



Bubble Tea Station

214781

Access Code: BT81-4781



Scan the QR code and enter the access code to view the full instruction manual.

Scannez le QR code et entrez le code d'accès pour consulter le manuel d'instructions complet.

Scannen Sie den QR-Code und geben Sie den Zugangscode ein, um das vollständige Handbuch zu erhalten.

Escanee el código QR e ingrese el código de acceso para ver el manual de instrucciones completo.

Scansiona il codice QR e inserisci il codice di accesso per visualizzare il manuale di istruzioni completo.

Scan de QR-code en voer de toegangscode in om de volledige handleiding te bekijken.

Skanna QR-koden och ange åtkomstkoden för att visa hela manualen.

SAFETY ADVICE

CONSEILS DE SÉCURITÉ/ SICHERHEITSHINWEIS/ CONSEJOS DE SEGURIDAD/ CONSIGLI PER LA SICUREZZA/ VEILIGHEIDSADVIIES/ SÄKERHETS RÅD

SAFE WORKING PRACTICE

PRATIQUE DE TRAVAIL SÉCURITAIRE/ SICHERES ARBEITEN/ PRÁCTICAS DE TRABAJO SEGURAS/ PRATICHE DI LAVORO SICURO/ VEILIG GEBRUIK/ SÄKER PRAXIS



Please read through the Safe Working Practice to ensure prevention of injury or damage to the product.

- Ensure all surfaces are cleaned regularly and immediately wipe any spilled liquids or condensation from the workstation to prevent slips. Install non-slip mats where necessary and train staff to address spills promptly.
- Always wear appropriate personal protective equipment (PPE), especially when handling hot water or steam. Use insulated containers for hot liquids, and ensure staff are trained on the safe handling of hot equipment to prevent burns.
- Use designated cutting tools and store all sharp utensils and machinery parts properly to avoid cuts. Provide cut-resistant gloves to staff when handling sharp objects or equipment.
- Regularly inspect and maintain all electrical appliances to prevent electric shocks. Ensure proper grounding of all equipment and provide staff with training on electrical safety practices.
- Organise the workstation ergonomically to minimise strain from repetitive movements such as stirring or reaching for supplies. Train staff on proper posture, encourage regular breaks, and use tools designed to reduce manual effort where possible.
- Follow strict hygiene protocols to avoid drink contamination. Ensure all equipment is cleaned after each use and provide staff with food safety training to prevent cross-contamination.
- Keep the workstation tidy and free of unnecessary clutter. Secure cables away from work areas to prevent trips or slips, and conduct regular housekeeping to maintain a safe workspace.
- Clearly label all ingredients to prevent cross-contamination and potential allergic reactions. Provide staff with allergen training and ensure thorough cleaning of work surfaces between uses, especially when handling allergenic ingredients.

**Monster Group UK Limited's liability will be limited to the commercial value of the product only.
Please visit <https://monstershop.co.uk/policies/terms-of-service> to see the full terms and conditions.**



Veillez lire attentivement les pratiques de travail sécuritaires afin d'éviter toutes blessures ou dommages sur le produit.

- Assurez-vous que toutes les surfaces sont nettoyées régulièrement et essuyez immédiatement tout liquide renversé ou condensation sur le poste de travail pour éviter les glissades. Installez des tapis antidérapants si nécessaire et formez le personnel à nettoyer les déversements rapidement.
- Portez toujours des équipements de protection individuelle (EPI) appropriés, surtout lors de la manipulation d'eau chaude ou de vapeur. Utilisez des contenants isolés pour les liquides chauds et assurez-vous que le personnel est formé à la manipulation sécurisée des équipements chauds pour éviter les brûlures.
- Utilisez des outils de coupe désignés et rangez correctement tous les ustensiles et pièces de machines tranchants pour éviter les coupures. Fournissez des gants résistants aux coupures au personnel lors de la manipulation d'objets ou d'équipements tranchants.
- Inspectez et entretenez régulièrement tous les appareils électriques pour prévenir les chocs électriques. Assurez une bonne mise à la terre de tous les équipements et formez le personnel aux pratiques de sécurité électrique.

SAFETY ADVICE

CONSEILS DE SÉCURITÉ/ SICHERHEITSHINWEIS/ CONSEJOS DE SEGURIDAD/ CONSIGLI PER LA SICUREZZA/ VEILIGHEIDSADVIIES/ SÄKERHETSÅD



- Organisez le poste de travail de manière ergonomique pour minimiser les tensions causées par les mouvements répétitifs tels que remuer ou atteindre les fournitures. Formez le personnel à adopter une posture correcte, encouragez des pauses régulières et utilisez des outils conçus pour réduire l'effort manuel lorsque possible.
- Suivez des protocoles d'hygiène stricts pour éviter la contamination des boissons. Assurez-vous que tout l'équipement est nettoyé après chaque utilisation et formez le personnel aux pratiques de sécurité alimentaire pour éviter la contamination croisée.
- Gardez le poste de travail bien rangé et sans encombrement inutile. Fixez les câbles loin des zones de travail pour éviter les trébuchements ou glissements, et effectuez régulièrement le ménage pour maintenir un espace de travail sûr.
- Étiquetez clairement tous les ingrédients pour éviter la contamination croisée et les réactions allergiques potentielles. Fournissez une formation sur les allergènes au personnel et nettoyez soigneusement les surfaces de travail entre les utilisations, surtout lors de la manipulation d'ingrédients allergènes.

La responsabilité de Monster Group UK Limited sera limitée à la valeur commerciale du produit. Veuillez visiter <https://fr.monstershop.eu/policies/terms-of-service> pour voir les termes et conditions complets.



Bitte lesen Sie die Sicherheitshinweise durch, um Verletzungen oder Schäden am Gerät zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass alle Oberflächen regelmäßig gereinigt werden und wischen Sie verschüttete Flüssigkeiten oder Kondenswasser auf der Arbeitsstation sofort weg, um Ausrutschen zu verhindern. Installieren Sie bei Bedarf rutschfeste Matten und schulen Sie das Personal, Verschüttungen umgehend zu beseitigen.
- Tragen Sie immer geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA), insbesondere beim Umgang mit heißem Wasser oder Dampf. Verwenden Sie isolierte Behälter für heiße Flüssigkeiten und stellen Sie sicher, dass das Personal im sicheren Umgang mit heißem Equipment geschult ist, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausgewiesene Schneidwerkzeuge und lagern Sie alle scharfen Utensilien und Maschinenteile ordnungsgemäß, um Schnittverletzungen zu vermeiden. Stellen Sie schnittfeste Handschuhe für das Personal bereit, wenn es mit scharfen Gegenständen oder Geräten arbeitet.
- Überprüfen und warten Sie regelmäßig alle elektrischen Geräte, um Stromschläge zu vermeiden. Sorgen Sie für eine ordnungsgemäße Erdung aller Geräte und schulen Sie das Personal in elektrischer Sicherheit.
- Richten Sie die Arbeitsstation ergonomisch ein, um Belastungen durch wiederholte Bewegungen, wie Rühren oder Greifen nach Vorräten, zu minimieren. Schulen Sie das Personal in einer korrekten Körperhaltung, fördern Sie regelmäßige Pausen und verwenden Sie Werkzeuge, die den manuellen Aufwand verringern, wo möglich.
- Befolgen Sie strenge Hygieneprotokolle, um die Kontamination von Getränken zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass alle Geräte nach jedem Gebrauch gereinigt werden und schulen Sie das Personal in Lebensmittelsicherheit, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.
- Halten Sie die Arbeitsstation ordentlich und frei von unnötigem Durcheinander. Befestigen Sie Kabel außerhalb der Arbeitsbereiche, um Stolpern oder Ausrutschen zu verhindern, und führen Sie regelmäßige Reinigungen durch, um einen sicheren Arbeitsplatz zu gewährleisten.
- Kennzeichnen Sie alle Zutaten deutlich, um Kreuzkontaminationen und mögliche allergische Reaktionen zu vermeiden. Schulen Sie das Personal in der Handhabung von Allergenen und reinigen Sie die Arbeitsflächen gründlich zwischen den Anwendungen, insbesondere bei der Verarbeitung von allergenen Zutaten.

Die Haftung von Monster Group UK Limited ist auf den Handelswert des Produkts beschränkt. Bitte besuchen Sie <https://de.monstershop.eu/policies/terms-of-service>, um die vollständigen Geschäftsbedingungen zu sehen.

SAFETY ADVICE

CONSEILS DE SÉCURITÉ/ SICHERHEITSHINWEIS/ CONSEJOS DE SEGURIDAD/ CONSIGLI PER LA SICUREZZA/ VEILIGHEIDSADVIIES/ SÄKERHETSÅD



Por favor, lea las Prácticas de Trabajo Seguro para garantizar la prevención de lesiones o daños en el dispositivo.

- Asegúrese de que todas las superficies se limpien regularmente y limpie inmediatamente cualquier derrame de líquidos o condensación en la estación de trabajo para evitar resbalones. Instale alfombrillas antideslizantes si es necesario y capacite al personal para que limpie los derrames de inmediato.
- Use siempre el equipo de protección personal (EPP) adecuado, especialmente al manipular agua caliente o vapor. Utilice recipientes aislantes para líquidos calientes y asegúrese de que el personal esté capacitado en el manejo seguro de equipos calientes para prevenir quemaduras.
- Use herramientas de corte designadas y guarde adecuadamente todos los utensilios y piezas de maquinaria afilados para evitar cortes. Proporcione guantes resistentes a cortes al personal al manipular objetos o equipos afilados.
- Inspeccione y mantenga regularmente todos los aparatos eléctricos para prevenir descargas eléctricas. Asegúrese de que todo el equipo esté debidamente conectado a tierra y capacite al personal en prácticas de seguridad eléctrica.
- Organice la estación de trabajo de manera ergonómica para minimizar el esfuerzo repetitivo, como remover o alcanzar suministros. Capacite al personal en el uso de una postura adecuada, fomente pausas regulares y use herramientas diseñadas para reducir el esfuerzo manual cuando sea posible.
- Siga protocolos estrictos de higiene para evitar la contaminación de las bebidas. Asegúrese de que todo el equipo se limpie después de cada uso y capacite al personal en seguridad alimentaria para prevenir la contaminación cruzada.
- Mantenga la estación de trabajo ordenada y sin desorden innecesario. Coloque los cables fuera de las áreas de trabajo para evitar tropiezos o resbalones y realice una limpieza regular para mantener un espacio de trabajo seguro.
- Etiquete claramente todos los ingredientes para evitar la contaminación cruzada y posibles reacciones alérgicas. Proporcione capacitación sobre alérgenos al personal y limpie a fondo las superficies de trabajo entre usos, especialmente al manipular ingredientes que pueden causar alergias.

La responsabilidad de Monster Group UK Limited estará limitada únicamente al valor comercial del producto. Por favor, visite <https://monstershop.es/policies/terms-of-service> para ver los términos y condiciones completos.



Si prega di leggere le avvertenze di sicurezza per prevenire di lesioni o danni al dispositivo.

- Assicurarsi che tutte le superfici vengano pulite regolarmente e asciugare immediatamente eventuali liquidi versati o condensa sulla postazione di lavoro per evitare scivolamenti. Installare tappetini antiscivolo se necessario e formare il personale a pulire subito le fuoriuscite.
- Indossare sempre l'equipaggiamento di protezione individuale (EPI) appropriato, specialmente durante la manipolazione di acqua calda o vapore. Utilizzare contenitori isolanti per i liquidi caldi e assicurarsi che il personale sia formato nel maneggiare in sicurezza le attrezzature calde per prevenire ustioni.
- Usare strumenti di taglio designati e riporre correttamente tutti gli utensili affilati e le parti delle macchine per evitare tagli. Fornire guanti resistenti ai tagli al personale quando maneggia oggetti o attrezzature affilate.
- Ispezionare e mantenere regolarmente tutti gli apparecchi elettrici per prevenire scosse elettriche. Assicurarsi che tutte le attrezzature siano adeguatamente messe a terra e formare il personale sulle pratiche di sicurezza elettrica.
- Organizzare la postazione di lavoro in modo ergonomico per ridurre al minimo le tensioni derivanti da movimenti ripetitivi come mescolare o raggiungere i materiali. Formare il personale a mantenere una postura corretta, incoraggiare pause regolari e utilizzare strumenti progettati per ridurre lo sforzo manuale quando possibile.

SAFETY ADVICE

CONSEILS DE SÉCURITÉ/ SICHERHEITSHINWEIS/ CONSEJOS DE SEGURIDAD/ CONSIGLI
PER LA SICUREZZA/ VEILIGHEIDSADVIIES/ SÄKERHETSÅD



- Seguire protocolli di igiene rigorosi per evitare la contaminazione delle bevande. Assicurarsi che tutte le attrezzature vengano pulite dopo ogni uso e formare il personale sulla sicurezza alimentare per evitare la contaminazione incrociata.
- Mantenere la postazione di lavoro ordinata e priva di ingombri inutili. Sistemare i cavi lontano dalle aree di lavoro per evitare inciampi o scivolamenti e svolgere pulizie regolari per mantenere uno spazio di lavoro sicuro.
- Etichettare chiaramente tutti gli ingredienti per evitare contaminazioni incrociate e possibili reazioni allergiche. Fornire formazione sugli allergeni al personale e pulire accuratamente le superfici di lavoro tra un uso e l'altro, specialmente durante la manipolazione di ingredienti allergenici.

La responsabilità di Monster Group UK Limited sarà limitata al solo valore commerciale del prodotto. Si prega di visitare <https://monstershop.it/policies/terms-of-service> per vedere i termini e condizioni completi.



Lees het hoofdstuk "Veilig gebruik" goed door om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen.

- Zorg ervoor dat alle oppervlakken regelmatig worden gereinigd en dat gemorste vloeistoffen of condensatie onmiddellijk worden weggeveegd op de werkplek om uitglijden te voorkomen. Installeer antislipmatten waar nodig en train het personeel om morsen direct op te ruimen.
- Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen (PBM), vooral bij het hanteren van heet water of stoom. Gebruik geïsoleerde containers voor hete vloeistoffen en zorg ervoor dat het personeel getraind is in het veilig omgaan met hete apparatuur om brandwonden te voorkomen.
- Gebruik aangewezen snijgereedschappen en berg alle scherpe voorwerpen en machineonderdelen correct op om snijwonden te voorkomen. Voorzie het personeel van snijbestendige handschoenen bij het hanteren van scherpe objecten of apparatuur.
- Controleer en onderhoud alle elektrische apparaten regelmatig om elektrische schokken te voorkomen. Zorg voor een goede aarding van alle apparatuur en geef het personeel een training in elektrische veiligheidsvoorschriften.
- Organiseer de werkplek ergonomisch om spanningen door herhaalde bewegingen, zoals roeren of reiken naar benodigdheden, te minimaliseren. Train het personeel in een goede houding, moedig regelmatige pauzes aan en gebruik waar mogelijk hulpmiddelen om de fysieke inspanning te verminderen.
- Volg strikte hygiëneprotocollen om besmetting van dranken te voorkomen. Zorg ervoor dat alle apparatuur na elk gebruik wordt schoongemaakt en geef het personeel een training in voedselveiligheid om kruisbesmetting te voorkomen.
- Houd de werkplek netjes en vrij van onnodige rommel. Bevestig kabels weg van de werkgebieden om struikelen of uitglijden te voorkomen en voer regelmatig schoonmaakwerkzaamheden uit om een veilige werkruimte te behouden.
- Label alle ingrediënten duidelijk om kruisbesmetting en mogelijke allergische reacties te voorkomen. Geef het personeel training over allergenen en reinig de werkpoppervlakken grondig tussen de gebruiksmomenten, vooral bij het verwerken van allergene ingrediënten.

De aansprakelijkheid van Monster Group UK Limited is beperkt tot de commerciële waarde van het product. Bezoek alstublieft <https://nl.monstershop.eu/policies/terms-of-service> om de volledige voorwaarden te bekijken.



Läs igenom säkerhetsrutinerna för att undvika skador på enheten.

- Se till att alla ytor rengörs regelbundet och att eventuellt spill eller kondens på arbetsstationen omedelbart torkas upp för att undvika halkrisk. Installera halkfria mattor där det behövs och utbildade personalen i att omedelbart hantera spill.

SAFETY ADVICE

CONSEILS DE SÉCURITÉ/ SICHERHEITSHINWEIS/ CONSEJOS DE SEGURIDAD/ CONSIGLI PER LA SICUREZZA/ VEILIGHEIDSADVIIES/ SÄKERHETSÅD



- Använd alltid lämplig personlig skyddsutrustning (PSU), särskilt vid hantering av varmt vatten eller ånga. Använd isolerade behållare för varma vätskor och säkerställ att personalen är utbildad i säker hantering av het utrustning för att undvika brännskador.
- Använd angivna skärverktyg och förvara alla vassa verktyg och maskindelar korrekt för att undvika skärsår. Tillhandahåll skärbeständiga handskar till personalen vid hantering av vassa föremål eller utrustning.
- Inspektera och underhåll alla elektriska apparater regelbundet för att förebygga elstötter. Se till att all utrustning är korrekt jordad och ge personalen utbildning i elsäkerhet.
- Organisera arbetsstationen ergonomiskt för att minimera belastningar från upprepade rörelser, som omrörning eller att sträcka sig efter förnödenheter. Utbilda personalen i korrekt hållning, uppmuntra regelbundna pauser och använd verktyg som är utformade för att minska den manuella ansträngningen när det är möjligt.
- Följ strikta hygienrutiner för att undvika kontaminering av drycker. Säkerställ att all utrustning rengörs efter varje användning och utbilda personalen i livsmedelssäkerhet för att förhindra korskontaminering.
- Håll arbetsstationen ordnad och fri från onödig röra. Säkra kablar utanför arbetsområden för att undvika fall- eller halkrisk och utför regelbunden städning för att upprätthålla en säker arbetsmiljö.
- Märk alla ingredienser tydligt för att undvika korskontaminering och möjliga allergiska reaktioner. Ge personalen allergenutbildning och rengör arbetsytorna noggrant mellan användningarna, särskilt när allergiframkallande ingredienser hanteras.

Monster Group UK Limiteds ansvar begränsas endast till produktens kommersiella värde. Vänligen besök <https://se.monstershop.eu/policies/terms-of-service> för att se de fullständiga villkoren.

Monster Group (UK) is one of the UK's fastest growing online retailers. We supply a diverse range of products which offer exceptional value for money. We strive to provide the best possible customer experience with free UK delivery across all our products and a Monster Guarantee for 100% satisfaction.

For information regarding this device or other products from our Monster divisions please contact Sales.

SALES

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hello@monstershop.co.uk

For queries about this device, warranty, returns or reporting faults please contact Support.

SUPPORT

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Pour plus d'informations concernant cet appareil ou d'autres produits de nos divisions de Monster veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

DÉPARTEMENT COMMERCIAL

TEL: 01347 878 888

EMAIL: bonjour@monstershop.eu

Pour les interrogations concernant cet appareil, la garantie, les retours ou les défauts de déclaration veuillez utiliser les détails suivants ci-dessous.

DÉPARTEMENT DE SOUTIEN

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Para información sobre este dispositivo u otros productos de nuestras divisiones de Monster por favor use los siguientes detalles.

DEPARTAMENTO DE VENTAS

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hola@monstershop.eu

Para consultas sobre este dispositivo, la garantía, devoluciones o denuncias de fallos por favor use los siguientes detalles.

DEPARTAMENTO DE SOPORTE

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Für Informationen bezüglich dieses Geräts oder anderer Produkte aus unserer Monster-Abteilung, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

VERKAUFABTEILUNG

TEL: 01347 878 888

EMAIL: hallo@monstershop.eu

Für Fragen über dieses Gerät, die Garantie, Rückgaben oder bei Störungen, benutzen sie die folgenden unten aufgeführten Angaben.

SUPPORT-ABTEILUNG

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Per informazioni riguardanti questo dispositivo o altri prodotti dalle categorie Monster utilizzare i dettagli sotto riportati.

DIPARTIMENTO VENDITE

TEL: 01347 878 888

EMAIL: ciao@monstershop.eu

Per domande riguardo dispositivo, garanzia, reso o per riferire di guasti, utilizzare i dettagli sotto riportati.

DIPARTIMENTO SUPPORTO

TEL: 01347 878 887

EMAIL: help@monstershop.co.uk

Monster House, Alan Farnaby Way,
Sheriff Hutton Industrial Estate,
Sheriff Hutton, York, YO60 6PG
www.monstershop.co.uk



 Try **Monster**. Buy **Monster**. Be **Monster**. 