

# Bedienungsanleitung



## Beeketal Brühkessel BK-Serie



Qualität – Leistung – Leidenschaft  
[www.beeketal.de](http://www.beeketal.de)



Vielen Dank,

dass Sie sich für ein Beeketal Qualitätsprodukt entschieden haben.

Vor der Auslieferung an Sie wurden alle Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Sollte trotz dieser Qualitätskontrolle etwas nicht i.O. sein, wenden Sie sich bitte an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wir haben für Sie diese Anleitung zusammengestellt um Sie mit der Handhabung des Gerätes vertraut zu machen.

Beachten Sie dabei vor allem die Sicherheitsvorschriften. Das Nichtbeachten von Sicherheitsvorschriften kann zu einer Beschädigung an dem Gerät, zu ernsten oder sogar tödlichen Verletzungen führen.

Damit die Brühkessel auch über lange Jahre ihre Dienste in Ihrem Sinne verrichten können und Sie viel Freude mit dem Produkt haben, wurde diese Bedienungsanleitung geschrieben. Sollten hier trotz einer sorgfältigen Erstellung Fehler vorhanden sein, würden wir uns freuen, wenn Sie uns darüber kurz informieren würden. So haben wir die Möglichkeit uns, die Beschreibung und unsere Produkte immer wieder zu verbessern.

Getreu unserem Motto: **Qualität-Leistung-Leidenschaft**

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen viele schmackhafte Momente.

Ihr Beeketal TEAM!

## Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten.....	3
2. Sicherheitshinweise.....	4
3. Anforderungen an den Benutzer!.....	5
4. Vor der Benutzung.....	5
5. Inbetriebnahme und Vorbereitung.....	6
5.1 Geflügel Brühen.....	6
5.2 Inbetriebnahme.....	7
6. Reinigung und Wartung.....	8
6.1 Reinigung.....	8
6.1 Wartung.....	8
7. Konformitätserklärung.....	9
8. ENTSORGUNGSHINWEIS.....	10

## 1. Technische Daten

Modell:	BK-120	BK-160	BK-200	BK-250
Anschluss:	230 V - 50 Hz	400 V - 50 Hz / 16A	400 V - 50 Hz / 32A	400 V - 50 Hz / 32A
Leistung:	3000 Watt	5000 Watt	7500 Watt	10000 Watt
Kapazität:	max. 110 Liter	max. 148 Liter	max. 185 Liter	max. 235 Liter
Temperaturinstellung:	30-120°C	30-120°C	30-120°C	30-120°C

Die Brühkessel BK-160, BK-200, BK-250 sind mit einem 400 V Starkstromstecker ausgestattet.

Bitte beachten Sie, dass die Installation eines Starkstromsteckers eine Einwilligung des jeweiligen Stromanbieters bedarf. Zudem darf der Standkutter nur durch einen Elektroinstallateur der im Verzeichnis des Stromanbieters aufgeführt ist installiert werden.

## 2. Sicherheitshinweise



### **ACHTUNG!**

Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Brühautomaten. Die Anleitung muss immer in der Nähe des Brühautomaten aufbewahrt werden. Jeder Bediener muss sich vor der Benutzung mit dieser Anleitung und den Sicherheitsvorschriften vertraut machen und sämtliche Sicherheitshinweise verstanden haben.

Sollte Ihnen etwas unklar sein, setzen Sie den Brühautomaten nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

Wenn Sie den Brühautomaten an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Brühautomaten.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie den Brühautomaten benutzen.
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
3. Lassen Sie den Brühautomaten niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
4. Stellen Sie sicher, das der Brühautomat niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.  
**BEACHTE:** Der Brühautomat ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
5. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien wie Kunststofftüten und Folien etc. für Kinder unzugänglich auf, um deren Sicherheit zu gewährleisten. Erstickungsgefahr!
6. Der Brühautomat arbeitet mit Strom und darf nur von Qualifiziertem Fachpersonal gewartet und repariert werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischen Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung des Brühautomaten führen.
7. Die Brühkessel BK-160, BK-200, BK-250 arbeiten mit 400V~50Hz und dürfen nur von qualifizierten Fachpersonal gewartet und repariert werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischen Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung am Gerät führen.
8. Der Brühautomat darf niemals fließendem Wasser oder Regen ausgesetzt werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischen Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung des Brühautomaten führen.
9. Nach der Benutzung ist der Brühautomat vom Netz zu trennen.
10. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel heraus, sondern ziehen Sie den Netzstecker direkt am Netzan schluss heraus. Das Ziehen am Kabel kann zu einer Beschädigung des Netzsteckers und damit zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
11. Ist der Stecker oder das Kabel des Brühautomaten beschädigt, darf der Brühautomat nicht mehr in Betrieb genommen werden. Beschädigte Kabel/Stecker müssen durch eine Elektrofachkraft instandgesetzt werden. Die Nichtbeachtung kann zu einem elektrischen Schock und in Folge zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen und/oder das Gerät beschädigen.
12. Wenn Sie das Gerät verstehen möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie diesen vom Netzan schluss.
13. Sorgen Sie immer für einen sicheren geraden Stand des Gerätes.
14. Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Zweck. Ein zweckentfremdeter Einsatz kann zu einer Beschädigung an dem Gerät oder zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
15. Der Brühkessel ist zum Brühen von Geflügel und als Wurstkessel geeignet.
16. Alle Arbeiten die nicht in dieser Beschreibung aufgenommen sind, dürfen ausschließlich durch fachkundiges Personal durchgeführt werden und nicht durch den Benutzer.
17. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Brühautomaten haben oder trotz dieser Anleitung bei Ihnen noch Fragen offen geblieben sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.
18. Niemals lebende Tiere in das Gerät geben!
19. Bei jeder Wartung und Reinigung ist vorher der Netzan schluss (falls vorhanden) zu ziehen. Ein Ausschalten des Gerätes ist nicht ausreichend, da man bei der Reinigung versehentlich das Gerät einschalten könnte.
20. Der Brühautomat darf niemals ohne Wasser im Behälter eingeschaltet werden. Der Brühautomat darf nicht im Betrieb komplett entleert werden. NIEMALS TROCKEN EINSCHALTEN!!! Dies kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
21. Greifen Sie niemals während der Inbetriebnahme mit den Händen äußerlich oder in den erhitzten Brühautomat! VERLETZUNGSGEFAHR!!!
22. Der elektrische Anschluss muss zwingend über eine Steckdose erfolgen. Die Steckdose muss geerdet sein. Die Steckdose muss über einen Netzan schluss mit 220-240 V – 50Hz verfügen. (Modellabhängig)

Die Steckdose muss mit einer Sicherung von Min. 16 A gesichert sein. Die Stromleitung muss in jedem Fall mit einem 30mA / RCD gekoppelt sein.

23. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine Verlängerungskabel. Bei der Verwendung von Verlängerungskabeln darf der Amperewert des angeschlossenen Gerätes den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreiten.

**BENUTZEN SIE DEN BRÜHAUTOMATEN NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DES BRÜHAUTOMATEN HABEN, WENDEN SIE SICH AN IHREN HÄNDLER ODER AN DIE ADRESSE AM ENDE DIESER ANLEITUNG!**

### 3. Anforderungen an den Benutzer!

Bei Beschädigungen an dem Gerät hat der Benutzer diese sofort außer Betrieb zu nehmen. In diesem Fall setzen Sie sich bitte umgehend mit Ihrem Händler oder einem autorisierten Kundendienst in Verbindung und melden Sie diesem die Beschädigungen.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern im Alter zwischen 0 und 17 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 18 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 18 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

### 4. Vor der Benutzung

Nachdem Sie das Gerät ausgepackt haben ist dieses an einem sicherem Ort aufzustellen.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von dem Gerät und entfernen auch evtl. vorhandene Schutzfolien. Alle Materialien die zur Verpackung oder zum Schutz verwendet wurden können schmelzen und/oder sind brennbar, wenn der Brühautomat im Betrieb ist.

Prüfen Sie das Gerät genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen. Prüfen Sie ab das Stromkabel und der Stecker ohne Beschädigungen sind. Setzen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie Beschädigungen feststellen sollten. Informieren Sie umgehend Ihren Fachhändler oder wenden Sie sich an die weiter unten in dieser Anleitung angegebene Adresse.

Prüfen Sie, dass das Gerät ausschließlich an einem ausreichend abgesichertem geerdeten Netzanschluss mit Sicherung betrieben wird. Im Zweifel ziehen Sie unbedingt eine Elektrofachkraft hinzu.

Der Aufstellungsort muss eine geeignete Stabilität aufweisen, darf nicht wackeln und nicht uneben sein. Ebenfalls dürfen sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe vom Gerät aufgestellt sein. Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich.

Der Aufstellungsort muss über eine ausreichende Be- und Entlüftung verfügen.

Um das Gerät herum muss während der Benutzung ein Sicherheitsabstand von 50mm an allen Seiten vorhanden sein um eine ausreichende und nötige Luftzirkulation zu erreichen.

Die Aufstellung sollte ausschließlich durch autorisiertes Personal durchgeführt werden. Die Aufstellung muss in allen belangen den jeweiligen lokalen gesetzlichen Vorschriften entsprechen.

Bei nicht Beachtung dieser Hinweise, ist der Hersteller nicht haftbar zu machen. Für die Aufstellung und die Einhaltung aller Bestimmungen ist der Inhaber verantwortlich.

#### Vor jeder Benutzung:

Reinigen Sie den Brühkessel beachten Sie dazu das Thema Reinigung und Wartung in dieser Anleitung!

Prüfen Sie, dass nur original Teile am Gerät verbaut sind und nutzen Sie keine Ersatzteile die nicht vom Hersteller zugelassen sind, um Gefahren wie Feuer, elektrischem Schock oder mechanischen Beschädigungen und Verletzungen vorzubeugen.

Prüfen Sie das Gerät auf evtl. Beschädigungen und Risse, z.B. auch am Gehäuse. Setzen Sie das Gerät bei Beschädigungen nicht ein, sondern bringen es zu einem autorisiertem Fachhändler.



#### ACHTUNG:

Achten Sie darauf, dass Gehäuse, Kabel und Stecker nicht nass sind. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme das Stromkabel auf evtl. Beschädigungen.

## 5. Inbetriebnahme und Vorbereitung

### 5.1 Geflügel Brühen

Schlachten – Brühen – Rupfen

Zuerst sind die Tiere zu schlachten. Diese gut ausbluten lassen und danach sofort in den Brühkessel geben. Sobald die Tiere fertig gebrüht sind, geben Sie diese anschließend in die Rupfmaschine.

Direkt nach dem betäuben und dem töten durch Blutentzug, noch bevor die Starre einsetzt, sollte das Geflügel abgebrüht werden. Damit bleibt es geschmeidig und lässt sich deutlich besser und leichter Rupfen. Sollte das geschlachtete Geflügel zu lange „liegen“, so beeinträchtigt dies das Rupfergebnis.

**WICHTIG: Während des Brühvorganges die Tiere im Brühwasser „ordentlich“ bewegen, damit das Brühwasser auch die Haut erreicht.**

Tragen Sie bei dem Brühvorgang stets Sicherheitshandschuhe. VERLETZUNGSGEFAHR!

#### Die richtige Brühzeit beachten.

Jedes Geflügel hat seine individuelle Brühzeit. Die Brühzeiten sind Abhängig vom Gewicht, der Größe, dem Alter und von der Geflügelart. Folgende Werte die wir Ihnen hier an die Hand geben möchten, sind ausschließlich Richtwerte und können bei Ihnen sicherlich auch abweichen. Sie werden schnell Routine in der Bedienung des Brühautomaten bekommen und dann Ihre idealen Werte ermittelt haben.

Folgende **Richtwerte** werden von uns empfohlen: (Dies sind ausschließlich Richtwerte und können ggf. abweichen)

**Gänse:** männlich ca. 56° 3,35 min  
weiblich ca. 54° 3,2 min

**Enten:** männlich ca. 55° 3,2 min  
weiblich ca. 52° 2,94 min

**Puten:** männlich ca. 62° 3,5 min  
weiblich ca. 60° 3,3 min

**Hähnchen:** ca. 60°C 20 sek.

**Hühner/ :  
Wachteln** ca. 57°C 30 sek.

(je nach Alter muss die Brühzeit evtl. verlängert/verkürzt werden, es handelt sich hier ausschließlich um RICHTWERTE)

## 5.2 Inbetriebnahme

Der Brühautomat muss auf einem waagerechten, wackelfreien, ausreichend hitzebeständigen und standfesten, stabilen Untergrund platziert werden.

(**Beachten Sie die Hinweise im Vorangegangenem Kapitel zwingend)**

Befüllen Sie den Brühautomaten mit Wasser. **NIEMALS TROCKEN BETREIBEN.**

Beachten Sie das der Brühautomat bei voller Befüllung einige Zeit in Anspruch nimmt, um das Wasser zu erhitzen.



### ACHTUNG:

**Schalten Sie den Brühautomaten niemals trocken ein. Entleeren Sie das Gerät niemals, wenn dieser noch eingeschaltet ist. Die Heizspirale wird in dem Bruchteil einer Sekunde sehr heiß, und verglüht. Dadurch kann der Brühautomat zerstört werden und/oder es kann zu Verletzungen führen.**

Verbinden Sie das Gerät mit dem geerdeten Netzanschluss. Beachten Sie dabei dass der Anschluss den gesetzlichen Vorschriften genügend abgesichert ist. Sollte Ihnen dies unklar sein, wenden Sie sich an eine autorisierte Elektrofachkraft. Die Brühkessel BK-160, BK-200, BK-250 sind mit einem 400 V Starkstromstecker ausgestattet.

Bitte beachten Sie, dass die Installation eines Starkstromsteckers eine Einwilligung des jeweiligen Stromanbieters bedarf.

Zudem darf der Standkutter nur durch einen Elektroinstallateur der im Verzeichnis des Stromanbieters aufgeführt ist installiert werden.

Der Brühkessel ist bei der Anlieferung bereits vollständig montiert. Lediglich der Griff vom Deckel muss um montiert werden. Dieser ist im inneren vom Deckel montiert. Demontieren Sie diesen entsprechend und montieren den Griff oberhalb am Deckel.

Befüllen Sie den Brühkessel mit Wasser. Der Brühkessel darf niemals trocken eingeschaltet werden. Hierbei würde das Gerät einen Signalton abgeben und das Gerät schaltet sich aus.

Schalten Sie den Brühautomaten ein. Eine Kontrolleuchte (grün) zeigt an, dass der Brühautomat betriebsbereit ist. Drehen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde, erlischt die Kontrollleuchte (rot).

Je nach Füllmenge und Temperatur kann die Aufheizzeit variieren.

Richtwert einer Testung: Modell BK-250: Inhalt ca. 235 Liter, Temperatur 90°C = ca. 2,5 Std.

**ACHTUNG:** Um eine exakte Brühtemperatur sicherzustellen, empfiehlt es sich ein separates Thermometer zusätzlich zu verwenden, da es bei der Temperatureinstellung am Brühautomaten leichte Abweichungen geben kann! Dieses Thermometer ist nicht im Lieferumfang enthalten!

Nun können die Tiere oder die Wurst in den Brühautomaten gegeben werden. Bitte beachten Sie für den Brühvorgang 5.1. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe!

Der Brühkessel wird sehr heiß, seien Sie bei der Verwendung stets aufmerksam und haben den Vorgang stets im Blick. Greifen Sie niemals während der Inbetriebnahme mit den bloßen Händen in oder an das Gerät. VERBRENNUNGSGEFAHR.

Haben Sie die Arbeit mit dem Brühkessel beendet, schalten Sie das Gerät aus und lassen diesen abkühlen. Das Wasser kann nun mittels des Ablaufhahnes entleert werden.

## 6. Reinigung und Wartung



### ACHTUNG:

Ziehen Sie niemals am Kabel den Stecker aus dem Netzanschluss. Dies kann zu einer Beschädigung des Kabel führen und damit einen elektrischen Schock auslösen, der zu schwersten Verletzungen führen kann oder das Gerät beschädigt.

### 6.1 Reinigung

Der Brühautomat ist leicht zu reinigen. Beachten Sie dazu bitte die hier angegebenen Reinigungshinweise. Die Reinigung hat zwingend nach jeder Benutzung zu erfolgen.

 **ACHTUNG: Trennen Sie unbedingt vor der Reinigung des Brühautomaten diesen vom Netzanschluss.**

Wenn der Brühautomat vom Netzanschluss getrennt und ausgeschaltet wurde und ausreichend abgekühlt ist können Sie mit der Reinigung beginnen.

Entleeren Sie den Brühautomaten.

Reinigen Sie das Gehäuse und die Abdeckung ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch. Nutzen Sie niemals ein nasses oder noch tropfendes Reinigungstuch. Wasser könnte in das Gehäuse eindringen und einen elektrischen Kurzschluss verursachen. Hier besteht Gefahr für Leib und Leben. Achten Sie ebenfalls darauf das der Netzstecker und das Netzkabel nicht mit Wasser in Berührung kommt.

Sollte versehentlich etwas Wasser an das Gerät gekommen sein und die Gefahr bestehen, das Wasser in das Gerät eingedrungen ist. Lassen Sie das Gerät trocknen bevor Sie dieses wieder mit dem Netzanschluss verbinden.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- und Scheuermittel. Reinigen Sie den Brühautomaten mit warmen Seifenwasser und einem feuchten Reinigungstuch.

Trocknen Sie das Gehäuse sowie die Anbauteile gut ab.

Ebenfalls ist die Heizspirale nach jeder Benutzung gründlich zu reinigen und entsprechend zu trocknen, da sich sonst Kalk bilden kann.

Wenn das Gerät täglich im Einsatz ist, sollte der Brühkessel alle 4 Wochen speziell gereinigt/entkalkt werden.



### ACHTUNG:

Gerät darf NIEMALS direkt Wasser ausgesetzt werden. Weder darf das Gerät in Wasser getaucht werden, noch darf das Gerät abgespritzt werden (z.B. mit einem Schlauch). Es besteht **LEBENSGEFAHR!**

Die Reinigung ist jetzt abgeschlossen.

### 6.1 Wartung

Das Gerät bedarf keiner besonderen Wartung.

Wenn das Gerät täglich im Einsatz ist, sollte der Brühkessel alle 4 Wochen speziell gereinigt/entkalkt werden.

Prüfen Sie den Stromanschluss vor jeder Inbetriebnahme auf äußerliche Beschädigungen.

Bei Störungen am Gerät wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

## 7. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG  
Gewerbering 11  
26901 Rastdorf  
Deutschland

Das die Brühautomaten BK-120, BK-160, BK-200, BK-250 in Ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG Richtlinie EMV-Richtlinie (2014/30/EU) entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Es wird die Übereinstimmung mit weiteren, ebenfalls für das Produkt geltenden Richtlinien/Bestimmungen erklärt:

Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU)

RoHs: (2011/65/EU)

DIN EN 60335-1:

Elektrische Haushaltsgeräte und ähnliche Geräte – Sicherheit: Allgemeine Anforderungen

DIN EN 60335-2-75:

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Besondere Anforderungen für Ausgabegeräte und Warenautomaten für den gewerblichen Gebrauch



01.11.2024

Klaus Helmer

Unterschrift (Inhaber)

---

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem erworbenem Produkt.

Beachten Sie die Angaben in dieser Bedienungsanleitung genau und Sie werden auch in Zukunft viel Freude an Ihrem Beeketal Produkt haben.

Sie möchten mehr über Beeketal Lebensmitteltechnik und unsere Produkte erfahren?  
Schauen Sie doch bei uns im Internet unter [www.beeketal.de](http://www.beeketal.de) vorbei oder fragen Sie Ihren Fachhändler nach den Beeketal Produkten. Dieser wird Sie gerne ausführlich beraten.

Sollte es Probleme mit dieser Lieferung geben so wenden Sie sich bitte an:  
[info@beeketal.de](mailto:info@beeketal.de)

Ebenfalls können Sie sich auch an Ihren Fachhändler wenden, dieser hilft Ihnen gerne weiter!

Beeketal Lebensmitteltechnik GmbH & Co. KG, Gewerbering 11, 26901 Rastdorf

## 8. ENTSORGUNGSHINWEIS

Dieser Artikel darf nicht in den normalen Hausmüll gegeben werden. Bitte geben Sie dieses Gerät nur in den dafür vorgesehenen Sammelstellen für Elektrogeräte ab. Diese führt das Gerät einer fachgerechten Entsorgung (Recycling) zu. Durch die fachgerechte Entsorgung ist gewährleistet, dass Ressourcen geschont und potentielle Gefahren für Umwelt und Gesundheit vermieden werden. Informationen über die vorhandenen Sammelstellen, erhalten Sie bei den örtlich zuständigen Stellen von Stadt- oder Gemeinde, sowie Ihrem Abfallentsorgungsunternehmen.

