



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 Pizzaoöfen 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 |
| 2. Sicherheitshinweise..... | 4 |
| 2.1 Spezielle Sicherheitsvorschriften..... | 5 |
| 3. Anforderungen an den Benutzer/Bediener..... | 5 |
| 3.1 Verhalten im Notfall!!..... | 5 |
| 4. Inbetriebnahme..... | 6 |
| 4.1 Vor der Benutzung..... | 6 |
| 4.2 Aufstellen des Pizzaoofens..... | 6 |
| 4.3 Vor der Inbetriebnahme..... | 7 |
| 4.4 Bedienung..... | 7 |
| 5. Reinigung und Wartung..... | 8 |
| 5.1 Reinigung..... | 8 |
| 5.2 Wartung..... | 9 |
| 6. Konformitätserklärung..... | 10 |
| 7. ENTSORGUNGSHINWEIS!..... | 11 |

1. Technische Daten

| | BP033-1 | BP033-2 | BP0040-2 | BP035-1 |
|------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Anschluss | 230V - 50 Hz | 230 V - 50 Hz | 400 V - 50 Hz | 230V - 50 Hz |
| Leistung | 2000 Watt | 3000 Watt | 8800 Watt | 2500 Watt |
| Temperatur-einstellung | 0 - 350 °C | 0 - 350 °C | 50 - 350 ° C | 50 - 350 ° C |
| Abmessung | ca. 560 x 570 x 280 mm | ca. 560 x 570 x 440 mm | ca. 940 x 600 x 860 mm | ca. 500 x 450 x 355 mm |

2. Sicherheitshinweise



ACHTUNG!

Lesen Sie diese Anleitung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Pizzaofens. Die Anleitung muss immer in der Nähe des Pizzaofens 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 den Pizzaofen an eine andere Person weitergeben oder verkaufen, geben Sie diese Anleitung mit. Die Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Pizzaofens.

1. Lesen Sie die gesamte Anleitung bevor Sie den Pizzaofen benutzen.
2. Bei Kraftstrommodellen 400V darf der Pizzaofen nur von qualifiziertem Fachpersonal angeschlossen, gewartet und repariert werden. Das nicht beachten kann zu einem elektrischen Schock, zu schweren Verletzungen und/oder zu einer Beschädigung des Pizzaofens führen. Der Pizzaofen muss durch qualifiziertes Fachpersonal angeschlossen werden und auf die örtlichen Gegebenheiten abzustimmen.
3. Der Pizzaofen darf ausschließlich von eingewiesenes Personal verwendet werden, die mit den Sicherheitsvorschriften dieser Anleitung vertraut sind. Bei einer hohen Fluktuation ist darauf zu achten, dass alle Personen richtig eingewiesen werden.
4. Bewahren Sie diese Anleitung für eine zukünftige Benutzung gut auf.
5. Fassen Sie den Pizzaofen nicht mit nassen Händen an. Dies könnte zu einem elektrischen Schock führen.
6. Wenn Sie den Pizzaofen warten oder reinigen und dafür die Entfernung von Sicherheitsschaltern notwendig ist, prüfen Sie sorgfältig das Restrisiko. Trennen Sie die Maschine vorher immer vom Netzanschluss.
7. Der Pizzaofen ist nur für das Backen von Pizzen geeignet. Der Pizzaofen darf nicht Zweck entfremdet werden. Der Pizzaofen ist nicht zum Backen von Kuchen oder anderen Gebäcksorten oder zur Erwärmung von Speisen geeignet.
8. Lassen Sie den Pizzaofen niemals unbeaufsichtigt arbeiten.
9. Der Pizzaofen darf nur in geschlossenen Räumen betrieben werden.
10. Stellen Sie sicher, das der Pizzaofen niemals ohne Aufsicht ist, wenn sich Kinder in der Nähe befinden. **BEACHTEN:** Der Pizzaofen ist für die Benutzung durch Kinder nicht geeignet!
11. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien wie Kunststofftüten und Folien etc. für Kinder unzugänglich auf, um deren Sicherheit zu gewährleisten. Erstickungsgefahr!
12. Der Pizzaofen 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 der Maschine führen.
13. Der Pizzaofen 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.
14. Nach der Benutzung ist der Pizzaofen vom Netz zu trennen.
15. 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.
16. Tragen Sie beim entnehmen der Pizzen immer Handschuhe. Der Ofen ist sehr heiß. **VERBRENNUNGSGEFAHR!** Berühren Sie niemals die Anbauteile am Pizzaofen. Verwenden Sie bei der Entnahme der Pizzen Hilfsmittel wie z.B. einen Schieber.
17. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen. Es ist zu beachten das das Netzkabel nicht mit Wärmequellen in Berührung kommt. Achten Sie darauf das das Kabel sicher verlegt wurde.
18. Der Pizzaofen darf auf keinen Fall Zweck entfremdet werden. Stellen Sie keine brennbaren Gegenstände in den Pizzaofen, dies kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
19. Entfernen Sie vor der Benutzung und Inbetriebnahme sämtliche Verpackungsmaterialien, sowie Folien.
20. Ist der Stecker oder das Kabel des Pizzaofens 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.
21. Wenn Sie noch Fragen bezüglich der Benutzung des Pizzaofens 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.
22. Bei jeder Wartung und Reinigung ist vorher der Netzanschluss (falls vorhanden) zu ziehen. Ein Ausschalten des Pizzaofens ist nicht ausreichend, da man bei der Reinigung versehentlich das Gerät einschalten könnte.
23. 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 FI-Schalter 30mA / RCD gekoppelt sein.

Der Hersteller kann nicht haftbar gemacht werden bei folgenden Bedingungen:

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

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

2.1 Spezielle Sicherheitsvorschriften

Das Gerät ist ausschließlich zur Herstellung von Pizzen geeignet. Eine andere Verwendung ist ausdrücklich untersagt. Der Pizzaofen darf in keinem Fall baulich verändert werden!

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

Der Pizzaofen 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!

Das Stromkabel darf nicht mit Wärmequellen in Berührung kommen. Dieses muss sauber verlegt werden.

Das Stromkabel darf nicht mit Wärmequellen in Berührung kommen. Dieses muss sauber verlegt werden.

3. 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.

3.1 Verhalten im Notfall!!

Der Pizzaofen ist sofort abzuschalten und vom Netz zu trennen.

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

IM ZWEIFEL SOFORT 112!



4. Inbetriebnahme

4.1 Vor der Benutzung

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

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

Prüfen Sie den Pizzaofen genau auf evtl. vorhandene Beschädigungen. Prüfen Sie ob das Stromkabel und der Stecker ohne Beschädigungen sind. Setzen Sie den Pizzaofen 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 der Pizzaofen ausschließlich an einem ausreichend abgesichertem geerdeten Netzanschluss mit Sicherung betrieben wird. Im Zweifel ziehen Sie unbedingt eine Elektrofachkraft hinzu. Die Modelle mit Kraftstromanschluss 400 V dürfen nur von einer Elektrofachkraft angeschlossen werden.

Der Aufstellungsort muss eine geeignete Stabilität aufweisen und darf nicht wackeln. Die Oberfläche muss eben sein. Ebenfalls dürfen sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Pizzaofens aufgestellt sein. Sorgen Sie für ausreichend Platz im Arbeitsbereich des Pizzaofens.

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

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 Pizzaofen 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, um Gefahren wie Feuer, elektrischen 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.

4.2 Aufstellen des Pizzaofens



ACHTUNG!

Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme den Netzstecker des Pizzaofens auf Beschädigungen. Bei Beschädigungen nehmen Sie den Pizzaofen nicht in Betrieb.

Der Pizzaofen ist auf einem waagerechten, festen und stabilem Untergrund aufzustellen. Evtl. kann dieser auf einem Untergestell montiert werden. Dieses muss jedoch stabil genug sein um das Gewicht vom Pizzaofen zu tragen. Evtl. sollte das Gestell zusätzlich im Boden befestigt werden.

Stellen Sie den Pizzaofen niemals auf einen brennbaren Untergrund.



Stellen Sie den Pizzaofen nicht in der Nähe von Hitzequellen oder Feuerstellen auf.

Es muss um den Pizzaofen ausreichend Arbeitsplatz vorhanden sein.

Es dürfen sich keine Stolperfallen im Arbeitsbereich und um den Pizzaofen befinden.

Zwischen den Wänden und anderen Gegenständen sollte mindestens ein Sicherheitsabstand von ca. 20 cm zum Pizzaofen vorhanden sein.

Der Pizzaofen ist in einem gut belüftetem Raum aufzustellen.

Der Pizzaofen ist ausschließlich an einem abgesichertem und geerdetem Netzanschluss zu betreiben.

Geräte mit 400 V Anschluss dürfen ausschließlich durch Fachpersonal angeschlossen werden.

Verwenden Sie bei dem Anschluss des Pizzaofens keine Verlängerungskabel.

4.3 Vor der Inbetriebnahme



ACHTUNG!

Während des Betriebs werden einige Anbauteile an dem Pizzaofen sehr heiß. Achten Sie darauf das Sie mit diesen nicht in Berührung kommen.

VERBRENNUNGSGEFAHR!

Bei der ersten Inbetriebnahme kann es sein das der Pizzaofen einen unangenehmen Geruch, aufgrund evtl. Produktionsrückstände wie Fette, Öle entstehen kann. Deshalb sollte der Pizzaofen vor der ersten Inbetriebnahme ca. 1-2 Stunden bei Höchsttemperatur ohne Inhalt in Betrieb genommen werden. Hierbei kann es sein, dass aus dem Pizzaofen etwas mehr Rauch austritt. Dies legt sich dann mit der Zeit.

Lassen Sie den Pizzaofen abkühlen und reinigen Sie diesen vor der Inbetriebnahme wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.

Der Pizzaofen kann nun in Betrieb genommen werden.

4.4 Bedienung



Der Pizzaofen ist vor dem Pizza backen immer vorzuheizen.

Verbinden Sie jetzt das trockene Gerät mit dem Netzstecker.

Sie können an dem Pizzaofen die Temperatur individuell regulieren.

Durch die Beleuchtung im Pizzaofen haben Sie den Backvorgang stets im Blick.

Bedienelemente der einzelnen Öfen:

Modell BP033-1 / BPO33-2 / BPO35-1:

Schalter I = Ein/Ausschalter Licht

Schalter II = Bei Betätigung des Schalters ist ein Dauerbetrieb möglich

Wenn der Schalter nicht Betätigt wird, kann mit der Zeitschaltuhr gearbeitet werden. D.h. wenn der Timer auf z.B. 10 Minuten gestellt wird und diese Zeit abgelaufen ist schaltet sich der Pizzaofen automatisch ab.

Modell BP0040-2:

Grüner Schalter = Ein/Ausschalter Licht

Roter Schalter = Bei Betätigung des Schalters ist ein Dauerbetrieb möglich



Wenn der Schalter nicht Betätigt wird, kann mit der Zeitschaltuhr gearbeitet werden. D.h. wenn der Timer auf z.B. 10 Minuten gestellt wird und diese Zeit abgelaufen ist schaltet sich der Pizzaofen automatisch ab.

Temperaturregulierung Modell BP033-2:

Regler Oben = Oberhitze / obere Kammer
Regler Mitte = Unterhitze / obere Kammer + Oberhitze / untere Kammer
Regler Unten = Unterhitze / untere Kammer

Sobald der Pizzaofen seine Temperatur erreicht hat, öffnen Sie vorsichtig die Tür den Pizzaofens.

Öffnen Sie die Tür nur an dem Türgriff. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Legen Sie nun die Pizzen in den Pizzaofen (Backkammer) und schließen Sie anschließend die Tür. Verwenden Sie hierbei Handschuhe.

Lassen Sie den Pizzaofen niemals unbeaufsichtigt arbeiten. Beobachten Sie den Backvorgang der Pizza stets durch die Fenster in der Tür.

HINWEIS: Durch zu häufiges Öffnen der Türen, entweicht die vorhandene Hitze sehr schnell und die Garzeit der Pizza verlängert sich somit. Um Energie zu sparen, und um Temperaturschwankungen zu verhindern, beobachten Sie den Backvorgang durch die Fenster. Öffnen Sie die Türen nur um die Pizzen zu entnehmen und in den Ofen zu geben.

Sobald die Pizzen fertig gebacken sind, entnehmen Sie die Pizzen vorsichtig aus dem Ofen. Achten Sie darauf, dass Sie keine heißen Kanten berühren. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Tragen Sie stets Handschuhe die lang genug sind um Verletzungen zu vermeiden. Entnehmen Sie die Pizzen niemals mit bloßen Händen. Verwenden Sie zusätzlich Hilfsmittel wie z.B. eine Pizzaschaufel mit einem langem Arm.

Sobald Sie die Arbeit mit dem Pizzaofen beendet haben, schalten Sie diesen aus und trennen diesen vom Netzanschluss. Lassen Sie den Pizzaofen nach der Benutzung gut abkühlen.

5. 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.

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

5.1 Reinigung

Der Pizzaofen ist gründlich zu reinigen. Dies ist aus hygienischen Gründen sehr wichtig. Um den Pizzaofen zu reinigen schalten Sie diesen aus und trennen Sie diesen vom Netzanschluss.

Stellen Sie sicher das der Pizzaofen ausgeschaltet ist und vom Netzanschluss getrennt wurde.

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 kommt.

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



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!

Ist der Pizzaofen von außen gereinigt, öffnen Sie die Türen des Pizzaofens und reinigen Sie den Pizzaofen auch von innen sehr gründlich. Achten Sie vor der Reinigung darauf das der Pizzaofen abgekühlt ist. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

Befreien Sie den Pizzaofen als erstes von groben Teigresten.

Der Schamottstein sollte mit einer weichen Bürste gereinigt werden. Verwenden Sie hierfür keine Groben scharfen

Gegenstände. Dies könnte zu einer Beschädigung führen. Der Schamottstein verfärbt sich bei der Inbetriebnahme leicht.

Dieses ist bei einem direkten Kontakt nicht zu verhindern.

Trocknen Sie den Pizzaofen, sowie die Anbauteile nach der Reinigung gründlich ab.

5.2 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.

Überprüfen Sie in regelmäßigen Abständen das Stromkabel auf Beschädigungen



6. Konformitätserklärung

Hiermit erklärt der Hersteller

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

Dass die Maschinen BPO33-1, BPO33-2, BPO040-2, BPO35-1 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)

Alaus Helmer

01.09.2021
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 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



7. 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.

