Lohstr. 13 - 58675 Hemer / Postfach 4063 - 58663 Hemer
Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304
DEUTSCHLAND

Bedienungsanleitung

SWiNG-Backsystem

Art.-Nr. 12-40420DT

www.neumaerker.de

Inhaltsverzeichnis

1. Urheberschutz 4

2. Technische Daten 4

3. Wichtige grundlegende Informationen 4

3.1 Lieferumfang 4

3.2 Verantwortlichkeiten 4

3.2.1 Verantwortlichkeiten des Herstellers 4

3.2.2 Verantwortlichkeiten des Betreibers 5

3.3 Umwelthinweise 5

3.4 Rechtliche Hinweise 5

3.5 Dokumentation 6

3.6 Hintergrundinformation zu Inhalt und Aufbau 6

3.6.1 Inhalt und Aufbau 6

3.6.2 Kennzeichnungskonzept für integrierte Texte und für Verweise 6

3.7 Serviceaddresse 7

4. Sicherheit 7

4.1 Konvention für Sicherheitshinweise 7

4.2 Verhalten im Notfall 8

4.3 Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes 8

4.3.1 Einsatzbereich 8

4.3.2 Anforderungen an das Personal 8

4.3.3 Sicherheitsrelevante Umgebungsbedingungen 8

4.3.4 Sicherheitsrelevante Hinweise für bestimmte Lebensphasen 9

4.4 Mögliche Fehlanwendung 9

4.5 Beachtung der Betriebsanleitung 10

4.6 Sicherheitskennzeichnung am Gerät 10

4.7 Restgefahren und Schutzmaßnahmen 10

5. Aufbau und Funktion 11

5.1 Aufbau 11

5.1.1 Hauptkomponenten 11

5.1.2 Bedienerarbeitsplätze 11

5.2 Funktionelle Beschreibung 12

6. Anlieferung, innerbetrieblicher Transport, Auspacken 14

6.1 Sicherheit 14

6.2 Anlieferung 14

6.3 Innerbetrieblicher Transport 14

6.4 Auspacken 15

7. Lagerbedingungen 15

7.1 Sicherheit 15

7.2 Lagerung 15

8. Aufstellbedingungen 15

8.1 Sicherheit **15**
8.2 Aufstellplan & Gesamtplatzbedarf **16**
8.3 Abmessungen und Gewichte **17**
8.4 Umgebungsbedingungen **17**
8.5 Versorgungsanschlüsse **17**
8.6 Kundenseitige Sicherheitsvorkehrungen **17**
9. Montage und Installation, Erstinbetriebnahme ***17***
9.1 Sicherheit **17**
9.2 Montage und Installation **17**
9.3 Erstinbetriebnahme **18**
10. Bedienung ***18***
10.1 Sicherheit **18**
10.2 Bedienelemente **18**
10.3 Anzeigen (Timer (3)) **19**
10.4 Inbetriebnahme **19**
10.4.1 Inbetriebnahme von Geräten mit unbeschichteten Backplatten 20
10.4.2 Inbetriebnahme von Geräten mit antihaftbeschichteten Backplatten 21
10.5 Bedienen **21**
10.5.1 Bedienen von Geräten mit unbeschichteten Backplatten 23
10.5.2 Bedienen von Geräten mit antihaftbeschichteten Backplatten 23
10.6 Reinigung und Wartung **23**
10.6.1 Reinigung von unbeschichteten Backplatten 24
10.6.2 Reinigung von antihaftbeschichteten Backplatten 24
10.7 Außerbetriebnahme **25**
10.8 Lösen und Fixieren der Backplatten **25**
11. Fehlersuche ***27***
11.1 Sicherheit **27**
11.2 Serviceaddresse **27**
11.3 Erste Maßnahmen zur Störungsbeseitigung **28**

1. Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet.
Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2. Technische Daten

Model	SWiNG-Backsystem
Art.-Nr.	12-40420DT
Material	Gehäuse Edelstahl
Leistungsaufnahme	2000 W
Spannung	230V
Gewicht	9,3 kg
Abmessungen (BxLxH)	470/635 x 295 x 250/585 mm

Die Geräte sind aus sicherheitstechnischen Gründen bei 250°C abgeregelt.

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen von der tatsächlichen Ausführung abweichen.
Technische Änderungen behalten wir uns vor!
Die Angaben in dieser Gebrauchsanweisung können ohne Vorankündigung geändert werden.

3. Wichtige grundlegende Informationen

3.1 Lieferumfang

Eine Bedienungsanleitung in Deutsch (Standard, andere Sprachen auf Anfrage),
Ihr Gerät. Zu jedem erworbenen Gerät gehört eine Bedienungsanleitung.

3.2 Verantwortlichkeiten

3.2.1 Verantwortlichkeiten des Herstellers

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik entwickelt worden.
Es können dennoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.
EG-Konformitätserklärung: 2006/42 / EC
Angewandte Richtlinien: EMV 2004/108EG, NSR 2006/95EG

Bei der Fertigung Ihres Gerätes wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und die internationale CE-Richtlinie beachtet. Ihr Gerät hat vor dem Verlassen des Werkes eine Endkontrolle durchlaufen und wurde dabei auch die einwandfreie Funktion aller elektrischen Teile überprüft. Der Berührungsschutz gemäß den VDE-Bestimmungen muss durch ordnungsgemäßen Einbau sichergestellt sein.
Unsachgemäßer Gebrauch oder Manipulation führt zum Verlust der Gewährleistung und der Haftung des Herstellers! Bei Veränderung der baulichen Art des Gerätes erlischt die CE-Bescheinigung und der Hersteller übernimmt keine Haftung!

3.2.2 Verantwortlichkeiten des Betreibers

Warnhinweise
Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden, wenn durch Nichtbeachtung folgender Hinweise Schäden entstehen:

1. Im Umgang mit diesem Gerät und allen elektrischen Geräten müssen grundsätzlich Regeln zur eigenen Sicherheit beachtet werden.

   Im Besonderen sind dies:
   - Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen wie z.B. Regen aus.
   - Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
2. Vergewissern Sie sich nach seinem Auspacken, dass das Gerät nicht beschädigt wurde. Nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb und Informieren Sie unsere/en Reklamationssachbearbeiter /in. Verpackungsmaterialien (Kunststofftüten, Styropor, Nägel etc.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, **diese Teile stellen Gefahrenquellen dar!**
3. Das Gerät nur für den angegebenen Zweck benutzen.
4. Vor dem Anschluss muss geprüft werden, ob die Angaben auf dem Leistungsschild mit den Werten der Installation übereinstimmen. Die grundlegenden Sicherheitsbestimmungen sind unbedingt einzuhalten. Im Zweifelsfall muss ein qualifizierter Fachmann die Installation genauer überprüfen. Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät vorschriftsmäßig installiert und ein Potentialausgleich hergestellt ist, wie in den Sicherheitsbestimmungen für elektrische Anlagen beschrieben.
5. Bei allen Pflege- und Wartungsarbeiten ist das Gerät vorher vom Stromnetz zu trennen, in dem der Hauptschalter ausgeschaltet, besser die Zuleitung vom Netz getrennt wird.
6. Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt, lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch nicht unnötig lange eingeschaltet, benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizung. Schalten Sie den Hauptschalter (2) aus.
7. Sobald eine Funktionsstörung oder ein Fehlerfall entdeckt wird, muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann oder unserem Kundendienst vorgenommen werden.

3.3 Umwelthinweise

Entsorgung des Gerätes
Geräte müssen vor dem Endsorgen funktionsunbrauchbar gemacht werden, in dem Sie die Netzleitung entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät umweltgerecht und ordnungsgemäß entsorgt wird.

3.4 Rechtliche Hinweise

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Beginn aller Arbeiten, insbesondere vor der ersten Inbetriebnahme, sorgfältig durch. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei unsachgemäßer Handhabung des Gerätes. Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden. Bei Schäden jeglicher Art benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst (Kapitel 3.7). Die

Bedienungsanleitung ist für alle Personen, die mit dem Gerät arbeiten frei zugänglich zu hinterlegen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Änderungen und Weiterentwicklungen an seinen Geräten ohne Ankündigung vorzunehmen.

3.5 Dokumentation

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes. Damit haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Ihr Gerät geht besonders sparsam mit Energie um. Es bietet Ihnen die Möglichkeit, sich bei verantwortungsvollem Umgang umweltbewusst zu verhalten. Wir empfehlen Ihnen, diese Gebrauchsanweisung aufmerksam zu lesen, damit Sie mit Ihrem neuen Gerät schnell vertraut werden. Die Kenntnis aller in der Anleitung enthaltener Sicherheitshinweise und Handhabungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Ein gutes Gerät, das sachgerecht behandelt wird, dient Ihnen viele Jahre. Gebrauchs- und Montageanweisung für eventuelle Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch!

3.6 Hintergrundinformation zu Inhalt und Aufbau

3.6.1 Inhalt und Aufbau

Im Bild in Kapitel 5 dieser Anleitung sind wichtige Bestandteile Ihres Gerätes mit Positionszahlen versehen. Mit diesen Positionszahlen können Sie die Anzeigen und Bedienelemente, deren Bedeutung und Gebrauch wir Ihnen in dieser Anleitung erklären, sicher identifizieren. Sie finden die entsprechenden Positionszahlen deshalb an den entsprechenden Stellen in dieser Anleitung.

Ihr neues Gerät…
Mit den Backgeräten gelingen Ihnen knusprige heiße Waffeln einfach, sicher und schnell. Mit dem Temperaturwahlschalter (5) wählen Sie den Bräunungsgrad. Die Kontrollleuchte (4) signalisiert Ihnen, wenn das Gerät heizt, ist das Gerät betriebsbereit erlischt die Leuchte.

3.6.2 Kennzeichnungskonzept für integrierte Texte und für Verweise

So nutzen Sie diese Bedienungsanleitung richtig…

Vorsicht!
Dieses Symbol warnt Sie vor möglichen Verletzungen.

Heiße Oberfläche!
Dieses Symbol warnt Sie vor Verbrennungen an einer heißen Oberfläche.

Quetschgefahr!
Dieses Symbol warnt Sie vor Quetschungen an Händen und/oder Fingern.

Stromschlaggefahr!
Dieses Symbol warnt Sie vor einem möglichen elektrischen Schlag durch direktes und indirektes Berühren von elektrischen Teilen Ihres Gerätes.

Achtung!
Dieses Symbol macht Sie auf mögliche Beschädigungen Ihres Gerätes aufmerksam.

Vor dem Öffnen des Gerätes Netzstecker ziehen!
Ziehen sie niemals an der Leitung, da die Leitung aus dem Stecker gerissen werden kann.
Stromschlaggefahr!

Hinweis
Dieses Symbol macht Sie auf besonders nützliche Informationen zum Gebrauch Ihres Gerätes aufmerksam.

3.7 Serviceaddresse

Tel.: 02372-9274-0
info@neumaerker.de

4. Sicherheit

4.1 Konvention für Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur zum gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und ist nur vom Fachpersonal oder von unterwiesenen Personen zu gebrauchen.
Backen Sie mit Ihrem Waffelautomaten ausschließlich Waffeln. Verwenden Sie ihn keinesfalls für irgendwelche anderen Zwecke.

Gefahr von Schäden an Ihrem neuen Gerät!

Ihr Gerät ist nicht wasserdicht.

Reinigen Sie es deshalb nicht unter fließendem Wasser, tauchen Sie es nicht in Wasser ein, und reinigen Sie es nicht im Geschirrspüler.
Wenn Ihr Gerät doch einmal mit Wasser in Berührung kommen sollte: Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, und nehmen Sie das Gerät erst wieder in den Betrieb, nachdem es von einer Elektrofachkraft überprüft wurde.

Ihr Gerät ist stoßempfindlich.
Lassen Sie es nicht fallen und lassen Sie es nicht in die Hände von Kindern gelangen.
Wenn Ihr Gerät doch einmal herunterfallen sollte:
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und nehmen Sie das Gerät erst wieder in den Betrieb, nachdem es von einer Elektrofachkraft überprüft wurde.

Ihr Gerät ist hitzeempfindlich.
Setzen das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aus und stellen Sie es nicht auf heiße Oberflächen ab.
Schließen Sie das Gerät nur dann an das Stromnetz an wenn die elektrischen Daten auf dem Typenschild des Gerätes mit Ihrem Stromnetz übereinstimmen.
Ziehen Sie niemals am Netzkabel. Sie könnten es dadurch beschädigen.

Kurzschlußgefahr!

Betreiben Sie das Gerät nicht im Freien und nicht in feuchten Räumen. Schützen Sie das Gerät stets vor Feuchtigkeit und Nässe.

4.2 Verhalten im Notfall

- Bewahren Sie ruhe, helfen Sie anderen aus der Gefahrenzone, nehmen Sie das Gerät vom Netz.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder nehmen Sie die Sicherung heraus.

Löschen Sie Brände an und um elektrische Geräte niemals mit Wasser.

4.3 Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes

4.3.1 Einsatzbereich

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet. Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.
Die **Waffelautomaten** sind nur zum **Backen** von Mehl- und Kartoffelteigwaren bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizung und immer unter Aufsicht.

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen. Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

4.3.2 Anforderungen an das Personal

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Betriebsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

4.3.3 Sicherheitsrelevante Umgebungsbedingungen

Das Gerät nur in geschlossenen trockenen Räumen betreiben.

Decken Sie das Gerät nicht ab.

4.3.4 Sicherheitsrelevante Hinweise für bestimmte Lebensphasen

Aufstellbedingungen

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Elektroanschluss zugänglich und eine Wartung durchgeführt werden kann. Die Geräte sind nicht für den Einbau geeignet. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, Zierkanten usw. aufgestellt wird, ist darauf zu achten das diese aus hitzefesten und nicht brennbaren Materialien sind, andernfalls müssen diese mit einem geeignetem Material verkleidet werden, ebenso muss die Stellfläche aus hitzefesten und nicht brennbaren Material bestehen. Auf die örtlichen Brandschutzvorschriften sind zu achten.

Anschlussbedingungen

Vor dem Anschließen bitte Angaben auf dem Typenschild beachten!
VDE-Vorschriften und Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens beachten!

Das Gerät wird standardmäßig steckerfertig mit einer 1,5m langen Anschlussleitung des Typs H07RN-F 3G1,5 ausgeliefert und kann an herkömmliche Steckdosen angeschlossen werden. Es ist darauf zu achten, dass die max. Leistung des Stromkreises nicht überschritten wird. Lassen Sie dieses durch einen Fachmann prüfen.
Bauseits eine zugängliche, allpolige Trennvorrichtung mit min. 3mm Kontaktabstand vorsehen. Geräte mit zwei Netzleitungen müssen auch zwei getrennte Steckdosenkreise haben.

Betrieb

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht anfassen! Gerät nur am Griff (6) öffnen und schließen.

Quetschgefahr!
Achten sie während des Befüllens und des Reinigens darauf, dass die obere Backplatten (8) nicht versehentlich zuklappen.

Demontage

Vor dem öffnen Netzstecker ziehen. Unterbrechen Sie vor Durchführung jeglicher Arbeit die Stromzufuhr und sichern Sie gegen wiedereinschalten, warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.

Entsorgung

Geräte müssen vor dem Endsorgen funktionsunbrauchbar gemacht werden, in dem Sie die Netzleitung entfernen. Stellen Sie sicher, dass das Gerät umweltgerecht und ordnungsgemäß Entsorgt wird. Bei weiteren Fragen zur Entsorgung wenden Sie sich an Ihren Händler.

4.4 Mögliche Fehlanwendung

Das Gerät ist ausschließlich zum Backen von Teig und Kartoffelwaren zugelassen.

4.5 Beachtung der Betriebsanleitung

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da sie Ihnen wichtige Hinweise bezüglich der Installationssicherheit, der Benutzung und der Wartung liefert. Bewahren Sie diese Bedienungsanweisung 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 und der Benutzer beeinträchtigen. Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen! Das Gerät ist für professionelle Zwecke gedacht und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal benutz werden.

4.6 Sicherheitskennzeichnung am Gerät

Vor dem Öffnen des Gerätes Netzstecker ziehen.

Vorsicht vor heißer Oberfläche!

4.7 Restgefahren und Schutzmaßnahmen

Während des Betriebs werden einige Geräteteile sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, heiße Geräteteile nicht anfassen! Decken Sie das Gerät nicht ab.
Tragen Sie beim Reinigen des Gerätes entsprechende Schutzkleidung (Brille, Schürze, Handschuhe, etc.)

5. Aufbau und Funktion

5.1 Aufbau

5.1.1 Hauptkomponenten

1) Haube
2) Netzschalter 1/0
3) Timer
4) Kontrollleuchte
5) Temperaturwahlschalter
6) Griff,
7) Höhenversteller
8) Backplatte (Nicht im Lieferumfang enthalten)

5.1.2 Bedienerarbeitsplätze

- halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber,
- halten Sie sich an die örtlichen Bestimmungen,
- halten Sie Zündquellen vom Arbeitsbereich fern,
- stellen Sie das Gerät Standsicher auf,
- rauchen Sie nicht im Arbeitsbereich,
- Verwenden Sie zum Löschen **kein** Wasser,

5.2 Funktionelle Beschreibung

Netzleitung und Stecker:

Ohne Abbildung, ziehen Sie vor jeder Wartung und Reparaturarbeit an dem Gerät den Netzstecker aus der Steckdose.

1) Haube:

Die Haube wird während des Betriebes sehr heiß, fassen oder stützen Sie sich niemals auf ihr ab. VERBRENNUNGSGEFAHR

2) Netzschalter:
Jedes Gerät verfügt über einen eigenen Netzschalter, an dem das Gerät ein bzw. ausgeschaltet werden kann. Beim SWiNG-Backsystem ist der Netzschalter im Temperaturwahlschalter (5) verbaut. Durch Drehen des Schalters von der 0 wird das Gerät eingeschaltet. Ein Drehen des Schalters zurück auf die 0 schaltet es wieder aus.

Achtung Stromschlaggefahr: Trotz ausgeschaltetem Schalter befinden sich im Gerät spannungsführende Teile, vor dem öffnen Netzstecker ziehen.

3) Timer:
Der Timer dient der Backzeitkontrolle, er hat keine ausführende Funktion (z.B. Ausschalten des Heizvorganges). Genaue Beschreibung der Einstellung und des Gebrauches wird in Kapitel 10.3 beschrieben.

4) Kontrollleuchte:
An der Kontrollleuchte sehen Sie das der Heizvorgang aktiv ist, erlischt die Kontrollleuchte, ist die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, Sie können mit dem Backen beginnen.

5) Temperaturwahlschalter:
Über den Temperaturwahlschalter können Sie stufenlos die Temperatur einstellen, der Regler ist bei 250°C aus Sicherheitsgründen abgeregelt.

6) Griff:

Das Gerät wird während des Betriebes heißer als 60°C, fassen Sie deshalb nur am Griff, wenn Sie das Gerät öffnen.

7) Höhenversteller:
Durch die Höhenversteller (Füße) können Sie für einen festen und sicheren Stand des Gerätes auf unebenen Flächen sorgen.

8) Backplatte (Nicht im Lieferumfang enthalten):

Die Backplatte wird während des Betriebes sehr heiß. Fassen Sie diese niemals an und stützen Sie sich niemals auf ihr ab.
VERBRENNUNGSGEFAHR

Die Backplatten können aus je nach Modell und Ausführung aus unterschiedlichen Materialien bestehen (siehe Anhang: Die verschiedenen Backformen). Die gängigen Materialien bei den Standardmodellen sind antihaftbeschichtetes Aluminium sowie unbeschichteter Grauguss. Das SWiNG-Backsystem enthält keine Backplatten im Lieferumfang. Auf den Umgang mit den verschiedenen Materialien der Backplatten wird in folgenden Abschnitten eingegangen: 10.4 Inbetriebnahme, 10.5 Bedienen und 10.6 Reinigung und Wartung.

.

6. Anlieferung, innerbetrieblicher Transport, Auspacken

6.1 Sicherheit

Im Umgang mit diesem Gerät und allen elektrischen Geräten müssen grundsätzlich Regeln zur eigenen Sicherheit beachtet werden.

Im Besonderen sind dies:
* setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen wie z.B. Regen aus.
* Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisung, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Vergewissern Sie sich nach dem Auspacken, dass das Gerät nicht beschädigt wurde. Nehmen Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht in Betrieb und Informieren Sie unsere/en Reklamationssachbearbeiter /in.
Verpackungsmaterialien (Kunststofftüten, Styropor, Nägel etc.) außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. **Diese Teile stellen Gefahrenquellen dar!**

Das Gerät nur für den angegebenen Zweck benutzen.

6.2 Anlieferung

Mitentscheidend für die Verpackungsart ist der Transportweg. Die Verpackung entspricht, wenn nicht besonders vertraglich vereinbart, den Verpackungsrichtlinien ADSp, die vom Bundesverband für Spedition und Logistik e.V.
Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegennehmen. Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Spediteurs vermerken, den Schaden fotodokumentarisch festhalten, Schaden bei Ernst Neumärker GmbH & Co.KG unter der Rufnummer 02372-92740 melden, das Gerät nicht ohne Rücksprache zurücksenden.

6.3 Innerbetrieblicher Transport

Gehen Sie stets sorgsam mit dem Gerät um. Beim Transport des Gerätes ist besonders vorsichtig zu verfahren, um Schäden durch Gewalteinwirkung oder unvorsichtiges Be- und Entladen zu verhindern. Während des Transportes sind Stöße zu vermeiden. Das Gerät selbst ist mit Sorgfalt zu behandeln. Werden die Geräte nicht unmittelbar nach Anlieferung montiert, müssen sie sorgfältig an einem geschützten Ort gelagert werden. Dabei sind sie ordnungsgemäß abzudecken, damit kein Staub und keine Feuchtigkeit eindringen können.

6.4 Auspacken

Nach dem Auspacken das Gerät auf evtl. Beschädigungen prüfen. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme die Schutzfolie. Sollten Klebstoffrückstände zurückbleiben, sind diese mit einem weichen Lappen und mildem Spülmittel zu entfernen. Alle Schraubverbindungen auf festen Sitz prüfen. Elektrische Schutzmaßnahmen sind durchgeführt und auf Funktionsfähigkeit geprüft. Die Angaben auf dem Typenschild müssen mit den Angaben des örtlichen Versorgungsunternetzes übereinstimmen.

7. Lagerbedingungen

7.1 Sicherheit

Achten Sie darauf, dass Sie die verpackte Ware nur in trockenen Räumen lagern und die maximale Anzahl der zu stapelnden Kartons nicht überschreiten, in beiden Fällen können die Kartons nachgeben und Ihr und andere Leben gefährden.

7.2 Lagerung

Werden die Geräte nicht unmittelbar nach Anlieferung montiert, müssen sie sorgfältig an einem geschützten Ort gelagert werden. Dabei sind sie ordnungsgemäß abzudecken, damit kein Staub und keine Feuchtigkeit eindringen können.

- Das Gerät vor Witterungseinflüssen schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung regelmäßig den Zustand aller Teile und Verpackung Kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.
- Bei Lagerung über 6 Monate entnehmen Sie bitte alle Lebensmittel.

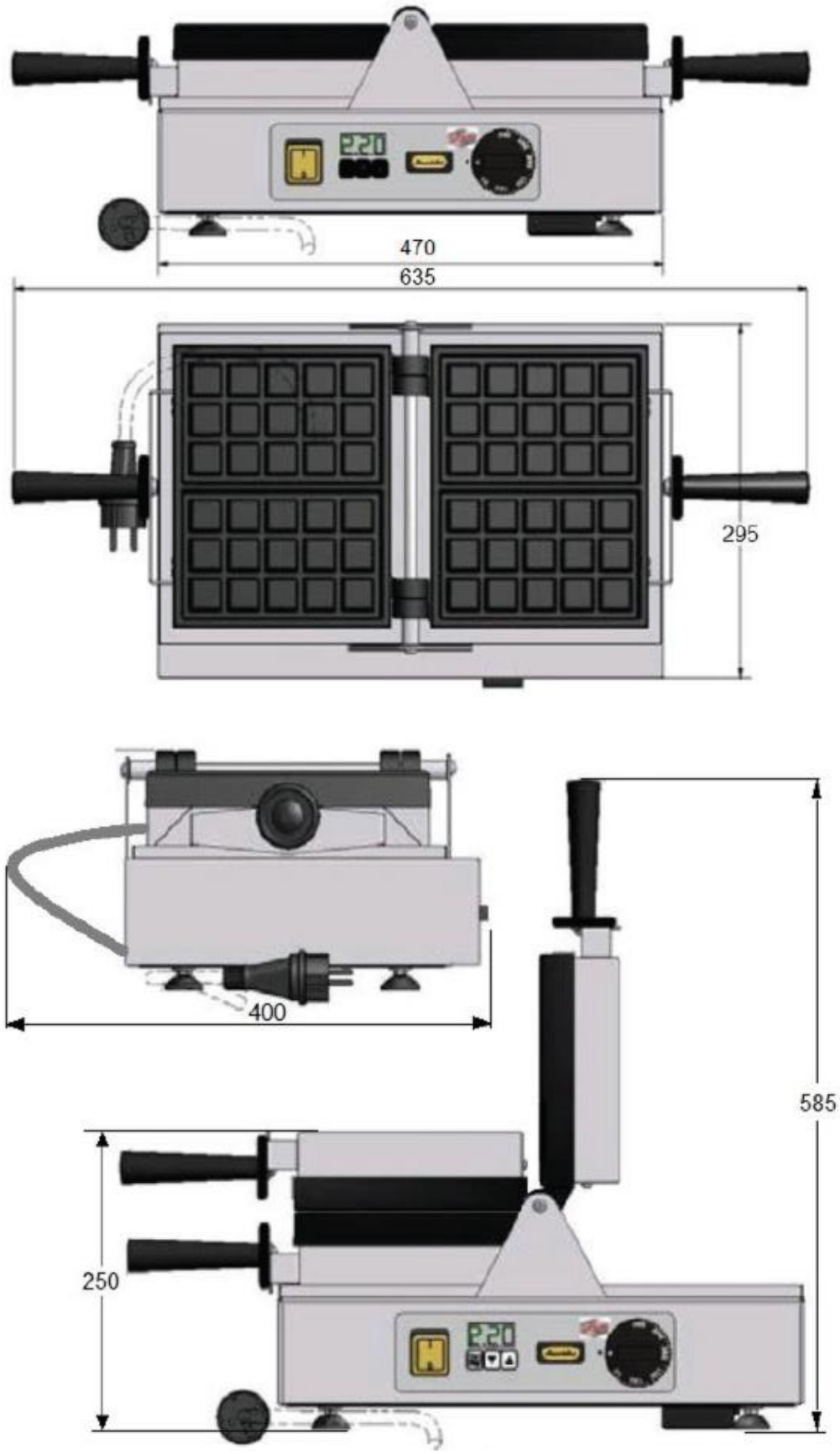
8. Aufstellbedingungen

8.1 Sicherheit

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Elektroanschluss zugänglich und eine Wartung durchgeführt werden kann. Die Geräte sind nicht für den Einbau geeignet. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, Zierkanten usw. aufgestellt wird, ist darauf zu achten das diese aus hitzefesten und nicht brennbaren Materialien sind, andernfalls müssen diese mit einem geeignetem Material verkleidet werden, ebenso muss die Stellfläche aus hitzefesten und nicht brennbaren Material bestehen.
Auf die örtlichen Brandschutzvorschriften sind zu achten.

Decken Sie das Gerät niemals ab!
Abstand zu den Wänden min. 0,2m

8.2 Aufstellplan & Gesamtplatzbedarf



8.3 Abmessungen und Gewichte

siehe Kapitel 2 (Technische Daten)

8.4 Umgebungsbedingungen

Das Gerät vor Witterungseinflüssen schützen.
Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

8.5 Versorgungsanschlüsse

Verteiler oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden.

8.6 Kundenseitige Sicherheitsvorkehrungen

- Stellen Sie das Gerät nicht auf brennbare Untergründe.
- halten Sie den Mindestabstand ein.
- Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen, sicheren Platz der das Gerät und die Arbeiten daran trägt und den Temperaturanforderungen entspricht.
- das Gerät nicht in der Nähe anderer Hitzequellen wie z.B. Elektro.- oder Heizöfen auf.
- Decken Sie das Gerät niemals ab.

9. Montage und Installation, Erstinbetriebnahme

9.1 Sicherheit

Warnung vor heißer Oberfläche!

Beim Gebrauch des Gerätes entstehen heiße Oberflächen.
Beachten Sie die Verbrennungsgefahr

Fehlerhafte Geräte oder Anlagen dürfen nicht in Betrieb gesetzt werden! Nehmen Sie das Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung (ab Kapitel 9) in Betrieb. Erklären Sie dem Benutzer mit Hilfe der Bedienungsanleitung die Funktionsweise und die Inbetriebnahme des Gerätes.

9.2 Montage und Installation

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Elektroanschluss zugänglich und eine Wartung durchgeführt werden kann. Die Geräte sind nicht für den Einbau geeignet.

Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, Zierkanten usw. aufgestellt wird, ist darauf zu achten das diese aus hitzefesten und nicht brennbaren Materialien sind, andernfalls müssen diese mit einem geeignetem Material verkleidet werden, ebenso muss die Stellfläche aus hitzefesten und nicht brennbaren Material bestehen. Auf die örtlichen Brandschutzvorschriften sind zu achten.
Die Netzleitung darf nicht mit den heißen Teilen in Berührung kommen. Mindestabstand einhalten, siehe Aufstellplan Kapitel 8. Vor dem Anschließen bitte Angaben auf dem Typenschild beachten! VDE-Vorschriften und Vorschriften des örtlichen Energieversorgungsunternehmens beachten! Das Gerät wird standardmäßig steckerfertig mit einer 1,5m langen Anschlussleitung des Typs H07RN-F 3G1,5 ausgeliefert und kann an herkömmliche Steckdosen angeschlossen werden. Verteiler und/oder Mehrfachsteckdosen dürfen nicht verwendet werden. Es ist darauf zu achten, dass die max. Leistung des Stromkreises nicht überschritten wird. Lassen Sie dieses durch einen Fachmann prüfen. Bauseits eine zugängliche, allpolige Trennvorrichtung mit min. 3mm Kontaktabstand vorsehen.

Technische Daten entnehmen Sie bitte Kapitel 2.

9.3 Erstinbetriebnahme

Bei der Inbetriebnahme können Fette, Isolations- und Dämmstoffe ausdünsten und kurzzeitig zu entsprechender Geruchsbelästigung führen. Sorgen Sie für genügend Durchlüftung. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme die Schutzfolie. Sollten Klebstoffrückstände zurückbleiben, sind diese mit einem weichen Lappen und mildem Spülmittel zu entfernen.

10. Bedienung

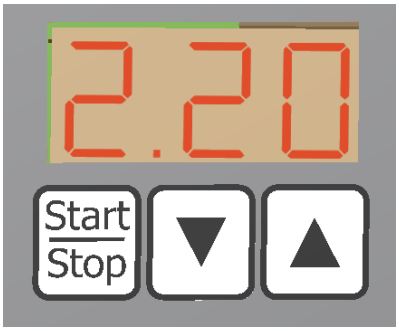
10.1 Sicherheit

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da sie Ihnen wichtige Hinweise bezüglich der Installationssicherheit, der Benutzung und der Wartung liefert. Bewahren Sie diese Bedienungsanweisung 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 und der Benutzer beeinträchtigen. Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen! Das Gerät ist für professionelle Zwecke gedacht und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal benutzt werden.

10.2 Bedienelemente

siehe Kapitel 5

10.3 Anzeigen (Timer (3))



Display mit Minuten.Sekunden

Taster Zeit +

Taster Zeit -

Taster Start/Stop

Der Timer kann von einer Sekunde bis 9 Minuten und 59 Sekunden in Sekunden-schritten hoch und runter eingestellt werden.
Der Zeitablauf kann jeder Zeit unterbrochen werden und hat keinen Einfluss auf den Backvorgang.

Der Timer hat keine Schaltfunktion, er dient nur zur Zeitlichen Kontrolle des Backvorganges.
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 Start/Stop wird der Timer gestartet oder wieder angehalten.
In der Anzeige wird die ablaufende Zeit angezeigt, ist diese auf „Null“ abgelaufen ertönt ein Signal.
Achtung! Die Einstellung des Sollwertes ist nur möglich, wenn der Timer angehalten ist.

10.4 Inbetriebnahme

Nachdem Sie das Gerät ausgepackt und gereinigt haben, stecken Sie den Stecker in die dafür vorgesehene Steckdose. Durch Drehen des Temperaturwahlschalter (5) schaltet sich das Gerät ein. Stellen Sie den Temperaturwahlschalter (5) auf 200°C ein (die Kontrollleuchte (4) leuchtet) und heizen das Gerät im geöffneten Zustand ca. 30 min. auf, damit die Industriefette entweichen können.

Die Backplatte wird während des Betriebes sehr heiß. Fassen Sie diese niemals an und stützen Sie sich niemals auf ihr ab.
VERBRENNUNGSGEFAHR

Beim ersten Aufheizen wird es zur Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Bitte entnehmen Sie dem Anhang: Die verschiedenen Backformen, aus welchem Material die Backplatten des Gerätes bestehen, da diese je nach Material unterschiedlich behandelt werden müssen.

10.4.1 Inbetriebnahme von Geräten mit unbeschichteten Backplatten

Unbeschichtete Backplatten sind bei den Standardausführungen aus unbeschichtetem Grauguss. Es gibt Sonderausführungen, die aus unbeschichtetem Aluminium bestehen. Diese werden in der Handhabung wie Geräte mit unbeschichteten Graugussplatten behandelt.

Unbeschichtete Backplatten müssen vor dem ersten Backen von Waffeln eingebacken werden. Hierdurch schließen sich die Gussporen und es entsteht eine Art natürliche Antihaftbeschichtung. Stellen Sie das Gerät hierfür in einen gut durchlüfteten Raum, da es während des Vorgangs zu einer Rauch- und Geruchsentwicklung kommt.

Die Backplatte wird während des Betriebes sehr heiß. Fassen Sie diese niemals an und stützen Sie sich niemals auf ihr ab.
VERBRENNUNGSGEFAHR

Lassen Sie das Waffeleisen im geöffneten Zustand für eine Dauer von 1 Stunde auf einer Temperatur von 180°C-200°C laufen. Während dieser Zeit sprühen Sie die Backplatten in Abständen von ca. 10 Minuten etwa 3-4 mal mit unserem Trennfett Trennback 100 ein. Vermeiden Sie hierbei eine Pfützenbildung auf der Backplatte.

Für die Einhaltung des 10-Minuten-Intervalls können Sie den Timer des Gerätes zur Hilfe nehmen. Stellen Sie diesen hierfür auf 9 Minuten 59 Sekunden. Nach Ablauf der Zeit kann der Sprühvorgang wiederholt werden.

Eine zunehmende Braunfärbung der Backplatte zeigt an, dass sich die natürliche Antihaftbeschichtung langsam aufbaut. Nach ca. 1 Stunde ist eine einheitlich braune Färbung der Backplatten erreicht.

Backen Sie nun 3-4 Waffeln, um die letzten Fettrückstände auf der eingebackenen Schicht zu entfernen. Diese Waffeln sollten nicht verzehrt werden.

Unbeschichtete Backplatten müssen nur vor der ersten Benutzung und nach einer Grundreinigung, bei der die „natürliche Antihaftbeschichtung“ wieder entfernt wurde, neu eingebacken werden.

10.4.2 Inbetriebnahme von Geräten mit antihaftbeschichteten Backplatten

Antihaftbeschichtete Backplatten sind bei den Standardausführungen aus antihaftbeschichtetem Aluminium. Es gibt Sonderausführungen, die aus antihaftbeschichtetem Grauguss bestehen. Diese werden in der Handhabung wie Geräte mit antihaftbeschichteten Aluminiumplatten behandelt.
Nach dem ersten Aufheizen reinigen Sie bitte die Backplatte mit einem weichen, feuchten Tuch, zum Schutz der Beschichtung keine spitzen und scharfen Gegenstände benutzen. Im Gegensatz zu unbeschichteten Backplatten dürfen Backplatten mit Antihaftbeschichtung nicht eingebacken werden.

Die Backplatte ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Vermeiden Sie es, mit spitzen oder scharfen Gegenständen das Backgut oder angebackenes von der Platte zu entfernen. Nehmen Sie ein weiches, feuchtes Tuch und entfernen Sie Rückstände sofort.

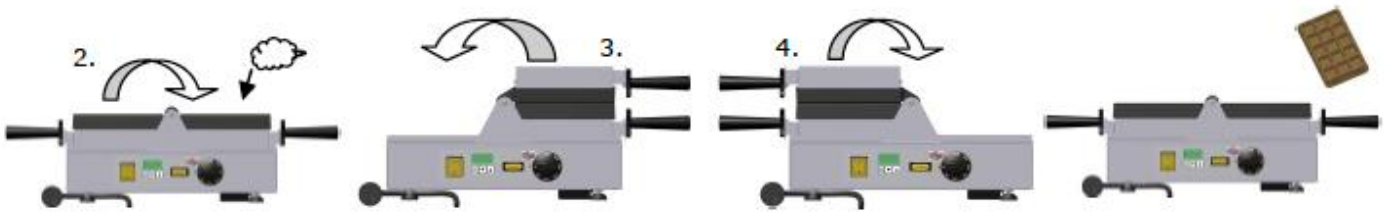
Die Backplatte wird während des Betriebes sehr heiß. Fassen Sie diese niemals an und stützen Sie sich niemals auf ihr ab.
VERBRENNUNGSGEFAHR

10.5 Bedienen

Nachdem Sie das Gerät vorbereitet haben, wählen Sie die gewünschte Temperatur und stellen den Timer auf die gewünschte Zeit ein (Beschreibung Kapitel 10.3). Die meisten Waffeln werden, abhängig von Teig und gewünschter Bräunung, bei ca. 180°C bis 200°C gebacken. Die Backzeit richtet sich vor allem nach der Stärke der Waffel. Dünne Waffeln benötigen eine Backzeit von etwa 1 Minute, während dickere Waffeln auch etwa 3 Minuten Backzeit benötigen können. Um ein perfektes Ergebnis zu erzielen, das je nach Teig und Waffelform variiert, backen Sie bitte Probe.

Nachdem Sie die Temperatur eingestellt haben leuchtet die Kontrollleuchte (4) und das Gerät beginnt zu heizen, wenn die Kontrollleuchte erlischt, ist das Gerät aufgeheizt und Sie können mit dem Backen beginnen.

Füllen Sie den Teig in die Backform, schließen Sie die Backform in dem Sie die unbefüllte Seite auf die befüllte Seite legen. Nehmen Sie beide Backplatten zusammen an den Griffen und schwenken Sie diese auf die andere Seite des Gerätes[3.] und beenden Sie dort den Backvorgang. Nach dem Backvorgang[4.] öffnen Sie das Eisen und entnehmen die fertige Waffel.



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 am Griff (6). Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Backwaren nur Hilfsmittel wie lange Gabeln und Stecher. Berühren Sie die heißen Platten nicht mit bloßen Händen.

Das Gerät wird während des Betriebs heiß, berühren nicht die heißen Oberflächen des Gerätes.

Öffnen Sie das Gerät nur am Griff (6) und achten Sie darauf, dass die Haube (1) ganz geöffnet ist und nicht zufällt (Quetschgefahr).

Lassen Sie das Waffeleisen in Backpausen und bei Nichtbenutzung im heißen Zustand IMMER offen stehen. Auch nach dem Backen verbrennen noch Rückstände des Backens auf den heißen Backplatten. Im geschlossenen Zustand können daraus entwickelnde Gase nicht entweichen und legen sich als Rußschicht auf die Backplatte. Diese verhindert den Antihafteffekt der Backplatte und kann dazu führen, dass die Backplatten anfangen, zu kleben!

Füllen Sie den Teig in die Mitte der Backplatte (8), achten Sie auf die richtige Teigmenge, da sonst der Teig aus der Backform läuft und das Gerät und die Umgebung verschmutzt.

Schließen Sie das Gerät vorsichtig.

Drücken Sie jetzt die

Taste und der Timer beginnt die voreingestellte Zeit rückwärts abzuzählen.

Drücken Sie die Haube am Griff (6) leicht an, damit sich der Teig verteilen kann.

<u>VERBRENNUNGSGEFAHR!</u> Beim Backvorgang entweichen Wasserdämpfe, halten Sie Ihre Hände nicht in die Nähe der Backplatten.

Nachdem der Timer abgelaufen ist ertönt ein Signal und die Waffel ist fertig gebacken.

Entnehmen Sie die heiße Waffel nicht mit den Fingern. Entfernen Sie die Backrückstände sofort mit einem feuchten Lappen oder Holzwerkzeug.

Krümel, überschüssiges Fett und andere Rückstände sollten nach jedem Backvorgang von den Backplatten entfernt werden. Bleiben diese auf der Backplatte zurück, können sie sich einbrennen und verhindern so den Antihafteffekt der Backplatte. Dies kann dazu führen, dass die Backplatten anfangen, zu kleben!

10.5.1 Bedienen von Geräten mit unbeschichteten Backplatten

Ergänzend zu 10.5: Bevor Sie die erste Waffel backen oder nach Backpausen, sprühen Sie die Backplatten dünn und gleichmäßig mit unserem Trennfett Trennback 100 ein. Vermeiden Sie hierbei eine Pfützenbildung auf der Backplatte. Wenn Sie merken, dass der Antihafteffekt der Backplatte nachlässt, wiederholen Sie den Vorgang. Die Häufigkeit dieses Vorgangs variiert u.a. je nach Fettgehalt des genutzten Teiges.

10.5.2 Bedienen von Geräten mit antihaftbeschichteten Backplatten

Ergänzend zu 10.5: Bevor Sie die erste Waffel backen oder nach Backpausen, sprühen Sie die Backplatten dünn und gleichmäßig mit unserem Trennfett Trennback 100 ein. Abhängig vom Fettgehalt des Teiges ist es möglich, dass ein Fetten vor dem Backen und nach Backpausen nicht nötig ist. Bei Bedarf können Sie es gelegentlich mit unserem Backtrennspray (00-90102) leicht einsprühen. Nehmen Sie keinesfalls Butter oder Öle, da diese Rückstände hinterlassen

Entnehmen Sie die Waffel nicht mit einer Gabel oder sonstigen scharfen oder spitzen Gegenständen. Entnehmen Sie die Waffel mit einem Holzspatel oder Holzstab.

Die Backplatte ist mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Vermeiden Sie es, mit spitzen oder scharfen Gegenständen das Backgut oder angebackenes von der Platte zu entfernen. Nehmen Sie ein weiches, feuchtes Tuch und entfernen Sie Rückstände sofort.

10.6 Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Arbeitstag. Vor der Reinigung sowie Wartungsarbeiten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen.

Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser, stellen Sie sicher, dass kein Wasser eindringt, stellen Sie das Gerät nicht in die Spülmaschine, reinigen Sie das Gerät nicht mit dem Hochdruckreiniger.

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.

Trennen Sie das Gerät vor jeder Wartungsarbeit von der Stromzufuhr.
- Warten Sie mit allen Wartungsarbeiten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
- Um die Wartung durchführen zu können, muss man das Bodenblech entfernen.
- Das Gerät darf im Störungsfall nur von Fachpersonal geöffnet und repariert werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse regelmäßig mit einem weichen Tuch mit verdünntem Reinigungsmittel.
- Ebenfalls alle 6 Monate Schutzleiterprüfung durchführen.
- Die Prüffristen sind so zu bemessen, dass entstehende Mängel, mit denen gerechnet werden muss rechtzeitig festgestellt werden können.

Kontrollieren Sie jeden Tag die Netzzuleitung auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn die Netzzuleitung beschädigt ist.

10.6.1 Reinigung von unbeschichteten Backplatten

Die grobe Verschmutzung sollten Sie immer direkt nach dem Backvorgang mit einem feuchten Tuch oder Holzspatel entfernen.
Die Backrückstände müssen täglich nach dem Backen mit der Drahtbürste noch im warmen Zustand entfernt werden. Die angefallenen Schmutzrückstände können mit dem Staubsauger ausgesagt oder mit einer weichen Bürste rausgebürstet werden.
Mit den ersten gebackenen Waffeln am Folgetag entnehmen Sie die letzten Rückstände. Diese Waffeln sollten nicht verzehrt werden.
Es gibt spezielle Reinigungsmittel, um eingebrannte Backrückstände von unbeschichteten Backplatten zu lösen. Beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittels und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
Nach der Anwendung von Reinigungsmitteln sollten Sie einige Waffeln backen, um sämtliche Rückstände von den Backplatten zu entfernen. Diese Waffeln sollten nicht verzehrt werden.

10.6.2 Reinigung von antihaftbeschichteten Backplatten

Die grobe Verschmutzung sollten Sie immer direkt nach dem Backvorgang mit einem feuchten Tuch oder Holzspatel entfernen.
Benutzen Sie keine Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, die die Beschichtung zerstören.

Bei antihaftbeschichteten Backplatten ist es besonders wichtig, überschüssiges Fett und andere Rückstände nach jedem Backvorgang von den Backplatten zu entfernen, da diese nicht aggressiv mit einer Drahtbürste oder Reinigungsmitteln gereinigt werden können. Bleiben diese auf der Backplatte zurück, können sie sich einbrennen und verhindern so den Antihafteffekt der Backplatte. Dies kann dazu führen, dass die Backplatten anfangen, zu kleben!

10.7 Außerbetriebnahme

Reinigen Sie das Gerät gründlich von allen Lebensmittelrückständen. Überprüfen Sie die elektrischen Teile sowie die Zuleitung, tauschen Sie defekte Teile gegebenenfalls aus, überprüfen Sie den festen Sitz aller Schrauben, Griff, Metallteile und Höhenversteller. Verstauen Sie das Gerät in eine staubfreie und trockene Umgebung.

Bitte Beachten!
Gemäß BGV A3 (ehemals VBG4) dürfen Elektrobauteile nur von Elektrofachkräften ausgetauscht werden. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. Führen Sie keine Reparaturen an dem Gerät selber durch.

10.8 Lösen und Fixieren der Backplatten

Mittels der Flügelschrauben auf den Hauben der Backplatten können die Backplatten gelöst und dann zur Reinigung entnommen werden.

Öffnen Sie das Gerät nur am Griff (6) und achten Sie darauf, dass die Haube (1) ganz geöffnet ist und nicht zufällt (Quetschgefahr).

Das Gerät wird während des Betriebs heiß, berühren nicht die heißen Oberflächen des Gerätes. Warten Sie mit dem Lösen der Backplatten, bis sich das Gerät abgekühlt hat.

Lösen der Backplatten

1. Schließen Sie die Backplatten und lösen sie die Fixierschraube auf der Haube der oben liegenden Backplatte.
ACHTUNG! Nach der Nutzung müssen Sie warten, bis sich das Gerät abgekühlt hat, da die Hauben sehr heiß werden können!

2. Nehmen Sie beide Griffe und klappen Sie den Backplattensatz geschlossen auf die andere Seite. Vorsicht! Halten Sie die Backplatten bei diesem Vorgang fest verschlossen, da eine Backplatte bereits gelöst ist. Lösen Sie ebenfalls die Schraube auf der jetzt oben liegenden Backplatte.

3. Klappen Sie die oben liegende Haube am oberen Griff wieder auf die andere Seite. Die Backplatten werden auf der unteren Haube liegen bleiben und können jetzt entnommen werden.

Fixieren der Backplatten

1. Legen Sie die Backplatten geschlossen auf eine Seite des geöffneten Waffeleisens.

2. Klappen Sie die leere Haube zu, wie auf der Abbildung zu sehen. Fixieren Sie die oben liegende Backplatte mit der Fixierschraube.

3. Nehmen Sie beide Griffe und klappen Sie den Backplattensatz geschlossen auf die andere Seite. Vorsicht! Halten Sie die Backplatten bei diesem Vorgang fest verschlossen, da eine Backplatte noch gelöst ist. Fixieren Sie ebenfalls die Schraube auf der jetzt oben liegenden Backplatte.

11. Fehlersuche

Sehr geehrter Kunde,
ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienerfehler zurück zu führen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserem Kundendienst in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie das Gerät Ihrem Händler zurückgeben, sich mit der unten aufgeführten Telefonnummer in Verbindung zu setzten. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie sich auf den Weg machen müssen, schnell geholfen.

Störung/Fehlermeldung	Mögliche Ursache(n)	Abhilfe
Gerät heizt nicht, es leuchten keine Kontrollleuchten	Netzstecker nicht eingesteckt, Sicherung nicht eingeschaltet Netzschalter nicht eingeschaltet Thermostat nicht eingeschaltet	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, schalten Sie die Sicherung ein, ggf. austauschen Schalter einschalten Thermostat einschalten (Temperatur wählen)
Gerät heizt nicht, Kontrollleuchten leuchten	Temperatursicherung hat ausgelöst, (meist ist der Thermostat defekt) Heizkörper defekt	Temperatursicherung und Thermostat austauschen Heizkörper austauschen (zwei 230V Heizkörper je 1000 Watt)
Gerät heizt immer, keine Temperaturwahl mehr möglich	Thermostat defekt (beim Drehen kein klicken zu hören)	Thermostat austauschen

11.1 Sicherheit

Verhalten bei Störung

Unabhängig von den nachfolgenden Hinweisen gelten für den Betrieb des Gerätes in jedem Falle die örtlichen Sicherheitsbestimmungen.
Bitte Beachten!
Gemäß BGV A3 (ehemals VBG4) dürfen Elektrobauteile nur von Elektrofachkräften ausgetauscht werden.

Vor dem öffnen des Gerätes Netzstecker ziehen!

11.2 Serviceaddresse

Ernst Neumärker GmbH & Co. KG
58675 Hemer
Lohstraße 13
Tel.: +49 2372 / 9274-0
Fax.: +49 2372 / 3304
E-Mail: info@neumaerker.de

11.3 Erste Maßnahmen zur Störungsbeseitigung

Nehmen Sie das Gerät vom Netz.
Setzten Sie sich mit unserem Kundendienst in Verbindung, dieser wird Ihnen sagen wie Sie mit dem Gerät weiter verfahren sollen. Lassen Sie das Gerät nur durch einen autorisierten Fachmann reparieren oder senden Sie das Gerät unter Rücksprache mit unserem Kundendienst an uns zurück. Durch jede Manipulation am Gerät erlischt die Gewährleistungspflicht.

Die verschiedenen Backformen

für das SWiNG-Backsystem (Art.-Nr. 12-40420DT)

Neumärker® seit 1894

Brüsseler Backplattensatz
Art.-Nr. 31-40430

Anzahl der Waffeln: 2
Größe der Waffel: 180 x 203 x 24 mm
Material: Antihaftbeschichtetes Aluminium

Bubble Waffel Backplattensatz
Art.-Nr. 31-40431

Anzahl der Waffeln: 1
Größe der Waffel: 180 x 203 x 24 mm
Material: Antihaftbeschichtetes Aluminium

Twist-Pop Backplattensatz
Art.-Nr. 31-40432

Anzahl der Waffeln/Cake-Pops: 6
Größe der Waffel: Ø 50 mm
Material: Antihaftbeschichtetes Aluminium

Waffel Pommes Backplattensatz
Art.-Nr. 31-40433

Anzahl der Waffeln: 15
Größe der Waffel: 120 x 12 x 12 mm
Material: Antihaftbeschichtetes Aluminium

Beachten Sie unbedingt die Hinweise zum Umgang mit antihaftbeschichteten und unbeschichteten Backplatten in der Bedienungsanleitung des Gerätes.

Ernst Neumärker GmbH & Co. KG - Lohstr. 13 - 58675 Hemer
Postfach 4063 - 58663 Hemer - Telefon: +49 2372 9274-0 Fax: +49 2372 3304 - DEUTSCHLAND