

Bedienungsanleitung



Geflügelrupfmaschinen BRM-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 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 nicht beachten von Sicherheitsvorschriften kann zu einer Beschädigung der Maschine, ernsten Verletzungen oder sogar zum Tode führen.

Die Beeketal Geflügelrupfmaschine ist speziell für das effiziente und möglichst schonende Rupfen von Geflügel fast aller Art konzipiert und produziert worden. Wir möchten Ihnen mit dieser Anleitung weitere Informationen zur Handhabung der Maschine mit an die Hand geben.

Damit die Geflügelrupfmaschine auch über lange Jahre Ihre Dienste in Ihrem Sinne verrichten kann 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.

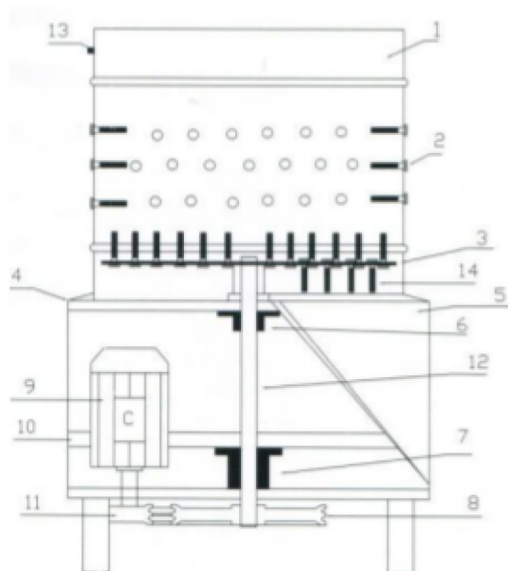
Ihr Beeketal TEAM!

Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten.....	3
2. Sicherheitshinweise!.....	4
3. Spezielle Sicherheitsvorschriften.....	5
4. Anforderungen an den Benutzer/Bediener.....	5
5. Verhalten im Notfall!.....	6
6. Vor der Benutzung.....	6
7. Inbetriebnahme.....	7
7.1 Vorbereitung der Geflügel.....	7
7.2 Inbetriebnahme.....	9
8. Reinigung und Wartung.....	10
8.1 Reinigung.....	10
8.2 Wartung.....	10
9. Konformitätserklärung.....	11
10. ENTSORGUNGSHINWEIS!.....	12

1. Technische Daten

	BRM750	BRM1600	BRM1800	BRM2050	BRM2250
Anschluss	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz	230V / 50 Hz
Leistung	180 Watt	1,5 KW	1,5 KW	1,5 KW	2,2 KW



1. Edelstahl Topf
2. Rupffinger
3. Funktionsplatte
4. Dichtungspatte
5. Auswurfplatte
6. Lager
7. Lager
8. Riemenscheibe
9. Motor
10. Stahlkörper
11. Keilrimen
12. Welle
13. Wasseranschluss
14. Reinigungsfinger
(sorgen für den Federauswurf)

(Modellabhängig: Nr.13 ist nicht bei Modell BRM750 vorhanden)

2. Sicherheitshinweise!



ACHTUNG!

Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. **Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Geflügelrupfmaschine.** Die Anleitung muss immer in der Nähe von dem Gerät 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 das Gerät nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

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

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie die Geflügelrupfmaschine benutzen.
2. Das Gerät darf ausschließlich durch eingewiesenes Personal verwendet werden, die mit den Sicherheitsvorschriften dieser Anleitung vertraut ist. Bei einer hohen Fluktuation ist darauf zu achten, dass alle Personen richtig eingewiesen werden.
3. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
4. Auch wenn die Geflügelrupfmaschine mit verschiedenen Sicherheitsmechanismen ausgestattet ist, gehen Sie mit den Händen nicht in die Nähe rotierender Teile und fassen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen an.
5. Wenn Sie das Gerät warten oder reinigen und dafür die Entfernung von Sicherheitsschaltern notwendig ist, prüfen Sie sorgfältig das Restrisiko. Trennen Sie das Gerät vorher immer vom Netzanschluss.
6. Wenn das Gerät Anzeichen von Fehlfunktionen, oder gar nicht arbeitet, reparieren Sie diese nicht selbst. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.
7. Das Gerät darf ausschließlich für das Rupfen von Geflügel eingesetzt werden.
8. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
9. Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. **BEACHTEN:** Die Geflügelrupfmaschine ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
10. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien wie Kunststofftüten und Folien etc. für Kinder unzugänglich auf, um deren Sicherheit zu gewährleisten. Erstickungsgefahr!
11. Das Gerät 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 an dem Gerät führen.
12. Das Gerät darf niemals fließendem Wasser oder Regen ausgesetzt werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischem Schock, zu schweren Verletzungen/Tot und/oder zu einer Beschädigung an dem Gerät führen.
13. Nach der Benutzung ist das Gerät vom Netz zu trennen.
14. Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel heraus, sondern ziehen Sie den Netzstecker direkt am Netzanschluss heraus. Das ziehen am Kabel kann zu einer Beschädigung des Netzsteckers und damit zu einer Gefahr für Leib und Leben werden.
15. Ist der Stecker oder das Kabel des Gerätes beschädigt, darf das Gerät nicht mehr in Betrieb genommen werden. Beschädigte Kabel/Stecker müssen durch eine Elektrofachkraft instandgesetzt werden. Die Nichtbeachtung kann zu einem elektrischem Schock und in Folge zu schweren Verletzungen oder zum Tode führen und/oder das Gerät beschädigen.
16. Wenn Sie die Geflügelrupfmaschine verstellen möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie diese vom Netzanschluss.
17. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung der Geflügelrupfmaschine 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. Bei jeder Wartung und Reinigung ist vorher der Netzanschluss (falls vorhanden) zu ziehen. Ein Ausschalten des Gerätes ist nicht ausreichend, da man bei der Reinigung versehentlich das Gerät einschalten könnte.
19. Der elektrische Anschluss muss zwingend über eine Steckdose erfolgen. Die Steckdose muss geerdet sein. Die Steckdose muss über einen Netzanschluss mit 220-240 V – 50Hz verfügen.
Die Steckdose muss mit einer Sicherung von Min. 16 A gesichert sein. Die Stromleitung muss in jedem Fall mit einer 30mA / RCD gekoppelt sein.
20. Die Geflügelrupfmaschine ist nach IP44 Spritzwassergeschützt gebaut
21. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine Verlängerungskabel. Bei der Verwendung von Verlängerungskabeln darf der Amperewert des angeschlossenen Gerätes den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreiten.

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden bei folgenden Bedingungen:

- Nichtbeachtung der Sicherheitsbestimmungen, bei Veränderung des Gerätes durch nicht durch den Hersteller autorisiertem Personal
- Wenn keine originalen Ersatzteile verbaut werden
- Wenn die Anleitung nicht beachtet wird
- Wenn das Gerät mit ungeeigneten Gegenständen gefüllt wird (z.B. entflammbare, die Korrosion unterstützende oder gesundheitsgefährdende Produkte)

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

3. Spezielle Sicherheitsvorschriften

Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung von Geflügel vorgesehen!
Eine andere Verwendung ist ausdrücklich untersagt.

Die Geflügelrupfmaschine darf in keinem Fall baulich verändert werden!

Jede Arbeitsweise ist zu unterlassen, welche die Sicherheit an dem Gerät beeinträchtigen könnte.

Die Geflügelrupfmaschine muss auf einem geraden, stabilen und ausreichend tragfähigem Untergrund aufgestellt werden.

Die Umgebung um das Gerät muss frei von Stolperfallen und Gegenständen sein.

Der Arbeitsplatz ist mit ausreichender Beleuchtung auszustatten, möglichst mit Tageslicht. Eine nicht ausreichende Beleuchtung kann zu Unfällen führen.

Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht entfernt oder umgangen werden!

Niemals in eine laufende oder am Netzanschluss angeschlossene Geflügelrupfmaschine fassen.

Der elektrische Anschluss muss zwingend über eine Steckdose erfolgen. Die Steckdose muss geerdet sein. Die Steckdose muss über einen Netzanschluss mit 220-240 V – 50Hz verfügen.

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

4. Anforderungen an den Benutzer/Bediener

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.

5. Verhalten im Notfall!

Die Geflügelrupfmaschine ist sofort abzuschalten und vom Netz zu trennen.

Bei Verletzungen, oder einem elektrischem Schlag ist sofort ein Notarzt zu rufen.

IM ZWEIFEL SOFORT 112!

6. Vor der Benutzung

Nachdem Sie die Geflügelrupfmaschine ausgepackt haben ist diese an einem sicherem Ort aufzustellen.

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von der Geflügelrupfmaschine und entfernen auch evtl. vorhandene Schutzfolien.

Prüfen Sie die Geflügelrupfmaschine genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen. Prüfen Sie ob das Stromkabel und der Stecker ohne Beschädigungen sind. Setzen Sie die Geflügelrupfmaschine 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 die Geflügelrupfmaschine 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 und darf nicht wackeln. Die Oberfläche muss eben sein. Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich der Geflügelrupfmaschine. Bei Modellen auf Rollen, betätigen Sie in jedem Fall die Bremsen der Rollen, sodass ein sicherer Stand gewährleistet ist.

Es muss um das Gerät ausreichend Arbeitsplatz vorhanden sein.

Es dürfen sich keine Stolperfallen im Arbeitsbereich um die Geflügelrupfmaschine befinden.

Das Gerät ist mit einem Wasseranschluss zu versehen.

Die Geflügelrupfmaschine ist ausschließlich an einem abgesichertem Netzanschluss zu betreiben.

Bei dem Modell BRM750 ist eine Wasserzuleitung nicht montiert. In diesem Fall wird der Schlauch in das Gerät gehalten.

Fassen Sie niemals mit den Händen in die Maschine wenn diese noch in Betrieb ist!

Das Gerät sollte an einem Ort betrieben werden, an dem das Wasser aus dem Gerät ablaufen kann.

Fetten Sie die Lagerung sowie die Führung der Rollen vor der Benutzung sowie in gewissen Abständen stets mit handelsüblichem Lagerfett.

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

Vor jeder Benutzung:

Prüfen Sie, dass nur Original Teile am Gerät verbaut sind und nutzen Sie keine Ersatzteile die nicht vom Hersteller zugelassen sind, um Gefahren wie einen elektrischen Schock oder mechanische 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.

7. Inbetriebnahme

7.1 Vorbereitung der Geflügel

1. Das zu rupfende Geflügel sollte frisch geschlachtet sein.

Was meinen wir damit? 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, durch einsetzen der Totenstarre.

2. Die richtige Brühzeit beachten.

Jedes Geflügel hat seine individuelle Brühzeit. Die Brühzeiten sind Abhängig vom Gewicht, der Größe, dem Alter und von der Geflügelart die mit dem Gerät gerupft werden soll. 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 der Rupfmaschine bekommen und dann Ihre Idealen Werte ermittelt haben.

Sie können die Geflügel mit diesem Gerät nicht im ungebrühtem Zustand rupfen.

Folgende **Richtwerte** werden von uns empfohlen:

Gänse: ca. 65 – 69°C / 3 Min.

Enten: ca. 68 – 72 °C / 2 Min.

Puten: ca. 60°C / 3 – 3,5 Min.

Hähnchen: ca. 60°C / 20 Sek.

Hühner/Wachteln : ca. 58°C / 30 Sek.

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

WICHTIG: Während des Brühvorganges muss das Geflügel „ordentlich“ im Wasserbad bewegt werden.

Auflistung der verschiedenen Rupfmaschinen und des zu rupfenden Geflügels:

Modell	Geeignet für	Gesamtbelastung	Belastung bei Einzeltieren
BRM750	Wachteln, Tauben	-	-
BRM1600	Hühner u. Haus- u. Flugenten	Max. 5 kg	Max. 3 kg
BRM1800	Hühner, Haus- u. Flugenten, leichte Gänse und Puten	Max. 8 kg	Max. 4,5-5 kg
BRM2050	Hühner, Enten, Gänse, Hähnchen	Max. 10 kg	Max. 7 kg
BRM2250	Hühner, Haus- u. Flugenten, Großgeflügel Puten u. Gänse	Max. 32 kg	Max. 20 kg

ACHTUNG!
NUR DAS MODELL BRM750 IST FÜR WACHTELN UND TAUBEN GEEIGNET!

Tiere aus konventioneller Haltung haben ein anderes Brühverhalten wie Tiere aus ökologischer Haltung.

Beispiel:

Unterschiede zwischen konventioneller und ökologischer Hähnchenmast

Stand 23.09.2010

	Konventionelle Tierhaltung	Ökologische Tierhaltung, zum Beispiel nach EG-Öko-Verordnung, Bioland, Naturland
Tiere	Schnell wachsende Tiere	Langsam wachsende Tiere
Haltungsform	Intensive Bodenhaltung im Stall, künstliche Belüftung, oft ohne Tageslicht (erst seit 10/09 für neue Ställe vorgeschrieben)	Freilandhaltung mit offener Stallung und Auslauf, im Stall natürliches Licht
Mastdauer	28 bis 40 Tage	56 bis 90 Tage
Tiere pro Stall	Keine Obergrenze, häufig 20000 bis 40000 Tiere pro Stall und mehr	Maximal 4800 Tiere pro Stall
Stallgestaltung	Keine erhöhten Sitzstangen (nicht vorgeschrieben)	Verbände (z.B. Bioland, Naturland) schreiben erhöhte Sitzstangen vor, EU-Bio-Siegel nicht
Stallfläche	Pro m ² maximal 39 kg (oft bis zu 25 Tiere)	Pro m ² maximal 21 kg und bis zu 10 Tiere
Grünauslauf	Kein Auslauf (nicht vorgeschrieben)	Mindestens 4 m ² Freigelände pro Tier bei Verbänden mit überdachtem Schlechtwetterbereich.
Futter	Konventionelles Spezialfutter	Keine genveränderten Pflanzen, bei Bioland und Naturland über 50 Prozent vom eigenen Betrieb
Medikamente	Vorbeugende Medikamente erlaubt	Keine vorbeugenden Medikamente erlaubt
Tierbeschaffenheit	Sehr viel Fleisch für sehr weichen Knochenbau	In den meisten Fällen Knochenbau stabiler wie bei konventioneller Tierhaltung

7.2 Inbetriebnahme

3. Die richtige Geflügelmenge für einen Rupfdurchgang

Achten Sie darauf die Geflügelrupfmaschine nicht zu überfüllen. Bei den von uns vertriebenen Geflügelrupfmaschinen sind unterschiedliche Mengen an Geflügeln möglich. Beachten Sie aber das mehrere Geflügel nicht immer optimal sind. Sind die Tiere zu groß und stoßen ständige beim Rupfvorgang aneinander, so kann es vorkommen, dass die Krallen des einen Tieres, die Haut des anderen beschädigen könnten. Testen Sie daher vorher aus, welche Mengen an Geflügel von welcher Art sie mit dem Gerät am besten rupfen können. Legen Sie dazu die Tiere in die ausgeschaltete Geflügelrupfmaschine. Verbinden Sie das Gerät mit dem Netzanschluss und schalten diese ein. Schalten Sie erst zum Ende des Vorganges die Wasserzufuhr ein und regulieren diese so, dass Sie genügend Wasser an das Geflügel bringt um die Federn aus dem Gerät zu waschen. Geben Sie nicht zu viel Wasser in das Gerät. Die Wasserzufuhr sollte nicht gleich zu Beginn eingeschaltet werden, da das kalte Wasser die Poren des Geflügels wieder schließt. Bei dem Modell BRM750 muss ein Wasserschlauch in das Gerät gehalten werden.

Niemals mit einem Eimer eine sogenannte Sturzreinigung durchführen.

4. Während des Rupfvorganges

Der Rupfvorgang selbst kann von Oben in der Geflügelrupfmaschine beobachtet werden. Die Dauer beträgt in der Regel zwischen 20 Sek. und 2 Minuten, je nach Tierart. Entnehmen Sie das Geflügel erst sobald die Trommel vollständig stehen geblieben ist. Fassen Sie während der Inbetriebnahme niemals in die Trommel. VERLETZUNGSGEFAHR.

5. Nach dem Rupfvorgang

Nach dem Rupfvorgang ist das Gerät auszuschalten und vom Netzanschluss zu trennen um ein unbeabsichtigtes Anlaufen des Gerätes zu verhindern. Entnehmen Sie die Geflügel von Oben aus dem Gerät und brausen diese gründlich ab, oder legen Sie diese in ein mit ausreichend mit kaltem Wasser gefülltem Behälter ab. Danach werden die Tiere ausgenommen und nochmals gründlich gereinigt.



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.

8. Reinigung und Wartung

8.1 Reinigung

Die Geflügelrupfmaschine ist leicht zu reinigen. Beachten Sie dazu bitte die hier angegebenen Reinigungshinweise.



ACHTUNG:

Trennen Sie unbedingt vor der Reinigung die Geflügelrupfmaschine vom Netzanschluss.

Ziehen Sie niemals den Netzstecker am Kabel aus dem Netzanschluss! Dies kann das Kabel beschädigen und einen elektrischen Schock verursachen.

Wenn die Geflügelrupfmaschine vom Netzanschluss getrennt wurde, können Sie mit der Reinigung beginnen. Stellen Sie sicher dass die Geflügelrupfmaschine ausgeschaltet ist und vom Netzanschluss getrennt wurde.

Das Gerät muss nach jedem Arbeitsdurchgang gründlich gereinigt werden.

Zum Reinigen der Geflügelrupfmaschine verwenden Sie keine scharfen oder ätzende Reinigungsmittel. Das Gerät ist ausschließlich mit Wasser zu reinigen.

Der größte Teil der Federn wird automatisch aus dem Auslauf gespült. (Nicht bei allen Modellen vorhanden) Die noch vorhandenen Federn können nachträglich raus gespült werden. Niemals mit einem Eimer o.ä. eine Sturzreinigung durchführen.

Sollte versehentlich etwas Wasser an die elektrischen Teile gekommen sein und die Gefahr bestehen, das Wasser in das Gerät eingedrungen ist, verwenden Sie die Geflügelrupfmaschine vorerst nicht mehr. Lassen Sie die Geflügelrupfmaschine von einer Fachkraft überprüfen.



ACHTUNG:

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

Trocknen Sie die Geflügelrupfmaschine nach der Reinigung ab.
Die Reinigung ist jetzt abgeschlossen.

8.2 Wartung

Das Gerät bedarf keiner besonderen Wartung.

Prüfen Sie den Netzanschluss regelmäßig auf äußerliche Beschädigungen.

Fetten Sie die Lagerung sowie die Führung der Rollen in gewissen Abständen stets mit handelsüblichem Lagerfett.

Lösen Sie hierfür die Bodenplatte und die Rückwand an der Rupfmaschine (gegenüberliegende Platte des Federauswurfs). Bei einer längeren nicht Benutzung geben Sie etwas Speiseöl auf die Rupffinger um ein Austrocknen zu vermeiden.

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

9. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

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

Dass die Maschinen BRM750, BRM1600, BRM1800, BRM2050, BRM2250 in Ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG Richtlinie Maschinenrichtlinie 2006/42/EG 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:

EMV-Richtlinie : (2014/30/EU)

RoHS: (2011/65/EU)

DIN EN 1672-1:

Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Sicherheitsanforderungen

DIN EN 1672-2:

Nahrungsmittelmaschinen – Allgemeine Gestaltungsleitsätze – Anforderungen an Hygiene und Reinigbarkeit



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 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, Gewerbering 11, 26901 Rastdorf

10. 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.

