

Bedienungsanleitung



Beeketal Heiße Theke / Warmhaltetheke BHT-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 Nichtbeachten von Sicherheitsvorschriften kann zu einer Beschädigung an dem Gerät, zu ernsten oder sogar tödlichen Verletzungen führen.

Damit die Heiße Theke 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
2.1 Maschinenspezifische Sicherheitshinweise!.....	4
3. Anforderungen an den Benutzer!.....	5
4. Vor der Benutzung.....	5
5. Inbetriebnahme.....	6
6. Nach der Benutzung.....	7
7. Reinigung und Wartung.....	8
7.1 Reinigung.....	8
7.2 Wartung.....	8
8. Konformitätserklärung.....	9
9. ENTSORGUNGSHINWEIS!.....	10

1. Technische Daten

Modell:	BHT-1	BHT-2
Anschluss:	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Leistung:	525 Watt	1000 Watt
Temperatureinstellung:	30 - 85 °C	30 - 85 °C

Diese Produkte enthalten eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse D.

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 die Heiße Theke nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung. Wenn Sie die Heiße Theke an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung vor der Benutzung.
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
3. Lassen Sie die Heiße Theke niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
4. Stellen Sie sicher, dass die Heiße Theke niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden.
BEACHTEN: Die Heiße Theke 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 Heiße Theke 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 führen.
7. Die Heiße Theke 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. Nach der Benutzung ist das Gerät vom Netz zu trennen.
9. 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.
10. Ist der Stecker oder das Kabel vom Gerät beschädigt, darf die Heiße Theke 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.
11. Sorgen Sie immer für einen sicheren geraden Stand des Gerätes.
12. 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. Die Heiße Theke ist ausschließlich für die Warmhaltung von Speisen/Lebensmitteln ausgelegt.
13. Alle Arbeiten die nicht in dieser Beschreibung aufgenommen sind, dürfen ausschließlich durch fachkundiges Personal durchgeführt werden und nicht durch den Benutzer.
14. Verwenden Sie nach Möglichkeit keine Verlängerungskabel. Bei der Verwendung von Verlängerungskabeln darf der Amperewert des angeschlossenen Gerätes den maximalen Amperewert des Netzkabels nicht überschreiten.
15. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung der Heißen Theke 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.
16. Entfernen Sie vor der Benutzung und Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsmaterialien, sowie Folien.
17. 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.
18. 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. (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.

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 des Gerätes gültig sind.
3. Berühren Sie nicht die Oberflächen der Heißen Theke im Betrieb. Diese wird extrem heiß! **Verbrennungsgefahr!**

4. Legen Sie niemals ungeöffnete Lebensmittelbehälter in das Gerät. Durch die Hitze können diese auf blähen und platzen. Dadurch besteht sehr hohe Verletzungsgefahr.
5. Legen Sie niemals brennbare Gegenstände in das Gerät, oder legen diese in die Nähe des Gerätes. Das Gerät wird heiß und könnte diese entzünden.
6. Nutzen Sie das Gerät nicht in staubigen Räumen oder in Räumen mit explosiven Gasen, Dämpfen oder Dämpfen von organischen Lösungsmitteln.

BENUTZEN SIE DIE HEIßE THEKE NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DES GERÄTES 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 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 die Heiße Theke 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 die Heiße Theke 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 die Heiße Theke 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. Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme das Stromkabel auf evtl. Beschädigungen.

5. Inbetriebnahme

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

(Beachten Sie die Hinweise im Vorangegangenen Kapitel zwingend)

An dem Gerät kann zusätzlich eine Lampe eingeschaltet werden. Betätigen Sie hierfür den entsprechenden Schalter.

Verbinden Sie das Gerät mit dem geerdeten Netzanschluss. Beachten Sie dabei dass der Anschluss den gesetzlichen Vorschriften genügend abgesichert ist.

Wählen Sie die gewünschte Temperatur aus, indem Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur einstellen. Die erreichte Temperatur wird in der Digitalen Temperaturanzeige angezeigt, somit haben Sie stets die Kontrolle über die Temperatur.

Öffnen Sie die Tür und geben Sie die Lebensmittel auf die 3 vorhandenen Roste. Die Roste können ebenfalls nach vorne gezogen werden. Tragen Sie hierbei stets Sicherheitshandschuhe.

Haben Sie den Vorgang stets im Blick.

Lassen Sie die Tür möglichst geschlossen. Durch zu häufiges Öffnen der Tür kann die Wärme schnell entweichen.

Die Lebensmittel können dann entsprechend bei Bedarf entnommen werden. Tragen Sie hierbei stets Handschuhe. Verbrennungsgefahr!

Haben Sie die Arbeit mit dem Gerät beendet, stellen Sie die Temperaturanzeige auf 0. Trennen Sie das Gerät vom Netzanschluss.

6. Nach der Benutzung

Haben Sie Ihre Arbeit mit dem Gerät beendet, stellen Sie den Temperaturregler auf die Position „0“ und trennen Sie diesen vom Netzanschluss.

Lassen Sie das Gerät einige Zeit abkühlen. Entnehmen Sie die Roste bzw. das Gestell erst aus dem Gerät, wenn diese abgekühlt sind. **VERLETZUNGSGEFAHR!**

Beachten Sie die Hinweise zur 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.

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

Wenn die Heiße Theke vom Netzanschluss getrennt wurde und ausreichend abgekühlt ist können Sie mit der Reinigung beginnen.

Reinigen Sie das Gehäuse 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 kommen.

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- oder Scheuermittel.

Die Roste, Gestell sowie die Heizspiralenabdeckung sind mit einem feuchten Reinigungstuch und Seifenwasser zu reinigen.

Trocknen Sie die Anbauteile, sowie das Gerät nach der Reinigung gut ab.



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.

Bei Störungen am Gerät wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung. Prüfen Sie das Stromkabel auf Beschädigungen.

Achten Sie darauf, dass sich kein Kalk in dem Gerät bildet. Sollte sich Kalk bilden, muss das Gerät entsprechend in regelmäßigen Abständen entkalkt werden.

8. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

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

Das die Heiße Theke BHT-1, BHT-2 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-Richtlinie: (2011/65/EU)

DIN EN 60335-1:

Elektrische Haushaltsgeräte und ähnliche Geräte – Sicherheit: Allgemeine Anforderungen

DIN EN 60335-2-49:

Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke - Besondere Anforderungen für elektrische Geräte zum Warmhalten von Nahrungsmitteln und Geschirr 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 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, 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.

