



Bedienungsanleitung



Tarlett Basis Gerät

-mit Digitaltimer-

Postfach 4063
58663 Hemer
Telefon 0049-2372-9274-0
Telefax 0049-2372-3304

Ust.-Id-Nr.:
DE 812 45 68 50
e-mail:
info@neumaerker.de

Märkische Bank eG
Sparkasse Hemer
Dresdner Bank AG
Postbank Dortmund

170 143 100(BLZ 450 600 09)
31 898(BLZ 445 512 10)
704 282 600(BLZ 445 800 70)
28 37 – 469(BLZ 440 100 46)

Amtsgericht Iserlohn HRA 822
pers. haft. Gesellschafterin:
Wolfgang Hellwinkel Verwaltungs GmbH
Amtsgericht Iserlohn HRB 2088
Geschäftsführer: Wolfgang Hellwinkel



Inhaltsverzeichnis

Technische Daten	3
Installation	3
Aufstellung	3
Vor der Inbetriebnahme	3
Funktionskontrolle	3
Wartung	3
Anweisungen für den Benutzer	4
Bedienungsanweisung	4+5
Arbeitsschutz	6
Wartung – Reinigung	6
Störungen – Reparaturen	7
Risiken	7
Allgemeine Merkmale	7
Digitaltimer	8
Gewährleistung	9



Technische Daten

Tartlett Basis Gerät - 230 V/2,2 kW
Art.-Nr. 12-40600DT

Installation

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

Aufstellung

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

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

Vor der Inbetriebnahme

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

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

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

Funktionskontrolle

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

Wartung

Vergewissern Sie sich vor der Durchführung jeglicher Wartungsarbeiten, ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen worden ist und warten Sie ab, bis das Gerät abgekühlt ist. Achten Sie darauf, dass regelmäßig (min. einmal jährlich) eine vollständige Gerätekontrolle durch einen spezialisierten Fachmann vorgenommen wird.



Anweisungen für den Benutzer

Lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch, da sie Ihnen wichtige Hinweise bezüglich der Installationssicherheit, der Benutzung und der Wartung liefert.

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

Bedienungsanleitung

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

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

Inbetriebnahme

Schalten Sie das Backgerät ein und lassen Sie es im geöffneten Zustand ca. eine Stunde auf ca. 150° C an. Es kann zu einer Rauchentwicklung kommen, da innenseitige Industriefette entweichen.

Achtung:

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

Achtung:

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

Achtung:

- entnehmen Sie die fertigen Waffeln nur mit einem Holzstab
- reinigen Sie das Gerät nur mit der beiliegenden oder ähnlichen Teflonbürste



- behandeln Sie das Gerät **nie** mit Grillreiniger oder scharfen Gegenständen
- Für die Beschichtung übernehmen wir keine Garantie!**

Abschraubbares Plattensystem

Das Backgerät arbeitet nur in Verbindung der speziell für dieses Gerät entwickelten Wechselplatten. Der Platteneinbau, -umbau oder -ausbau ist grundsätzlich im kalten Gerätezustand vorzunehmen. Das Gerät darf bei diesem Montagevorgang nicht am Stromnetz angeschlossen sein. Das Zuleitungskabel mit seinem Stecker ist aus der Installationssteckdose zu ziehen.

Baubeschreibung für Tartelettgerät (Art.-Nr.40600)

Das elektrische Basisgerät besteht aus einer unteren Heizplatte und aus einer oberen Heizplatte, die durch ein Bügelscharniersystem und eine Knickschutzspirale mit Zugentlastung verbunden sind. Öffnen Sie die obere Heizplatte bis zum hinteren Anschlag und geben Sie die vorgesehene Platte, also Ober- und Unterplatte in einem auf die untere Heizplatte, so dass der Ablauf nach hinten zeigt und die Backform in die untere Platte einrastet, so dass die vier Schrauben durch die Eckbohrungen in die Backplatte eingeschraubt werden können. Nachdem alle vier Schrauben leicht eingeschraubt wurden, schrauben Sie die Platten fest an. Nun drücken Sie die obere Heizplatte auf die Backform und rasten den Spannbügel in die untere Bohrung ein. Sodann schrauben Sie die vier Schrauben leicht ein und dann verschrauben Sie die Platte fest. Der Spannbügel wird gelöst, die obere Platte aufrecht bis zum Anschlag gestellt. Das Gerät kann an den Stromkreis angeschlossen werden.

Spannbügel

Das Tartelett Basis Gerät hat zusätzlich einen Spannbügel, der zur Verriegelung der oberen und unteren Platte dient.

Die Verriegelung wird sofort vorgenommen, sobald die Teiglinge in den Backmulden liegen und die obere Backplatte fest auf die untere Backplatte gedrückt wird. Der Spannbügel muss über eine Achsialdrehung in die unteren Haltebohrungen einrasten und darf während des Backvorganges nicht wieder geöffnet werden. Erst nach Beendigung des Backvorganges durch den Signalton des Timers oder die selbst gewählte Backzeit ist der Spannbügel wieder zu öffnen, wobei eine Arbeitshand den Gegendruck über den Haltebügel am Isoliergriff auszugleichen hat.

Abnehmen der Platten des Tartlett Basis Gerätes

Beim Abnehmen der Platten achten Sie darauf, dass das Gerät erkaltet sein und vom Stromkreis durch Herausziehen des Steckers getrennt sein muss. Sodann können Sie die Schrauben lösen, sowohl oben als auch unten. Nach Entspannen des Klemmbügels und Aufrechtstellen der oberen Platte können die Backplatten entnommen werden.

Achtung: die obere Platte ist gegenfedernd gehalten und kann zurückschlagen, wenn der Bügel nicht gehalten wird

Bedienungsknebel/Temperatureinstellung:



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

Arbeitsschutz

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

Verbrennungs- und Unfallgefahr:

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

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

Wartung - Reinigung

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

Reinigung der Geräte mit Alugussplatten / Beschichtung:

Die Backplatten sind mit einem hochwertigen, backfesten Silverstonebelag ausgerüstet, dieser wird bei Bearbeitung der Platte mit Metallgeräten (Messer, Schaber, Stahlbürste etc.) beschädigt. Auf den Silverstonebelag besteht keine Garantie! Keine scharfen Gegenstände verwenden!

Die Backplatten werden mit einem Lappen oder einer weichen Bürste gereinigt. Keine scharfen Reinigungsmittel, keine Backofensprays oder Grillreiniger verwenden. Die Backplatten sind abschraubbar, hartnäckige Schmutzreste können von Zeit zu Zeit im Wasserbad gelöst und schonend abgewaschen werden.

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

Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen!



Störungen - Reparaturen

Reglerstörung:

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

Heizkörperstörung:

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

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

Sollte der Timer nicht mehr funktionieren, so hat das keinen Einfluss auf den weiteren Backvorgang durch Heizkörper und Regler. Mit dem Gerät kann weiter gearbeitet werden. Es ist trotzdem ratsam einen Fachmann kommen zu lassen um den defekten Timer auszutauschen.

Risiken

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

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

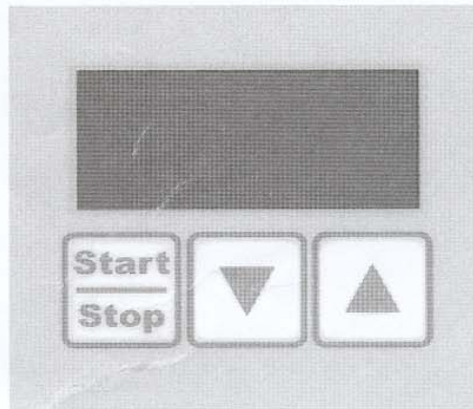
Kein Wasser auf den heißen Platten verwendet, keinen Wassertopf auf die Platten stellen.

Allgemeine Merkmale

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

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

Neumärker Digitaltimer



▲ + Taster


▼ - Taster



Start / Stopp Taster

Nach dem Einschalten des Gerätes wird die eingestellte Zeit angezeigt.

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

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

Achtung !

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

FÜR IHRE NOTIZEN:



Postfach 4063
58663 Hemer
Telefon 0049-2372-9274-0
Telefax 0049-2372-3304

Ust.-Id-Nr.:
DE 812 45 68 50
e-mail:
info@neumaerker.de

Märkische Bank eG
Sparkasse Hemer
Dresdner Bank AG
Postbank Dortmund

170 143 100(BLZ 450 600 09)
31 898(BLZ 445 512 10)
704 282 600(BLZ 445 800 70)
28 37 – 469(BLZ 440 100 46)

Amtsgericht Iserlohn HRA 822
pers. haft. Gesellschafterin:
Wolfgang Hellwinkel Verwaltungs GmbH
Amtsgericht Iserlohn HRB 2088
Geschäftsführer: Wolfgang Hellwinkel