



Operating manual



Tartlett basic unit

-12-40600 DT-



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



Index

Technical data	4
Installation	4
Mounting	4
Before first use	4
Function check	5
Maintenance	5
Instructions for the user	5
Operating Instructions	5+6
Safety at work	7
Cleaning	7
Faults - repairs	7
For your safety	8
General Features	8
For your notes	9
Warranty	12



Technical data

Data Plate

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

Installation

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

Mounting

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

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

Before first use

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

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

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



Function check

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

Maintenance

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

Instructions for the user

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

Never clean the unit by a water-jet! The unit is only made for professional use and may only be operated by qualified staff.

Operating instructions

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

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



Important:

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

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

Important:

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

Installation of tartlett machines with aluminium coated plates:

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

IMPORTANT:

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

There is no guarantee on the coating!

Operating knobs/Temperature setting:

The desired temperature of the baking plates is set by the regulators. By turning the knob the pilot light will go on which means that the unit is switched on.

Remember:

the pilot light goes on
the pilot light goes off

- **the unit is being heated**
- **the selected heat has been reached**



Safety at work

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

Danger of burnings and injuries:

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

Cleaning

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

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

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

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



Faults - repairs

Thermostat faults:

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

Heating element faults:

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

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

For your safety

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

Baking plates:

Operate the unit at an appropriate distance and make sure that your arm or your hands do not come into contact with the cast plates.

Make sure to lock or at least to close the plates while the unit is not operated. Otherwise we advise you to hold the handle of the upper plate with one hand.

Do not pour water onto the hot plates. Never place any pots onto the plates.

General features

Pre-heating times:

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

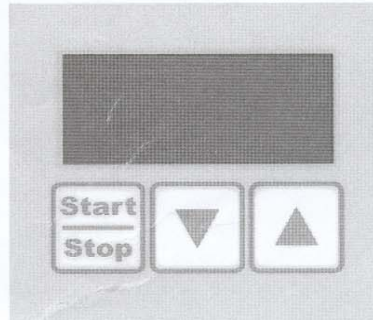
Always use protective gloves. Use utensils for example a fork, sausage tongs etc. Wear an apron and adequate footwear.


Finally

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




Neumärker 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.

FOR YOUR NOTES:



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



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

Gewährleistung · Untersuchungspflicht · Haftung

Bei Lieferungen an Unternehmer stehen wir für Mängel, die bei Gefahrübergang an der Ware vorhanden sind, während einer Gewährleistungszeit von zwölf Monaten für alle Waren und für elektrische Einbauteile gemäß den nachstehenden Regeln ein. Darüber hinausgehende Gewährleistungsfristen müssen separat schriftlich vereinbart werden. Liegt ein von uns zu vertretender Mangel vor, wird dieser nach unserer Wahl durch Ersatzlieferung oder Mängelbeseitigung behoben. Bei Lieferungen an Privatkunden für deren eigenen Gebrauch wird eine Gewährleistungszeit von 24 Monaten vereinbart. Im übrigen gelten für diesen Fall die gesetzlichen Regeln.

Der Besteller muss die Ware unverzüglich nach Erhalt auf ihre Mangelfreiheit untersuchen. Fehlerhafte Ware darf nicht weiterverarbeitet werden.

Für Mängel, die durch falsche Handhabung des Bestellers, übermäßige Belastung, Einwirkung von Hitze oder Kälte, Unterlassen von notwendiger Schmierung, von chemischer, elektrochemischer oder elektrischer Einwirkung o.ä. entstanden sind, übernehmen wir keine Haftung.

Die Ansprüche werden grundsätzlich durch Begutachtung des Gerätes in unserem Werk geprüft.

Die Einsendung von defekten Geräten erfolgt ausschließlich nach Absprache mit uns und durch eine von uns zu bestimmende Spedition.

Bei Kleingeräten kann die Rücksendung per Post unfrei erfolgen.

Der Besteller hat ein Rücktrittsrecht, wenn wir nicht innerhalb einer von ihm gesetzten Nachfrist von sechs Wochen nachbessern oder Ersatz liefern.

Sollte nach Absprache mit uns ein Gerät vor Ort repariert werden, so vergüten wir die dafür entstehenden Kosten gegen Nachweis bis zu € 45,- netto. Reparaturen, die ein Service-dienst vor Ort abzuwickeln hat, gehen nicht zu unseren Lasten, es sei denn, diese sind schriftlich vorab von uns bestätigt worden.

Notwendige Ersatzteilbestellungen sind grundsätzlich mit der Gerätenummer und mit Verkaufsdatum zu versehen, die ausgewechselten Originalteile sind an uns zurückzusenden.

Für Ersatzlieferungen und Nachbesserungsarbeiten haften wir im gleichen Umfang wie für den ursprünglichen Liefergegenstand. Für Ersatzlieferungen beginnt die Gewährleistungsfrist neu zu laufen. Wir haften nicht für Fehler, die sich aus den vom Besteller eingereichten Unterlagen ergeben. Mängel eines Teils der Ware berechtigen den Besteller nicht, die gesamte Ware zu beanstanden.

Im übrigen werden sämtliche Schadenersatzansprüche des Bestellers gegen uns ausgeschlossen, es sei denn, sie beruhen auf Vorsatz oder grober Fahrlässigkeit.

Transportschaden

Bei Bruch- und Transportschäden beachten Sie bitte:

Wir verpacken unsere Erzeugnisse mit größter Sorgfalt. Stellen Sie trotzdem beim Eintreffen der Ware **äußere Schäden an der Verpackung fest**, überprüfen Sie sofort den Inhalt auf Schäden und quittieren Sie den Empfang mit einem entsprechenden Vermerk.

Sollte der Zusteller in Zeitnot sein, quittieren Sie den Empfang **nur unter Vorbehalt**. Überprüfen Sie dann die Ware und stellen Sie gegebenenfalls eine Schadensmeldung **innerhalb von 24 Stunden** an den Zusteller. Falls Sie dies telefonisch tun, notieren Sie sich den Ansprechpartner.

Bei **nachträglich** festgestellten Mängeln geben Sie bitte eine Schadensmeldung an den Zusteller.

Schadenersatzansprüche machen Sie bitte bei uns geltend, die wir nur bearbeiten können, wenn von Ihnen eine entsprechende Schadensmeldung beim Zusteller vorliegt.

Achtung!
Äußere und innere Originalverpackung unbedingt aufbewahren!

Typ: _____ Geräte-Nr.: _____

Verkaufstag: _____ Fachhändler: _____



Ernst Neumärker GmbH & Co. KG
58675 Hemer
Lohstraße 13
Telefon 02372 / 92740
Telefax 02372 / 3304
E-Mail: info@neumaerker.de