

Bedienungsanleitung



Beeketal Chafing Dish BCD - Serie



Qualität – Leistung – Leidenschaft
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 in Ordnung 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 Beeketal Chafing Dish 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.....	3
2.1 Maschinenspezifische Sicherheitshinweise!.....	3
3. Anforderungen an den Benutzer!.....	4
4. Vor der Benutzung.....	4
5. Inbetriebnahme.....	5
6. Nach der Benutzung.....	5
7. Reinigung und Wartung.....	6
7.1 Reinigung.....	6
7.2 Wartung.....	6
8. Konformitätserklärung.....	7
9. ENTSORGUNGSHINWEIS!.....	8

1. Technische Daten

Modell:	BCD-1	BCD-2	BCD-3	BCD-4
---------	-------	-------	-------	-------

2. Sicherheitshinweise



ACHTUNG!

Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Die Anleitung muss immer in der Nähe des Gerätes 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 Speisenwärmer nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung. Wenn Sie den Speisenwärmer an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie den Speisenwärmer benutzen.
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
3. Lassen Sie den Speisenwärmer während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
4. Stellen Sie sicher, dass der Speisenwärmer niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
BEACHTEN: Der Speisenwärmer 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. Sorgen Sie immer für einen sicheren geraden Stand des Gerätes.
7. 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.
8. Der Speisenwärmer ist ausschließlich zur Warmhaltung von Speisen ausgelegt.
9. Alle Arbeiten die nicht in dieser Beschreibung aufgenommen sind, wie z.B. Reparaturen an dem Gerät dürfen ausschließlich durch fachkundiges Personal durchgeführt werden und nicht durch den Benutzer.
10. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Speisenwärmers 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.
11. Niemals ohne Inhalt in Betrieb nehmen!
12. Prüfen Sie stets den Wasserstand.
13. Seien Sie beim entzünden der Brennpasten sehr vorsichtig. **VERLETZUNGSGEFAHR**

2.1 Maschinenspezifische Sicherheitshinweise!

1. Beachten Sie zwingend die jeweils gültigen Unfallverhütungsvorschriften die in dem Einsatzgebiet des Speisenwärmers gültig sind.
2. Berühren Sie nicht die Oberflächen des Speisenwärmers im Betrieb. Diese wird extrem heiß! **Verbrennungsgefahr!** Entnehmen Sie den Deckel nur an dem vorhandenen Griff.
3. Legen Sie niemals ungeöffnete Lebensmittelbehälter in den Speisenwärmer. Durch die Hitze können diese aufblähen und platzen. Dadurch besteht sehr hohe Verletzungsgefahr.
4. Legen Sie niemals brennbare Gegenstände in das Gerät, oder legen diese in die Nähe des Gerätes. Das Gerät wird heiß und könnte diese entzünden.
5. Nutzen Sie das Gerät nicht in staubigen Räumen oder in Räumen mit explosiven Gasen, Dämpfen oder Dämpfen von organischen Lösungsmitteln.
6. Das Gerät darf niemals ohne Wasser in Betrieb genommen werden. Das Gerät darf nicht **TROCKEN** angestellt werden.

BENUTZEN SIE DEN SPEISENWÄRMER NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DES SPEISENWÄRMERS 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 15 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 16 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 16 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

4. Vor der Benutzung

Nachdem Sie den Speisewärmer ausgepackt haben ist dieser an einem sicherem Ort aufzustellen.

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

Prüfen Sie das Gerät genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen. Setzen Sie den Speisewärmer 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.

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

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

Um den Speisewärmer 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 Speisewärmer. Beachten Sie dazu das Thema Reinigung und Wartung in dieser Anleitung!

Als gewerblicher Anbieter sind Sie verpflichtet die Hygiene Ihrer Arbeitsgeräte genauestens einzuhalten. Schlecht gereinigte Geräte können Keime bilden, die Ihre Lebensmittel kontaminieren und Ihre Kunden krank machen können. Sie sind in diesem Fall für solche Schäden haftbar zu machen. Tun Sie sich und Ihren Kunden einen Gefallen und halten Sie Ihren Arbeitsplatz und Ihre Arbeitsgeräte stets sauber und in einem einwandfreiem Zustand. Ihre Kunden vertrauen Ihnen.

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, 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.

5. Inbetriebnahme

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

(Beachten Sie die Hinweise im Vorangegangenen Kapitel zwingend)

Entnehmen Sie den Deckel und die GN-Behälter aus dem Gerät. Befüllen Sie nun den Speisenwärmer in der vorgesehenen Schale mit Wasser. **NIEMALS TROCKEN BETREIBEN.**

HINWEIS: Verwenden Sie warmes Wasser. Somit verkürzt sich die Aufwärmzeit und spart Energie.

Kontrollieren Sie den Wasserstand während der Benutzung. Dieser darf nicht zu niedrig sein. Füllen Sie diesen evtl. während der Inbetriebnahme nach.

Befüllen Sie nun die GN-Behälter mit den vorgesehenen Lebensmitteln.

Entnehmen Sie die Brennpastenbehälter und entzünden diese. Seien Sie hierbei besonders vorsichtig. Stellen Sie diese anschließend unter das Gestell auf die entsprechende Vorrichtung. Achten Sie darauf das die Behälter sicher gerade stehen.

Kontrollieren Sie nach einiger Zeit den Inhalt in den Behältern.

Um die Lebensmittel vor Verunreinigungen zu schützen und die Wärme zu halten, verwenden Sie bitten den Deckel für den Speisenwärmer.

Stellen Sie sicher, dass während des Betriebes keine Flüssigkeiten aus dem Behälter austreten / überschwapen. Überfüllen Sie den Behälter nicht!

Der Speisenwärmer wird während des Betriebes sehr warm. Fassen Sie diesen nicht an. Für die Entnahme der Deckel verwenden Sie Handschuhe oder Topflappen. **VERLETZUNGSGEFAHR!**

Prüfen Sie den Wasserstand regelmäßig. Das Gerät darf niemals ohne Wasser in Betrieb genommen werden.

6. Nach der Benutzung

Lassen Sie das Gerät einige Zeit abkühlen. Entnehmen Sie den Deckel und die GN-Behälter aus dem Gerät, wenn diese abgekühlt sind. **VERLETZUNGSGEFAHR!**

Achten Sie darauf das die Brennpaste nicht mehr entzündet ist.

Entfernen Sie die Lebensmittelreste in den GN-Behältern.

Entleeren Sie das vorhandene abgekühlte Wasser aus dem Speisenwärmer ab. **ACHTUNG:** Das Wasser in dem Behälter ist heiß. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Sollte kein Ablaufhahn vorhanden sein, muss das Gerät vorsichtig gekippt werden, so dass das Wasser ablaufen kann. Lassen Sie das Wasser ausreichend abkühlen.

Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Wartung.

Als Gewerbetreibender sind Sie dazu verpflichtet das Gerät gründlich zu reinigen und eine Belastung mit Keimen zu verhindern.

Schauen Sie dazu bitte in das Kapitel Reinigen und Wartung!

7. Reinigung und Wartung

7.1 Reinigung

Der Speisewärmer ist leicht zu reinigen, Beachten Sie dazu bitte die hier angegebenen Reinigungshinweise.

Die Reinigung hat zwingend nach jeder Benutzung zu erfolgen.

Wenn der Speisewärmer ausreichend abgekühlt ist können Sie mit der Reinigung beginnen.

Sie können das Gerät wie im Abschnitt „Nach der Benutzung“ beschrieben die GN-Behälter entnehmen und das Wasser ablassen. Danach beginnt die eigentliche Reinigung.

Reinigen Sie das Gehäuse und die GN-Behälter ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch. Nutzen Sie niemals ein nasses oder noch tropfendes Reinigungstuch.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel. Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel. Die Deckel und die GN-Behälter des Speisewärmers sind Spülmaschinen geeignet.

Trocknen Sie das Gerät sowie alle Anbauteile nach der Reinigung gründlich ab.

Die Reinigung ist jetzt abgeschlossen.

7.2 Wartung

Das Gerät bedarf keiner besonderen Wartung.
Der Speisewärmer ist trocken zu lagern.

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

8. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

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

Das die Chafing Dish BCD-1, BCD-2, BCD-3, BCD-4 in Ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG Richtlinie 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:



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 GmbH & Co. KG und unsere Produkte erfahren?

Schauen Sie doch bei uns im Internet unter 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

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

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

9. 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.

