ROYAL
catering

BEDIENUNGSANLEITUNG
STIEL WAFFEL MAKER

USER MANUAL
POPSICLE WAFFLE MAKER

INSTRUKCJA OBSŁUGI
OPIEKACZ DO CORN DOGÓW

ISTRUZIONI D'USO
PIASTRA PER WAFFLE SU STECCO

MANUEL D'UTILISATION
GAUFRIER EN ÉPI

MANUAL DE INSTRUCCIONES
GOFRERA CON FORMA DE ESPIGA



- RCWM-1500-S

ROYAL
catering

Inhalt | Content | Contenu | Contenido | Treść

Deutsch 3

English 6

Polski 10

Italiano 14

Français 18

Español 22

1. TECHNISCHE DETAILS

Modell	RCWM-1500-S
Spannung	230V
Power	1.55 kW
Maße	340*410*295 mm
Timer	max. 15min

2. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Rechnung und nach Möglichkeit den Karton mit der Innenverpackung gut auf.

- Bitte halten Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie das Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor etc.) erreichbar liegen. Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- Betreiben Sie das Gerät nicht an einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.
- Die Backflächen und der Deckel werden sehr heiß (Verbrennungsgefahr!). Fassen Sie nur den Griff an.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage!
- Um einen Hitzestau zu vermeiden, das Gerät nicht direkt unter einen z.B. Schrank stellen. Sorgen Sie für genügend Freiraum!
- Achten Sie beim Öffnen der Backflächen auf den austretenden Dampf.
- Das Gerät bitte nie in der Nähe oder unterhalb von Gardinen und anderen brennbaren Materialien verwenden!

3. INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Bei Weitergabe des Artikels übergeben Sie bitte auch diese Anleitung.

1. Fetten Sie die Backflächen vor dem ersten Gebrauch leicht ein.
2. Betreiben Sie das Gerät mit geschlossenen Backflächen ca. 10 Minuten (siehe Benutzung des Gerätes). Danach mit einem feuchten Spültuch nachwischen.

Das erste Gebäck bitte nicht verzehren!

4. BENUTZUNG DES GERÄTES

- Wickeln Sie das Kabel bitte vollständig ab.
- Nach dem Sie das Gerät an die vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose 230V/50 Hz angeschlossen haben, geht die grüne Kontrolleuchte an. Drehen Sie das Thermostat im Uhrzeigersinn (die grüne Kontrolleuchte ist immer noch an und die gelbe leuchtet nun auch). Das Gerät beginnt zu heizen. Es braucht einige Minuten bis das Gerät die maximale Temperatur 300°C erreicht. Wenn die Temperatur von 300 °C erreicht wurde, beginnt das Gerät automatisch mit dem Unterbrechen der Hitze. Wenn die Temperatur unter eine bestimmte eingestellte Grenze senkt, beginnt das Gerät automatisch wieder zu heizen.
- Es gibt eine Timer-Einstellung (der Timer ist maximal auf 15 Minuten einstellbar) bei diesem Gerät. Er zeigt nur die Betriebszeit an und hat keine Verbindung mit der elektrischen Funktion. Sie können den Timer auf der rechten Seite auf die gewünschte Zeit einstellen. Wenn die Zeit abgelaufen ist und die Einstellung beendet ist, wird das Gerät Sie mit einem Ton „Ting“, darauf hinweisen, dass die Zeit abgelaufen ist und die Produktion abgeschlossen ist.
- Halten Sie während der Aufheizzeit die Backflächen geschlossen.
- Öffnen Sie den Deckel, stecken sie den Holzspieß in die Kerbe ein, geben Sie den Teig in die Mitte der Backfläche und legen sie dort das Würstchen. Der Einfüllvorgang sollte rasch erfolgen, da sonst das Gebäck nicht gleichmäßig braun wird.
- Mit dem Regler können Sie die gewünschte Backtemperatur einstellen. Wird ihr Gebäck zu dunkel, drehen Sie den Regler auf eine niedrigere Stufe.
- Erlischt die Kontrollleuchte, ist der Backvorgang beendet. Die Backzeit hängt vom individuellen Geschmack ab. Das Gebäck ist aber meistens dunkel, wenn die Heizkontrollleuchte erneut erlischt. Die Betriebskontrollleuchte bleibt an und zeigt an, dass das Gerät im Betreib ist.
- Deckel öffnen und das fertige Gebäck entnehmen. Keine scharfen oder schneidenden Gegenstände benutzen, so dass die Beschichtung der Backflächen nicht beschädigt wird.
- Fetten Sie die Backflächen, nach den einzelnen Backvorgängen, nach Bedarf erneut ab.
- Die Backflächen sollten in den Backpausen immer geschlossen sein.
- Möchten Sie den Betrieb beenden, ziehen Sie den Stecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) aus der Steckdose. Die Kontrollleuchten gehen aus.

5. REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Pinseln Sie Krümel oder Reste von den Backflächen und den Rändern.
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten Tuch.
- Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel.
- Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser!

6. REGELMÄSSIGE PRÜFUNG DES GERÄTES

Prüfen Sie regelmäßig, ob Elemente des Gerätes Beschädigungen aufweisen. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an Ihren Verkäufer, um Nachbesserungen vorzunehmen.

Was tun im Problemfall?

Kontaktieren Sie Ihren Verkäufer und bereiten Sie folgende Angaben vor:

- Rechnungs- und Seriennummer (letztere finden Sie auf dem Typenschild)
- Ggf. ein Foto des defekten Teils
- Ihr Servicemitarbeiter kann besser eingrenzen, worin das Problem besteht, wenn Sie es so präzise wie möglich beschreiben. Formulierungen wie z.B. „das Gerät heizt nicht“ können missverständlich sein, und bedeuten, dass das Gerät zu wenig oder eben gar nicht heizt. Dies sind aber zwei verschiedene Fehlerursachen!
- Geben Sie stets den Zustand der Leuchten an, da dies die Diagnose erleichtert: Geht die grüne Leuchte an , wenn Sie das Gerät einschalten? Geht die orangene Leuchte an, wenn Sie die Temperatur einstellen?

Je detaillierter Ihre Angaben sind, umso schneller kann Ihnen geholfen werden!

ACHTUNG: Öffnen Sie niemals das Gerät ohne Rücksprache mit dem Kundenservice. Dies kann zu einem Garantieverlust führen!

ROYAL
catering

USER MANUAL
POPSICLE WAFFLE MAKER

■ RCWM-1500-S



I. TECHNICAL PARAMETER

Name	RCWM-1500-S
Voltage	230V
Power	1,55 kW
Dimension	340*410*295 mm
Timer	max 15min

2. SAFETY INSTRUCTIONS

Please read this manual carefully before operating the unit and keep manual an invoice for future reference and if possible keep the cardboard with inner packages.

- Please avoid direct exposure of sunlight and moisture (do not immerse in liquids) and avoid sharp edges. Do not use the unit with wet hands. If the unit became wet or damp, please plug off the mains plug immediately (pull the plug, not the cable).
- Turn the unit off and pull in any case the plug out of the socket (pull the plug, not the cable), when the device is not operated, for cleaning purposes or in case of failure.
- Do not leave the appliance unattended while it is operating. If you leave the working place, please turn the device off or pull the plug out off the socket (pull the plug, not the cable).
- Regularly check unit and cable for damages. Do not operate the device, when it is damaged.
- For the security of your children do not leave packaging parts unattended (plastic bags, cardboard, polystrene etc.). Do not allow children to play with foil. There is danger of suffocation!
- Do not operate the unit with an external timer or separate remote system.
- The grids and the lid are getting very hot (Danger of burning!). Only touch the handle.
- Place the unit on a heat resistant basis!
- To prevent heat congestion, do not place the unit below e. g. a cupboard. Make sure there is sufficient free space!
- Please be careful steam emits, when the grids are opened.
- Do not operate the unit near or below curtains or other flammable materials!

3. OPERATING THE UNIT

Please read and understand these instructions carefully before operating the device and keep it for future reference. If this device will be passed to third parties, the manual must be passed on too.

1. Season the grids with cooking spray or vegetable oil before you use the unit for the first time.

2. Operate the unit with closed grids approx. 10 minutes (see operation of the unit). After use clean the unit with a wet dishcloth.

Please do not eat the first products!

4. INSTRUCTION

- Please unwrap completely the power cord.
- Plug in socket, green indication light on, turn on thermostat clockwise, green indication light is on, yellow indication light is on as well, means equipment starts to heat. When temperature goes up to setting temperature, the equipment stops heating automatically. When temperature drops down to certain temperature data, the equipment restarts to heat. It runs repeatedly in this way to make sure temperature is constant within working temperature range. It needs several minutes from pressing power switch to the temperature of oven goes up to its maximum 300°C. When temperature of this equipment goes up to 300°C, the device will stop heating.
- Adjust the timer on right side (the range of setting time is 0~15 minutes, operator can set time with their own). When time is to the setting one, the oven will give out a sound "Ting" to point out operator that time is up, the production is finished. Then operator can make other food. When all food is finished, operator should cut off electricity. Timer shows only working time and does not affect into electric functions of the device.
- Please keep the grids closed during heat-up.
- Open the lid, insert the stick into the groove and pour dough onto the centre of the lower grid and place the hot-dog sausage into it. Please do this procedure rather fast, because otherwise the products will not become evenly brown.
- You can choose the required baking temperature with the controller. If the products are too dark please turn the controller to a lower level.
- User can make time setting according to his own preferences. Generally, the more time lasts, the darker products will be. However, products will be usually brown when the heating control lamp will turn off again. Power control lamp will still be turned on.
- Open the lid and take out the baked products. Do not use sharp or cutting tools, to prevent damages of the grids.
- If necessary, lubricate the grids with cooking spray or vegetable oil again.
- When baking is completed, please always close the grids, until the next baking procedure.
- If you want to stop operating, please pull off the plug (pull the plug, not the cable) out of the socket. The indication light will go off.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Pull the main plug (pull the plug, not the cable) and let the unit cool down.
- Remove crumbs and residues from grids and edges.
- Clean the unit only with a damp cloth.
- Do not use any aggressive detergents.
- Never immerse the unit into water!

6. REGULAR CONTROL OF THE DEVICE

Control regularly that the device doesn´t present any damage. If it should be the case, please contact your customer service to solve the problem.

What to do in case of problem?

Please contact your customer service and join following information:

- Invoice number and serial number (the latest is to be found on the technical plate on the device)
- If relevant, a picture of the damaged, broken or defective part
- It will be easier for your customer service clerk to determinate the source of the problem if you make a detailed and precise description of the matter. A void formulations like "the device doesn´t heat", which may mean that it doesn´t heat enough or even not at all. Though, those two possibilities have a different causation!
- Still indicate the performance of the lights to facilitate the diagnosis: Does the green light get on when you turn on the device? Does the orange light turn on when you set the temperature?

The more detailed your information, the quicker the customer service will be able to answer your problem rapidly and efficiently!

CAUTION: Never open the device without the authorization of your customer service. This can lead to a loss of warranty!

ROYAL
catering

INSTRUKCJA OBSŁUGI

OPIEKACZ DO CORN DOGÓW

- RCWM-1500-S



1. DANE TECHNICZNE

Model	RCWM-1500-S
Napięcie	230V
Moc	1,55 kW
Wymiary	340*410*295 mm
Programator zegarowy	maksymalnie15min

2. WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Przed uruchomieniem urządzenia prosimy o bardzo dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji, a następnie o zachowanie jej wraz z fakturą i w miarę możliwości z kartonem i opakowaniem wewnętrznym.

- Prosimy chronić urządzenie przed bezpośrednim promieniowaniem słonecznym, wilgocią (w żadnym wypadku nie należy zanurzać urządzenia w cieczy) oraz uderzeniem o ostre krawędzie. Urządzenia nie należy dotykać wilgotnymi dłońmi. W przypadku zawilgotnienia lub zamoczenia urządzenia należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel).
- W przypadku, gdy urządzenie nie jest używane, w celu jego wyczyszczenia lub w przypadku awarii należy wyłączyć urządzenie i zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazda wtykowego (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel).
- Nie należy użytkować urządzenia bez nadzoru. W razie opuszczenia miejsca wykonywania prac należy zawsze wyłączyć urządzenie i/lub wyciągnąć wtyczkę z gniazda wtykowego (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel).
- Należy regularnie sprawdzać urządzenie i kabel pod kątem widocznych uszkodzeń. Prosimy nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Ze względu na bezpieczeństwo Państwa dzieci nie należy pozostawiać w ich zasięgu elementów opakowania (torebek plastikowych, kartonów, styropianu itd.) Nie należy zezwalać małym dzieciom na zabawę folią. Istnieje niebezpieczeństwo uduszenia.
- Urządzenia nie należy obsługiwać za pomocą zewnętrznego przełącznika zegarowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Powierzchnie opiekające oraz pokrywa bardzo się nagrzewają (niebezpieczeństwo oparzenia). Należy chwytać tylko za uchwyt.
- Urządzenie należy ustawić na podłożu odpornym na działanie wysokiej temperatury!
- W celu uniknięcia nagromadzenia się ciepła, urządzenia nie należy stawiać bezpośrednio pod przykładowo szafką. Należy zadbać o wystarczającą ilość wolnej przestrzeni!
- Podczas otwierania powierzchni opiekających należy uważać na wydostającą się parę.
- Prosimy nigdy nie używać urządzenia w pobliżu lub pod firanami oraz w pobliżu innych materiałów palnych!

3. URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

Przed użyciem prosimy o staranne przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi, a następnie o przechowywanie jej w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania artykułu innym osobom należy dołączyć również niniejszą instrukcję.

- Przed pierwszym użyciem powierzchnie opiekające należy lekko natłuścić.
- Urządzenie z zamkniętymi powierzchniami opiekającymi powinno pracować przez ok. 10 minut (patrz użytkowanie urządzenia). Następnie należy je przetrzeć wilgotną ściereczką.

Prosimy nie spożywać pierwszych wyrobów!

4. UŻYTKOWANIE URZĄDZENIA

- Prosimy całkowicie rozwinąć kabel.
- Po podłączeniu urządzenia do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazdka wtykowego 230V/50Hz zapali się zielona lampka kontrolna. Należy przekręcić termostatem zgodnie z ruchem wskazówek zegara (zielona lampka kontrolna nadal pozostaje zapalona, a dodatkowo zapala się również żółta). Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Potrzebuje ono kilkunastu minut do chwili, gdy temperatura gofrownicy osiągnie maksymalną wartość 300°C. Gdy temperatura osiągnie wartość 300°C, urządzenie automatycznie przestanie grzać.
- Gdy temperatura spadnie poniżej określonej ustalonej granicy, urządzenie zacznie się automatycznie ponownie nagrzewać.
- Urządzenie posiada możliwość ustawienia programatora zegarowego (programator zegarowy można ustawić na maksymalnie 15 minut). Wyświetla on tylko czas użytkowania i nie ma wpływu na działanie funkcji elektrycznych. Na programatorze zegarowym po prawej stronie można ustawić pożądany czas. Po upływie wybranego czasu i zakończeniu ustawienia urządzenie wyda dźwięk „Ting“ sygnalizując, że czas minął i przygotowywanie produktu zakończyło się.
- Na czas nagrzewania się urządzenia powierzchnie opiekające powinny pozostawać zamknięte.
- Otworzyć pokrywę, włożyć patyczek w wyżłobienie, nanieść ciasto na środek powierzchni opiekającej i następnie umieścić tam parówkę. Proces napełniania powinien być szybki, ponieważ w przeciwnym razie wyroby nie będą równomiernie brązowe.
- Za pomocą regulatora można ustawić pożądaną temperaturę pieczenia. Jeżeli ciasto po upieczeniu jest zbyt ciemne należy przekręcić regulator na niższy stopień.
- Zgaśnięcie lampki kontrolnej oznacza zakończenie procesu pieczenia. Czas pieczenia zależy od indywidualnych upodobań. Jednakże wyroby są zwyczajnie brązowe, gdy lampka kontrolna grzania ponownie zgaśnie. Lampka kontrolna zasilania pozostaje zaświecona i wskazuje, że urządzenie pracuje.
- Otworzyć pokrywę i wyjąć gotowe produkty. Nie należy używać ostrych lub przecinających przedmiotów, aby nie uszkodzić powłok, którymi pokryte są powierzchnie opiekające.
- Po zakończeniu pieczenia, jeżeli będzie to konieczne, należy ponownie natłuścić powierzchnie opiekające.
- Podczas przerw w trakcie pieczenia powierzchnie opiekające powinny zawsze pozostawać zamknięte.
- W przypadku chęci zakończenia użytkowania urządzenia należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda wtykowego (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel). Lampki kontrolne wyłączą się.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka (należy ciągnąć za wtyczkę, a nie za kabel) i pozwolić, by urządzenie wystygło.
- Za pomocą pędzelka należy usunąć okruszki lub pozostałości z powierzchni opiekających i brzegów urządzenia.
- Urządzenie należy czyścić tylko lekko zwilżoną ściereczką.
- Nie należy stosować żrących środków czystości.
- Nie należy zamaczać urządzenia w wodzie!

6. REGULARNA KONTROLA URZĄDZENIA

Należy regularnie sprawdzać, czy elementy urządzenia nie są uszkodzone. Jeżeli elementy te będą uszkodzone, to należy zwrócić się do sprzedawcy z prośbą o ich naprawę.

Co należy zrobić w przypadku pojawienia się problemu?
Należy skontaktować się ze sprzedawcą i przygotować następujące dane:

- Numer faktury oraz numer seryjny (nr seryjny podany jest na tabliczce znamionowej).
- Ewentualnie zdjęcie niesprawnej części.
- Pracownik serwisu jest w stanie lepiej ocenić, na czym polega problem, jeżeli opiszą go Państwo w sposób tak precyzyjny, jak jest to tylko możliwe. Sformułowania, takie jak np. „urządzenie nie grzeje“ mogą być dwuznaczne i oznaczają zarówno, że urządzenie grzeje za słabo lub w ogóle nie grzeje. Są to jednak dwie różne przyczyny usterek!
- Prosimy podawać zawsze informacje o stanie lampek kontrolnych, gdyż w znacznym stopniu ułatwi to diagnozę: Czy w momencie załączenia urządzenia, zapala się zielona lampka kontrolna? Czy w momencie ustawiania temperatury zapala się pomarańczowa lampka kontrolna?

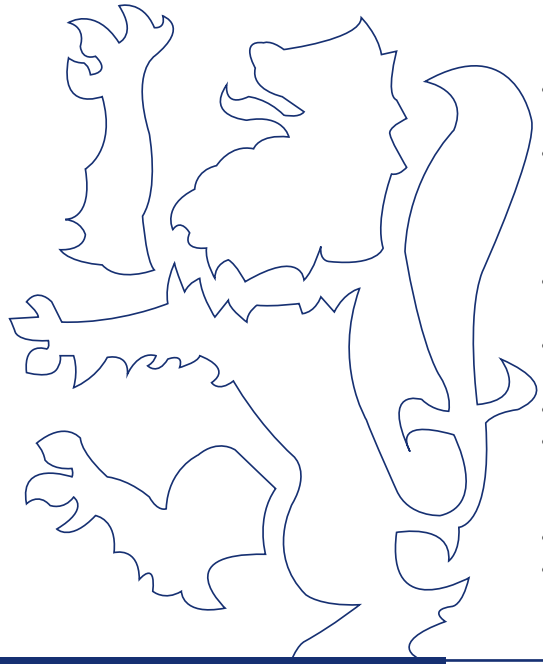
UWAGA: Nigdy nie wolno otwierać urządzenia bez konsultacji z serwisem klienta. Może to prowadzić do utraty gwarancji!

ROYAL
catering

ISTRUZIONI D‘USO

PIASTRA PER WAFFLE SU STECCO

■ RCWM-1500-S



1. DETTAGLI TECNICI

Modello	RCWM-1500-S
Alimentazione	230V
Alimentazione	1.55 kW
Dimensioni	340*410*295 mm
Timer	max. 15min

2. NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente le istruzioni d`uso prima di utilizzare l`apparecchio e conservarle insieme alla fattura. Conservare inoltre anche il cartone di imballaggio col pacchetto interno.

- Si prega di evitare che l`apparecchio venga a contatto con un` umidita‘ eccessiva, coi raggi solari oppure con oggetti e strumenti taglienti e non immergere mai lo strumento nei liquidi. Non utilizzare l‘apparecchio con le mani umide. Nel caso l`apparecchio sia venuto a contatto con liquidi o umidita‘ staccare immediatamente la spina di corrente elettrica (tirarla dalla presa e non dal cavo).
- In caso insorgano dei problemi o vogliate semplicemente pulire l`apparecchio spegnetelo sempre e staccate lo spinotto dalla presa (non tirare dal cavo ma dalla presa) quando non utilizzate l`apparecchio.
- Non azionate l`apparecchio senza prestare attenzione alle istruzioni d`uso. Se lasciate momentaneamente il posto di lavoro si prega di spegnere sempre l`apparecchio e di staccare lo spinotto dalla presa di corrente (tirare dalla spina e non dal cavo).
- Esaminare regolarmente il cavo e l`apparecchio per verificare che non abbiano subito danni. Non utilizzare l`apparecchio in caso sia danneggiato.
- Per la sicurezza dei vostri bambini vi consigliamo di non lasciare gli elementi di imballaggio dello strumento (sacchetti di plastica, cartone, polistirolo ecc.) in posti facilmente accessibili. Non lasciare che i bambini giochino con le pellicole di imballaggio. Pericolo di soffocamento.
- Non utilizzare il dispositivo con un timer non omologato o con un sistema di comando a distanza separato.
- Le superfici di cottura e il coperchio diventano molto caldi (pericolo di ustione!). Toccare soltanto il manico.
- Disporre l‘apparecchio su una base resistente al calore!
- Per per evitare un accumulo di calore non disporre l`apparecchio direttamente sotto ad un armadio. Lasciare uno spazio libero sufficiente intorno all`apparecchio!
- Fare attenzione al vapore che fuoriesce una volta aperte le superfici di cottura.
- Non utilizzare l`apparecchio vicino o sotto stoffe, tende o altri materiali incendiabili!

3. MESSA IN FUNZIONE DELL`APPARECCHIO

Si prega di leggere attentamente le istruzioni d`uso e di conservarle in un luogo sicuro. Se cedete questo articolo a terzi, consegnate anche le istruzioni d`uso.

1. Prima di utilizzare lo strumento ungere leggermente le superfici di cottura.
2. Mantenere chiuse le superfici di cottura per circa 10 minuti dall`accensione dell`apparecchio (vedere la voce uso dell'apparecchio). Pulire quindi con un panno umido.

Non mangiare il primo Waffle prodotto!

4. UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Svolgere il cavo completamente sulla superficie.
- Dopo aver collegato l`apparecchio alla presa di contatto di sicurezza installata 230V/50 Hz, La luce di controllo si illumina. Girare il termostato in senso orario (la luce di controllo verde è sempre accesa e adesso si illumina anche la luce gialla).. L'apparecchio comincia a riscaldare. Dopo alcuni minuti l`apparecchio raggiunge la temperatura massima di 300°C. Quando la temperatura di 300 °C e' stata raggiunta, lo strumento inizia automaticamente a interrompere la produzione di calore. Quando la temperatura si abbassa sotto un certo limite l`apparecchio comincia nuovamente a riscaldarsi.
- Questo strumento dispone di un`installazione timer (il timer e' installabile manualmente fino ad un massimo 15 minuti). Indica solo il tempo in cui lo strumento e' in funzione e non ha collegamento elettrico. Potete impostare il timer alla temperatura voluta. Il timer va impostato sulla parte destra dello strumento. Se il tempo e' scaduto, l`apparecchio emette il suono „Ting" per segnalare che la produzione e' giunta al termine.
- Durante il processo di riscaldamento tenere chiuse le piastre.
- Aprire il coperchio e mettere lo stecco di legno nell`intaglio. Mettere la pastella al centro della piastra per waffle. La pastella deve essere posata velocemente sulla piastra per evitare che si cuocia in modo non uniforme o che il waffle si bruci.
- Con il regolatore potete impostare la temperatura che desiderate. Se le waffle diventano troppo scure si prega di abbassare la temperatura.
- Quando la luce di controllo scompare la cottura e' terminata. Il tempo di cottura dipende dal proprio gusto personale. Il Waffle diventa scuro quando la luce di controllo del calore si spegne nuovamente. La luce di funzionamento rimane accesa ed indica che l'apparecchio è in funzione.
- Aprire il coperchio e togliere il waffle. Non utilizzare strumenti appuntiti o taglienti per non danneggiare il rivestimento delle piastre.
- Dopo le procedure di cottura ungere la piastra quanto basta.
- Le piastre di cottura dovrebbero essere sempre chiuse quando si cuoce il waffle.

- Se non utilizzate piu' lo strumento, staccate la spina dalla presa di corrente elettrica (tirare dalla spina e non dal cavo). Le luci di controllo si spengono.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Staccare il cavo di alimentazione (tirare dalla spina, non dal cavo) e lasciare raffreddare l`apparecchio.
- Eliminare i resti della cottura dalla piastra per Waffle.
- Pulire l`apparecchio solo con un panno umido.
- Non utilizzare detergenti forti o corrosivi.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua!

6. REGOLARE CONTROLLO DELL'APPARECCHIO

Verificare regolarmente che gli elementi dell'apparecchio non possiedano danni. In caso rileviate dei danni contattate il vostro venditore per effettuare le modifiche necessarie.

Cosa fare in caso si verifichino problemi?
Contattare il venditore e fornire i seguenti dati:

- Numero di fatturazione e numero di serie (li troverete sulla targhetta del dispositivo)
- Fornire una foto del pezzo difettoso
- Provvedete a descrivere il problema che avete riscontrato nel modo piu` preciso possibile in modo che il servizio clienti sia in grado di circoscrivere il problema e di risolverlo. Descrizioni del tipo „l'apparecchio non riscalda " possono essere ambigue e significare che l`apparecchio si riscalda troppo poco o che non si riscalda per niente. Queste sono tuttavia cause di due disfunzioni ben diverse dell`apparecchio!
- Comunicare sempre la condizione delle spie per facilitare la diagnosi: si accende la spia verde quando accendete l`apparecchio? Si accende la spia arancione quando impostate la temperatura?

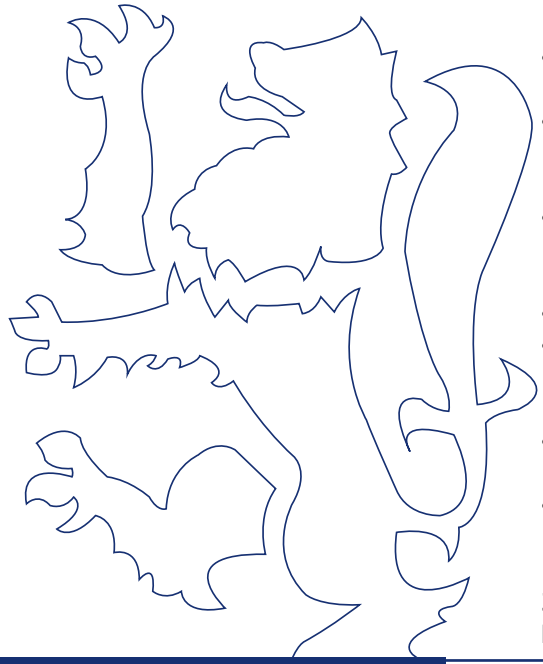
Piu` dettagliate sono le informazioni da voi fornite, maggiore e' l`aiuto che possiamo fornirvi!
N.B.: Non aprire o smontare mai l`apparecchio senza l`autorizzazione del servizio clienti. Ciò può condurre ad una perdita della garanzia!

ROYAL catering

MANUEL D'UTILISATION

GAUFRIER EN ÉPI

■ RCWM-1500-S



1. DÉTAILS TECHNIQUES

Modèle	RCWM-1500-S
Tension	230V
Puissance	1.55 kW
Dimensions	340*410*295 mm
Minuterie	max. 15min

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez très soigneusement les instructions d'emploi avant le démarrage de cet appareil. Conservez la facture et, dans la mesure du possible, les protections intérieures du carton.

- Veuillez tenir cet appareil à l'écart des radiations directes du soleil, de toute surface tranchante et de l'humidité (ne plongez en aucun cas l'appareil dans un quelconque fluide). N'utilisez pas l'appareil avec des mains humides. Dans le cas où l'appareil est humidifié, mouillé ou inondé, débranchez immédiatement la prise électrique (en tirant sur la prise et non le câble).
- En cas de panne, nettoyage, ou non-utilisation de l'appareil, éteignez le et débranchez l'alimentation en tirant sur la prise (et en aucun cas sur le câble directement).
- Veillez à ne pas allumer l'appareil de manière accidentelle. À chaque fois que vous quittez votre lieu de travail, veillez à toujours éteindre la machine en tirant sur la prise.
- Vérifiez régulièrement l'état de la machine et des câbles. Veuillez ne pas faire fonctionner un appareil endommagé.
- Afin de protéger vos enfants, veillez à ne pas laisser des parties de l'emballage (sac plastique, carton, polystyrene) à leur portée. Ne les laissez pas jouer avec les films plastiques. Il existe un danger d'asphyxie.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie ou un système d'activation à distance. Les surfaces de cuisson et les protections deviennent très chaudes (danger de brûlure !). Ne saisissez l'appareil que par ses poignées.
- Ne placez l'appareil que sur une surface réfractaire!
- Pour éviter que la chaleur ne devienne trop intense, évitez de placer l'appareil directement en-dessous d'une armoire ou d'un endroit confiné. Choisissez un espace suffisamment aéré et espacé.
- Faites attention à la vapeur émanant des plaques de cuisson lors de l'ouverture du coffret.
- Il est IMPÉRATIF de ne jamais placer le gaufrier à épi prés ou en dessous de rideaux ou autre matériau inflammable!

3. DÉMARRAGE DE L'APPAREIL

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation et conservez-le dans un endroit sûr.

Au cas oú vous transmettriez cette machine à quelqu'un d'autre, veuillez joindre ce manuel également.

1. Avant la première utilisation, veuillez enduire de matière grasse les plaques de cuisson.
2. Chauffez l'appareil avec le coffret fermé pendant une dizaine de minutes (Cf „UTILISATION DE L'APPAREIL"). Puis, frottez la machine à l'aide d'un chiffon humide.

Ne consommez/mangez pas votre première réalisation!

4. UTILISATION DE L'APPAREIL

- Veuillez dérouler le câble de toute sa longueur.
- Branchez l'appareil à une prise conforme aux normes de sécurité (230V/50Hz). Une fois le gaufrier branché, le voyant vert (témoin de fonctionnement) s'allume Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre (le témoin vert est toujours allumé et un autre de couleur jaune s'allumera dès lors). Cela signifie alors que l'appareil commencera à chauffer. Il faut patienter quelques minutes pour que la température maximale de 300°C soit atteinte. Lorsque la température des plaques chauffantes atteint 300°C, l'appareil interrompra l'afflux de chaleur. Si la température redescend en-dessous d'une certaine limite, l'appareil recommencera à chauffer.
- L'appareil dispose d'une minuterie (Elle peut être réglée jusqu'à 15 minutes maximum). Celle-ci vous sert à gérer le temps de cuisson. Elle n'est pas reliée à la fonction électrique de l'appareil et n'arrête pas ellemême la cuisson. Tournez le bouton de la minuterie vers la droite pour programmer le temps désiré. Lorsque le temps est écoulé et que le bouton de la minuterie est revenu au point de départ, l'appareil émet un son („Ting") indiquant que la cuisson est terminée.
- Maintenez l'appareil fermé pendant la cuisson (la plaque supérieure posée sur la plaque inférieure).
- Ouvrez le coffret, placez les baguettes en bois dans les rainures, versez la pâte à l'intérieur des rainures de la plaque de cuisson et placez les saucisses par-dessus. Veuillez effectuer le remplissage rapidement sinon vos réalisations n'auront pas la même cuisson (brunissage différent).
- Grâce au régulateur, vous pouvez ajuster la température à la chaleur que vous souhaitez. Si votre pâtisserie est trop foncée, diminuez la température de chauffage grâce au régulateur de température.
- Lorsque le témoin de chauffage s'éteint, la cuisson est terminée. Le temps de cuisson dépend du goût désiré et est propre à chacun. Si entre-temps, le témoin de chauffage s'allume et se ré-éteint de nouveau, votre pâtisserie sera plus cuite encore (plus foncée) Le témoin d'activité de l'appareil (vert) reste allumé et indique que l'appareil est alimenté (et pas forcément en train de chauffer).

- Ouvrez, ensuite, le coffret supérieur et prélevez vos réalisations. Afin de ne pas endommager le revêtement des plaques de cuisson, n'utilisez jamais d'objets ou de bords tranchants et/ou coupants.
- Graissez les surfaces de cuisson après chaque utilisation et chaque cuisson. N'hésitez pas à le faire plus que nécessaire.
- Les plaques de cuisson doivent toujours être refermées lorsque l'appareil n'est pas utilisé, même s'il s'agit d'une courte interruption.
- Si vous n'avez plus besoin de vous servir de l'appareil, débranchez l'appareil (en tirant sur la prise et non le câble). Les témoins d'alimentation et de chauffage s'éteindront alors.

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil (tirez sur la prise et non sur le câble) et laissez refroidir l'appareil.
- Balayez les miettes et les restes restants sur les plaques de cuisson et sur les bords.
- Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon légèrement humidifié.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou d'objets pouvant rayer ou égratigner les surfaces de cuisson.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau!

6. EXAMEN RÉGULIER DE L'APPAREIL

Contrôlez régulièrement le bon état des différents éléments de l'appareil. Si un élément devait être abîmé, contactez le vendeur afin de trouver une solution.

Que faire en cas de problème?
Prenez contact avec votre vendeur et préparez les éléments suivants:

- Vos numéros de série et de facture (que vous trouverez sur la plaque signalétique)
- Une photo de l'élément endommagé (si tel est le cas)
- Plus vos descriptions seront précises, plus votre conseiller sera en mesure de comprendre le problème et de vous aider à le résoudre. Les formulations trop générales comme p. ex. „l'appareil ne chauffe pas" peuvent conduire à des malentendus (l'appareil ne chauffe pas du tout? pas assez?) Les causes des défauts peuvent en effet être différentes selon le problème!
- Indiquez toujours l'état / le fonctionnement ou non des voyants lumineux afin de faciliter le diagnostic: La lumière verte s'allume-t-elle lorsque vous allumez l'appareil? Le voyant orange s'allume-t-il lorsque vous sélectionnez une température?

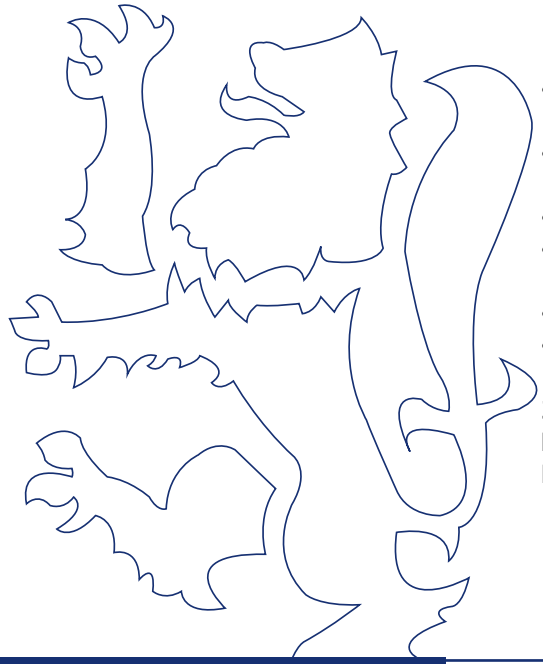
Plus détaillées seront vos indications, plus rapidement nous pourrons vous aider!
ATTENTION: N'ouvrez jamais l'appareil sans l'accord du service client. Cela peut entraîner une perte de garantie!

ROYAL catering

MANUAL DE INSTRUCCIONES

GOFRERA CON FORMA DE ESPIGA

- RCWM-1500-S



1. DETALLES TÉCNICOS

Modelo	RCWM-1500-S
Tensión nominal	230V
Potencia nominal	1.55 kW
Medidas	340*410*295 mm
Duración	max. 15min

2. INDICACIONES DE SEGURIDAD

Antes de poner en marcha este aparato, lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo, incluyendo la factura. y en lo posible el cartón de embalaje, también.

- Por favor mantenga alejado el aparato de la luz solar directa, humedad y de bordes afilados (por ningún motivo sumergirlo en líquido). No utilice el aparato con manos húmedas. En caso de que el aparato se humedezca o se moje, desenchúfelo inmediatamente (tire del enchufe y no del cable).
- En caso de avería, limpieza o no utilización del aparato, desconéctelo y tire siempre del enchufe, no del cable.
- Nunca utilice el aparato sin supervisión, y en caso de abandonar el lugar de trabajo, por favor siempre deje el aparato desconectado.
- Para asegurarse que no haya ningún daño revise periódicamente el aparato y el cable. Nunca utilizarlo si está dañado.
- Para seguridad de sus niños no deje a su alcance restos del embalaje (Bolsas de plástico, cartón o espuma de poliestireno, etc.). No deje jugar niños pequeños con láminas de plástico, ya que existe riesgo de asfixia.
- No utilice el aparato con un reloj conmutador o algún sistema separado de control remoto.
- Las superficies de cocción y la tapa se calientan mucho (riesgo de quemaduras). Por esta razón, siempre manipúlelas del mango.
- Coloque el aparato sobre un soporte resistente al calor.
- Para evitar acumulaciones de calor, nunca coloque el aparato bajo un mueble y procure un lugar espacioso y libre!
- Al abrir la superficie de cocción tenga cuidado con el escape de vapor.
- Nunca utilice el aparato cerca de jardines o debajo de materiales inflamables.

3. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Por favor lea atentamente el manual de instrucciones y guárdelo en un lugar seguro. En caso de transferir este artículo, adjunte este manual de instrucciones también.

1. Antes del primer uso engrase levemente las superficies de cocción.

2. Ponga en marcha el aparato con las placas cerradas durante aproximadamente 10 minutos (lea el uso del aparato). Luego limpie la superficie con un paño húmedo, una vez enfriado.

¡No consumir el primer gofre!

4. USO DEL APARATO

- Desenrolle el cable completamente
- Después de que haya conectado el aparato a una toma de corriente alterna de 230V/50 Hz, dotada de puesta a tierra y debidamente instalada, se enciende la lámpara de control verde. Gire el Termostato en el sentido de las agujas del reloj (la lámpara de control verde permanece encendida y ahora se enciende también la amarilla). El aparato empieza a calentar y necesita algunos minutos hasta que haya alcanzado la temperatura máxima de 300°C. Cuando se alcanza la temperatura de 300°C, automáticamente, el aparato comienza con la interrupción del calor. Cuando la temperatura, bajo un determinado límite seleccionado, se reduce, el aparato comienza automáticamente a calentar nuevamente.
- Este aparato cuenta con un temporizador (el cual se puede ajustar hasta un máximo de 15 minutos), el cual solo muestra el tiempo de funcionamiento y no posee una conexión con la función eléctrica. En el lado derecho del temporizador Usted puede ajustar la duración deseada. Cuando haya terminado la duración del tiempo deseado, el aparato indicará con un sonido „Ting“ que el tiempo se agotó y que la producción se ha completado.
- Durante el calentamiento mantenga las superficies de cocción cerradas
- Abra la tapa e introduzca el palillo en la ranura, ponga la masa en el centro y ponga el embutido. El proceso de llenado debe efectuarse de forma rápida, sino el bollo no se dorará de forma pareja.
- Con el indicador usted puede ajustar la cocción a una temperatura deseada. En caso de que el horneado quede muy oscuro, gire el indicador a una temperatura más baja.
- Al apagarse la lámpara de control, termina el proceso de horneado. El tiempo de horneado depende del gusto individual. Normalmente el horneado se pone oscuro cuando la lámpara de control del horno se vuelve a apagar. La lámpara de control se queda prendida e indica que el aparato está en funcionamiento.
- Abra la tapa y retire el horneado ya preparado. Para no dañar el revestimiento de la superficie horneada, no utilice objetos cortantes o afilados.
- Engrase las superficies de cocción tras cada proceso de cocción, y de ser necesario vuélvalas a engrasar.

- En cada pausa de horneado las superficies de cocción deben permanecer siempre cerradas.
- Si desea apagar el aparato tire del enchufe que va a la toma de corriente y no del cable. Las lámparas de control se apagarán.

5. LIMPIEZA Y MANTENCIÓN

- Tire del enchufe que va a la toma de corriente y no del cable y deje que el aparato se enfríe.
- Retire con una brocha las migas o restos queden en las superficies de horneado o en las orillas.
- Limpie el aparato solo con un paño levemente humedecido.
- No utilice productos de limpieza abrasivos
- No sumerja el aparato en agua!

6. REVISIÓN PERIÓDICA DEL APARATO

Revise periódicamente si elementos del aparato presentan daños. En caso de ser así, diríjase a su vendedor para corregir posibles defectos.

¿Qué hacer en caso de problema?
Prenez contact avec votre vendeur et préparez les éléments suivants:

- Póngase en contacto con su vendedor y tenga a mano las siguientes informaciones:
- Factura y el número de serie (este último lo encuentra en la placa del modelo)
- En caso necesario, una foto de la pieza defectuosa
- Su técnico de servicio puede delimitar la razón del problema, siempre y cuando usted pueda describirlo de la forma más precisa. Formulaciones, tales como; „El aparato no calienta“ pueden ser mal interpretadas y significaría que el aparato calienta muy poco o nada. En este caso se trataría de dos causantes de fallas diferentes.
- Para facilitar el diagnóstico, siempre mencione el estado de las lámparas: ¿Se enciende la lámpara verde, cuando usted enciende el aparato?, ¿se enciende la lámpara naranja, cuando usted regula la temperatura?

Cuanto más detalladas sean sus Informaciones, más rápido se le podrá proponer una solución!

ATENCIÓN: Nunca abra el aparato, sin antes, consultar a su servicio al cliente. Esto puede causar la anulación de la garantía.

NOTIZEN | NOTES

DE
Hiermit bestätigen wir, dass die hier in dieser Anleitung aufgeführten Geräte CE-konform sind.

EN
We hereby certify that the appliances listed in this manual are CE compliant.

FR
Par la présente, nous confirmons que les appareils présentés dans ce mode d´emploi sont conformes aux normes Ce.

PL
Niniejszym potwierdzamy, że urządzenia opisane w tej instrukcji są zgodne z deklaracją CE.

IT
Con la presente documentazione si certifica che i dispositivi descritti all´interno del manuale sono conformi alle vigenti norme CE.

ES
Por la presente confirmamos que los dispositivos detallados en este manual son conformes con las normativas de la CE.

ROYAL
catering

Umwelt- und Entsorgungshinweise

Hersteller an Verbraucher

Sehr geehrte Damen und Herren,

gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte dürfen gemäß europäischer Vorgaben **[1]** nicht zum unsortierten Siedlungsabfall gegeben werden, sondern müssen getrennt erfasst werden. Das Symbol der Abfalltonne auf Rädern weist auf die Notwendigkeit der getrennten Sammlung hin. Helfen auch Sie mit beim Umweltschutz. Sorgen Sie dafür, dieses Gerät, wenn Sie es nicht mehr weiter nutzen wollen, in die hierfür vorgesehenen Systeme der Getrenntsammlung zu geben.



In Deutschland sind Sie gesetzlich **[2]** verpflichtet, ein Altgerät einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Die öffentlich - rechtlichen Entsorgungsträger (Kommunen) haben hierzu Sammelstellen eingerichtet, an denen Altgeräte aus privaten Haushalten ihres Gebietes für Sie kostenfrei entgegengenommen werden. Möglicherweise holen die rechtlichen Entsorgungsträger die Altgeräte auch bei den privaten Haushalten ab.

Bitte informieren Sie sich über Ihren lokalen Abfallkalender oder bei Ihrer Stadt- oder Gemeindeverwaltung über die in Ihrem Gebiet zur Verfügung stehenden Möglichkeiten der Rückgabe oder Sammlung von Altgeräten.

[1] RICHTLINIE 2002/96/EG DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES ÜBER ELEKTRO- UND ELEKTRONIK - ALTGERÄTE

[2] Gesetz über das Inverkehrbringen, die Rücknahme und die umweltverträgliche Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (Elektro- und Elektronikgerätegesetz - ElektroG).

Utylizacja produktu
Produkty elektryczne i elektroniczne po zakończeniu okresu eksploatacji wymagają segregacji i oddania ich do wyznaczonego punktu odbioru. Nie wolno wyrzucać produktów elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE obowiązującą w Unii Europejskiej, urządzenia elektryczne i elektroniczne wymagają segregacji i utylizacji w wyznaczonych miejscach. Dbając o prawidłową utylizację, przyczyniasz się do ochrony zasobów naturalnych i zmniejszasz negatywny wpływ oddziaływania na środowisko, człowieka i otoczenie. Zgodnie z krajowym prawodawstwem, nieprawidłowe usuwanie odpadów elektrycznych i elektronicznych może być karane!

For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

CONTACT

expondo Polska sp. z o.o. sp. k.

ul. Dekoracyjna 3
65-155 Zielona Góra | Poland, EU

e-mail: info@expondo.de