

Neumärker

Gebruiksaanwijzing Baksysteem Carate

***308.070** (12-40701)

***308.071** (12-40702)



EMGA

Gefeliciteerd met de aankoop van Carate Baksysteem. Voor u het apparaat in gebruik neemt raden wij u aan deze gebruiksaanwijzing eerst door te lezen.

Waarschuwingen voor gebruik.

- 1. Controleer het apparaat na het uitpakken op eventuele visuele beschadigingen en mogelijke beschadigingen en kijk of het Voltage 230 volt onder op het type plaatje met de bij u geldende voorziening en sluit het apparaat aan op een geaarde wandcontactdoos en aparte groep van 16 A.**
- 2. Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond en niet in de buurt van ontvlambare vloeistoffen.**
- 3. Monteer de platen (alleen in koude toestand) op de navolgende wijze. Leg de bovenplaat achter het apparaat. Monteer eerst de gesloten bakplaat (MARKERING 08 naar boven) aan de onderzijde (Scharnieren aan de achterkant) met de 4 bijgeleverde metrische bouten met kunststof handvat. Draai deze losjes aan, daarna monteert u de bovenplaat op dezelfde wijze. Wanneer beide platen zijn gemonteerd draait u de bouten vast aan.**
- 4. Eerste gebruik. Schakel het apparaat in door de digitale thermostaat in te stellen op ongeveer 180°C , gedurende ongeveer 60 minuten . Bij een brandende controle lamp is het apparaat aan het verwarmen en bij een uitgeschakelde controle lamp is het apparaat op temperatuur. Maximale instelbare temperatuur 300°C.**

Let op!
Tijdens het eerste gebruik zal het apparaat wat rook en lucht afgeven, dit is het vet van de elementen en de platen, deze rook en lucht verdwijnt na ongeveer 10 minuten.
- 5. Let op ! Ook al lijkt het misschien niet zo maar de platen en de bovenkant van het apparaat kunnen zeer hoge temperaturen bereiken, kijk daarom uit voor aanraking. Wanneer u het deeg tussen de platen wil plaatsen, zorg er dan voor dat de bovenste plaat volledig is geopend en hou deze met een hand vast zodat deze niet naar beneden kan vallen, met de andere hand plaatst u het deeg.**
- 6. Dompel het apparaat nooit onder in water en reinig het apparaat nooit met een natte doek!**

Alvorens het apparaat te reinigen met een droge doek dient u de stekker uit de wandcontactdoos te halen.
- 7. Continu gebruik verkort de levensduur.**
- 8. Wanneer de aansluitkabel beschadigd raakt dient u het te laten vervangen door een erkende technische dienst.**
- 9. Dit apparaat is geschikt voor huishoudelijk en horeca gebruik. Gebruik het apparaat alleen binnen om optimaal resultaat te halen.**
- 10. Gebruik uitsluitend de bijgeleverde staalborstel om het apparaat in warme toestand te reinigen en van deegresten te ontdoen. Wanneer u de platen met heet water wil reinigen dient u ze eerst van het apparaat te verwijderen, voor u ze terug plaatst dienen zij goed droog te zijn.**
- 11. Hou kinderen buiten bereik van het apparaat ivm Aanrakingsgevaar en hitte!**
- 12. Laat het apparaat eerst afkoelen alvorens het te verplaatsen.**
- 13. Wanneer het apparaat mankementen zou vertonen laat het dan repareren door een erkende technische dienst. Bij onoordeelkundig gebruik en reparaties vervalt de garantie.**
- 14. Het apparaat is beslist niet geschikt om in te bouwen.**
- 15. Voor de technische gegevens en de aansluitwaardes verwijzen wij u naar de bijgevoegde Duitse gebruiksaanwijzing.**

Neumärker

Operating Manual

Waffle Makers

***308.070** (12-40701)

***308.071** (12-40702)



EMGA

INDEX

Technical data	3
Installation	3
Mounting	3
Before first use	4
Function check	4
Maintenance	4
Instructions for the user	4
Operating instructions	5
Safety at work	6
Cleaning	6
Faults - repairs	7
For your safety	7
General features	7
For your notes	7
Warranty	7

TECHNICAL DATA

Waffle machines - cast iron plates

Ice Waffle Iron	art.-no. 1 2-40710DT	230 V / 2,2 kW
Waffle Iron Hearts on a Stick	art.-no. 1 2-40711DT	230 V / 2,2 kW
Lorraine Waffle Iron on a Stick	art.-no. 1 2-40712DT	230 V / 2,2 kW
Waffle Iron Cream Waffle on a stick	art.-no. 1 2-40713DT	230 V / 2,2 kW
Kant Waffle Iron	art.-no. 1 2-40714DT	230 V / 2,2 kW
Brussels Waffle Iron	art.-no. 1 2-40715DT	230 V / 2,2 kW
Greek Waffle Iron	art.-no. 1 2-40716DT	230 V / 2,2 kW
Heart Shaped Waffle Iron small	art.-no. 1 2-40719DT	230 V / 2,2 kW
Heart Shaped Waffle Iron large	art.-no. 1 2-40720DT	230 V / 2,2 kW

Waffle machines -aluminium coated plates

Pancake Waffle Iron	art.-no. 12-40717DT	230 V / 2,2 kW
Sandwich Waffle Iron	art.-no. 12-40718DT	230 V / 2,2 kW
Americano Waffle Iron	art.-no. 12-40721DT	230 V / 2,2 kW
Baguette Waffle Iron	art.-no. 12-40722DT	230 V / 2,2 kW
Pizza Pocket Waffle Iron	art.-no. 12-40723DT	230 V / 2,2 kW
Balls Waffle Iron	art.-no. 12-40724DT	230 V / 2,2 kW
Blinis Waffle Iron	art.-no. 12-40725DT	230 V / 2,2 kW
Waffle Iron Bears on a Stick	art.-no. 12-40731DT	230 V / 2,2 kW
Dony Donut Waffle Iron	art.-no. 12-40761DT	230 V / 2,2 kW

Data Plate

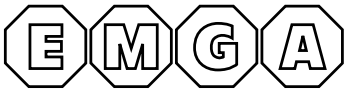
The data plate is fitted on the cable outlet side of the unit. The units described in these operating instructions are provided with the CE-label, and they comply to the EC regulations no. 73/23/EWG and 89/336/EWG.

Installation

The units with 230 volts are ready to be plugged into sockets which have been secured with max. 16 A. Important: It is only allowed to connect max. 3,6 kW or 16 A. to each phase. If more than 3,6 kW has been connected, the fuse will immediately disconnect the power supply.

Mounting

The unit has to be positioned on a place to enable the subsequent electrical installation and maintenance of the unit. The appliances are neither suitable for Integration into a kitchen unit nor for mounting in line.



If the unit has to be set-up close to walls, partition panels, kitchen cabinets, decorative edgings, etc. you have to make sure that these have not been made from inflammable material. Otherwise they have to be insulated with a heat-resistant and non-inflammable covering. Please adhere to the fire prevention regulations.

BEFORE FIRST USE

- Please read the Operation manual carefully.
- Check the unit if any visible damages.
- If any damages found please contact your customer Service immediately.

There may not be damages at the power cord or plug. In this case please contact your customer service to check the unit before using it.

Remove carefully the protective foil from the outside panels in order to avoid glue residues remaining on the unit. Eventual glue residues may be removed by using an appropriate thinner.

FUNCTION CHECK

Switch on the unit according to our following operating instructions. Explain to the Operator how to set the unit into work as well as its function by using our operating instructions.

MAINTENANCE

Before carrying out any maintenance work, make sure that the unit has been disconnected from the power supply and wait until the unit has cooled down. We recommend to let the unit be inspected regularly by a specialist (at least once a year).

INSTRUCTIONS FOR THE USER

Please study carefully our operating instructions as they give you important advices regarding to your safety during installation, Operation and maintenance. Pass on these operating instructions to any further user of this unit. Contact only an authorized technical service for carrying-out repairs and insist on using original spare parts. Failure to observe our above instructions may affect your safety when operating the unit.

Never clean the unit by a water-jet!

The unit is only made for Professional use and may only be operated by qualified staff.

OPERATING INSTRUCTIONS

The baking plates or cast plates become very hot during Operation. Use the unit only for the explicit purposes, i.e. for baking and cooking cake mixtures (with wheat flour, potato flour or wholemeal flour). We strictly advise against inappropriate use.

Do not use the baking plate for heating up pots or pans. Never cover the baking plates with aluminium foil and never place plastic basins onto the baking plate.

Installation of waffle machines with cast iron plates:

Switch on the unit and heat it up with opened plates for approx. one hour at 180°/200° C. Smoke might escape during this procedure as the industrial grease cover is burnt away. During this time please spray the baking plates with our anti-adherent spray PRO 100 for approx. 3-4 times at time distances of approx. 10 minutes. Through this procedure the rough pores of the cast iron plates will be closed and kind of coating will be developed.

Important:

The units become very hot although they do not appear to be. Therefore, we advise you to be very carefully when placing anything onto the cast plate.

Take care at filling the dough into the mould that the upper plate has been opened as far as the stop. After filling the dough onto the lower plate, the unit is closed by lowering the upper baking plate. Then adjust the timer to the demanded minutes. When the timer is over, the timer beeps and the waffle is ready.

Important:

We advise you to dispense exactly the recommended quantity of dough onto the plate. Otherwise the residual liquid dough would be pressed out of the sides of the plates and will smudge your device. During the baking procedure it might happen that steam escapes from the unit. Avoid close contact with the steam otherwise it might cause burnings. For this reason the unit should only be opened and closed by means of the insulated handle. Remove the finished baking products only by using the appropriate Utensils such as long forks or a spatula. Never touch the plates with bare hands.

Installation of waffle machines with aluminium coated plates:

Switch on the unit and heat it up with opened plates for approx. 30-45 minutes at 180° C. Smoke might escape during this procedure as the industrial grease cover is burnt away. After finishing this procedure, grease the plates once again with salad oil or with anti-adherent spray PRO 100 to remove the industrial grease from the plates.

IMPORTANT:

- remove the waffle only with a wooden stick
- clean the unit only with the attached brush or a similar one
- **NEVER** use abrasive detergents or sharp things

THERE IS NO GUARANTEE ON THE COATING!

Operating knobs/Temperature setting:

The desired temperature of the baking plates is set by the regulators.

By turning the knob the pilot light will go on which means that the unit is switched on.

REMEMBER:

- | | |
|--------------------------|--------------------------------------|
| the pilot light goes on | - the unit is being heated |
| the pilot light goes off | - the selected heat has been reached |

SAFETY AT WORK

Always make sure not to touch the hot units with bare fingers or hands. For hygienic and safety reasons we recommend you to use wrist covering gloves. NEVER touch the hot food with bare hands. Danger of burnings!

DANGER OF BURNINGS AND INJURIES:

Even if the upper plate has been opened until the stop, we advise you to use always one hand for handling with a fork, spatula, etc. while the other hand is holding the handle of the upper plate. Otherwise, by inattentiveness, the upper plate may happen to fall down.

CLEANING

Disconnect unit from power supply and wait until the unit has cooled down before you begin with any maintenance or cleaning procedures.

Food residues or spots on the surfaces have to be cleaned immediately (make sure not to burn yourself as the units could still be hot) or at the latest before Operation.

Use a dry cloth for cleaning if only slight residues have to be removed. If this is not sufficient, please wait until all parts of the unit have become cold, and clean with an appropriate, non-abrasive detergent.

The Installation (only at not plug-in units) and any maintenance may only be done by authorized technicians. **Never clean the units by a water-jet!**

FAULTS - REPAIRS

Thermostat faults:

If the control lamp remains on, the regulator might be defect. In this case the unit will be heated continuously for a period longer than 30 minutes.

Heating element faults:

The pilot light is switched on for more than 30 minutes, but the unit does not become hot.

In these two cases, please disconnect the unit from the power supply/pull out the plug. Contact our Service department and never try to repair the unit by yourself.

FOR YOUR SAFETY

All units described in these operating instructions become hotter than 60 °C. Please adhere to our following instructions in order to avoid burning yourself.

Baking plates:

Operate the unit at an appropriate distance and make sure that your arm or your hands do not come into contact with the cast plates. Make sure to lock or at least to dose the plates while the unit is not operated. Otherwise we advise you to hold the handle of the upper plate with one hand. Do not pour water onto the hot plates. Never place any pots onto the plates.

GENERAL FEATURES

Pre-heating times:

To reach the desired temperature, the pre-heating process takes a few minutes (max. 20 minutes).

Always use protective gloves. Use Utensils for example a fork, sausage tongs etc. Wear an apron and adequate footwear.

FINALLY

We recommend you to adhere to the safety precautions which are specified by the law of the respective county.

Neumärker

Bedienungsanleitung Backsystem

***308.070** (12-40701)

***308.071** (12-40702)



EMGA

Technische Daten

Backgeräte:

Backsystem I	Art.-Nr. 12-40701DA	230 V / 2,2 kW
Backsystem II	Art.-Nr. 12-40702DA	400 V / 4,4 kW

Typenschild

Das Typenschild befindet sich an der Kabelausgangsseite. Die „CE“ Kennzeichnung der Geräte, die in dieser Bedienungsanleitung enthalten sind, bezieht sich auf die EG-Richtlinien 73/23/EWG und 89/336/EWG.

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.

Abschraubbares Plattensystem:

Die Backgeräte arbeiten nur in Verbindung der speziell für diese Geräte gebauten Wechselplatten. Der Platteneinbau, -umbau oder -ausbau ist grundsätzlich im kalten Gerätezustand vorzunehmen. Das Gerät darf bei diesem Montagevorgang nicht am Stromnetz angeschlossen sein.

- Das Zuleitungskabel mit seinen Stecker ist aus der Installationssteckdose zu ziehen.
- Das elektrische Basisgerät besteht aus einer unteren Heizplatte und einer oberen Heizplatte, die durch eine Knickschutzspirale mit Zugentlastung mit der unteren Platte verbunden ist.
- Legen Sie die obere Heizplatte neben das Chassisteil.
- Legen Sie die vorgesehene Backplatte im geschlossen Zustand so auf die untere Platte, so dass das Scharnierteil nach hinten zeigt und die Platte mit der Markierung 08 von oben zu lesen ist.
- Die Platte muss in die untere Platte einrasten, so dass die vier Sternschrauben durch die vier Eckbohrungen in die Backplatte eingeschraubt werden können.
- Schrauben Sie erst alle vier Sternschrauben unten leicht ein.
- Erst danach ziehen Sie die Schrauben fest an.
- Den seitwärts gelegten Oberdeckel legen Sie nun auf die mit 07 markierte Fläche, so dass der Isoliergriff nach vorne zeigt.
- Passen Sie den Deckel genau in die Umrandung der Backplatte ein und schrauben Sie dann die vier oberen Sternschrauben in die Passlöcher ein.
- Erst danach ziehen Sie die Sternschrauben fest.
- Die Platten bilden eine Einheit mit den Heizelementen.
- Nun kann das Gerät an den Stromkreis angeschlossen werden.

ACHTUNG: Bei der „Herzwaffel klein“ Backplatte wurde die Beschriftung vertauscht! OT ist das Unterteil, UT ist das Oberteil!

Abnahme der Platten

Beim Abnehmen der Platten achten Sie darauf, dass das Gerät erkaltet und vom Stromkreis durch Herausziehen des Steckers getrennt sein muss. Sodann können Sie die Schrauben im geschlossenen Zustand des Gerätes lösen, sowohl oben als auch unten und dann die obere Platte seitwärts legen um die kalten Platten zu entnehmen.

Achtung:

Die Platten sind schwer. Benutzen Sie beide Hände zum Transport. Arbeiten Sie mit Schutzhandschuhen.

Inbetriebnahme des Gerätes mit Graugussplatten:

Schalten Sie das Backgerät ein und lassen Sie 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.

Inbetriebnahme des Gerätes mit Alugussplatten mit Beschichtung:

Schalten Sie das Backgerät auf ca. „180° C „ ein und lassen es so im geöffneten Zustand ca. 30 – 45 Minuten stehen. Während dieser Zeit kann die Raumentwicklung der innenseitigen Industriefette entweichen. Danach nehmen Sie einen mit Speisefett getränkten oder mit Trennfett PRO 100 besprühten Lappen und entfernen Sie damit die Platten vom Industriefett.

Achtung:

- entnehmen Sie die fertigen Waffeln nur mit einem Holzstab
- reinigen Sie das Gerät nur mit der beiliegenden oder ähnlichen Teflonbürste
- behandeln Sie das Gerät **nie** mit Grillreiniger oder scharfen Gegenständen

Für die Beschichtung übernehmen wir keine Garantie!**Achtung:**

Benutzen Sie genaue Dosierungen von Teigmengen, da sonst der überschüssige Flüssigteig an den Seiten herausgedrückt wird und das Gerät verschmutzt. 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.

Merke:

die Kontrolllampe leuchtet auf	-	die Beheizung ist im Gange
die Kontrolllampe ist ausgeschaltet	-	die Temperatur ist erreicht

Durch Drehung im Uhrzeigersinn wird die gewünschte Temperatur eingestellt, die max. Funktionstemperatur am Heizteil beträgt 300° C.

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!

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 beiliegenden Drahtbürste noch im warmen Zustand entfernt werden. Die angefallenen Schmutzrückstände können mit dem Staubsauger ausgesaugt oder mit einer weichen Bürste rausgebürstet werden. Die auswechselbaren Graugussplatten des Backsystems können bei sehr starker Verschmutzung auch über Nacht in unser Reinigungsmittel Art.-Nr. 00-90072 gelegt werden. Danach werden sie abgespült mit Wasser und wieder neu eingefettet. Bei ganz starker Verschmutzung können Sie die Graugussplatten auch sandstrahlen lassen.

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.

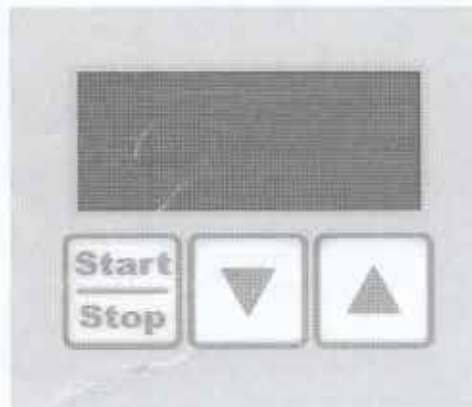
Backplatten: Arbeitsabstand halten und nicht den Arm oder die Hand auflegen. Backoberplatte bei Nichtgebrauch möglichst arretieren oder mit einer Hand die obere Platte am Bügelgriff festhalten. Kein Wasser auf den heißen Platten verwenden, keinen Wassertopf auf die Platten stellen.


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.