)

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
- ½ TL Zimt
- 1 EL Rum

Zubereitung:

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

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.

Puhdistus ja huolto



VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!

- Irrota virtapistoke pistorasiasta ennen puhdistusta!



- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistotulppaa veteen, äläkä puhdista niitä juoksevan veden alla!



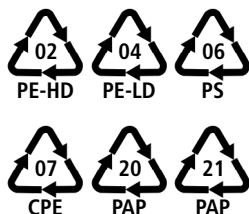
- Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista!

- Puhdista laite aina käytön jälkeen. Paras hetki puhdistukseen on, kun laite on vielä hieman lämmin.
- Pyyhi kotelo pehmeällä, kostealla liinalla, jossa on hieman mietoa pesuainetta. Tarttumattoman pinnoitteen ansiosta paistolevyt on helppo puhdistaa. Pyyhi ne kostealla liinalla ja kuivaa huolellisesti.
- Sivele pinttyneisiin likaantuneisiin kohtiin hieman öruokalijä ja anna niiden liota 5 minuuttia. Pyyhi sitten uudelleen kostealla liinalla.
- Älä koskaan upota laitetta veteen äläkä päästä höyryä tai vettä laitteen pohjaan!
- Älä koskaan käytä hankaavia aineita, liuottimia tai teräviä esineitä!
- Älä koskaan käytä teräsvillaa, hankaussieniä tai uuninpuhdistussuihkeita!
- Älä koskaan puhdista laitetta tai sen osia höyrypuhdistimella!

Hävittäminen ja kierrätys

Pakkausmateriaali

Älä hävitä pakkausmateriaaleja tavallisen jätteen mukana, vaan kierrätä ne asianmukaisesti. Toimita paperi, pahvi, aaltopahvi, muovipakkaukset ja -kalvot niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Painetut tai kohokuvioidut merkinnät osoittavat käytetyt materiaalit: PE tarkoittaa polyeteeniä (koodi 02 tarkoittaa suuritiheyksistä PE:tä, 04 tarkoittaa matalatiheyksistä PE:tä), PS tarkoittaa polystyreeniä ja CPE kloorattua polyeteeniä. PAP 20 tarkoittaa aaltopahvia ja PAP 21 muuta pahvia. Kaikki muovit ovat termoplastisia, eli helposti ja tehokkaasti valmistettavia materiaaleja. Ne ovat myös helposti kierrätettäviä ja voivat siten olla ympäristövaikutuksiltaan jopa pahvia edullisempia.

Tuotteen hävittäminen



Euroopan unionin sähkö- ja elektroniikkalaiteromudirektiivin (2012/19/EU) mukaan tätä tuotetta ei saa hävittää yhdessä muiden kotitalousjätteiden kanssa sen käyttöön päättyessä. Toimita laite esimerkiksi kuntasi SER-keräyspisteeseen, kodin elektroniikkaa myyvään markettiin tai erikoisliikkeeseen. Lisätietoja saat tarvittaessa kuntasi tai alueesi jätehuollosta, jotka neuvovat oikeista hävitysvaihtoehdoista.

Vinkki: Jos laite on edelleen toimintakuntoinen, voit lahjoittaa sen tuttavalle, hyväntekeväisyyteen tai muuhun yhteisölliseen käyttöön.

Näin edistät ympäristöystävällisyyttä ja kestävästä kehitystä – sekä osoitat sosiaalista vastuullisuutta.



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.

Asiakaspalvelu ja takuu

Tuotteella on 2 vuoden takuu

Olethan yhteydessä laitteen myyjään mikäli sinulla on laitteesta kysyttävää, tai sen käytössä ilmenee ongelmia.

Maahantuoja Oy Noortrade Ab ei ole vastuussa muiden maahantuojiin toimittamista tuotteista ja saattaa veloittaa toimitus- ja palautuskulut aiheuttamista tuotepalautuksista.

Myyjän on aina sovittava palautettavista tuotteista Oy Noortrade Ab:n kanssa etukäteen.

Valmistuttaja:

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

Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
20780 KAARINA

Puh. 025122500
customer@noortrade.fi
www.noortrade.fi