

Bedienungsanleitung



(Abb. ähnlich)

Beeketal Grillplatten BHGP - Serie BGP - 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 Grillplatten 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

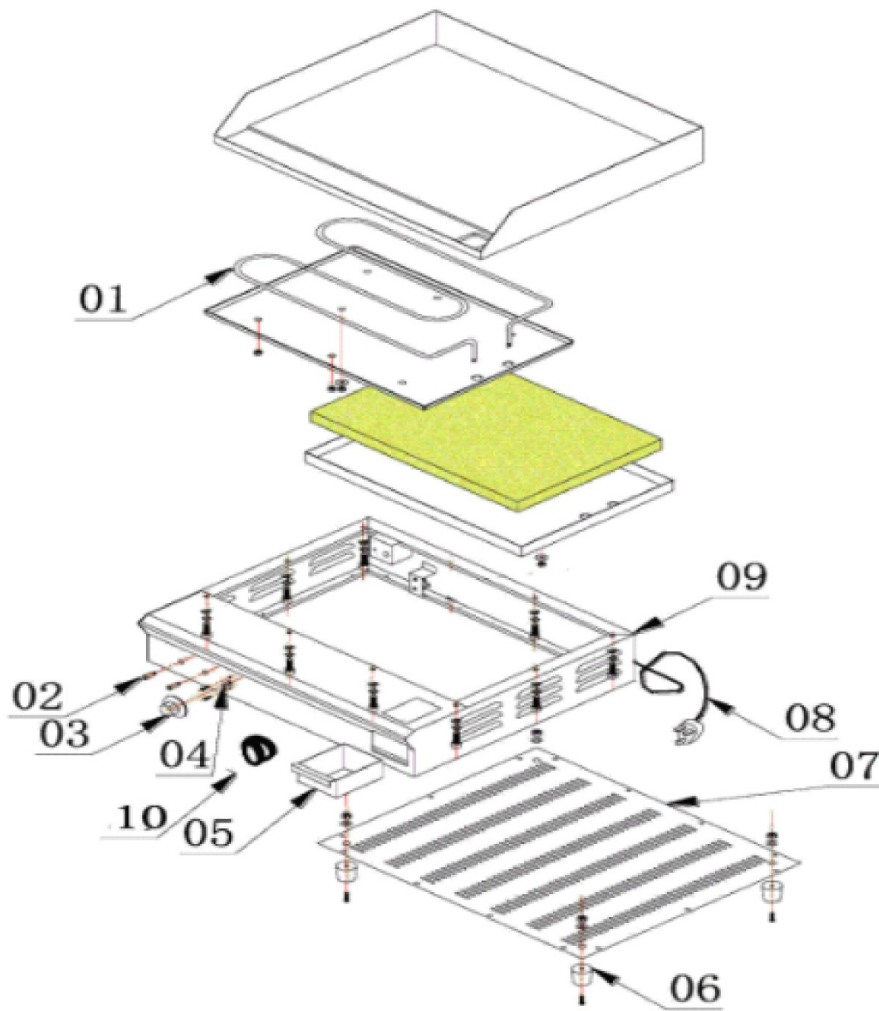
1. Technische Daten.....	3
1.1 Aufbau.....	4
2. Sicherheitshinweise!.....	5
2.1 Maschinenspezifische Sicherheitshinweise!.....	5
3. Anforderungen an den Benutzer!.....	6
4. Vor der Benutzung.....	6
5. Inbetriebnahme.....	7
6. Nach der Benutzung.....	8
7. Reinigung und Wartung.....	9
7.1 Reinigung.....	9
7.2 WARTUNG.....	9
8. Konformitätserklärung.....	10
9. ENTSORGUNGSHINWEIS!.....	11

1. Technische Daten

Modell	Volt / Frequenz	Leistung	Temperaturregulierung
BGP-a	230 Volt / 50 Hz	3000 Watt	50-300 °C
BGP-b	230 Volt / 50 Hz	3000 Watt	50-300 °C
BGP-c	230 Volt / 50 Hz	3000 Watt	50-300 °C
BGP-III	230 Volt / 50 Hz	3000 Watt	50-300 °C
BGP-IV	230 Volt / 50 Hz	3000 Watt	50-300 °C
BHGP-1	230 Volt / 50 Hz	2000 Watt	50-300 °C
BHGP-2	230 Volt / 50 Hz	2000 Watt	50-300 °C
BHGP-3	230 Volt / 50 Hz	2000 Watt	50-300 °C
BHGP-4	230 Volt / 50 Hz	1800 Watt	50-300 °C
BHGP-5	230 Volt / 50 Hz	1800 Watt	50-300 °C
BHGP-6	230 Volt / 50 Hz	1400 Watt	50-300 °C
BHGP-7	230 Volt / 50 Hz	1700 Watt	50-300 °C

1.1 Aufbau

1.	Heizspirale	6.	Standfüße
2.	Betriebsanzeige	7.	Bodenplatte
3.	Temperaturregulierung	8.	Stromkabel
4.	Thermostat	9.	Gehäuse/Rahmen
5.	Öl/Fett Behälter	10.	Überhitzungsschutz



(Abb. Ähnlich - Modellabhängig)

2. Sicherheitshinweise!



ACHTUNG!

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

Wenn Sie die Grillplatte an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil der Grillplatte.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie die Grillplatte benutzen.
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
3. Lassen Sie die Grillplatte niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
4. Stellen Sie sicher, dass die Grillplatte niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. **BEACHTEN:** Die Grillplatte 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. Die Grillplatte arbeitet mit Strom und darf nur von Qualifiziertem Fachpersonal gewartet und repariert werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischem Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung der Grillplatte führen.
7. Die Grillplatte 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.
8. Die Grillplatte ist nicht mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Dies ist bei der Benutzung zu beachten.
9. Nach der Benutzung ist die Grillplatte vom Netz zu trennen.
10. 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.
11. Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
12. Benetzen Sie die Grillfläche der Grillplatte vor jeder Inbetriebnahme stets mit etwas Speiseöl. Niemals trocken einstellen.
13. Wenn Sie die Grillplatte verstellen möchten, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie dieses vom Netzanschluss.
14. Sorgen Sie immer für einen sicheren geraden Stand des Gerätes.
15. 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.
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 der Grillplatte 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 der Maschine ist nicht ausreichend, da man bei der Reinigung versehentlich das Gerät einschalten könnte.
19. Während der Inbetriebnahme niemals die Grillplatte anfassen, diese ist sehr heiß. **VERBENNUNGSGEFAHR!**
20. 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 einem 30mA / RCD gekoppelt sein.
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.

2.1 Maschinenspezifische Sicherheitshinweise!

1. Wenn das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchen oder dekorativen Gegenständen aufgestellt wird, ist unbedingt darauf zu achten, dass diese Gegenstände feuerbeständig und nicht brennbar sind. Alternativ müssen diese mit nicht brennbarem und Hitze isolierenden Material überzogen werden.

2. Beachten Sie zwingend die jeweils gültigen Unfallverhütungsvorschriften die in dem Einsatzgebiet der Grillplatte gültig sind.
3. Berühren Sie nicht die Oberflächen der Grillplatte im Betrieb. Diese werden extrem heiß! **Verbrennungsgefahr!**
4. Überprüfen Sie nach der Arbeit zwingend ob sich alle Schalter in der Position 0/Off befinden. Verlassen Sie sich nicht auf die Kontrollleuchten der Grillplatte.
5. Legen Sie niemals ungeöffnete Lebensmittelbehälter auf die Grillplatte. Durch die Hitze können diese auf blähen und platzen. Dadurch besteht sehr hohe Verletzungsgefahr.
6. Legen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Gerät, oder legen diese in der Nähe vom Gerät ab. Das Gerät wird sehr heiß und könnte diese entzünden.
7. Nutzen Sie das Gerät nicht in staubigen Räumen oder in Räumen mit explosiven Gasen, Dämpfen oder Dämpfen von organischen Lösungsmitteln.
8. Die Grillplatte muss unter einer Entlüftung aufgestellt werden.
9. Die Grillplatte darf ausschließlich mit Bratfett / Bratöl betrieben werden. NIEMALS trocken anstellen!
10. Bei der Inbetriebnahme der Grillplatte kann es vorkommen das sich die Grillfläche etwas dunkel einfärbt.
11. Die Grillplatte muss auf einer ausreichend hitzebeständigen Arbeitsfläche aufgestellt werden.

BENUTZEN SIE DIE GRILLPLATTE NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DER GRILLPLATTE 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 die Grillplatte ausgepackt haben ist diese an einem sicherem Ort aufzustellen.

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

Entfernen Sie die aufgetragene Ölschicht vor der ersten Inbetriebnahme gründlich. Siehe Kapitel Reinigung und Wartung. Benetzen Sie nach der Reinigung die Grillfläche mit handelsüblichem Speiseöl.

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es sein das die Grillplatte einen unangenehmen Geruch, aufgrund evtl. Produktionsrückstände wie Fette, Öle entstehen kann. Deshalb sollte die Grillplatte vor der ersten Inbetriebnahme eine kurze Zeit bei ca. 250 °C ohne Inhalt in Betrieb genommen werden.

Prüfen Sie das Gerät genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen. Prüfen Sie ab das Stromkabel und der Stecker ohne Beschädigungen sind. Setzen Sie die Grillplatte 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 Grillplatte 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 eben sein. Ebenfalls dürfen sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe der Grillplatte aufgestellt sein. Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich der Grillplatte. Die Grillplatte muss auf einem ausreichend hitzebeständigen Untergrund aufgestellt werden.

Der Aufstellungsort muss über ausreichende Be- und Entlüftung verfügen (z.B. Dunstabzug).

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 das Gerät 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, 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.

5. Inbetriebnahme

Beachten Sie das der Anschluss den gesetzlichen Vorschriften genügend abgesichert ist. Sollte Ihnen dies unklar sein, wenden Sie sich an eine autorisierte Elektrofachkraft.

Verbinden Sie jetzt das trockene Gerät mit dem Netzstecker.

Die Grillplatte muss auf einem waagerechten, wackelfreien, ausreichend hitzebeständigen und standfesten, stabilen Untergrund platziert werden.

(Beachten Sie die Hinweise im Vorangegangenen Kapitel zwingend)

Geben Sie entsprechendes und zugelassenes Bratfett / Bratöl auf die Grillplatte. Das Verwendete Fett/Öl muss für die Verwendung der Grillplatte unbedingt geeignet sein. Die Grillplatte darf nicht ohne Bratfett / Bratöl betrieben werden. NIEMALS TROCKEN EINSTELLEN.

Schalten Sie den Ein/Ausschalter an der Grillplatte ein (Modellabhängig) und stellen Sie anschließend die gewünschte Temperatur an dem Gerät ein, indem Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur drehen. Bei den Modellen BHGP befindet sich der Ein / Ausschalter hinten an dem Gerät (Modellabhängig). Teilweise sind die Geräte ohne einen

Ein/Ausschalter ausgestattet, hierbei schaltet sich das Gerät bei der Betätigung der Temperaturregulierung ein. Dieses ist Modellabhängig.

Die grüne Lampe (POWER) zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

Sobald die Temperatur erreicht wurde, können Sie Ihre Lebensmittel z.B. Fleisch auf die Platte geben und braten.

Verwenden Sie bei den verschiedenen Grillflächen nur die dafür geeigneten Lebensmittel. Eispeisen beispielsweise sind nicht zum braten auf der geriffelten Fläche geeignet.

Sobald Sie den Bratvorgang beendet haben, stellen Sie die Temperatureinstellung auf 0 und schalten Sie die Grillplatte aus.

Überschüssiges Fett/Öl fließt durch die Ablassrinne vorne an der Grillplatte in den Fett/Ölbehälter und kann anschließend ordnungsgemäß entsorgt werden. Lassen Sie diesen stets vor der Reinigung ausreichend abkühlen.

Nach einem regelmäßigen Gebrauch verfärbt sich die Grillfläche der Grillplatte. Dieses ist in diesem Fall normal.

6. Nach der Benutzung

Haben Sie Ihre Arbeit mit der Grillplatte beendet, stellen Sie den Temperaturregler aus und schalten Sie das Gerät aus.

Trennen Sie das Gerät vom Netzanschluss.

Fassen Sie das Gerät während und kurz nach der Inbetriebnahme nicht mit bloßen Händen an, da dieses sehr heiß ist.
VERBRENNUNGSGEFAHR!

Lassen Sie das Öl/ Fett in dem Behälter auf Raumtemperatur abkühlen bevor Sie mit der weiteren Nachbereitung beginnen.

Beachten Sie die Hinweise zur Reinigung und Wartung der Grillplatte.



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.

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

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

Vor der ersten Inbetriebnahme:

Produktionsbedingt wurde eine Ölschicht aufgetragen.

Diese ist vor der ersten Inbetriebnahme gründlich zu entfernen. Verwenden Sie hierfür warmes Seifenwasser oder ein mildes Reinigungsmittel. Die Fläche kann mit einem Schwamm o.ä. gereinigt werden. Verwenden Sie keine spitzen Reinigungsgegenstände!

Wenn die Grillplatte vom Netzanschluss getrennt wurde und ausreichend abgekühlt ist (Öl + Platte) können Sie mit der Reinigung beginnen.

Kurz nach der Benutzung sollten die groben Lebensmittelreste vorab mit z.B. einem Holzschaber entfernt werden. Seien Sie hierbei besonders vorsichtig. **VERLETZUNGSGEFAHR**
Verwenden Sie hierbei keine spitzen scharfen Gegenstände.

Reinigen Sie das Gehäuse der Grillplatte ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch und einem weichem Schwamm. 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.

Entnehmen Sie vorsichtig den Öl / Fettbehälter aus dem Grundgerät an der entsprechenden Halterung. Achten Sie hierbei unbedingt darauf, dass das Öl/Fett und der Behälter komplett abgekühlt ist. Entsorgen Sie das Öl/Fett anschließend ordnungsgemäß. Reinigen Sie den Behälter anschließend gründlich mit warmen Seifenwasser.

Verwenden Sie für die Reinigung der Grillplatte keine scharfen Reinigungsmittel.
Benutzen Sie keine spitzen Gegenstände für die Reinigung, da diese die Oberfläche der Grillplatte beschädigen könnten. Verwenden Sie für die Reinigung lediglich ein Reinigungstuch/Lappen/Schwamm.

Trocknen Sie das Gerät sowie alle entnehmbaren Anbauteile nach der Reinigung gründlich ab.
Benetzen Sie die Grillfläche nach der Reinigung mit handelsüblichem Speiseöl.

Die Grillplatte samt Zubehör ist ausschließlich für die Handreinigung geeignet. Die Anbauteile sind nicht Spülmaschinen geeignet.

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.

7.2 WARTUNG

Das Gerät bedarf keiner besonderen Wartung. Prüfen Sie regelmäßig den Netzstecker auf äußerliche Beschädigungen. 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

Dass die Grillplatten BGPIII, BGPIV, BGP-a, BGP-b, BGP-c, BHGP-1, BHGP-2, BHGP-3, BHGP-4, BHGP-5, BHGP-6, BHGP-7 in Ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG Richtlinie Niederspannungsrichtlinie: (2014/35/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:

EMV-Richtlinie: (2014/30/EU)

RoHS-Richtlinie: (2011/65/EU)

DIN EN 60335-1:

Elektrische Haushaltsgeräte und ähnliche Geräte – Sicherheit: Allgemeine Anforderungen

DIN EN 60335-2-38:

Besondere Anforderungen für elektrische Bratplatten und Kontaktgrills für den gewerblichen Gebrauch

DIN EN 60335-2-9:

Grills, Toaster und ähnliche tragbare Kochgeräte und/oder andere anwendbare EN-Normen



01.06.2024

Klaus Helmer

Unterschrift (Inhaber)

Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit dem erworbenen 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

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.

