BEDIENUNGSANLEITUNG

THERMOCOOK®

ART.NR. 12-40801, 12-40802

Neumärker®
seit 1894

Ernst Neumärker GmbH & Co. KG · Lohstr. 13 · 58675 Hemer
Postfach 4063 · 58663 Hemer · Germany
Tel. +49 2372 9274 0 · info@neumaerker.de · www.neumaerker.de

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät aus der Neumärker Manufaktur entschieden haben und für Ihr Vertrauen in unsere Marke. Seit über 100 Jahren stellen wir in unserer Manufaktur elektrische Waffeleisen her und unser Stolz und unsere Erfahrung fließen in jeden einzelnen Thermocook.

Der Thermocook wird in unserer Manufaktur von Hand gefertigt, nach hohen Qualitätsstandards und aus robusten Materialien. Er ist darauf ausgelegt, den Anforderungen des gastronomischen Alltags standzuhalten und über Jahre hinweg eine konstante Leistung zu liefern.

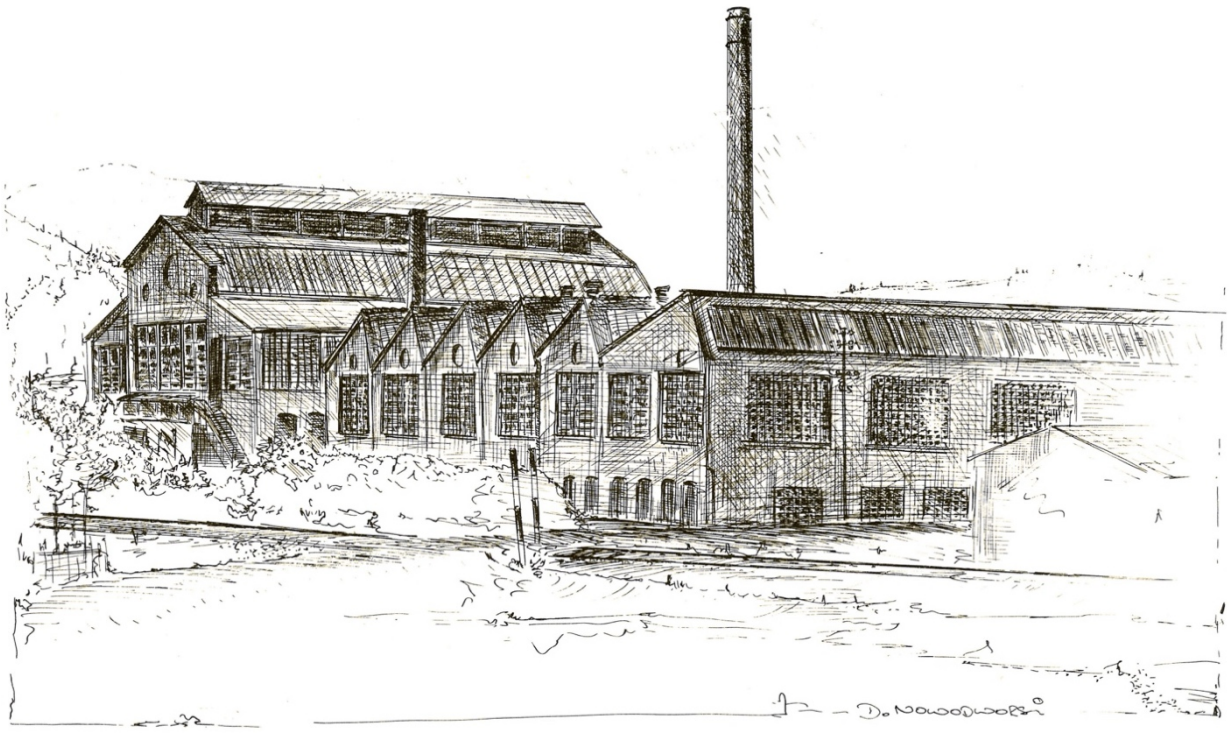
Durch die einfache Wartung und Instandhaltung ist das System äußerst servicefreundlich und gewährleistet eine lange Lebensdauer, damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben.

Wir hoffen, dass Ihnen der Neumärker Thermocook viele kulinarische Freuden bereitet und Ihnen in der Gastro-Küche wertvolle Dienste leistet.

Genießen Sie die Vielfalt, die Ihnen der Thermocook bietet und zögern Sie nicht, uns bei Fragen oder Anliegen zu kontaktieren. Wir sind jederzeit gerne für Sie da.

Mit freundlichen Grüßen

Das Team der Neumärker Manufaktur



Firma Ernst Neumärker, Werk Westig um 1915

Inhaltsverzeichnis

1. Urheberschutz *5*

2. Technische Daten *5*

2.1 Thermocook **6**

3. Wichtige grundlegende Informationen *6*

3.1 Lieferumfang **6**

3.2 Verantwortlichkeiten **6**

3.2.1 Verantwortlichkeiten des Herstellers 6

3.2.2 Verantwortlichkeiten des Betreibers 6

3.3 Umwelthinweise **7**

3.4 Rechtliche Hinweise **7**

3.5 Dokumentation **8**

3.6 Hintergrundinformation zu Inhalt und Aufbau **8**

3.6.1 Inhalt und Aufbau 8

3.6.2 Kennzeichnungskonzept für integrierte Texte und für Verweise 8

4. Sicherheit *9*

4.1 Konvention für Sicherheitshinweise **9**

4.2 Verhalten im Notfall **10**

4.3 Bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes **10**

4.3.1 Einsatzbereich 10

4.3.2 Anforderungen an das Personal 10

4.3.3 Sicherheitsrelevante Umgebungsbedingungen 11

4.3.4 Sicherheitsrelevante Hinweise für bestimmte Lebensphasen 11

4.4 Mögliche Fehlanwendung **12**

4.5 Beachtung der Betriebsanleitung **12**

4.6 Sicherheitskennzeichnung am Gerät **12**

4.7 Restgefahren und Schutzmaßnahmen **13**

5. Aufbau und Funktion *14*

5.1 Aufbau **14**

5.1.1 Hauptkomponenten 14

5.1.2 Bedienerarbeitsplätze 15

5.2 Funktionelle Beschreibung **15**

6. Anlieferung, innerbetrieblicher Transport, Auspacken *17*

6.1 Sicherheit **17**

6.2 Anlieferung **17**

6.3 Innerbetrieblicher Transport **17**

6.4 Auspacken **17**

7. Lagerbedingungen *18*

7.1 Sicherheit **18**

7.2 Lagerung **18**

8. Aufstellbedingungen *18*

8.1 Sicherheit **18**

8.2 Aufstellplan & Gesamtplatzbedarf **19**
8.2.1 Thermocook 19
8.2.2 Thermocook Twin 20

8.3 Abmessungen und Gewichte **20**

8.4 Umgebungsbedingungen **21**

8.5 Versorgungsanschlüsse **21**

8.6 Kundenseitige Sicherheitsvorkehrungen **21**

9. Montage und Installation, Erstinbetriebnahme ***21***

9.1 Sicherheit **21**

9.2 Montage und Installation **21**

9.3 Erstinbetriebnahme **22**

10. Bedienung ***22***

10.1 Sicherheit **22**

10.2 Bedienelemente **22**

10.3 Anzeigen (Timer (3) **23**

10.4 Inbetriebnahme **23**
10.4.1 Inbetriebnahme von Geräten mit unbeschichteten Wechselplatten aus Guss 24
10.4.2 Inbetriebnahme von Geräten mit antihaftbeschichteten Wechselplatten 25

10.5 Bedienen **25**
10.5.1 Bedienen von Geräten mit unbeschichteten Wechselplatten 27
10.5.2 Bedienen von Geräten mit antihaftbeschichteten Wechselplatten 27

10.6 Reinigung und Wartung **27**
10.6.1 Reinigung von unbeschichteten Wechselplatten 28
10.6.2 Reinigung von antihaftbeschichteten Wechselplatten 28

10.7 Außerbetriebnahme **29**

10.8 Lösen und Fixieren der Wechselplatten **29**

11. Fehlersuche ***31***

11.1 Sicherheit **31**

11.2 Serviceadresse **32**

11.3 Erste Maßnahmen zur Störungsbeseitigung **32**

1. Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die 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

Viele Geräte sind in verschiedenen Ausführungen erhältlich. Die Buchstaben der Artikelnummern kennzeichnen die unterschiedlichen Versionen. Hier finden Sie die Bedeutung der Buchstaben:

DT	Mit Digitaltimer 230 V, 2,8 kW
3P	Mit British 3-Pin Stecker, 2,8 kW
US	US Stecker, 110 V, 1,7 kW
CH	Mit Schweizer SEV 1011 Stecker
D	Mit 2 separaten Stromkreisen à 230 V / 2,8 kW
S	Mit 1 Stromkreis à 230 V / 3,4 kW
12	120 V, ohne Stecker

Es sind auch Kombinationen der Ausführungen möglich, z.B.:

DT-D3P:	Mit Digitaltimer, 2x 230 V / 2,8 kW, British 3-Pin Stecker
DT12:	Mit Digitaltimer, 120 V

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

2.1 Thermocook
Das Thermocook ist Neumärkers Universalbackgerät mit Wechselplatten. Die Wechselplatten sind nicht im Lieferumfang enthalten. Achtung: beim Thermocook Twin sind nicht alle Wechselplatten kompatibel.

Bezeichnung	**Thermocook**	**Thermocook Twin**
Anzahl Wechselplattensätze	1	2
Material	Gehäuse Edelstahl	
Anschlusswert	230 V / 2,8 kW	400 V / 5,6 kW*
Abmessungen	B 320 x T 340/530 x H 275/655 (ohne Wechselplatten) mm	B 610 x T 340/530 x H 275/655 (ohne Wechselplatten) mm
Gewicht	9,5 kg	17,9 kg
Temperatureinstellung	50 – 300°C	
Zeiteinstellung	1 Sekunde bis 9 Minuten 59 Sekunden*	
Artikelnummer	**12-40801***	**12-40802***

* Angaben können je nach Sonderausführung variieren (siehe ⓘ unter 2. Technische Daten). Technische Änderungen vorbehalten.

3. Wichtige grundlegende Informationen
3.1 Lieferumfang
Im Lieferumfang enthalten ist: 1 Thermocook-Gerät, inklusive Befestigungsschrauben für Wechselplatten, Transportbefestigung und diese Bedienungsanleitung in Deutsch und Englisch.

3.2 Verantwortlichkeiten
3.2.1 Verantwortlichkeiten des Herstellers
Das Gerät ist nach den derzeit Stand der Technik entwickelt worden. Es können dennoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Eine vollständige mit sämtlichen relevanten EU-Richtlinien und Normen übereinstimmende CE-Erklärung ist bei uns auf Anfrage erhältlich.

Bei der Fertigung Ihres Gerätes wurden alle Sicherheitsvorschriften, insbesondere die VDE- und die internationale CE-Richtlinien beachtet. Ihr Gerät hat vor dem Verlassen des Werkes eine Endkontrolle durchlaufen und wurde dabei auf 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 kann von **Kindern** ab 12 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
2. 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/n Reklamationssachbearbeiter /in. Verpackungsmaterialien (z.B. Pappe) 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 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 Entsorgen 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 stellen Sie sofortig die Nutzung ein und nehmen Sie das Gerät außer Betrieb. Benachrichtigen Sie anschließend den Kundendienst Ihres Verkäufers z.B. Fachhandel. 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 Thermocook Universalgerätes von Neumärker. Damit haben Sie sich für ein Produkt entschieden, das höchste technische Ansprüche mit praxisgerechtem Bedienungskomfort verbindet. Ihr Neumärker Gerät wurde von Hand in der Manufaktur in Hemer, Nordrheinwestfalen hergestellt. Ihr Gerät funktioniert besonders energieeffizient und bietet eine hervorragende Wärmeübertragung. 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 und regelmäßig gesäubert wird, dient Ihnen viele Jahre. Gebrauchs- und Montageanweisung für eventuelle Nachbesitzer sorgfältig aufbewahren. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim täglichen 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 Thermocook Gerät…

Mit dem Universalgerät gelingen Ihnen knusprige heiße Waffeln, herzhafte Snacks wie Pizza und Panini und vieles mehr einfach, sicher und schnell. Mit dem Temperaturregler wählen Sie den Bräunungsgrad. Die Kontrollleuchte signalisiert Ihnen, wenn das Gerät heizt, ist das Gerät betriebsbereit erlischt die Leuchte. ACHTUNG: Benutzen Sie das Gerät niemals ohne montierte Wechselplatten!

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.

4. Sicherheit

4.1 Konvention für Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist sowohl für den professionellen gewerblichen Gebrauch als auch für die verantwortungsvolle Nutzung in privaten Küchenkonzipiert. Die Nutzung ist nur zugelassen durch Fachpersonal, den informierten Benutzer oder unterwiesenen Personen. Backen Sie mit Ihrem Thermocook ausschließlich Speisen und Lebensmittel, die für das Gerät vorgesehen sind, Verwenden Sie den Thermocook keinesfalls für sonstige anderen Zwecke (Zweckentfremdung).

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. Verwenden Sie beispielsweise eine Löschdecke, um das Gerät bei einem entstehenden Brand abzudecken und die Flamme zu ersticken. (Alternativ Co2 Löscher verwenden)

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.
Der Thermocook zum **Backen** von flüssigen Mehl- und Kartoffelteigwaren, festen Grillgut, fertigen oder frischen Backwaren wie z.B. Pizza oder Panini, oder anderen Lebensmitteln bestimmt.
Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizung und immer unter Aufsicht. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt im Raum arbeiten.

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 kann von **Kindern** ab 12 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und

Benutzer-Wartung dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- 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, halb geschlossenen und 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 ist 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 geeigneten Material verkleidet werden, ebenso muss die Stellfläche aus hitzefestem und nicht brennbarem Material bestehen. Auf die örtlichen Brandschutzvorschriften sind zu achten. Ebenfalls sind zu sämtlichen Trennwänden Mindestabstände einzuhalten.

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 1,5 m langen Anschlussleitung des Typs H07RN-F 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 öffnen und schließen.

Quetschgefahr!
Achten sie während des Befüllens und des Reinigens darauf, dass die obere Wechselplatte nicht versehentlich während der Benutzung zuklappt und herunterfällt.

Demontage

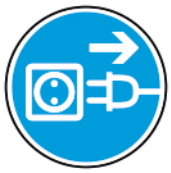
Vor dem Öffnen des Gerätes Netzstecker ziehen. Unterbrechen Sie vor Durchführung jeglicher Arbeit die Stromzufuhr und sichern Sie es gegen Wiedereinschalten, warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

Entsorgung
Geräte müssen vor dem Entsorgen 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 Fachhändler.

4.4 Mögliche Fehlanwendung
Das Gerät ist ausschließlich zum Backen, Grillen und Garen von zähflüssigen Teigwaren und festen Lebensmitteln 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 Originalersatzteilen. Eine Nichtbeachtung der oben angeführten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes und der Benutzer beeinträchtigen. Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl und nichtzugelassenen chemischen Reinigern reinigen! Das Gerät ist für professionelle Zwecke und den verantwortungsvollen privaten Umgang gedacht und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal oder den geschulten Anwender benutzt 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) Hitzeisolierte Haube
2) Netzhauptschalter
3) Digitaler Timer
4) Kontrollleuchte
5) Temperaturregler
6) Griff
7) Höhenverstellbare Gerätefüße
8) Wechselplatten* (nicht im Lieferumfang enthalten)
9) Feststellschrauben für Wechselplatten

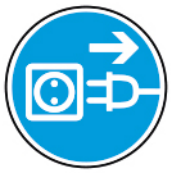
* Angaben können je nach Ausführung variieren (siehe Technische Daten).
Technische Änderungen vorbehalten.

5.1.2 Bedienerarbeitsplätze

- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz sauber
- Halten Sie Abstände zu brennbaren Materialien ein
- Halten Sie sich an die örtlichen Bestimmungen
- Halten Sie Zündquellen vom Arbeitsbereich fern
- Stellen Sie das Gerät standsicher und eben auf
- Entfernen Sie Schmutz und Teigreste stets sofort
- 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, trotz Isolierung, sehr heiß, Achtung nicht Berühren! oder Stützen Sie sich niemals auf der Haube ab. AKTUE VERBRENNUNGSGEFAHR

2) Netzhauptschalter

Jedes Gerät verfügt über einen eigenen Netzschalter, an dem das Gerät ein bzw. ausgeschaltet werden kann.

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

3) Digitaler 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, ob der Heizvorgang aktiv ist. Erlischt die Kontrollleuchte, ist die von Ihnen eingestellte Soll-Temperatur erreicht, Sie können mit dem Backen oder Garen beginnen.

5) Temperaturregler

Über den Temperaturregler können Sie die Temperatur stufenlos einstellen, der Regler ist bis 300°C einstellbar.

6) Griff

Das Gerät wird während des Betriebes heißer als 60°C, verwenden Sie deshalb nur den Griff zum Öffnen und Schließen des Gerätes, Berühren Sie keine anderen Teile des Gerätes.

7) Höhenverstellbare Gerätefüße

Durch die höhenverstellbaren Gerätefüße können Sie für einen festen und sicheren Stand sorgen.

8) Wechselplatten (nicht im Lieferumfang enthalten)

Die Wechselplatten werden während des Betriebes sehr heiß. Fassen Sie diese niemals an und stützen Sie sich niemals auf ihr ab. **VERBRENNUNGSGEFAHR**

Die Wechselplatten können je nach Modell und Ausführung aus unterschiedlichen Materialien bestehen. Die gängigen Materialien bei den Standardmodellen sind antihaftbeschichtetes Aluminium, unbeschichtetes Aluminium sowie unbeschichtetes Gusseisen. Das Thermocook enthält keine Wechselplatten im Lieferumfang. Auf den Umgang mit den verschiedenen Materialien der Wechselplatten wird in folgenden Abschnitten eingegangen: 10.4 Inbetriebnahme, 10.5 Bedienen und 10.6 Reinigung und Wartung.

9) Feststellschrauben für Wechselplatten

Bitte lösen Sie die Schrauben nicht im heißen Zustand. Sämtliche metallische Schrauben werden während des Betriebes sehr heiß. Achtung! Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird mit insgesamt acht Schrauben geliefert. Die mitgelieferten Transporthülsen benötigen Sie nicht zur weiteren Verwendung des Gerätes. Ziehen Sie die Schrauben niemals zu fest an (nur handfest), damit kein Schaden am Gewinde entstehen kann. Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die Wechselplatten fest am Gerät verschraubt sind durch die acht Schrauben. Nach dem Wechseln der Wechselplatten immer alle acht Schrauben zum Befestigen verwenden. Nutzen Sie niemals weniger als die vorgeschriebenen Schraubenmenge um das Gerät zu bedienen.

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 kann von **Kindern** ab 12 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht von **Kindern** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

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 (Pappe.) 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 vollständig. 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, bei Zimmertemperatur lagern und die maximale Anzahl der zu stapelnden Kartons nicht überschreiten, ansonsten 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 oder Feuchtigkeit eindringen können.

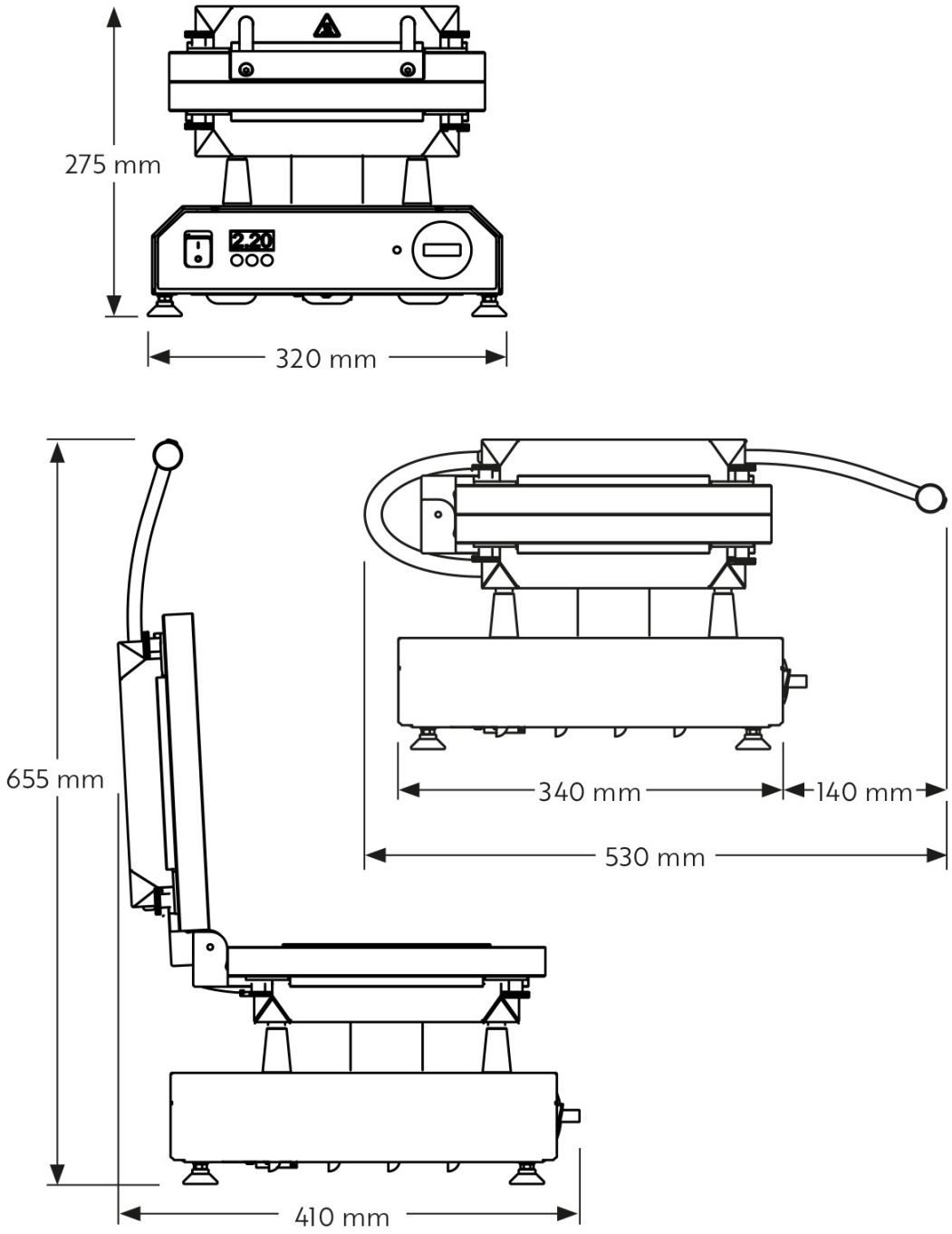
- Das Gerät vor Witterungseinflüssen schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung regelmäßig den Zustand aller Teile und Verpackung Kontrollieren. Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

8. Aufstellbedingungen

8.1 Sicherheit

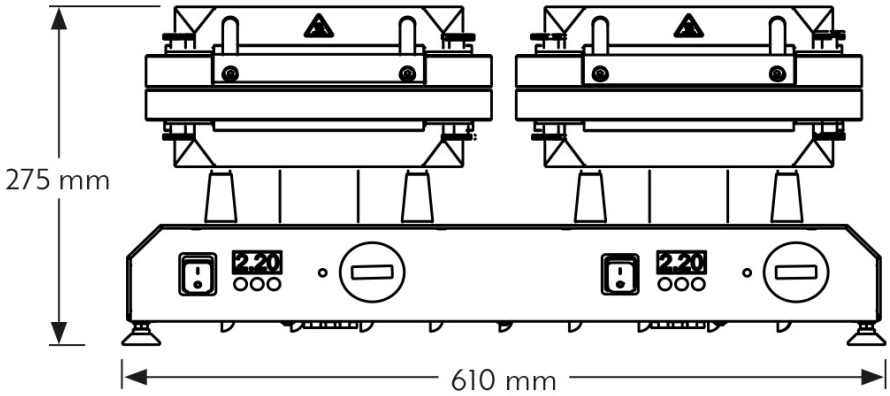
Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Elektroanschluss zugänglich ist und eine Wartung durchgeführt werden kann. Die Geräte sind nicht für den Einbau geeignet. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, Zierkanten usw. aufgestellt wird, ist darauf zu achten das diese aus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

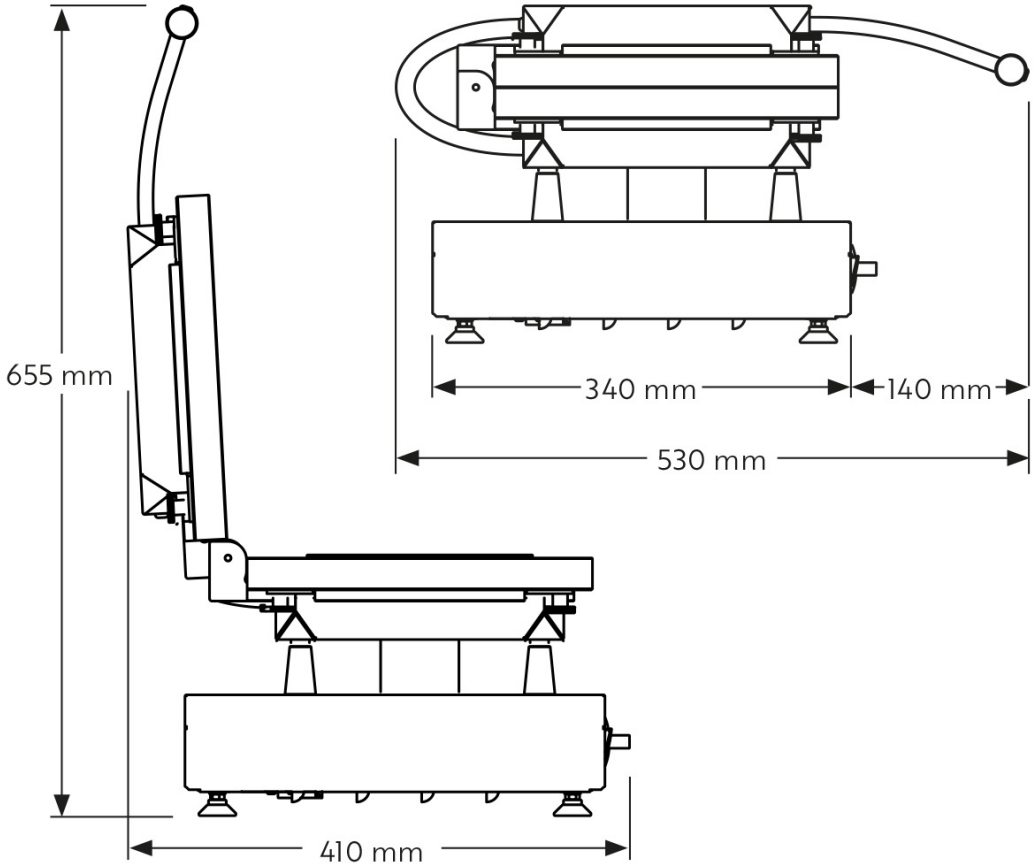
8.2 Aufstellplan & Gesamtplatzbedarf
8.2.1 Thermocook



Decken Sie das Gerät niemals ab!
Abstand zu den Wänden min. 0,2m
Abstand zu benachbarten Thermocook Geräten nicht notwendig

8.2.2 Thermocook Twin





8.3 Abmessungen und Gewichte

siehe Technische Daten

8.4 Umgebungsbedingungen

Das Gerät vor Witterungseinflüssen schützen.
Das Gerät nur in geschlossenen und trockenen 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.
- Stellen Sie 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 werden die Oberflächen heiß.
Schützen Sie sich vor Verbrennungsgefahr z.B. zusätzlich durch Backhandschuhe.

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 ist 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 geeigneten Material verkleidet werden, ebenso muss die Stellfläche aus hitzefestem und nicht brennbarem 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 1,5 m langen Anschlussleitung des Typs H07RN-F ausgeliefert und kann an herkömmliche Steckdosen angeschlossen werden. Für Sonderausführungen der Doppelwaffeleisen sind zwei getrennte Steckdosen erforderlich, 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 und Nebelbildung führen. Sorgen Sie für genügend Durchlüftung. Entfernen Sie vor Inbetriebnahme die Schutzfolie vollständig. Sollten Klebstoffrückstände zurückbleiben, sind diese mit einem weichen Baumwolltuch 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 Originalersatzteilen. 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 und den verantwortungsvollen Privatanwender gedacht und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal und den informierten Anwender benutzt werden.

10.2 Bedienelemente

siehe Kapitel 5

10.3 Anzeigen (Timer (3)
Alle Modelle sind mit einem Digitaltimer ausgestattet.

Display mit Minuten - Sekunden

Taster Zeit -

Taster Zeit +

Taster Start/Stop

Der Timer kann von einer Sekunde bis 9 Minuten und 59 Sekunden in Sekundenschritten hoch und runter eingestellt werden.
Der Zeitablauf kann jederzeit 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. Schalten Sie das Gerät am Netzhauptschalter ein, die Leuchte in dem Schalter muss auf der Stellung 1 leuchten, stellen Sie den Temperaturregler auf 200°C ein (die Kontrollleuchte leuchtet) und heizen Sie das Gerät im geöffneten Zustand ca.30 min. auf, damit die Industriefette entweichen können.

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

Beim ersten Aufheizen wird es zur Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.
Bitte entnehmen Sie aus der Neumärker Homepage die verschiedenen Backformen, aus welchem Material die Wechselplatte des Gerätes besteht, da diese je nach Material unterschiedlich behandelt werden müssen.

10.4.1 Inbetriebnahme von Geräten mit unbeschichteten Wechselplatten aus Guss

Unbeschichtete Wechselplatten sind bei den Standardausführungen aus unbeschichtetem Gusseisen. Es gibt Sonderausführungen, die aus unbeschichtetem Aluminium bestehen (siehe ℹ unter 2. Technische Daten). Diese werden in der Handhabung wie Geräte mit unbeschichteten Wechselplatten aus Gusseisen behandelt.

Unbeschichtete Wechselplatten müssen vor dem ersten Backen von Waffeln eingebacken werden. Hierdurch schließen sich die Gussporen und es entsteht eine Art natürliche Antihaftwirkung durch die Patina. Stellen Sie das Gerät hierfür in einen gut durchlüfteten Raum, da es während des Vorgangs zu einer größeren Rauch- und Geruchsentwicklung kommt. Diese ist völlig normal beim 1. Inbetriebnehmen des Gerätes mit neuen Gussplatten.

Die Wechselplatte wird während des Betriebes sehr heiß. Fassen Sie diese niemals an und stützen Sie sich niemals auf ihr ab.
VERBRENNUNGSGEFAHR (Wechseln Sie die Wechselplatte NUR im kalten Zustand)

Lassen Sie das Waffeleisen im geöffneten Zustand für eine Dauer von 2 Stunden auf einer Temperatur von 200°C laufen. Während dieser Zeit sprühen Sie die Wechselplatten in Abständen von ca. 15 Minuten etwa 6–8-mal großzügig mit unserem Trennfett Trennback 100 oder Trennfix ein. Vermeiden Sie hierbei eine Pfützenbildung auf der Wechselplatte.

Stellen Sie sich für die Einhaltung der Intervalle einen Wecker zur Erinnerung.

Eine zunehmende Braunfärbung der Wechselplatte zeigt an, dass sich die natürliche Patina mit Antihaftwirkung langsam aufbaut. Nach ca. 2 Stunden ist eine einheitlich braune Färbung der Wechselplatten erreicht.

Backen Sie nun 3-4 Waffeln, um die letzten Fettrückstände auf der eingebackenen Schicht zu entfernen. Diese Waffeln sollten nicht verzehrt werden. Bei anderen Backformen werfen Sie die ersten beiden Lebensmittel weg.

Unbeschichtete Wechselplatten müssen nur vor der ersten Benutzung und nach einer Grundreinigung, bei der die Patina mit „natürlicher Antihaftwirkung“ wieder entfernt wurde, neu eingebacken werden.

10.4.2 Inbetriebnahme von Geräten mit antihaftbeschichteten Wechselplatten
Antihaftbeschichtete Wechselplatten sind bei den Standardausführungen aus antihaftbeschichtetem Aluminium. Es gibt Sonderausführungen, die aus antihaftbeschichtetem Gusseisen bestehen. Diese werden in der Handhabung wie Geräte mit antihaftbeschichteten Aluminiumplatten behandelt.
Nach dem ersten Aufheizen reinigen Sie bitte die Wechselplatte mit einem weichen, feuchten Baumwolltuch, zum Schutz der Beschichtung keine spitzen und scharfen Gegenstände benutzen. Im Gegensatz zu unbeschichteten Wechselplatten müssen Wechselplatten mit Antihaftbeschichtung nicht eingebacken werden.

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

Die Wechselplatte wird während des Betriebes sehr heiß. Fassen Sie diese niemals an und stützen Sie sich niemals auf ihr ab. **VERBRENNUNGSGEFAHR (Wechseln Sie die Wechselplatte NUR im kalten Zustand)**

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 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 untere Backform, schließen Sie die Backform. Beenden Sie den Backvorgang. Nach dem Backvorgang 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. Wir empfehlen unsere optionale Teigauffangwanne. Während des Backvorganges entweichen Schwadendämpfe, die bei naher Berührung zu Verbrennungen führen können. Daher öffnen und schließen Sie das Gerät nur am Griff. Verwenden Sie zum Entnehmen der fertigen Backwaren nur Hilfsmittel wie lange Gabeln oder Waffelzangen. Berühren Sie die heißen Platten nicht mit bloßen Händen.

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

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

Lassen Sie den Thermocook in Backpausen und bei Nichtbenutzung im heißen Zustand IMMER offenstehen. Auch nach dem Backen verbrennen noch Rückstände des Backens auf den heißen Wechselplatten. Im geschlossenen Zustand können daraus entwickelnde Gase nicht entweichen und legen sich als Rußschicht auf die Wechselplatte. Diese verhindert den Antihafteffekt der Wechselplatte und kann dazu führen, dass die Wechselplatten anfangen, zu kleben! Wir empfehlen, die Wechselplatten entweder ganz geöffnet zu lassen oder einen Abstandshalter aus Holz oder hitzebeständige Materialien zwischen die Wechselplatten zu legen. Entfernen Sie Backrückstände immer sofort mit einer geeigneten Bürste.

Füllen Sie den Teig oder den Lebensmittelrohling in die Mitte der unteren Wechselplatte. Achten Sie auf die richtige Teigmenge oder Portionsgröße, da sonst der Teig aus der Backform läuft und das Gerät und die Umgebung verschmutzt. Decken Sie beim Garen von fetthaltigen Speisen die Umgebung entsprechend ab, so dass Fettspritzer aufgefangen werden.

Schließen Sie das Gerät vorsichtig.

Drücken Sie jetzt die START STOP Taste und der Timer beginnt die voreingestellte Zeit rückwärts abzuzählen.

VERBRENNUNGSGEFAHR! Beim Backvorgang entweichen Wasserdämpfe, halten Sie Ihre Hände nicht in die Nähe der Spalte der Wechselplatten.

Nachdem der Timer abgelaufen ist ertönt ein Signal und die Waffel ist fertig gebacken. So kann nichts anbrennen.

Entnehmen Sie die heiße Waffel nicht mit den Fingern. Entfernen Sie die Backrückstände sofort mit einem feuchten Baumwolltuch, hitzebeständigen Pinsel, geeigneter Bürste oder Holzwerkzeug.

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

10.5.1 Bedienen von Geräten mit unbeschichteten Wechselplatten
Ergänzend zu 10.5: Bevor Sie die erste Waffel backen oder nach Backpausen, sprühen Sie die Wechselplatten dünn und gleichmäßig mit unserem Trennfett Trennback 100 ein. Vermeiden Sie hierbei eine Pfützenbildung auf der Wechselplatte. Wenn Sie merken, dass der Antihafteffekt der Wechselplatte nachlässt, wiederholen Sie den Vorgang. Die Häufigkeit dieses Vorgangs variiert u.a. je nach Fettgehalt des genutzten Teiges. Vermeiden Sie übermäßiges Sprühen, da es zu einem erhöhten Reinigungsaufwand führt.

10.5.2 Bedienen von Geräten mit antihaftbeschichteten Wechselplatten
Ergänzend zu 10.5: Bevor Sie die erste Waffel backen am Arbeitstag oder nach langen Backpausen, sprühen Sie die Wechselplatten dünn und gleichmäßig mit unserem Trennfett Trennback 100 je nach Bedarf 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 Trennback 100 oder Trennfix Spray leicht einsprühen. Nehmen Sie keinesfalls Butter oder ungeeignete pflanzliche Öle (z.B. Olivenöl), da diese Rückstände hinterlassen und einen geringen Verbrennungspunkt aufweisen.

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

Die Wechselplatte 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 Baumwolltuch und entfernen Sie Rückstände sofort.

10.6 Reinigung und Wartung
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Arbeitstag gründlich ohne Wasser. Vor der Reinigung sowie Wartungsarbeiten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät abkühlen. Lassen Sie die Patina auf unbeschichteten Wechselplatten bestehen.

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 Baumwolltuch und mildem Reinigungsmittel. ACHTUNG keine Chemie-Reiniger verwenden.

Trennen Sie das Gerät vor jeder Wartungsarbeit von der Stromzufuhr.
- Warten Sie mit allen Wartungsarbeiten, bis sich das Gerät vollständig 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. Oder sollte ins Werk eingeschickt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse regelmäßig mit einem weichen Baumwolltuch mit verdünntem Reinigungsmittel. Das Gehäuse mit einem geeigneten Edelstahlreiniger.
- 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. WICHTIG. Achtung Lebensgefahr.

10.6.1 Reinigung von unbeschichteten Wechselplatten

Die grobe Verschmutzung sollten Sie immer direkt nach dem Backvorgang mit einem feuchten Baumwolltuch, einer Edelstahlbürste bei Gusseisen, einer hitzebeständigen Kunststoffbürste bei Aluminium unbeschichtet oder Holzspatel entfernen.
Die Backrückstände müssen täglich nach dem Backen mit der Drahtbürste noch im warmen Zustand entfernt werden. Die angefallenen Schmutzrückstände können mit einem Hand-Staubsauger vorsichtig ausgesaugt 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 Wechselplatten zu lösen. Diese sollten nur bei entfernten Wechselplatten verwendet werden und nicht im montierten Zustand. Beachten Sie die Anweisungen und die Eignung des Reinigungsmittels. Nach der Anwendung von Reinigungsmitteln sollten Sie einige Waffeln backen, um sämtliche Rückstände von den Wechselplatten zu entfernen. Diese Waffeln sollten nicht verzehrt werden. Keine Haftung für die Verwendung von chemischen Reinigungsmitteln.

10.6.2 Reinigung von antihaftbeschichteten Wechselplatten

Die grobe Verschmutzung sollten Sie immer direkt nach dem Backvorgang mit einem feuchten Baumwolltuch, hitzebeständiger Pinsel, weiche/ hitzebeständige Kunststoffbürste oder Holzspatel entfernen.

Benutzen Sie keine Reinigungsmittel oder scharfen Gegenstände, die die Beschichtung zerstören könnten.

Bei antihaftbeschichteten Wechselplatten ist es besonders wichtig, überschüssiges Fett und andere Rückstände nach jedem Backvorgang von den Wechselplatten zu entfernen, da diese nicht aggressiv mit einer Drahtbürste oder Reinigungsmitteln gereinigt werden können. Bleiben diese auf der Wechselplatte zurück, können sie sich einbrennen und verhindern so den Antihafteffekt der Wechselplatte. Dies kann dazu führen, dass die Wechselplatten anfangen, zu kleben! Verwenden Sie stets weiche, hitzebeständige Bürsten oder Pinsel (z.B. aus Kunststoff oder Rosshaar) zur Reinigung der Wechselplatten

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 Füße. 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-Ersatzteilen ausgeführt werden. Führen Sie keine Reparaturen an dem Gerät selbst durch.

10.8 Lösen und Fixieren der Wechselplatten

Der Thermocook bietet die Möglichkeit die Wechselplatten ohne Nutzung von Werkzeugen zu tauschen.
Mittels der 8 Rändelschrauben an der Rückseite der Wechselplattenkönnen die Wechselplatten gelöst und dann zur Reinigung oder Wartung entnommen werden.

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

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

Lösen der Wechselplatten

1. Schließen Sie das Gerät mit den Wechselplatten und lösen Sie die 8 Rändelschrauben auf der Rückseite der Wechselplatten.
   ACHTUNG! Nach der Nutzung müssen Sie warten, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat (mindestens eine Stunde), da die Hauben und Schrauben sehr heiß werden können!
2. Heben Sie die obere Haube des Gerätes von den Wechselplatten. Legen Sie die Haube vorsichtig neben dem Gerät ab, ohne dabei das Kabel zu belasten.
3. Entnehmen Sie vorsichtig den kompletten Wechselplattensatz vom Gerät.

Fixieren der Wechselplatten

1. Setzen Sie den kompletten Wechselplattensatz vorsichtig auf das Gerät. Achten Sie darauf, dass die untere Wechselplatte des Satzes auch als untere Platte eingesetzt wird. (Verwechslungsgefahr)
2. Setzen Sie die obere Haube des Gerätes vorsichtig auf den Wechselplattensatz.

3. Fixieren Sie die Wechselplatten mit den 8 Rändelschrauben auf der Rückseite der Wechselplatten. Ziehen Sie die Schrauben nur handfest an.
   ACHTUNG! Ein zu starkes Anziehen kann die Gewinde beschädigen und dazu führen, dass sich die Schrauben sich nicht wieder lösen lassen.

11. Fehlersuche

Sehr geehrter Kunde,
ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienerfehler zurückzuführen 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 Fachhändler 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. Wenden Sie sich bei Reklamationen jedoch zunächst erst immer an Ihren Fachhändler, damit dieser die Reklamation aufnehmen kann.

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 das Thermostat defekt), Heizkörper defekt	Temperatursicherung und Thermostat austauschen, Heizkörper austauschen)
Gerät heizt unkontrolliert, keine Temperaturwahl mehr möglich	Thermostat defekt (beim Drehen kein Klicken zu hören)	Thermostat austauschen
Fehler-Stromschutz-Schalter löst aus	Feuchtigkeit im Gerät, Defekte Kabelisolierung	Fachhändler kontaktieren, Elektriker kontaktieren

11.1 Sicherheit

<u>Verhalten bei Störung</u>

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 Serviceadresse

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

11.3 Erste Maßnahmen zur Störungsbeseitigung

Nehmen Sie das Gerät vom Netz.
Setzten Sie sich mit unserem Kundendienst oder Ihrem Fachhändler 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 oder Veränderung am Gerät erlischt die Gewährleistung.