

Bedienungsanleitung



Beeketal Soßenspender MSP-Serie



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 ernstesten Verletzungen führen.

Damit der Beeketal Soßenspender auch über lange Jahre seine 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.....	2
2. Sicherheitshinweise.....	3
3. Anforderungen an den Benutzer!.....	3
4. Vor der Benutzung.....	4
5. Inbetriebnahme.....	4
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:	MSP-1	MSP-2	MSP-3
Ausstattung:	1x Pumpspender	2x Pumpspender	3x Pumpspender
Kapazität:	max. 2 Liter	max. 2 Liter	max. 2 Liter

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 Soßenspender nicht ein, sondern fragen Sie Ihren Verkäufer, oder wenden Sie sich an die Adresse am Ende dieser Anleitung. Wenn Sie den Soßenspender 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 den Soßenspender niemals unbeaufsichtigt
4. Stellen Sie sicher, dass der Soßenspender niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden
BEACHTEN: Der Soßenspender 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 Soßenspender darf niemals fließendem Wasser oder Regen ausgesetzt werden.
7. Sorgen Sie immer für einen sicheren geraden Stand des Gerätes.
8. Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Zweck. Ein zweckentfremdeter Einsatz kann zu einer Beschädigung an dem Gerät führen. Der Soßenspender dient ausschließlich als Pumpspender für flüssige Soßen wie z.B. Ketchup, Soßen, Mayonnaise, Senf, etc.
9. Alle Arbeiten die nicht in dieser Beschreibung aufgenommen sind, dürfen ausschließlich durch fachkundiges Personal durchgeführt werden und nicht durch den Benutzer.
10. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Soßenspenders 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.

BENUTZEN SIE DEN Soßenspender NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DES Soßenspenders 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 diesen 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 13 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 14 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 ist von Kindern jünger als 14 Jahre fernzuhalten. Die Reinigung und die Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

4. Vor der Benutzung

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

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial von dem Soßenspender und entfernen auch evtl. vorhandene Schutzfolien.

Prüfen Sie das Gerät genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen. Setzen Sie den Soßenspender 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. Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich.

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 Soßenspender. 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.

5. Inbetriebnahme

Der Soßenspender muss auf auf einem waagerechten, wackelfreien und standfesten, stabilen Untergrund platziert werden. **(Beachten Sie die Hinweise im Vorangegangenen Kapitel zwingend)**

Reinigen Sie den Innentopf sowie den Pumpspender vor der ersten Inbetriebnahme.

Stellen Sie den Innentopf in die Vorrichtung vom Gerät. Befüllen Sie den Topf somit anschließend.

Überfüllen Sie den Topf nicht. Beachten Sie, dass die Soße bei der Montage des Pumpspenders noch ein wenig nach oben gedrückt wird.

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

Stückige Soßen o.ä. können mit dem Soßenspender nicht verwendet werden. Dies könnte zu Verstopfungen im Auslasshahn führen.

Der Soßenspender ist für die Verwendung von kalten Soßen ausgelegt.

Montage des Pumpspenders:



Befestigen Sie den Pumpspender und den Hahn mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben entsprechend laut der Zeichnung.

Bei der Befestigung muss der Drücker nach unten gedrückt werden, so dass dieser einen festen Sitz aufweist.

Montieren Sie anschließend den Deckel auf dem Gerät und führen einen Testpumpvorgang durch. Prüfen Sie den Pumpspender sowie den Hahn stets auf einen festen Sitz.

Um den Inhalt neu zu befüllen, entnehmen Sie einfach den Deckel und verschließen diesen dann wieder.

6. Nach der Benutzung

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

Die Reinigung hat zwingend nach jeder Benutzung zu erfolgen.

Reinigen Sie das Gehäuse ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch. Nutzen Sie niemals ein nasses oder noch tropfendes Reinigungstuch.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungs- oder Scheuermittel.

Der Innentopf kann wahlweise in der Spülmaschine oder per Handreinigung mit einem mildem Reinigungsmittel gereinigt werden.

Der Hahn, sowie der Pumpmechanismus kann für die Reinigung Demontiert werden.

Der Hahn, sowie der Pumpspender sollte mit einer Reinigungsbürste und einem mildem Reinigungsmittel gründlich gereinigt werden. Spülen Sie den Hahn in jedem Fall gründlich mit warmen Wasser durch, sodass keine Reinigungsmittelrückstände vorhanden sind.

Diese Anbauteile sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine ausgelegt.

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.

Prüfen Sie das Gerät auf äußerliche Beschädigungen.

Prüfen Sie stets alle Anbauteile auf einen festen sicheren Sitz.

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 der Soßenspender MSP-1, MSP-2, MSP-3 in seiner Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.



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 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.

