



# ROMMELSBACHER

FI

Käyttöohje

GB

Instruction manual



Pam

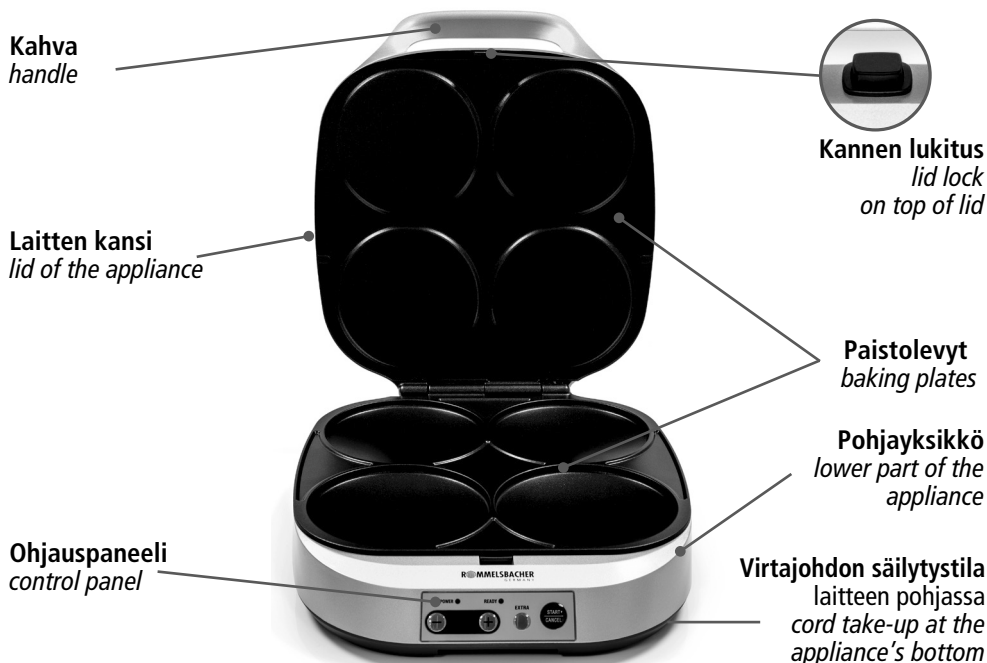
**PC 1800**

Pannukakkurauta  
Pancake Maker

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

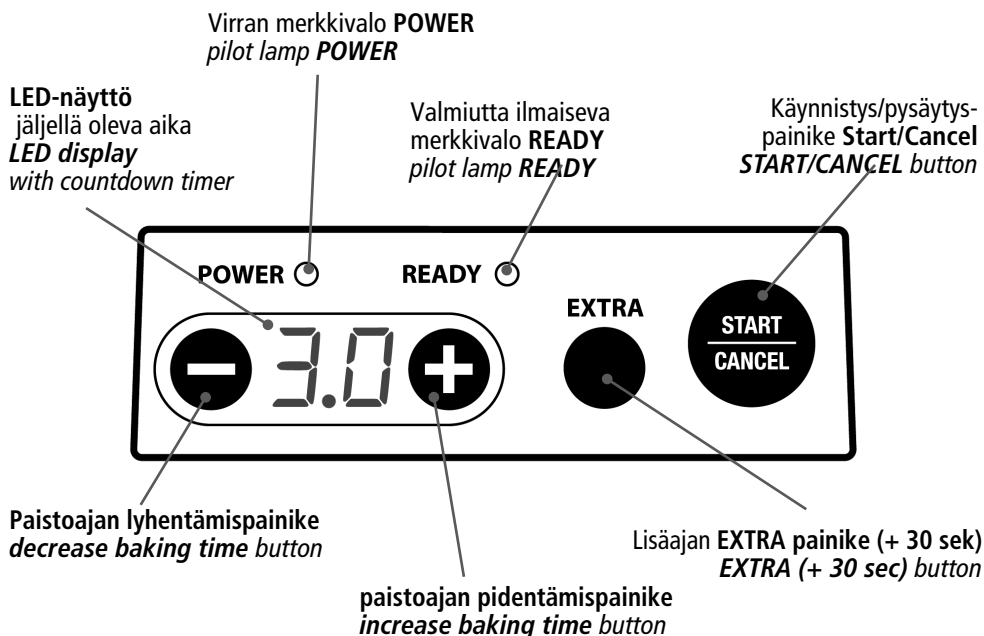
## Tuotteen kuvaus

## Product description



## Ohjauspaneeli / näyttö

## Control panel / display



|                                                    | Seite     |                                                | Page      |
|----------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tuotteen kuvaus .....</b>                       | <b>2</b>  | <b>Product description .....</b>               | <b>2</b>  |
| <b>Ohjauspaneeli / näyttö.....</b>                 | <b>2</b>  | <b>Control panel / display .....</b>           | <b>2</b>  |
| <b>Johdanto .....</b>                              | <b>4</b>  | <b>Introduction .....</b>                      | <b>14</b> |
| Käyttötarkoitus.....                               | 4         | Intended use.....                              | 14        |
| Tekniset tiedot.....                               | 4         | Technical data .....                           | 14        |
| Toimituksen sisältö .....                          | 4         | Scope of supply .....                          | 14        |
| <b>Turvallisuustiedot.....</b>                     | <b>5</b>  | <b>For your safety .....</b>                   | <b>14</b> |
| Yleiset turvallisuusohjeet.....                    | 5         | General safety advices.....                    | 14        |
| Laitteen käyttöä<br>koskevaturvallisuusohjeet..... | 6         | Safety advices<br>for using the appliance..... | 15        |
| <b>Tarttumaton pinnoite .....</b>                  | <b>7</b>  | <b>Prior to initial use .....</b>              | <b>16</b> |
| <b>Ennen ensimmäistä käyttökertaa .....</b>        | <b>7</b>  | <b>Non-stick coating.....</b>                  | <b>17</b> |
| <b>Laitteen käyttö .....</b>                       | <b>8</b>  | <b>How to operate your appliance .....</b>     | <b>17</b> |
| 1.) Käynnistäminen .....                           | 8         | 1.) Switching on .....                         | 17        |
| 2.) Paistoajan valitseminen .....                  | 8         | 2.) Select baking time .....                   | 17        |
| 3.) Paistamisen aloittaminen.....                  | 8         | 3.) Start baking process .....                 | 18        |
| 4.) Ohjelman automaattinen päättyminen ...         | 9         | 4.) Automatic programme end.....               | 18        |
| 5.) "EXTRA" lisäpaistoaika.....                    | 9         | 5.) "EXTRA" baking time .....                  | 18        |
| 6.) Laitteen sammuttaminen.....                    | 9         | 6.) Switch off the appliance .....             | 18        |
| <b>Reseptit .....</b>                              | <b>10</b> | <b>Cleaning and maintenance .....</b>          | <b>19</b> |
| <b>Puhdistus ja huolto .....</b>                   | <b>12</b> | <b>Disposal/recycling .....</b>                | <b>19</b> |
| <b>Hävittäminen/kierrätys .....</b>                | <b>13</b> |                                                |           |
| <b>GB instruction manual.....</b>                  | <b>14</b> |                                                |           |
| <b>Varaosat ja lisävarusteet .....</b>             | <b>20</b> |                                                |           |
| <b>Huolto ja takuu .....</b>                       | <b>20</b> |                                                |           |

## Johdanto



Hienoa, että valitsit tämän laadukkaan pannukakkukoneen. Kiitos luottamuksestasi. Laitteen helppo käyttö ja monipuoliset käyttömahdollisuudet tekevät siitä varmasti mieluisan apuvälineen keittiöön. Jotta voit nauttia laitteen käytöstä pitkään, lue seuraavat ohjeet huolellisesti ja noudata niitä.

Säilytä tämä käyttöohje huolellisesti. Jos luovutat laitteen toiselle käyttäjälle, anna kaikki laitteen mukana toimitetut asiakirjat mukaan.

## Käyttötarkoitus

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

- henkilökunnan keittiöissä myymälöissä, toimistoissa ja muissa pienissä kaupallisissa tiloissa
- maataloilla
- hotellien, motellien, B&B tai vastaavien majoitusympäristöjen asiakkaiden käytössä.

Muunlainen käyttö tai laitteen muuttaminen ei ole tarkoituksenmukaista ja voi aiheuttaa merkittäviä vaaroja. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka aiheutuvat laitteen epäasianmukaisesta käytöstä. Laitte on tarkoitettu ruoan lämmittämiseen, kuumentamiseen ja valmistamiseen. Laitte ei sovellu kaupalliseen käyttöön.

## Tekniset tiedot

Liitä laite ainoastaan määräysten mukaisesti asennettuun maadoitettuun pistorasiaan.

Verkköjännitteen tulee vastata laitteen tyyppikilvessä ilmoitettuja tietoja. Liitä laite ainoastaan vaihtovirtaverkkoon!

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Nimellisjännite:             | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Nimellisteho:                | 1680-2000 W          |
| Valmiustilan virrankulutus*: | ≤ 0,5 W              |
| Mitat (n.):                  | 31 x 10,5 x 36 cm    |
| Paino (n.):                  | 3,5 kg               |

\*Laitte siirtyy automaattisesti valmiustilaan, kun sitä ei ole käytetty 3 minuuttiin.

## Toimituksen sisältö

Tarkista heti pakkauksesta purkamisen jälkeen, että toimituksen sisältö on täydellinen ja ettei tuotteessa ole vaurioita.



**HUOMIO: Lue kaikki turvallisuusohjeet ja käyttöohjeet!**  
**Turvallisuus- ja käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa sähköiskun, tulipalon ja/tai vakavia vammoja ja palovammoja!**

### **Yleiset turvallisuusohjeet**

- Pidä alle 8-vuotiaat lapset poissa laitteen ja virtajohdon läheisyydestä.
- Laitetta voivat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittuneet henkilöt, joilla ei ole tietoa tai kokemusta laitteen käytöstä, jos heitä valvotaan tai heille on annettu ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja kun otetaan huomioon laitteen käytöstä aiheutuvat mahdolliset riskit.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
- Pidä pakkausmateriaalit, kuten muovipussit, poissa lasten ulottuvilta.
- Älä käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjausjärjestelmän kanssa.
- Tarkista laitteen ja lisävarusteiden moitteeton kunto aina ennen käyttöä. Laitetta ei saa käyttää, jos se on pudonnut tai siinä on näkyviä vaurioita. Tällaisessa tapauksessa irrota laite sähköverkosta ja anna sähköalan ammattilaisen tarkistaa se.
- Sijoita virtajohto siten, ettei kukaan voi takertua tai kompastua siihen eikä laite pääse vahingossa kaatumaan tai putoamaan.
- Pidä virtajohto poissa kuumilta pinnoilta, terävistä reunoista ja mekaanisesta rasituksesta. Tarkista virtajohdon kunto säännöllisesti vaurioiden ja kulumisen varalta. Vaurioitunut tai sotkeutunut virtajohto lisää sähköiskun vaaraa.
- Älä koskaan irrota laitetta pistorasiasta vetämällä virtajohdosta! Vedä aina pistokkeesta, älä virtajohdosta!
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen puhdistamista varten.

- Älä säilytä laitetta ulkona tai kosteissa tiloissa.
- Tämä sähkölaite täyttää voimassa olevat turvallisuusmääräykset. Jos laitteessa tai virtajohdossa havaitaan vaurioita, irrota pistoke välittömästi pistorasiasta. Korjauksia saavat tehdä ainoastaan valtuutetut huoltoliikkeet. Epäasianmukaisesti tehdyt korjaukset voivat aiheuttaa käyttäjälle huomattavia vaaroja.
- Jos laitteen virtajohto on vaurioitunut, valmistajan tai muun pätevän henkilön on vaihdettava se vaaratilanteiden välttämiseksi.
- Laitteen epäasianmukainen käyttö ja tämän käyttöohjeen noudattamatta jättäminen johtavat takuun raukeamiseen.

## Laitteen käyttöä koskevat turvallisuusohjeet



### **VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!**

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

## **Toimi siksi varovasti:**

- Suosittelemme käyttämään patalappuja ja tarkoitukseen sopivia ruoanlaittovälineitä!
- **Pannukakkukone voidaan avata ja sulkea turvallisesti käytön aikana lämpöeristetyistä kahvasta.**
- Älä käytä laitteen yläpintaa säilytystasona tai työtasona, sillä se kuumenee laitteen käytön aikana! Tulipalovaaran välttämiseksi älä koskaan aseta kuumille pinnoille paperista, muovista, kankaasta tai muusta palavasta materiaalista valmistettuja esineitä!
- **Huomio! Tulipalovaara!** Ylikuumentuneet rasvat ja öljyt voivat syttyä palamaan. Rasvaa tai öljyä sisältäviä ruokia saa siksi valmistaa vain valvottuna! Myös liian pitkään paahdettu leipä voi syttyä palamaan!
- Älä siirrä kuumaa laitetta. Anna laitteen jäähtyä täysin ennen sen puhdistamista tai siirtämistä!

- **Huomioi seuraavat seikat laitteen sijoittamisessa:**

- o Kela virtajohto kokonaan auki johtokelasta.
- o Aseta laite kuumuutta kestäväälle, vakaalle ja tasaiselle alustalle (ei lakatulle pinnalle, pöytäliinan päälle tms.).
- o Sijoita laite lasten ulottumattomiin.
- o Jätä laitteen ympärille vähintään 10 cm vapaata tilaa ja laitteen yläpuolelle vähintään 1 m tilaa, jotta vältetään kuumuuden tai rasvaroiskeiden aiheuttamat vahingot ja varmistetaan esteetön työskentelytila. Huolehdi riittävästä ilmanvaihdosta.
- o Älä käytä laitetta lämmönlähteiden (uuni, kaasuliekki tms.) läheisyydessä tai räjähdysvaarallisissa tiloissa, joissa säilytetään tai käytetään syttyviä nesteitä tai kaasuja.
- Irrota pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen turvallisen virrankatkaisun varmistamiseksi.
- Älä käytä laitetta lämmittimenä.

## Tarttumaton pinnoite

Paistolevyissä on korkealaatuinen tarttumaton pinnoite. Pinnoite on helppo puhdistaa ja estää ruokaa tarttumasta levyjen pintaan.



**HUOMIO!** Älä naarmuta tai leikkaa paistolevyjen pintaa. Älä koskaan käytä metallisia ruoanlaittovälineitä, sillä ne voivat vahingoittaa tarttumatonta pinnoitetta. Naarmuuntuneet paistolevyt eivät kuulu takuun piiriin. Noudata myös tämän käyttöohjeen puhdistusohjeita.

## Ennen ensimmäistä käyttökertaa

- Poista laitteesta ja varusteista mahdolliset suojakalvot, mainosmateriaalit ja pakkausmateriaalit. Puhdista laite ja varusteet tämän käyttöohjeen puhdistusohjeiden mukaisesti.
- **Kuumenna laitetta ennen ensimmäistä käyttökertaa muutaman minuutin ajan.**
- Kun laite on jäähtynyt, pyyhi paistolevyt kostealla liinalla ja kuivaa ne sen jälkeen huolellisesti.

**Huomio:** Pannukakkukoneen ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa hetkellisesti tulla hieman savua ja hajua joidenkin osien kuumenemisen vuoksi. Tästä ei tarvitse huolestua. Huolehdi kuitenkin, että tila on tämän aikana hyvin tuuletettu.

# Laitteen käyttö

## 1.) Käynnistäminen

Liitä pannukakkukone verkkovirtaan. Laite on nyt **valmiustilassa** ja LED-näytössä näkyy vastaava valmiustilan symboli: 



Paina painiketta **Start/Cancel**. Laite siirtyy **lämmitystilaan**. Kuuluu äänimerkki ja punainen **POWER** merkkivalo syttyy. LED-näytössä kuumeneminen näkyy kasvavina palkkeina. 

**Huom:** Kuumenna laite aina kansi suljettuna. Näin säästät energiaa.

Valmistele pannukakkutaikina laitteen kuumenemisen aikana.

Kaksi lyhyttä äänimerkkiä ilmoittaa, että käyttöön sopiva lämpötila on saavutettu. Punainen **POWER** ja vihreä **READY** -merkkivalo syttyvät. 

## 2.) Paistojen valinta



Paistojaksi on esiasetettu 3,0 minuuttia. Jos haluat lyhyemmän tai pidemmän paistojen, voit lyhentää tai pidentää sitä – ja + -painikkeilla 30 sekunnin välein (yli 10 minuutin paistajoissa 1 minuutin välein). Vilkkuva näyttö muuttuu vastaavasti, esim.  tai . Enimmäispaistoaika on 15 minuuttia.

Tässä tilassa punainen **POWER**-merkkivalo palaa jatkuvasti ja vihreä **READY**-merkkivalo syttyy paistolevyjen lämpötilan mukaan. Paina kannen päällä olevaa lukituspainiketta ja avaa laite. Kaada pannukakkutaikinaa alemman paistolevyn syvennyksiin. **Taikinan kokonaismäärä ei saa ylittää alemman paistolevyn syvennysten reunaa!** Lukitus napsahtaa kuuluvasti paikoilleen.

**Huom:** Leivinjauhetta tai ruokasoodaa sisältävät taikinat kohoavat paistamisen aikana! Kokeile siksi ensin pienemmällä taikinamäärällä, jotta taikina ei valu yli.



**VAROITUS!** Paistolevyt ovat kuumat! Palovammavaara!

**Huom:** Jos mitään ei tehdä 30 sekunnin kuluessa, laite siirtyy **valmiustilaan**.  ja  vilkkuvat vuorotellen näytössä. Laite pysyy lämmentyneenä 20 minuuttia. Paina **mitä tahansa painiketta** lyhyesti palataksesi aika-asetukseen.

## 3.) Paistamisen aloittaminen



Aloita paistaminen painamalla **Start/Cancel** -painiketta 30 sekunnin kuluessa. Näyttö lakkaa vilkkumasta ja näyttää jäljellä olevan ajan. Kuuluu lyhyt äänimerkki ja vihreä **READY**-merkkivalo syttyy paistolevyjen lämpötilan mukaan. Viimeiset 60 sekuntia näytetään lähtölaskentana: 

**Huom:** Voit muuttaa paistoaikaa myös käytön aikana painamalla – tai + -painiketta. Uusi paistoaika vilkkuu näytössä. Vahvista se painamalla lyhyesti **Start/Cancel**-painiketta. Jos muutosta ei vahvisteta, laite jatkaa paistamista aiemmin asetetun ajan mukaisesti. Jos haluat lopettaa paistamisen ennenaikaisesti, paina **Start/Cancel**-painiketta, kunnes kuulet äänimerkin. Laite siirtyy valmiustilaan ja LED-näytössä näkyy vastaava valmiustilan symboli. 

#### 4.) Ohjelman automaattinen päättyminen

Paistamisen päättymisestä ilmoitetaan kolmella lyhyellä äänimerkillä. Näytössä vilkkuu vastaava päättyminen symboli. 

Laite on nyt **odotustilassa**. Voit ottaa valmiit pannukakut pois. Paina kannen päällä olevaa lukituspainiketta ja avaa kansi käyttämällä vain kahvaa. Käytä puu- tai muovilastaa, jotta paistolevyjen tarttumaton pinto ei vahingoiteta.

Jos mitään muuta ei tehdä, kuuluu kolmen minuutin kuluttua pitkä äänimerkki ja laite siirtyy valmiustilaan. LED-näytössä näkyy vastaava valmiustilan symboli.

Jos painat **Start/Cancel**-painiketta lyhyesti uudelleen odotustilassa, laite aloittaa uuden paistamisen viimeksi asetetulla paistojalla. Paistoaikaa voidaan tietenkin muuttaa – ja + -painikkeilla ennen uuden paiston aloittamista. Paistaminen aloitetaan painamalla sen jälkeen lyhyesti **Start/Cancel**-painiketta.

#### 5.) "EXTRA"-lisäpaistoaika

**EXTRA**  Jos haluat pannukakuista hieman kypsemmät, paina **EXTRA**-painiketta ajastimen päättyttyä. Kuuluu lyhyt äänimerkki ja paistaminen jatkuu vielä 30 sekunnin ajan. Näytössä näkyy lähtölaskenta: 

Paistamisen päättymisestä ilmoitetaan kolmella lyhyellä äänimerkillä. Näytössä vilkkuu vastaava päättyminen symboli: .

#### 6.) Laitteen sammuttaminen

Siirrä pannukakkukone valmiustilaan painamalla **Start/Cancel** painiketta pitkään. Kuuluu pitkä äänimerkki ja LED-näytössä näkyy vastaava valmiustilan symboli. 



**Varoitus!** Laitteen pinnat kuumenevat käytön aikana ja pysyvät aluksi kuumina vielä laitteen sammuttamisen jälkeen! **Palovammavaara!**



Sammuta laite kokonaan irrottamalla pistoke pistorasiasta jokaisen käyttökerran jälkeen.

## Reseptit

### Piimäpannakakut mustikoilla tai ilman

#### **Ainekset:**

- 4 kananmunaa
- 100 g erittäin pehmeää voita
- 500 ml piimää
- 350 g jauhoja
- 1 tl ruokasoodaa
- ½ tl leivinjauhetta
- ½ tl suolaa
- 2 rkl sokeria
- 400 g tuoreita mustikoita (halutessasi)

#### **Valmistus:**

- Kytke pannukakkukone päälle ja anna sen lämmetä.
- Sekoita kuivat aineet kulhossa.
- Sekoita nestemäiset aineet mittakannussa.
- Kääntele kuivat aineet vispilällä nestemäisten aineiden joukkoon.
- Älä sekoita taikinaa liikaa.
- Avaa kansi ja täytä paistomuotit noin puolilleen.
- Lisää halutessasi jokaiseen muottiin lusikallinen mustikoita.

### Vähähiilihydraattiset pannukakut

#### **Ainekset:**

- 6 kananmunaa
- 100 g tuorejuustoa
- 200 g vähärasvaista rahkaa
- 200 g jauhettuja manteleita
- 1 pakkaus leivinjauhetta
- ½ tl suolaa
- 100 ml auringonkukkaöljyä
- 1 vaniljatahnaa

#### **Valmistus:**

- Kytke pannukakkukone päälle ja anna sen lämmetä.
- Sekoita kuivat aineet kulhossa.
- Sekoita nestemäiset aineet mittakannussa.
- Sekoita kuivat aineet tehosekoittimella nestemäisten aineiden joukkoon.
- Avaa kansi ja täytä paistomuotit noin puolilleen.
- Sulje kansi ja paista 4 minuuttia.

## Pikapannarit 3:sta aineksesta

### *Ainekset:*

- 2 mahdollisimman kypsää banaania
- 200 g jauhoja
- 200 ml maitoa

### *Valmistus:*

- Kytke pannukakkukone päälle ja anna sen lämmetä.
- Muussaa banaanit kulhossa.
- Lisää loput ainekset ja sekoita taikina kulhossa sähkövatkaimella.
- Avaa kansi ja täytä paistomuotit noin puolilleen.
- Sulje kansi ja paista 4 minuuttia.

## "Kuohkeat" amerikkalaiset pannukakut

### *Ainekset:*

- 130 g jauhoja
- 1 tl leivinjauetta
- 40 g suklaahippuja
- 1 kananmuna
- 1 rkl sokeria
- 180 ml maitoa
- ½ tl suolaa
- 30 g erittäin pehmeää voita
- 400 g tuoreita mustikoita (halutessasi)

### *Valmistus:*

- Kytke pannukakkukone päälle ja anna sen lämmetä.
- Sekoita kuivat aineet kulhossa.
- Vatkaa kananmuna kulhossa sähkövatkaimella kuohkeaksi.
- Lisää erittäin pehmeä voi ja maito vähitellen joukkoon koko ajan sekoittaen.
- Lisää sekoitetut kuivat aineet hitaasti joukkoon samalla sekoittaen, kunnes muodostuu paksu ja tasainen taikina.
- Kääntele lopuksi suklaahiput taikinaan suurella lusikalla.
- Avaa kansi ja täytä paistomuotit noin puolilleen.
- Lisää halutessasi jokaiseen muottiin lusikallinen mustikoita.
- Sulje kansi ja paista 3 minuuttia.

Taikinassa on vain vähän sokeria, sillä pannukakut tarjoillaan yleensä siirapin kanssa ja niiden päälle lisätään marjoja tai erilaisia hedelmiä.

Paistoajat ovat suuntaa-antavia. Kokeilemalla löydät sopivan paistoajan, jolla pannukakuista tulee juuri sopivan ruskeita. Paistoajan helppo säätäminen sekä käytännöllinen **"EXTRA"** paistoaikatoiminto auttavat saavuttamaan halutun lopputuloksen.

## Nopeasti ja helposti kaupan valmis- ja kylmätuotteista

**Kanelipullat:** leikkaa 8 viipaleeksi ja paista 4 minuuttia.

**Suklaasämpylät:** paista 4 minuuttia.

**Sunnuntaisämpylät** (*tuore taikina*): paista 5 minuuttia

**Perunapihvit:** 500g knödeltaikinaa, 1 muna, suolaa, pippuria ja muskottipähkinää, paista 4 min.

**Peruna-kesäkurpitsapihvit:** 500g knödeltaikinaa, 1 kananmuna, 1 raastettu kesäkurpitsa, suolaa, pippuria ja muskottipähkinää. Paista 5 minuuttia.

**Lehtitaikina:** paista 6 minuuttia.; **yrtituorejuustolla täytettynä:** paista 7 minuuttia

**Suklaabrowniet** valmiista tai itse tehdystä taikinasta: paista 7 minuuttia.

**Voileivät:** 2 viipaletta paahtoleipää, 1 viipale kinkkua ja 1 viipale juustoa voileipää kohden. Aseta täytetyt voileivät laitteeseen ja paina kansi kiinni, mutta älä lukitse sitä. Paista 4 minuuttia.

### Puhdistus ja huolto



**VAROITUS: Loukkaantumis- ja palovammavaara!**

- Irrota laite aina sähköverkosta ennen puhdistamista!



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



- Anna laitteen aina jäähtyä ennen puhdistamista!

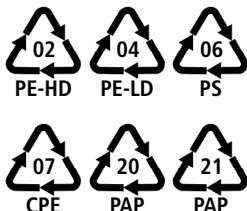
- Puhdista laite jokaisen käyttökerran jälkeen. Laite on parasta puhdistaa sen ollessa vielä hieman lämmin.
- Pyyhi laitteen kotelo pehmeällä, kostealla liinalla, jossa on hieman pesuainetta. Tarttumaton pinnote tekee paistolevyjen puhdistamisesta erittäin helppoa. Pyyhi paistolevyt kostealla liinalla ja kuivaa ne.
- Poista pinttyneet jäämät harjaamalla niitä ensin pienellä määrällä öljyä ja anna öljyn vaikuttaa 5 minuutin ajan. Pyyhi sen jälkeen uudelleen kostealla liinalla.
- Älä koskaan upota laitetta veteen ja varmista, ettei laitteen alapuolelle pääse höyryä tai vettä!
- Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita, liuottimia tai teräviä esineitä!
- Älä koskaan käytä teräsvillaa tai hankaavia puhdistussieniä! Älä käytä uunipuhdistussuihkeita!

- 12 • Älä koskaan puhdista laitetta tai sen lisävarusteita höyrypuhdistimella!

## Hävittäminen ja kierrätys

### Pakkausmateriaalit

Älä heitä pakkausmateriaaleja suoraan pois, vaan kierrätä ne asianmukaisesti. Toimita paperi-, pahvi- ja aaltopahvipakkaukset niille tarkoitettuihin keräyspisteisiin. Muovipakkaukset ja -kalvot tulee myös toimittaa niille tarkoitettuihin keräysastioihin.



Pakkauksiin painetut tai kohokuvioidut merkinnät ilmoittavat, mitä materiaaleja pakkauksissa on käytetty: PE tarkoittaa polyeteeniä (merkintä 02 tarkoittaa suuritiheyksistä polyeteeniä ja 04 pientitiheyksistä polyeteeniä), PS tarkoittaa polystyreeniä ja CPE kloorattua polyeteeniä. PAP 20 tarkoittaa aaltopahvia ja PAP 21 muuta kartonkia. Kaikki nämä muovit ovat kestumuoveja, joiden valmistaminen on erittäin helppoa ja tehokasta. Ne ovat myös helposti kierrätettäviä, joten niiden ympäristövaikutukset voivat olla jopa pienemmät kuin vastaavilla kartonkipakkauksilla.

### Hävittämistä koskevat ohjeet



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

**Vinkki:** Lahjoita tarpeettomaksi jääneet, mutta edelleen toimivat laitteet hyväntekeväisyyteen tai muuhun yleishyödylliseen tarkoitukseen (esimerkiksi lahjoituksena). Näin voit paitsi vähentää ympäristövaikutuksia ja edistää kestävästä kehitystä, myös osoittaa arvokasta yhteiskunnallista vastuullisuutta.



## Introduction



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

Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

### Intended use

The appliance designed to be used in the household and similar areas, like for example:

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

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

### Technical data

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

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| Nominal voltage:            | 220-240 V ~ 50/60 Hz |
| Nominal power:              | 1680-2000 W          |
| Standby power consumption*: | ≤ 0,5 W              |
| Dimensions (ca.):           | 31 x 10,5 x 36 cm    |
| Weight (ca.):               | 3,5 kg               |

\*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 for damage immediately after unpacking.

## For your safety



**CAUTION: Read all safety advices and instructions!**

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

### General safety advices:

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

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

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Cleaning and maintenance by means of the user must not be carried out by children, unless they are older than 8 years and supervised.
- Children must not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessory parts for perfect condition. The appliance must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In this case, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by an expert electrician.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance! Only pull on the power plug, not on the power cord!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may only be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or another qualified person in order to avoid hazards.
- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

## Safety advices for using the appliance



**CAUTION: Hazard of injury and burns!**

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

**Thus, act with caution:**

- We recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery!

- **The pancake maker can be safely opened and closed during operation at the heat-insulated handle.**
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- **Attention! Hazard of fire!** Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision! Bread toasted too long can also inflame!
- Do not transport the appliance when hot. It must have cooled completely before cleaning or moving it!
- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - o Unwind the power cord completely from the cord take-up.
  - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - o Place it beyond children's reach.
  - o Leave a ventilation distance of at least 10 cm to all sides and 1 m above the appliance to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.
- Do not use the appliance as space heater.

### **Prior to initial use**

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

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

## Non-stick coating

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



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

## How to operate your appliance

### 1.) Switching on

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



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

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

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

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

### 2.) Select baking time



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

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

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



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

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

### 3.) Start baking process



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

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

### 4.) Automatic programme end

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

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

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

### 5.) "EXTRA" baking time

#### EXTRA



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

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

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

### 6.) Switch off the appliance

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



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



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

## Cleaning and maintenance



**CAUTION: Hazard of injury and burns!**

- Always unplug the appliance before cleaning!



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



- Always let the appliance cool down before cleaning!

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

## Disposal/recycling

### Packaging material

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

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

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



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

### Disposal information



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

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

## 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 aiheuttomista tuotepalautuksista.

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

### Varaosat ja tarvikkeet

Tarvitsetko varaosan tai lisävarusteen? Ole yhteydessä asiakaspalveluumme. Yhteystiedot löydät sivun alaosasta.

#### 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](mailto:service@rommelsbacher.de)  
Internet: [www.rommelsbacher.de](http://www.rommelsbacher.de)

#### Maahantuoja:

Oy Noortrade Ab  
Hallimestarinkatu 2  
20780 KAARINA  
Puh. 025122500  
[customer@noortrade.fi](mailto:customer@noortrade.fi)  
[www.noortrade.fi](http://www.noortrade.fi)