Bedienungsanleitung

Backsystem I + II

12-40701/2 DT

-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 170 143 100 (BLZ 450 600 09)
Sparkasse Hemer 31 898 (BLZ 445 512 10)
Dresdner Bank AG 704 282 600 (BLZ 445 800 70)
Postbank Dortmund 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 170 143 100 (BLZ 450 600 09)
Sparkasse Hemer 31 898 (BLZ 445 512 10)
Dresdner Bank AG 704 282 600 (BLZ 445 800 70)
Postbank Dortmund 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	4
Installation	4
Aufstellung	4
Vor der Inbetriebnahme	4
Funktionskontrolle	5
Wartung	5
Anweisungen für den Benutzer	5
Bedienungsanweisung	5-7
Arbeitsschutz	7
Wartung – Reinigung	8
Störungen – Reparaturen	8
Risiken	9
Allgemeine Merkmale	9
Digitaltimer	10
Für Ihre Notizen	11
Gewährleistung	12

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 170 143 100 (BLZ 450 600 09)
Sparkasse Hemer 31 898 (BLZ 445 512 10)
Dresdner Bank AG 704 282 600 (BLZ 445 800 70)
Postbank Dortmund 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

Technische Daten

Backgeräte:

Backsystem I	Art.-Nr. 12-40701DT	230 V / 2,2 kW
Backsystem II	Art.-Nr. 12-40702DT	400 V / 4,4 kW

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

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 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 beeinträchtigen. Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen! Das Gerät ist für professionelle Zwecke gedacht und darf nur durch qualifizierte Fachpersonal benutz 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.

Abschraubbares Plattensystem:

Die Backgeräte arbeiten nur in Verbindung der speziell für diese Geräte gebauten Wechselplatten. Der Platteneinbau, - umbau oder -ausbau ist grundsätzlich im kalten Gerätezustand vorzunehmen. Das Gerät darf bei diesem Montagevorgang nicht am Stromnetz angeschlossen sein.

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 170 143 100 (BLZ 450 600 09)
Sparkasse Hemer 31 898 (BLZ 445 512 10)
Dresdner Bank AG 704 282 600 (BLZ 445 800 70)
Postbank Dortmund 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

- Das Zuleitungskabel mit seinen Stecker ist aus der Installationssteckdose zu ziehen.
- Das elektrische Basisgerät besteht aus einer unteren Heizplatte und einer oberen Heizplatte, die durch eine Knickschutzspirale mit Zugentlastung mit der unteren Platte verbunden ist.
- Legen Sie die obere Heizplatte neben das Chassisteil.
- Legen Sie die vorgesehene Backplatte im geschlossen Zustand so auf die untere Platte, so dass das Scharnierteil nach hinten zeigt und die Platte mit der Markierung OT von oben zu lesen ist.
- Die Backplatte muss in die untere Platte einrasten.
- Schrauben Sie die untere, hintere Sternschrauben leicht an.
- Den seitwärts gelegten Oberdeckel legen Sie nun auf die mit OT markierte Fläche, so dass der Isoliergriff nach vorne zeigt.
- Passen Sie den Deckel genau in die Umrandung der Backplatte ein und schrauben Sie dann die obere, hintere Sternschrauben in das Passloch ein.
- Erst danach ziehen Sie die Sternschrauben fest.
- Die Platten bilden eine Einheit mit den Heizelementen.
- Nun kann das Gerät an den Stromkreis angeschlossen werden.

ACHTUNG: Bei der „Herzwaffel klein“ Backplatte wurde die Beschriftung vertauscht! OT ist das Unterteil, UT ist das Oberteil!

Abnahme der Platten
Beim Abnehmen der Platten achten Sie darauf, dass das Gerät erkaltet und vom Stromkreis durch Herausziehen des Steckers getrennt sein muss. Sodann können Sie die Schrauben im geschlossenen Zustand des Gerätes lösen, sowohl oben als auch unten und dann die obere Platte seitwärts legen um die kalten Platten zu entnehmen.

Achtung:
Die Platten sind schwer. Benutzen Sie beide Hände zum Transport. Arbeiten Sie mit Schutzhandschuhen.

Inbetriebnahme des Gerätes mit Graugussplatten:

Schalten Sie das Backgerät ein und lassen Sie im geöffneten Zustand ca. eine Stunde auf ca. 180°-200°C an. Es kann zu einer Rauchentwicklung kommen, da innseitig Industriefette entweichen. Während dieser Zeit sprühen Sie die Backplatten mit unserem Trennfett PRO 100 etwa 3 – 4 mal in Abständen von ca. 10 Minuten ein, hierdurch schließen sich die groben Gussporen und es entsteht eine eigene Beschichtung.

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. 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.

Inbetriebnahme des Gerätes mit Alugussplatten mit Beschichtung:

Schalten Sie das Backgerät auf ca. „180° C „ ein und lassen es so im geöffneten Zustand ca. 30 – 45 Minuten stehen. Während dieser Zeit kann die Rauchentwicklung der innenseitigen Industriefette entweichen. Danach nehmen Sie einen mit Speisefett getränkten oder mit Trennfett PRO 100 besprühten Lappen und entfernen Sie damit die Platten vom Industriefett.

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!

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.

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.

Merke:

die Kontrollampe leuchtet auf	-	die Beheizung ist im Gange
die Kontrollampe ist ausgeschaltet	-	die Temperatur ist erreicht

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

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 170 143 100(BLZ 450 600 09)
Sparkasse Hemer 31 898(BLZ 445 512 10)
Dresdner Bank AG 704 282 600(BLZ 445 800 70)
Postbank Dortmund 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

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.

Wir haben daher einen Waffelfertigteig entwickeln lassen, der sich einmal als Teigpulver über einen längeren Zeitraum hält und zudem als Waffel sehr schmackhaft ist. **NEUMÄRKER WAFFEL-READY-MIX – Art.-Nr. 05-20122** im 10 kg Gebinde. Fordern Sie eine Probepackung (500 g) an!

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:
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.

Reinigung der Geräte mit Graugussplatten:
Die Backrückstände müssen täglich nach dem Backen mit der beiliegenden Drahtbürste noch im warmen Zustand entfernt werden. Die angefallenen Schmutzrückstände können mit dem Staubsauger ausgesaugt oder mit einer weichen Bürste rausgebürstet werden. Die auswechselbaren Graugussplatten des Backsystems können bei sehr starker Verschmutzung auch über Nacht in unser Reinigungsmittel Art.-Nr. 00-90072 gelegt werden. Danach werden sie abgespült mit Wasser und wieder neu eingefettet. Bei ganz starker Verschmutzung können Sie die Graugussplatten auch sandstrahlen lassen.

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 170 143 100 (BLZ 450 600 09)
Sparkasse Hemer 31 898 (BLZ 445 512 10)
Dresdner Bank AG 704 282 600 (BLZ 445 800 70)
Postbank Dortmund 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

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

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.

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 Backober-platte bei Nichtgebrauch möglichst arretieren oder mit einer Hand die obere Platte am Bügelgriff festhalten. Kein Wasser auf den heißen Platten verwenden, 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.

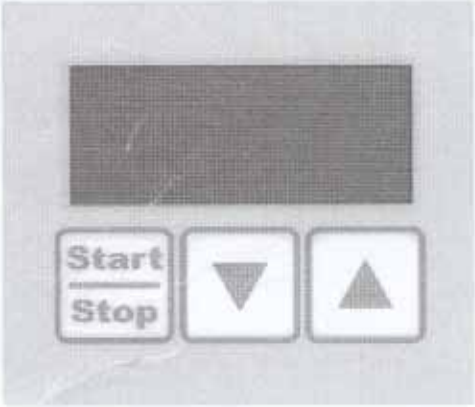
Postfach 4063
58663 Hemer
Telefon 0049-2372-9274-0
Telefax 0049-2372-3304

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

Märkische Bank eG 170 143 100 (BLZ 450 600 09)
Sparkasse Hemer 31 898 (BLZ 445 512 10)
Dresdner Bank AG 704 282 600 (BLZ 445 800 70)
Postbank Dortmund 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

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.

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 170 143 100 (BLZ 450 600 09)
Sparkasse Hemer 31 898 (BLZ 445 512 10)
Dresdner Bank AG 704 282 600 (BLZ 445 800 70)
Postbank Dortmund 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

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 170 143 100 (BLZ 450 600 09)
Sparkasse Hemer 31 898 (BLZ 445 512 10)
Dresdner Bank AG 704 282 600 (BLZ 445 800 70)
Postbank Dortmund 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 Servicedienst 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.

Schadensersatzansprüche 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