



Bedienungsanleitung



Waffeleisen

mit unbeschichteten Grauguss Backplatten
-mit Digitaltimer-



Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	2
Installation	2
Aufstellung	2
Vor der Inbetriebnahme	2
Funktionskontrolle	3
Wartung	3
Anweisungen für den Benutzer	3
Bedienungsanweisung	3+4
Arbeitsschutz	4+5
Wartung – Reinigung	5
Störungen – Reparaturen	6
Risiken	6
Allgemeine Merkmale	6
Digitaltimer	7



Technische Daten

Waffeleisen mit Grauguss Backplatten:

Eis-Waffeleisen	Art.-Nr. 12-40710DT	
230 V / 2,2 kW		
Stiel-Herzwaffeleisen	Art.-Nr. 12-40711DT	230 V / 2,2 kW
Lorraine-Waffeleisen	Art.-Nr. 12-40712DT	230 V / 2,2 kW
Stiel-Rahmwaffeleisen	Art.-Nr. 12-40713DT	230 V / 2,2 kW
Kant-Waffeleisen	Art.-Nr. 12-40714DT	230 V / 2,2 kW
Brüsseler-Waffeleisen	Art.-Nr. 12-40715DT	230 V / 2,2 kW
Griechen-Waffeleisen	Art.-Nr. 12-40716DT	230 V / 2,2 kW
Herz-Waffeleisen klein	Art.-Nr. 12-40719DT	230 V / 2,2 kW
Herz-Waffeleisen groß	Art.-Nr. 12-40720DT	230 V / 2,2 kW

Installation

Die 230 V-Geräte sind steckerfertig und können an Steckdosen bis 16 A angeschlossen werden. Es ist darauf zu achten, dass max. 3,6 KW oder 16 A pro Lichtstromphase erlaubt sind. Darüber hinaus schaltet die Sicherung den Stromkreis aus.

Aufstellung

Die seitlichen und rückwärtigen Gerätewände müssen so positioniert werden um den Elektroanschluss und die Wartung zu ermöglichen. Die Geräte sind nicht für den Einbau geeignet.

Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Zierkanten usw. aufgestellt wird, ist darauf zu achten, dass diese nicht aus brennbarem Material sind. Andernfalls müssen Sie mit einem wärmeisolierenden, nicht brennbaren Material verkleidet werden und es müssen die einschlägigen Brandschutzverordnungen beachtet werden.

Vor der Inbetriebnahme

Bitte lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch. Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden. Bei Schäden jeglicher Art benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.

Stromkabel und Stecker dürfen keine Schäden aufweisen. In diesen Fällen ist vor der Inbetriebnahme eine Kontrolle durch einen qualifizierten Kundendienst vorzunehmen.

Ziehen Sie vorsichtig die Schutzschicht von den Außenwänden ab um zu vermeiden, dass Klebstoffreste zurückbleiben. Sollten dennoch Klebstoffreste zurückbleiben, sind diese mit einem geeigneten Lösungsmittel zu entfernen.



Funktionskontrolle

Nehmen Sie das Gerät entsprechend den nachfolgenden Bedienungsanweisungen in Betrieb. Erklären Sie dem Benutzer mit Hilfe der Bedienungsanleitung die Funktionsweise und die Inbetriebnahme des Gerätes.

Wartung

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen worden ist und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

Achten Sie darauf, dass regelmäßig (min. einmal jährlich) eine vollständige Gerätekontrolle durch einen spezialisierten Fachmann vorgenommen wird.

Anweisungen für den Benutzer

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da sie Ihnen wichtige Hinweise bezüglich der Installationssicherheit, der Benutzung und der Wartung liefert. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen für andere Benutzer auf. Wenden Sie sich bezüglich der Durchführung von Reparaturarbeiten an einen autorisierten Kundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Original Ersatzteilen. Eine Nichtbeachtung der oben angeführten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen! Das Gerät ist für professionelle Zwecke gedacht und darf nur durch qualifizierte Fachpersonal benutzt werden.

Bedienungsanleitung

Die Backplatten bzw. Gussplatten erreichen während des Betriebs hohe Temperaturen. Dieses Gerät darf nur für den ausdrücklich vorgesehenen Zweck verwendet werden, d.h. für den Back- und Garungsvorgang von Mehlteig (+Kartoffel- und Vollkornmehl). Jede andere Art der Verwendung ist als ungeeignet anzusehen

Verwenden Sie die Backplatten nicht zum Wärmen von Töpfen und Pfannen. Auf die Backplatten dürfen keine Aluminiumfolien und Plastikbehälter gestellt werden.



Inbetriebnahme der Geräte mit Grauguss Backplatten:

Schalten Sie das Backgerät ein und lassen Sie es im geöffneten Zustand ca. eine Stunde auf ca. 180-200 °C an. Es kann zu einer Rauchentwicklung kommen, da innseitig Industriefette entweichen. Während dieser Zeit sprühen Sie die Backplatten mit unserem Trennfett PRO 100 etwa 3 – 4 mal in Abständen von ca. 10 Minuten ein, hierdurch schließen sich die groben Gussporen und es entsteht eine eigene Beschichtung.

Achtung:

Die Gussplatten vermitteln nicht den Eindruck sehr heiß zu sein, auch wenn sie es sind; seien Sie daher vor deren Berührung bzw. vor dem Abstellen von Gegenständen auf der Gussplatte sehr vorsichtig. Achten Sie beim Füllen der Backplatten darauf, dass die obere Platte bis zum Anschlag geöffnet ist. Nach dem Füllen der unteren Platte schließen Sie das Gerät durch Senken der oberen Backplatte.

Achtung:

Benutzen Sie genaue Dosierungen von Teigmengen, da sonst der überschüssige Flüssigteig an den Seiten herausgedrückt wird und das Gerät beschmutzt. Während des Backvorganges entweichen Schwadendämpfe, die bei naher Berührung zu Verbrennungen führen können. Daher öffnen und schließen Sie das Gerät nur anhand des Bügelgriffes. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Backwaren nur Hilfsmittel wie lange Gabeln und Stecher. Berühren Sie die heißen Platten nicht mit bloßen Händen.

Bedienungsknebel/Temperatureinstellung:

Der Garvorgang erfolgt in dem die Backplatten auf die gewünschte Temperatur gebracht werden. Drehen Sie den Bedienungsknebel und die Kontrolllampe leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät unter Spannung steht.

Arbeitsschutz

Es ist grundlegend darauf zu achten, dass bei Heißgeräten nicht mit bloßen Fingern oder Händen an das Gerät gefasst wird. Aus Hygiene- und Arbeitsschutzgründen benutzen Sie bitte immer Schutzhandschuhe, die über das Handgelenk reichen. Greifen Sie nicht mit bloßen Händen an die erhitzten Speisen.

Verbrennungs- und Unfallgefahr:

Selbst im geöffneten Zustand der oberen Backplatte bis zu Ihrem Anschlagpunkt sollte grundsätzlich nur eine Hand mit Hilfswerkzeugen wie Gabel oder Stecher arbeiten, wobei die andere Hand am Bügelgriff der oberen Platte zu halten ist. Die obere Platte könnte im geöffneten Zustand durch eine Unachtsamkeit herunterkippen.



Wenn Sie Ihren eigenen Teig anfertigen, bitte dosieren Sie die Zuckerzugabe. Zucker hat die Eigenschaft sich beim Erhitzen zu verflüssigen. Wenn die Zusammensätze des Teiges nicht optimiert sind, kann es passieren, dass die Zuckerteile nach einer gewissen Zeit die Konturen der Waffelformen umschließen. In den Formen hat sich dann ein Zuckersatz abgesetzt, der schwerlich wieder heraus zu bekommen ist. Siehe hier Reinigung.

Wir haben daher einen Waffelfertigteig entwickeln lassen, der sich einmal als Teigpulver über einen längeren Zeitraum hält und zudem als Waffel sehr schmackhaft ist. **NEUMÄRKER WAFFEL-READY-MIX – Art.-Nr. 05-20122** im 10 kg Gebinde. Fordern Sie eine Probepackung (500 g) an!

Täglicher Betrieb:

Es ist darauf zu achten, dass die Backplatten bei Backpausen **IMMER** geöffnet bleiben. Das Schließen der Backplatten führt zu einem Einbrennen der Back- und Fettrückstände in die Beschichtung, so dass diese langfristig nicht mehr zu entfernen sind und das Backergebnis beeinträchtigt wird. Wir empfehlen, die Backplatten entweder ganz geöffnet zu lassen, oder einen Abstandshalter aus Holz oder hitzebeständigem Kunststoff zwischen die Backplatten zu legen.

Wartung - Reinigung

Unterbrechen Sie vor Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten die Stromzufuhr zum Gerät und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist.

Reinigung der Geräte mit Alugussplatten / Beschichtung:

Reinigen Sie die beschichteten Platten noch im warmen Zustand grundsätzlich nur mit weicher Bürste oder mit Trockenpapiertüchern oder mit einem Trennfett besprühtem Lappen. Reinigen Sie die Platten niemals mit Wasser oder anderen Scheuermittel.

Reinigung der Geräte mit Graugussplatten:

Die Backrückstände müssen täglich nach dem Backen mit der Drahtbürste noch im warmen Zustand entfernt werden. Die angefallenen Schmutzrückstände können mit dem Staubsauger ausgesaugt oder mit einer weichen Bürste rausgebürstet werden.

Neben der Installation (nur bei nicht steckerfertigen Geräten) selbst darf auch jegliche Wartungsarbeit nur durch einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen!



Störungen - Reparaturen

Reglerstörung:

Ist zu erkennen, wenn die Reglerlampe keine Ausschaltfunktion zeigt. Das Gerät heizt dauernd ohne Unterbrechung über einen Zeitraum von mehr als 30 Minuten auf.

Heizkörperstörung:

Die Reglerlampe ist länger als 30 Minuten eingeschaltet, das Gerät wird nicht heiß.

In beiden Fällen das Gerät sofort vom Stromkreislauf unterbrechen – Stecker herausziehen. Kundendienst aufsuchen. Nicht selbsttätig eine Reparatur vornehmen.

Risiken

Alle genannten Geräte werden heißer als 60° C. Die Gefahr der Verbrennung ist bei Nichtbeachten aller Vorgaben gegeben.

Backplatten: Arbeitsabstand halten und nicht den Arm oder die Hand auflegen
Backoberplatte bei Nichtgebrauch möglichst arretieren oder mit einer Hand die obere Platte am Bügelgriff festhalten.

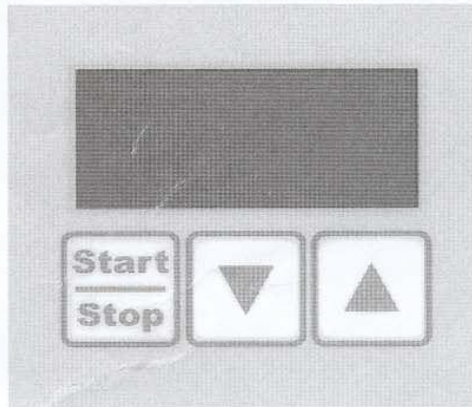
Kein Wasser auf den heißen Platten verwendet, keinen Wassertopf auf die Platten stellen.

Allgemeine Merkmale

Grundsätzlich Schutzhandschuhe benutzen. Arbeitshilfsmittel wie Gabel oder Holzstab einsetzen. Schürze und festes Schuhwerk tragen.

Allgemein verweisen wir darauf, die Unfallverhütungsvorschriften, die der Gesetzgeber eines jeden Landes vorschreibt, einzuhalten.

Neumärker Digitaltimer



▲ + Taster


▼ - Taster



Start / Stopp Taster

Nach dem Einschalten des Gerätes wird die eingestellte Zeit angezeigt.

Zum **Einstellen der Zeit** drücken Sie die ▲ oder ▼ Taste um den Sollwert in der Anzeige zu ändern und zu speichern.

Mit der  Taste wird der Timer gestartet oder wieder angehalten. In der Anzeige wird die Zeit bis auf 0.00 zurückgezählt und ein Signal ertönt.

Achtung !

Die Einstellung des Sollwertes ist nur möglich wenn der Timer angehalten ist.