



Neumärker

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

Bedienungsanleitung

Crêpes Dame

Art.-Nr. 12-40910, 12-40920

www.neumaerker.de

Inhaltsverzeichnis

I. Anweisungen für den Installateur

1. Typenschild
2. Technische Daten
3. Installation
 - 3.1. Aufstellung
 - 3.2. Hinweise
 - 3.3. Elektroanschluss
 - 3.4. Funktionskontrolle
 - 3.5. Wartung

II. Bedienungsanweisung

1. Anweisungen für den Benutzer
2. Anmerkungen hinsichtlich der Benutzung
3. Wartung – Reinigung
 - 3.1. Hinweise bezüglich der Reinigung
4. Störungen – Reparaturen
5. Risiken
6. Allgemeine Merkmale

I. Anweisungen für den Installateur

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie gleichzeitig zum Kauf unseres Produktes. Die folgenden Hinweise und Empfehlungen betreffen die korrekte Installation, die Bedienung und die Wartung, dienen der Wahrung Ihrer Sicherheit und einer besseren Funktionsweise Ihres Gerätes.

1. Typenschild

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

2. Technische Daten

Crepes Dame I elektro Art.-Nr. 12-40910, 230 V/ **3,0**KW

Crepes Dame II elektro Art.-Nr. 12-40920, 400 V/ **6,0**KW

3. 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.

3.1 Aufstellung

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

bau 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 brennbarem Material verkleidet werden und es müssen die einschlägigen Brandschutzverordnungen beachtet werden.

3.2. Hinweise

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. Neben der Installation (nur bei nicht steckerfertigen Geräten) selbst darf auch jegliche Wartungsarbeit nur durch einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

3.3 Elektroanschluss

Der Anschluss an das Stromnetz muss entsprechend den einschlägigen Vorschriften durchgeführt werden. Vergewissern Sie sich vor der Durchführung des Elektroanschlusses, ob die Spannung und die Frequenz den Angaben am Typenschild des Gerätes entsprechen. Zwischen dem Gerät und dem Stromnetz muss ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm angebracht werden, der nach der durchgeführten Installation zugänglich ist (z.B. ein magnetischer Trennschalter). Wenn das Gerät in Funktion ist, darf die Versorgungsspannung von der Nennspannung nicht mehr als + - 10 % abweichen. Das Gerät muss an den Erdleiter des Stromnetzes angeschlossen werden.

3.4 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.

3.5. 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. Alle Bauteile, die einer Wartung bedürfen, sind nach Abnahme des Bodenbleches zugänglich. Achten Sie darauf, dass regelmäßig (mindestens einmal jährlich) eine vollständige Gerätekontrolle durch einen spezialisierten Fachmann vorgenommen wird.

II. Bedienungsanleitung

Achtung:

Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen. Das Gerät ist für professionelle Zwecke gedacht und darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal benutzt werden.

Hinweis:

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 Originalersatzteilen. Eine Nichtbeachtung der oben angeführten Hinweise kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

2. Anmerkungen hinsichtlich der Benutzung

Hinweise:

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 (oder 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. Reinigen Sie die Platten vor der Inbetriebnahme mit einem speisefettgetränkten Lappen um die industriellen Schutzfette zu entfernen. Schalten Sie das Backgerät danach ein und lassen Sie es ca. 1 Stunde eingeschaltet, wobei sich der Bedienungsknebel auf der Position „180°-200° C“ befindet. Es kann zu einer Rauchentwicklung kommen, da innseitige Industriefette entweichen. Nachdem Ausbrennen, fetten Sie die Backplatten wieder mit Speiseöl oder PRO 100 Art.-Nr.00-90100 ein.

Achtung:

Die Gussplatten vermitteln nicht den Eindruck sehr heiß zu sein, auch wenn sie es sind; seien Sie daher vor deren Berührung bzw. vor dem Abstellen von Gegenständen auf der Gussplatte sehr vorsichtig.

Achtung:

Benutzen Sie genaue Dosierungen von Teigmengen, da sonst der überschüssige Flüssigteig an den Seiten herunter läuft und das Gerät verschmutzt. Während des Backvorganges entweichen Schwadendämpfe, die bei naher Berührung zu Verbrennungen führen können.

Um den flüssigen Teig glatt und schnell auf der Platte zu drehen, sorgen Sie dafür dass der Teigverteiler immer in einem Gefäß mit Wasser steht. Verwenden Sie zum Wenden und Entnehmen des fertigen Crepes nur den beiliegenden Teigwender (Art.-Nr.00-90095). Berühren Sie die heißen Platten nicht mit bloßen Händen.

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.

Bedienungsknebel/Temperatureinstellung:

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

Merke:

Die Kontrolllampe leuchtet auf – die Beheizung ist im Gange, Kontrolllampe ist ausgeschaltet – die Temperatur ist erreicht.

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

3. Wartung – Reinigung

Hinweis:

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

3.1. Hinweise bezüglich der Reinigung

Reinigen Sie das Gerät täglich nach Beendigung des Backens, dazu lassen Sie das Gerät auf ca. 150°-170° C abkühlen und entfernen Sie die Backrückstände kräftig mit der Drahtbürste. Anschließend nehmen Sie einen mit Trennfett besprühten Lappen oder Küchentuch und wischen die Platte damit sauber.

4. Störungen- Reparaturen

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.

5. Risiken

Hinweis:

Das genannte Gerät wird heißer als 60° C. Die Gefahr der Verbrennung ist bei Nichtbeachten aller Vorgaben gegeben.

Arbeitsabstand halten und nicht den Arm oder die Hand auflegen.

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

6. Allgemeine Merkmale

Verbrauch

Die installierte elektrische Leistung ist durch die Temperaturregelung auf einen Sparverbrauch reduziert. Der Energieverbrauch ist im Verhältnis zur Wattzahl um ein erhebliches niedriger.

Abwendung von Risiken

Grundsätzlich Schutzhandschuhe benutzen. Arbeitshilfsmittel wie Teigverteiler, Teigwendemesser einsetzen. Schürze und festes Schuhwerk tragen.

Abschluss

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