

Bedienungsanleitung



Beeketal Wurstfüller BT – MT – BTH – MTH 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.

Wir sind stolz darauf Ihnen das neue Getriebesystem der BT, BTH, MTH und MT Serie hier anbieten zu können. Es versetzt Sie in die Lage Ihren Wurstfüller schneller und einfacher nach zu füllen.

Beeketal Wurstfüller sind ideal für die Hausschlachtung und das Herstellen von Wurst zu Hause, sowie in der gehobenen Gastronomie, die Ihren Kunden die besondere Wurst anbieten will und die Herstellung selbst vornimmt.

Die Beeketal Wurstfüller besitzen das SGS Hygiene Zertifikat.

Wir wünschen Ihnen viele schmackhafte Momente.

Ihr Beeketal TEAM!

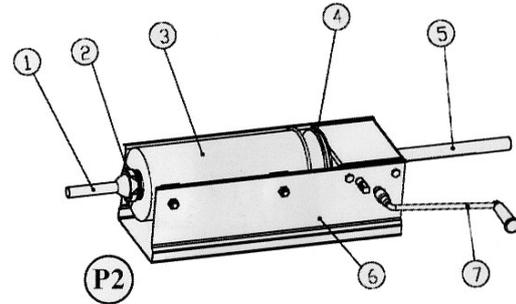
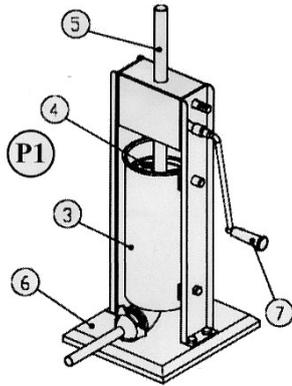
Inhaltsverzeichnis

1. Technische Daten.....	3
1.1. Aufbau.....	4
2. Sicherheitshinweise!.....	5
3. Anforderungen an den Benutzer!.....	5
4. Vor der Benutzung.....	6
5. Inbetriebnahme.....	6
5.1 Wurst produzieren.....	7
6. Reinigung und Wartung.....	8
6.1 Reinigung.....	8
6.2 Wartung.....	8
7. Technischer Aufbau (Teileliste).....	9
8. Konformitätserklärung.....	11
9. ENTSORGUNGSHINWEIS!.....	12

1. Technische Daten

Modell	Volumen	Zylindermaße ca.
BT03	3 Liter	140 x 200 mm
BT05	5 Liter	140 x 320 mm
BT07	7 Liter	140 x 460 mm
BT10	10 Liter	219 x 270 mm
BT12	12 Liter	219 x 320 mm
BT15	15 Liter	219 x 400 mm
BTH03	3 Liter	140 x 200 mm
BTH05	5 Liter	140 x 320 mm
BTH07	7 Liter	140 x 460 mm
MT03	3 Liter	140 x 200 mm
MT05	5 Liter	140 x 320 mm
MT07	7 Liter	140 x 460 mm
MT10	10 Liter	219 x 270 mm
MT12	12 Liter	219 x 320 mm
MT15	15 Liter	219 x 400 mm
MTH03	3 Liter	140 x 200 mm
MTH05	5 Liter	140 x 320 mm
MTH07	7 Liter	140 x 460 mm

1.1. Aufbau



1	Fülltülle	2	Mutter (Kleeblattmutter)
3	Zylinder	4	Stempel und Dichtung
5	Zahnstange	6	Grundplatte
7	Handkurbel		

2. Sicherheitshinweise!



ACHTUNG!

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

Wenn Sie den Wurstfüller an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Wurstfüllers.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie den Wurstfüller benutzen
2. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf
3. Stellen Sie sicher, dass der Wurstfüller niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. **BEACHTEN:** Der Wurstfüller ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
4. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien wie Kunststofftüten und Folien etc. für Kinder unzugänglich auf, um deren Sicherheit zu gewährleisten. Erstickungsgefahr!
5. Der Wurstfüller darf niemals fließendem Wasser oder Regen ausgesetzt werden. Das nicht beachten kann zu einer Beschädigung führen.
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 Wurstfüller ist lediglich zum Abfüllen von Wurstbrätmasse geeignet.
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. Der Wurstfüller darf nur von Qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Das nicht beachten kann zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung an dem Gerät führen.
11. Benetzen Sie den Dichtring vor und nach Gebrauch immer mit etwas Speiseöl.
12. Üben Sie niemals zu viel Druck auf das Gerät aus. Dies könnte zu einer Beschädigung führen.
13. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Wurstfüllers 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 WURSTFÜLLER NUR, NACHDEM SIE DIE ANLEITUNG GELESEN UND VERSTANDEN HABEN. WENN SIE NOCH FRAGEN ZUR BEDIENUNG DES WURSTFÜLLERS 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 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 und seine Anschlussleitung sind 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 Wurstfüller ausgepackt haben ist dieser an einem sicherem Ort aufzustellen.

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

Prüfen Sie den Wurstfüller genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen. Setzen Sie den Wurstfüller 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 und darf nicht wackeln. Die Oberfläche muss eben sein. Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich des Wurstfüllers.

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:

Reinigen Sie den Wurstfüller beachten Sie dazu das Thema Reinigung und Wartung in dieser Anleitung!

Prüfen Sie, dass nur Original Teile am Gerät verbaut sind und nutzen Sie keine Ersatzteile die nicht vom Hersteller zugelassen sind.

Vor der ersten Inbetriebnahme benetzen Sie den Dichtring mit etwas Speiseöl.

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



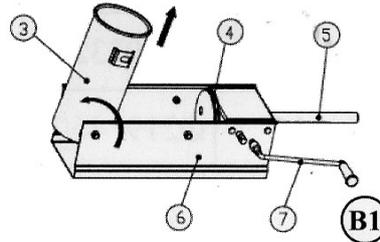
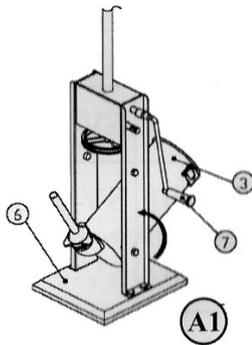
ACHTUNG:

Benetzen Sie die Dichtung und den Zylinder vor der Inbetriebnahme immer mit etwas Speiseöl, dies verhindert das Zerquetschen der Dichtung und sorgt für ein längeres Leben Ihres Wurstfüllers.

Der Wurstfüller muss auf auf einem waagerechten, wackelfreien und standfesten, stabilen Untergrund platziert werden.

Um den Wurstfüller zu befüllen gehen Sie wie folgt vor.

Setzen Sie die Handkurbel auf die äußerste Aufnahme der 2 Gang Modelle je nach Bauform in die Oberste (stehend A1) oder die Unterste (Liegend B1). Drehen Sie die Handkurbel bis der Stempel den Zylinder freigibt in die äußerste Stellung (Abbildung. A1, B1, für alle Modelle). Jetzt können Sie den Zylinder je nach Modell wie abgebildet drehen und befüllen.

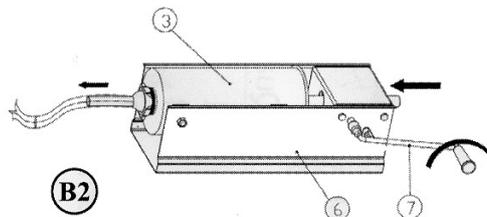
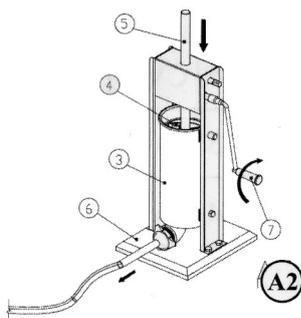
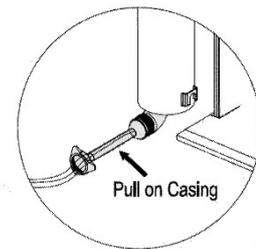


5.1 Wurst produzieren

Wenn Sie den Zylinder befüllt haben, wählen Sie die Fülltülle aus, die Sie für die Produktion verwenden möchten. Bei fast allen Modellen, stehen Ihnen verschiedene Größen zur Verfügung.

Befestigen Sie die Fülltülle mit der Mutter (Kleeblattmutter)

Drehen Sie die Handkurbel im Uhrzeigersinn und produzieren so Ihre Wurst. Abb. A2 B2



Um die Wurstproduktion weiterzuführen, nachdem der Erste Durchgang beendet ist, wiederholen Sie ab Schritt 1.

Verarbeiten Sie nur fertiges Wurstbrät mit dem Gerät. Das Gerät darf nicht Zweckentfremdet werden. Zu feste Massen können zu einer Beschädigung an dem Gerät führen.

Verwenden Sie bei festen Massen eine größere Fülltülle. Diese Masse sollte nicht mit der kleinsten Fülltülle gefüllt werden.

6. Reinigung und Wartung

6.1 Reinigung

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



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).

Demontieren Sie alle Anbauteile (Fülltülle, Zylinder, Druckplatte, Kontermutter) von dem Wurstfüller.

Reinigen Sie alle Teile des Wurstfüllers, die in den Abbildungen P1, P2 gezeigt werden. Achten Sie dabei besonders auf die Reinigung der Teile die direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Z.B. der Stempel, die Dichtung (auch unter der Dichtung reinigen) Fülltülle usw. Ebenfalls ist das Entlüftungsventil für die Reinigung zu Demontieren.

Reinigen Sie alle Anbauteile mit warmen Seifenwasser.

Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel. Verwenden Sie ebenfalls keine spitzen Reinigungsgegenstände wie z.B. Stahlwolle. Diese können die Oberfläche beschädigen.

Die Handkurbel, Druckplatte samt Zubehör, Dichtung, sowie das Gehäuse sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Reinigen Sie das Gehäuse des Wurstfüllers ausschließlich mit einem feuchten Reinigungstuch. Nutzen Sie niemals ein nasses oder noch tropfendes Reinigungstuch. Wasser könnte in das Gehäuse eindringen. Trocknen Sie das Gerät und die Anbauteile nach der Reinigung gut ab.

Nach der Reinigung ist der Dichtring immer mit etwas Speiseöl zu benetzen.

Die Reinigung ist jetzt abgeschlossen.

6.2 Wartung

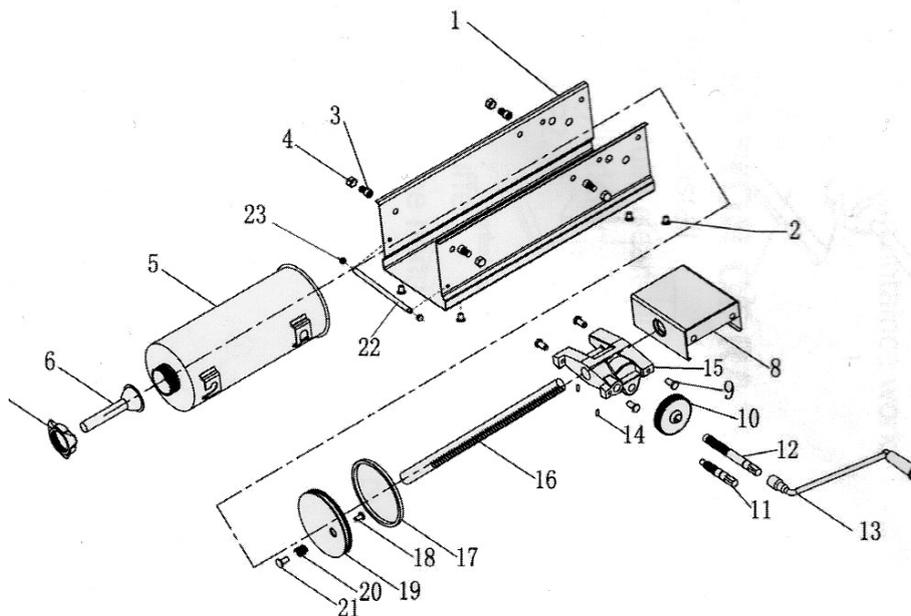
Das Gerät bedarf keiner besonderen Wartung.

Bei einer längeren Lagerung sollte die Dichtung immer in ein paar Zeitlichen Abständen mit etwas Speiseöl benetzt werden, so dass der Dichtring nicht austrocknen kann.

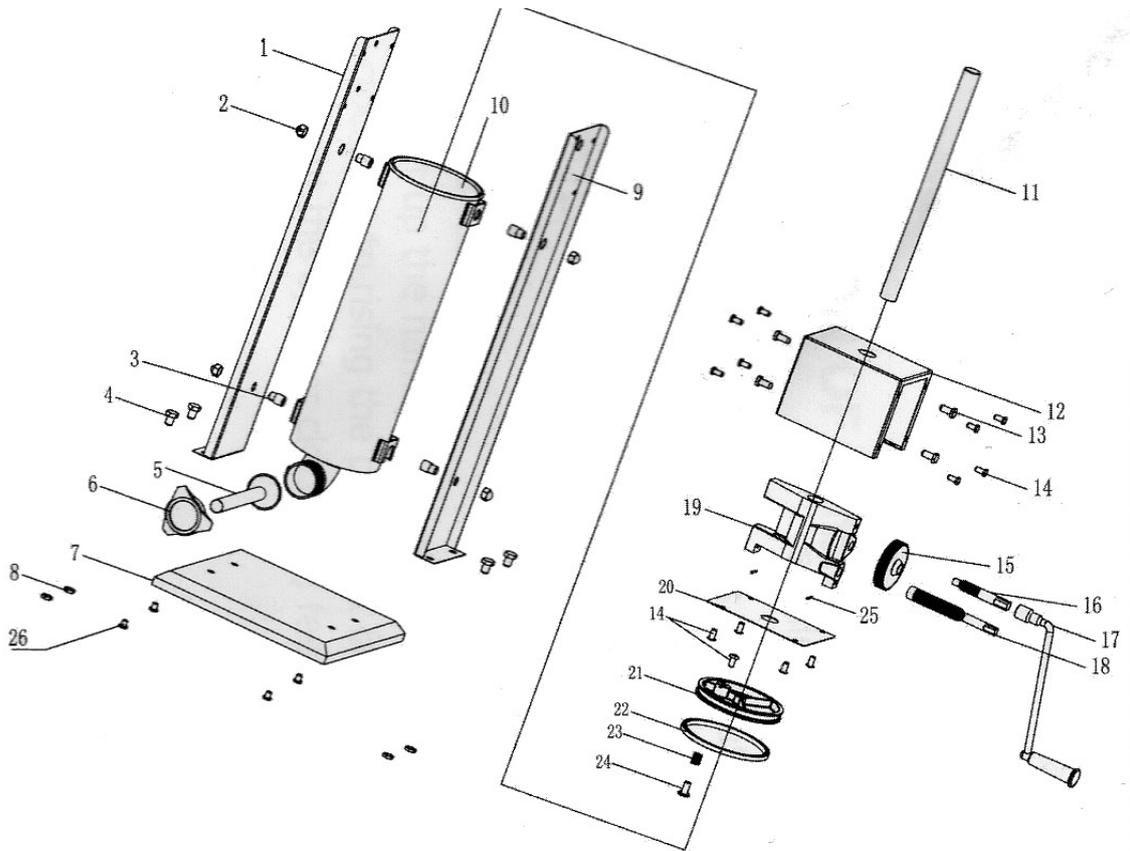
Bei Störungen am Gerät wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder an die Adresse am Ende dieser Anleitung.

7. Technischer Aufbau (Teileliste)

Wurstfüller horizontal mit patentiertem 2-gang Getriebe!



SN	Name	Quantity	SN	Name	Quantity
1	S/S Shelf	1	13	Handle	1
2	Rubber foot	4	14	pin	1
3	Inner hexagram nut4		15	Gear module	1
4	Domed nut	4	16	Rack	1
5	S/S cylinder	1	17	Pistol rubber ring	1
6	Funnel	4	18	S/S Crossing bolt	1
7	Trefoil nut	1	19	Pistol	1
8	Shelf	1	20	Spring	1
9	Inner hexagram nut4		21	Exhaust pin	1
10	Gear	1	22	Tie	1
11	Small shaft	1	23	Dome screw	2
12	Big shaft	1			

Wurstfüller vertikal mit patentiertem 2-gang Getriebe!


SN	Name	Quantity	SN	Name	Quantity
1	Left side plate	1	14	S/S crossing bolt	8
2	Nut	4	15	Gear	1
3	Inner hexagram bolt	4	16	Small shaft	1
4	S/S hexagram nut	4	17	Handle	1
5	Funnel	4	18	Big shaft	1
6	Trefoil Nut	1	19	Gear module	1
7	Bottom plate	1	20	plate	1
8	S/S hexaram nut	4	21	Pistol	1
9	Right side plate	1	22	Pistol rubber ring	1
10	S/S Cylinder	1	23	Spring	1
11	Rack	1	24	Exhaust pin	1
12	Gear shelf	1	25	Spring round pin	2
13	hexagram bolt	13	26	Rubber foot	4

8. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

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

Dass die Wurstfüller BT03, BT05, BT07, BT10, BT12, BT15, BTH03, BTH05, BTH07, MT03, MT05, MT07, MT10, MT12, MT15, MTH03, MTH05, MTH07 in Ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen entsprechen. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.



01.10.2024
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.

