

Betriebsanleitung

Gärraumklimagerät ST-1000



Original-Betriebsanleitung

V1.0

Backtop
Bäckerei & Gastronomie Handel
Bleichstr. 126
D-33607 Bielefeld
Germany

Telefon: +49 (0) 521 32965 85
Mobil: +49 (0) 157 581990 05
Fax: +49 (0) 521 32965 86
E-Mail: info@backtop-baeckereimaschinen.de
Web: www.backtop-baeckereimaschinen.de

Alle Rechte, auch die des Nachdrucks, der Vervielfältigung von Teilen des hier vorliegenden Handbuches und die der Übersetzung bleiben dem Herausgeber vorbehalten.

Ohne schriftliche Genehmigung des Herausgebers darf kein Teil des Handbuches in irgendeiner Form, auch nicht für Lehr- und Ausbildungszwecke, reproduziert oder mit Hilfe elektronischer Vervielfältigungssysteme kopiert werden.

Maßgebend für den technischen Inhalt ist die Sprachfassung der Originalanleitung (deutsch).

Ausgabe: V 1.0

© 2022 Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Inhaltsverzeichnis

1	Hinweise zu dieser Anleitung	3
1.1	Identifikationsdaten	3
1.2	Herstellerdaten	3
1.3	Formales	3
1.4	Benutzerhinweise	4
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	4
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	4
1.7	Betriebliche Zuständigkeiten	5
1.8	Garantie.....	5
1.9	Betriebsanleitung	6
1.10	Symbole für Handlungsabläufe	7
1.11	Gewährleistung	7
1.12	Gewährleistungsausschluss.....	7
1.13	Konformitätserklärung	7

2	Sicherheit	9
2.1	Symbolerklärung	9
2.1.1	Symbole mit Bedeutung	10
2.2	Anlagenzustand.....	10
2.2.1	Technischer Zustand	10
2.2.2	Betrieb der Anlage	10
2.3	Personal	11
2.4	Pflichten des Betreibers	12
2.5	Arbeitssicherheit	13
2.5.1	Gefährdungs- und Risikoanalyse	13
2.6	Bedienen	13
2.7	Verhalten in Gefahrensituationen	14
2.7.1	Verhalten bei Unfall	14
2.7.2	Verhalten im Brandfall	15
3	Beschreibung des Gärraumklimageräts	16
3.1	Technische Daten.....	17
3.2	Abmessungen.....	17
3.3	Bedienelemente und Bedienen	18
3.4	Dampferzeugnissystem	19
3.5	Baugruppenübersicht	20
3.6	Wasserqualität.....	21
4	Wartung	22
4.1	Wartungsintervalle	24
5	Reinigen	25
6	Planen	26
6.1	Leistungen des Kunden.....	26
6.2	Umweltschutzanforderungen	26
6.3	Aufstellfläche.....	26
6.4	Raumabmessungen	27
6.5	Umgebungsbedingungen	27
6.5.1	Raumtemperatur	27
6.5.2	Luftfeuchtigkeit	27
6.5.3	Beleuchtung	27

7	Transport	27
7.1	Erforderliche Transportmittel	29
	7.1.1 Leistungen des Kunden.....	29
7.2	Anlieferung	29
	7.2.1 Eingangskontrolle.....	29
	7.2.2 Schadenfall.....	29
	7.2.3 Anlage abladen	30
7.3	Verpackung.....	30
7.4	Lagerung.....	31
7.5	Gärraumklimagerät aufstellen	32
7.6	Gärraumklimagerät ausrichten	33
7.7	Gärraumklimagerät umstellen	33
8	Inbetriebnahme	34
8.1	Allgemeine Anweisungen.....	34
9	Störungen	34
10	Ersatzteile	37
10.1	Schaltpläne	42

1 Hinweise zu dieser Anleitung

1.1 Identifikationsdaten

Hersteller:	Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel
Produkt:	Gärraumklimagerät
Typ:	ST-1000

1.2 Herstellerdaten

Firma:	Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel
Straße:	Bleichstr. 126
PLZ/Ort:	D-33607 Bielefeld
Telefon:	+49 (0) 521 32965 85
Fax:	+49 (0) 521 32965 86
E-Mail:	info@backtop-baeckereimaschinen.de
Internet:	www.backtop-baeckereimaschinen.de

1.3 Formales

Dokumenten-Nr.:	Backtop-ST-1000-BA-V1.0-DE
Revisions-Nummer:	V 1.0
Erstelldatum:	12/2022
Letzte Änderung:	
© Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel, 2022	

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel, D-33607 Bielefeld.

1.4 Benutzerhinweise

Zweck des Dokuments

Diese Betriebsanleitung beschreibt die Arbeitsweise, die Bedienung und die Wartung des vorgenannten Gärraumklimageräts. Sie gibt wichtige Hinweise für die Sicherheit und effizientes Arbeiten mit dem Gärraumklimagerät. Als Hersteller des Gärraumklimageräts möchten wir, dass unsere Kunden zufrieden sind. Dazu gehört für nicht nur, dass wir uns vor dem Kauf einer Maschine um Sie bemühen, sondern Ihnen auch darüber hinaus einen umfassenden Service bieten, etwa durch eine leicht verständliche Bedienungsanleitung. Unser Bestreben ist, Ihnen ein müheloses Arbeiten an der Maschine zu ermöglichen. Das Gärraumklimagerät ist entsprechend den Vorgaben der EG-Maschinenrichtlinien 2006/42 nach dem heutigen Stand der Technik gebaut und betriebssicher.

Der einwandfreie und sichere Betrieb des Gärraumklimageräts setzt folgendes voraus:

- einen sachgemäßen Transport,
- ein fachgerechtes Aufstellen und fachgerechte Inbetriebnahme,
- eine sorgfältige Bedienung, Wartung und Instandhaltung.

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Bediener und der Betreiber müssen sicherstellen, dass das Gärraumklimagerät nur bestimmungsgemäß verwendet wird. Bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Das Gärraumklimagerät ist ausschließlich zum Teigauflockern und Gären von Teigen, in geschlossenen Räumen bestimmt.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung des Gärraumklimageräts wie unter Bestimmungsgemäße Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Das Gärraumklimagerät ist innerhalb der in den Technischen Daten aufgeführten Leistungsgrenzen zu verwenden. Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch:

- alle Hinweise und Vorschriften aus der Betriebsanleitung zu beachten,
- die vorgeschriebenen oder in der Betriebsanleitung angegebenen Fristen für Inspektion- und Wartungsarbeiten einzuhalten.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als bestimmungswidrig. Für daraus entstehende Schäden haftet **Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel** nicht.

1.7 Betriebliche Zuständigkeiten

Innerbetrieblich muss festgelegt sein, wer für das Gärraumklimagerät zuständig ist (Betreiber) und wer an ihr arbeiten darf (Bediener).

Die Zuständigkeiten des Personals für den Transport, das Aufstellen, das Einrichten, die Bedienung, die Pflege, die Wartung und die Instandhaltung müssen festgelegt sein. Die Einhaltung ist zu kontrollieren.

Pflichten des Betreibers gemäß Betriebssicherheitsverordnung §4 und Arbeitsschutzgesetz §4 in Deutschland und gemäß den europäischen Maschinenrichtlinien 2006/42.

Der Betreiber muss:

- sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und diese einhalten.
- eine Gefährdungsbeurteilung am Arbeitsplatz des Gärraumklimageräts für die zu bearbeitenden Werkstücke durchführen.
- die Gefahren ermitteln, die sich durch das Gärraumklimagerät ergeben.
- gegebenenfalls ergänzende Schutzmaßnahmen ergreifen.
- eine Betriebsanweisung erstellen, die den Betrieb des Gärraumklimageräts klar regelt.

1.8 Garantie

BACKTOP garantiert für dieses getestete Gerät die im Garantieschein angegebene Dauer/Stunden. Wenn Sicherheitsrelevante Teile von der Maschine entfernt werden, erlischt die Garantie und der Hersteller kann nicht für Personen oder Sachschäden haftbar gemacht werden. Elektrische Teile fallen nicht unter die Garantie. Wenn Sie das Gerät erhalten, überprüfen Sie es zunächst auf eventuelle Transportschäden. In einem solchen Fall wenden Sie sich bitte an die folgenden Personen in der folgenden Reihenfolge.

- Transportunternehmen
- Versicherungsgesellschaft
- Vertriebsagentur

Überprüfen Sie die demontierten Teile neben der Maschine; wenn sie fehlen, melden Sie dies innerhalb von 3 Tagen.

1.9 Betriebsanleitung

Die Dokumentation besteht aus folgenden Einzelanleitungen.

- Betriebsanleitung
Die Betriebsanleitung enthält alle zum Betrieb des Gärraumklimageräts erforderlichen Informationen, die Sicherheitshinweise und den bestimmungsgemäßen Gebrauch des Produktes.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise um das Gärraumklimagerät sicher, sachgerecht und wirtschaftlich zu betreiben.

Diese Hinweise sind unbedingt zu beachten, um:

- Gefahren zu vermeiden,
- Reparaturkosten und die Ausfallzeiten zu vermindern,
- Zuverlässigkeit und die Lebensdauer des Gärraumklimageräts zu erhöhen.

Die Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort des Gärraumklimageräts verfügbar sein. Die Betriebsanleitung muss von allen Personen gelesen und angewendet werden, die mit oder an dem Gärraumklimagerät arbeiten. Die Angaben in der Betriebsanleitung müssen beachtet werden.

HINWEIS

Neben der Betriebsanleitung sind zu beachten:

- die im Anwenderland und an der Einsatzstelle geltenden verbindlichen Regelungen zu Unfallverhütung und Umweltschutz.
- die anerkannten Regeln für die Sicherheit und fachgerechtes Arbeiten.

Diese Betriebsanleitung enthält:

- technische Informationen über das Gärraumklimagerät,
- die nötigen Angaben für die Bedienung und die regelmäßige Wartung des Gärraumklimageräts,
- Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahren für Mensch und das Gärraumklimagerät.

HINWEIS

Bei weiteren Informationsbedarf oder bei Problemen, die nicht ausführlich in der Betriebsanleitung behandelt werden, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

1.10 Symbole für Handlungsabläufe

- Handlungsanweisung
- Zwischenresultat
- ▶ Resultat von Handlungsanweisungen

1.11 Gewährleistung

Der Hersteller gewährt die gesetzliche Gewährleistung nach erfolgter Inbetriebnahme durch den Kundendienstmonteur des Herstellers.

Alle weiteren Details und die vereinbarten Gewährleistungszeiträume entnehmen Sie dem Kaufvertrag für das Gärraumklimagerät.

1.12 Gewährleistungsausschluss

Der Hersteller übernimmt weder Haftung noch Gewährleistung, wenn:

- die Anweisungen der Betriebsanleitung, der Transport- und Aufstellanleitung nicht beachtet werden.
- das Gärraumklimagerät einschließlich Zusatzausstattung nicht ordnungsgemäß gewartet und instand gehalten wird.
- nicht alle Wartungstätigkeiten entsprechend der Wartungsanleitung ausgeführt und im Logbuch dokumentiert werden.
- Manipulationen an den Sicherheitseinrichtungen vorgenommen wurden.
- das Gärraumklimagerät einschließlich Zusatzausstattung unsachgemäß bedient wird.
- irgendwelche technischen oder funktionalen Modifikationen vorgenommen werden, die nicht vom Hersteller genehmigt sind.
- Beachten Sie alle Sicherheitshinweise und Vorkehrungen an dem Gärraumklimagerät!

1.13 Konformitätserklärung

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise wird die mit dem Gärraumklimagerät, nach der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, gelieferte Konformitätserklärung und das an der Gärraumklimagerät angebrachte CE-Kennzeichen ungültig. Auf der folgenden Seite befindet sich die Herstellererklärung.

EG-Konformitätserklärung (A)

gemäß der EG-Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006, Anhang II A.

Hiermit erklären wir, dass die nachstehend bezeichnete Maschine in ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie 2006/42/EG entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Hersteller/Bevollmächtigter: ¹

Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel

Bleichstr. 126

Tel.: +49 (0) 521 32965 85

Internet: www.backtop-baekereimaschinen.de

D-33607 Bielefeld

Fax: +49 (0) 521 32965 86

E-Mail: info@backtop-baekereimaschinen.de

Beschreibung der Maschine:

- Funktion: Gärraumklimagerät
- Typ/Modell: ST-1000
- Seriennummer: #1
- Baujahr: 2022

Es wird die Übereinstimmung mit weiteren, ebenfalls für das Produkt geltenden Richtlinien/Bestimmungen erklärt:

Angewandte harmonisierte Normen insbesondere:

Typ-A-Normen

EN ISO 12100: 2011-03 Allgemeine Gestaltungsleitsätze Risikobeurteilung und Risikominderung.

Typ-B-Normen

EN 547-1: 2009-01 Körpermaße des Menschen

Teil 1: Grundlagen zur Bestimmung von Abmessungen für Ganzkörperzugänge an Maschinenarbeitsplätzen.

EN 547-2: 2009-01 Körpermaße des Menschen

Teil 2: Grundlagen für die Bemessung von Zugangsöffnungen.

EN 614-1: 2009-06 Ergonomische Gestaltungsgrundsätze

Teil 1: Begriffe und allgemeine Leitsätze.

EN 614-2: 2008-12 Ergonomische Gestaltungsgrundsätze

Teil 2: Wechselwirkungen zwischen der Gestaltung von Maschinen und den Arbeitsaufgaben.

EN 1005-1: 2009-04 Menschliche körperliche Leistung

Teil 1: Begriffe.

EN 1005-2: 2009-05 Menschliche körperliche Leistung

Teil 2: Manuelle Handhabung von Gegenständen in Verbindung mit Maschinen und Maschinenteilen.

EN 1005-3: 2009-03 Menschliche körperliche Leistung

Teil 3: Empfohlene Kraftgrenzen bei Maschinenbetätigung.

EN 1005-4: 2009-01 Menschliche körperliche Leistung

Teil 4: Bewertung von Körperhaltungen und Bewegungen bei der Arbeit an Maschinen.

EN ISO 14738: 2009-07 Anthropometrische Anforderungen an die Gestaltung von Maschinenarbeitsplätzen.

EN 894-1: 2009-01 Ergonomische Anforderungen an die Gestaltung von Anzeigen und Stellteilen - Teil 1: Allgemeine Leitsätze für Benutzer-Interaktion mit Anzeigen und Stellteilen.

EN 894-2: 2009-02 Ergonomische Anforderungen an die Gestaltung von Anzeigen und Stellteilen- Teil 2: Anzeigen.

EN 894-3: 2010-01 Ergonomische Anforderungen an die Gestaltung von Anzeigen und Stellteilen - Teil 3: Stellteile.

EN 894-4: 2010-11 Ergonomische Anforderungen an die Gestaltung von Anzeigen und Stellteilen - Teil 4: Lage und Anordnung von Anzeigen und Stellteilen.

EN 349: 2008-09 Mindestabstände zur Vermeidung des Quetschens von Körperteilen.

Angewandte sonstige technische Normen und Spezifikationen: ²

EG Maschinenrichtlinie 2006/42/EG,

EN ISO 1549:2008 Sicherheit von Maschinen - Hygieneanforderungen.

EN 60204:2018 Prüfen von Maschinen in regelmäßigen Abständen.

Bevollmächtigte

Hersteller

Ort/Datum: D-33607 Bielefeld, 08.12.2022

Name: Sinan Bozkurt

Position: Geschäftsführer

Unterschrift:



(A) Diese Erklärung ist in derselben Sprache abzufassen wie die Originalbedienungsanleitung; Maschinenschriftlich oder in Druckbuchstaben. Eine Übersetzung in die Landessprache muss beigelegt sein. 1) Vollständige Anschrift des Herstellers; bei in der EU niedergelassenen Bevollmächtigten ebenfalls vollständige Anschrift des Herstellers 2) Sofern noch keine entsprechenden harmonisierten Normen vorliegen. 3) Muss in der Gemeinschaft ansässig sein.

2 Sicherheit

2.1 Symbolerklärung

Sicherheitshinweise sind in dieser Betriebsanleitung durch ein Signalwort und ein Symbole gekennzeichnet. Das Signalwort beschreibt die Schwere des drohenden Risikos.

Die Hinweise unbedingt einhalten und umsichtig handeln, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

Signalworte

ACHTUNG



Signalwort zur Kennzeichnung einer gefährliche Situation, die zu Sach- oder Umweltschäden führen kann, wenn sie nicht gemieden wird.

VORSICHT



Signalwort zur Kennzeichnung einer Gefährdung mit geringem Risiko, die zu einem Sachschaden oder leichten bis mittelschweren Körperverletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

WARNUNG



Signalwort zur Kennzeichnung einer Gefährdung mit mittlerem Risiko, die möglicherweise schwere Körperverletzungen zur folge hat, wenn sie nicht vermieden wird.

GEFAHR



Signalwort zur Kennzeichnung einer Gefährdung mit hohem Risiko, die unmittelbar Tod oder schwere Körperverletzung zur folge hat, wenn sie nicht vermieden wird.

HINWEIS

Signalwort für Anwendungshinweise und wichtige Information zur optimalen Handhabung und Nutzung des Gärraumklimageräts.

2.1.1 Symbole mit Bedeutung

Um auf besondere Gefahren aufmerksam zu machen, wird in Verbindung mit Sicherheitshinweisen das folgende Symbol eingesetzt:

	Warnung vor einer allgemeinen Gefahr		Warnung vor Handverletzung		Verbot offenes Feuer und Rauchen
	Erste Hilfe		Schutzhandschuhe benutzen		Anleitung beachten

2.2 Anlagenzustand

2.2.1 Technischer Zustand

Anforderungen an den technischen Zustand zum sicheren und einwandfreien Betrieb des Gärraumklimageräts:

- Es dürfen keine eigenmächtigen Umbauten, Manipulationen oder Veränderungen an dem Gärraumklimagerät vorgenommen werden.
- Die regelmäßigen Wartungsarbeiten an dem Gärraumklimagerät sind durchzuführen.

Es muss ein freier Zugang zu dem Gärraumklimagerät bestehen.

2.2.2 Betrieb der Anlage

Die Sauberkeit und die Übersichtlichkeit des Arbeitsplatzes an dem Gärraumklimagerät muss gewährleistet sein.

2.3 Personal

WARNUNG



Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemäßer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen. Tätigkeiten nur durch entsprechend ausgebildetes Fachpersonal durchführen lassen.

WARNUNG



Gefahr für Unbefugte!

Unbefugte Personen, die hier beschriebenen Anforderungen nicht erfüllen, kennen die Gefahren im Arbeitsbereich nicht.

- Unbefugte Personen vom Arbeitsbereich fernhalten. Im Zweifel Personen ansprechen und sie aus dem Arbeitsbereich verweisen.
- Die Arbeiten unterbrechen, solange sich Unbefugte im Arbeitsbereich aufhalten.

Von dem Gärraumklimagerät können Gefahren ausgehen, wenn dieser unsachgemäß, bestimmungswidrig oder von nicht ausgebildeten Personen bedient oder gewartet wird. Hierdurch können Gefahren entstehen für:

- die Gesundheit und das Leben.
- das Gärraumklimagerät und weitere Vermögenswerte des Anwenders.
- die rationale Arbeit des Gärraumklimageräts.

HINWEIS

Der Betreiber hat sicherzustellen, dass nur entsprechend qualifiziertes und autorisiertes Personal an dem Gärraumklimagerät arbeitet.

Das Sicherheits- und Gefahrenbewusste Arbeiten des Personals ist in regelmäßigen Abständen zu kontrollieren. Hierbei sind die Betriebsanleitung und die Sicherheitshinweise zu beachten. Folgende Qualifikationen sind für die verschiedenen Tätigkeitsbereiche erforderlich:

- **Fachpersonal**
ist aufgrund seiner fachlichen Ausbildung, Kenntnisse und Erfahrung sowie Kenntnis der einschlägigen Bestimmungen in der Lage, die ihm übertragenen Arbeiten auszuführen und mögliche Gefahren selbstständig zu erkennen. Als Personal sind nur Personen zugelassen, von denen zu erwarten ist, dass sie ihre Arbeit zuverlässig ausführen. Personen, deren Reaktionsfähigkeit beeinflusst ist, z. B. durch Drogen, Alkohol oder Medikamente, sind nicht zugelassen.

2.4 Pflichten des Betreibers

Das Gärraumklimagerät wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber des Gärraumklimageräts unterliegt daher den gesetzlichen Pflichten zur Arbeitssicherheit sowie den zutreffenden Richtlinien, Gesetzen und Normen. Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Betriebsanleitung müssen die für den Einsatzbereich des Gärraumklimageräts gültigen Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

- Der Betreiber muss sich über die geltenden Arbeitsschutzbestimmungen informieren und in einer Gefährdungsbeurteilung zusätzlich Gefahren ermitteln, die sich durch die speziellen Arbeitsbedingungen am Einsatzort des Gärraumklimageräts ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb des Gärraumklimageräts umsetzen.
- Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeit des Gärraumklimageräts prüfen, ob die von ihm erstellten Betriebsanweisungen dem aktuellen Stand der Regelwerke entsprechen und diese falls erforderlich anpassen.
- Der Betreiber muss die Zuständigkeiten für Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung eindeutig regeln und festlegen.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass alle Mitarbeiter, die mit dem Gärraumklimagerät arbeiten, die Betriebsanleitung, sowie die zusätzlichen Anleitungen für die einzelnen Arbeitsstationen gelesen und verstanden haben. Darüber hinaus muss er das Personal in regelmäßigen Abständen schulen und über die Gefahren informieren.
- Der Betreiber muss dafür sorgen, dass die Wartungsarbeiten an dem Gärraumklimagerät durchgeführt werden.
- Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen.
- Die Sicherheits- und Gefahrenhinweise an/auf dem Gärraumklimagerät in lesbarem Zustand halten.
- Beschädigte oder abgefallene Sicherheits- und Gefahrenhinweise umgehend ersetzen.
- Die Bediener in regelmäßigen Abständen ausbilden.
- Die einschlägigen Vorschriften für den Arbeitsschutz einhalten.
- Soweit erforderlich, die Bediener zum Tragen von Schutzausrüstungen verpflichten.
- Nur die vom Hersteller vorgesehenen Ersatz- und Verschleißteile verwenden.
- Die Wartungsintervalle und Tätigkeiten in der Betriebsanleitung einhalten.

Prüfen, ob Verfahrenstechniken zusätzliche Emissionen entstehen lassen, wie zum Beispiel:

- kritische Temperaturen (Brandgefahr), Geräuschpegel, oder andere Gefahren.

2.5 Arbeitssicherheit

Folgendes ist beim Arbeiten an dem Gärraumklimagerät zu befolgen:

- Kein Tragen von offenen Haaren und Schmuck, einschließlich Ringen.
- Keine weite Kleidung oder Accessoires tragen, die von der Anlage erfasst werden können (zum Beispiel: Krawatten, nicht geschlossene Gürtel).
- Kein Eingriff von Hand oder mit Hilfsmitteln in laufende Anlagenbewegungen oder rotierende Anlagenteile.
- Kein Verändern oder außer Funktion setzen der Sicherheitseinrichtungen, zum Beispiel der Sicherheitsschalter, der Verriegelungen und der Abdeckungen.
- Die Schilder, die Hinweise usw. über zu lackieren oder zu entfernen.
- Das Gärraumklimagerät darf nur von berechtigten und eingewiesenen Personen bedient werden.
- Keine Benutzung von Mobiltelefonen, da die Konzentration des Bedieners erheblich gestört wird.
- Keine Einnahme von Medikamenten, Drogen, Getränken oder anderen berauschenden Mitteln, welche die Konzentration oder Reaktionszeit beeinträchtigen.
- Keine Schweißarbeiten an dem Gärraumklimagerät ausführen.
- Kein Betreiben des Gärraumklimageräts in explosionsfähiger Umgebung.
- Keine offenen Flammen.
- Generelles Rauchverbot.

2.5.1 Gefährdungs- und Risikoanalyse

Die Gefährdungs- und Risikoanalyse wird auf Verlangen zur Einsicht vorgelegt.

2.6 Bedienen

Bei allen Arbeiten, die den Betrieb betreffen, sind die in der Betriebsanleitung angegebenen Ein- und Ausschaltabläufe zu beachten.

Die Sicherheitshinweise und Anweisungen, die im Kapitel Bedienen aufgeführt sind, müssen gelesen und verstanden sein.

Das Gärraumklimagerät vor dem Betreiben überprüfen:

- Sicherstellen dass sich niemand im Arbeitsbereich befindet. Außerdem sicherstellen, dass sich keine Personen in Bereichen aufhalten, die vom Bedienplatz aus nicht einsehbar sind.
- Das Gärraumklimagerät auf lose, beschädigte oder verschlissene Teile überprüfen.

2.7 Verhalten in Gefahrensituationen

Im Allgemeinen gelten folgende Verhaltensrichtlinien bei Unfall, bzw. im Brandfall. Sie ersetzen nicht die erforderlichen unternehmensinternen Vorschriften und Betriebsanweisungen.

- Stets auf Unfälle oder Feuer vorbereitet sein!
- Erste-Hilfe-Einrichtungen (Verbandskasten, Decken usw.) und Feuerlöscher griffbereit aufbewahren.
- Personal mit Unfallmelde-, Erste-Hilfe- und Rettungseinrichtungen vertraut machen.
- Zufahrtswege für Rettungsfahrzeuge frei halten.

2.7.1 Verhalten bei Unfall

1. Sofortmaßnahmen am Unfallort ergreifen.
2. Unfall melden:
 - Art des Notfalls.
 - Wo hat sich der Unfall ereignet?
 - Was ist geschehen?
 - Wie viele Verletzte gibt es?
 - Welche Arten von Verletzungen gibt es?
 - Wer meldet den Unfall?
 - Warten auf Rückfragen.
3. Erste Hilfe leisten.
4. Rettungsdienst einweisen.

Folgende Informationen müssen zusätzlich bekannt sein:

- Wer ist der Ersthelfer?
- Wo befindet sich der nächste Erste Hilfe Kasten?
- Wo befindet sich die Unfallmeldestelle?
- Wie lautet die Notruf-Nummer für Erste Hilfe/Unfall?
- Die unternehmensinternen Vorschriften und Betriebsanweisungen.

2.7.2 Verhalten im Brandfall

1. Sofortmaßnahmen ergreifen.
2. Brand melden:
 - Art des Notfalls.
 - Wo brennt es?
 - Was brennt?
 - Wie viele Verletzte gibt es?
 - Welche Arten von Verletzungen gibt es?
 - Wer meldet den Unfall?
 - Warten auf Rückfragen.
3. Erste Hilfe leisten.
4. Feuer löschen.
5. Feuerwehr einweisen.

Folgende Informationen müssen zusätzlich bekannt sein:

- Wo befindet sich der nächste Feuerlöscher und wie wird er bedient?
- Wo befindet sich der nächste Brandmelder?
- Wo befindet sich das nächste Telefon?
- Wie lautet die Notruf-Nummer der Feuerwehr?
- Welche Brandmelde- und Brandbekämpfungsmaßnahmen müssen beachtet werden?
- Wer ist der Ersthelfer?
- Wo befindet sich der nächste Erste Hilfe Kasten?
- Wo befindet sich die Unfallmeldestelle?
- Wie lautet die Notruf-Nummer für Erste Hilfe/Unfall?
- Die Unternehmensinternen Vorschriften und Betriebsanweisungen.

3 Beschreibung des Gärraumklimageräts

Das Gärraumklimagerät ST-1000 ist ein sehr robustes und leistungsfähiges Gerät. Das Gärraumklimagerät ist leicht zu bedienen, nahezu wartungsfrei und für die Herstellung sämtlicher Teige geeignet.

Das Gärraumklimagerät ist ausschließlich zum Teigauflockern und Gären von Teigen, in geschlossenen Räumen bestimmt und sichert eine optimale Backwarenqualität die durch gleichmäßiges Gären überall im Gärraum erreicht wird. Ein isolierter Dampferzeuger mit regulierbarer Kapazität garantiert eine schnelle und exakte Dampfdosierung.

BACKTOP-Klimageräte garantieren die beste und genaueste Feuchtigkeits- und Temperaturkontrolle. Luftfeuchtigkeit und Temperatur können zusammen oder getrennt eingestellt werden. Dieses Klimagerät ist mit dem speziellen BACKTOP Dampferzeugungssystem ausgestattet, das den Dampf elektronisch erzeugt. Die Wasserqualität (Kalk, Härte) hat keinen Einfluss auf die Lebensdauer des Klimagerätes im Sinne eines robusten und zuverlässigen Betriebs.

Damit ist das BACKTOP Klimagerät anderen überlegen. Der Ventilatormotor am Luftkanal saugt die Luft an und drückt sie in den Luftkanal. Die absteigende Luft nimmt Wärme und Feuchtigkeit auf. Die feuchte und erwärmte Luft wird durch die Trennplatte unter dem Luftkanal in den Gärschrank geleitet.

Der wichtigste Faktor bei der Herstellung von Qualitätsbrot ist die Kontrolle des Teigs und des Sauerteigprozesses. Wenn hier etwas schief geht, kann nach dem Backen keine Korrektur mehr vorgenommen werden.

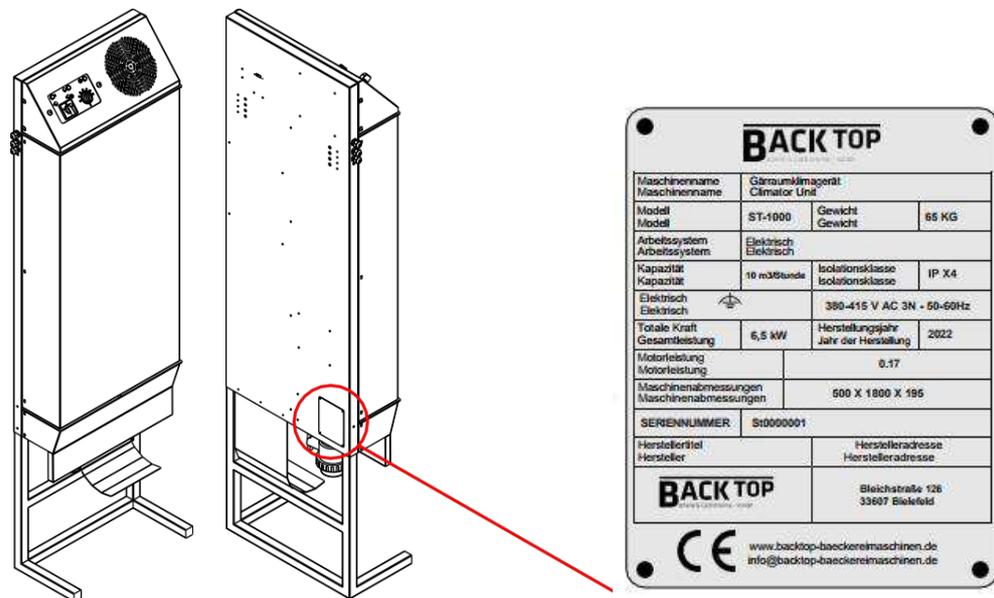


Abbildung 1-1 Geräteübersicht

3.1 Technische Daten

Damit das Gärraumklimagerät betrieben werden kann, muss der Betreiber die Anforderungen erfüllen, die in diesem Kapitel aufgeführt sind. Werden die betreffenden Anforderungen nicht erfüllt, ist ein korrekter Betrieb des Gärraumklimageräts nicht gewährleistet. Um die Maschine bestimmungsgemäß und optimal zu verwenden, beachten Sie bitte die Daten, die in der nachfolgenden Tabelle aufgeführt sind.

Benennung	Wert / Anmerkung	Einheit
Kapazität	10	m3/Stunde
Gewicht	50	Kg
Luftfeuchtigkeit	%60 /%95	%
Temperatur	+20 °C / +50 °C	°C
Elektrischer Strom	6.5	kW

3.2 Abmessungen

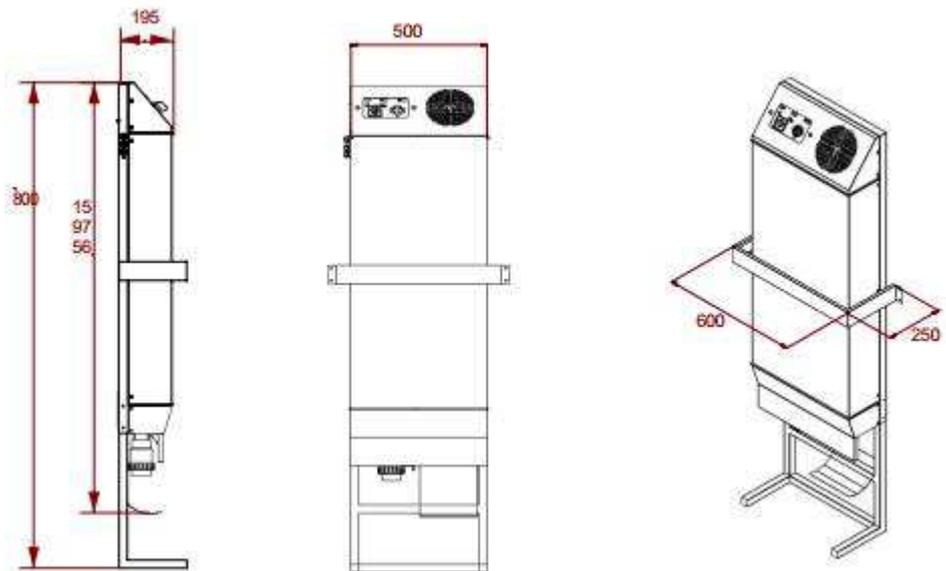


Abbildung 1-2 Abmessungen

3.3 Bedienelemente und Bedienen

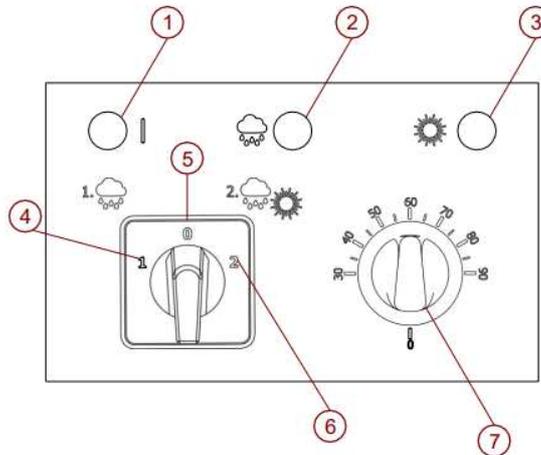


Abbildung 1-3 Bedienelemente

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Signallampe
Maschine ist eingeschaltet | 5 | Standby-Schalter |
| 2 | Signallampe
Maschine in Dampfbetrieb | 6 | Schalter Position 2 Dampf-
und Wärmebetrieb |
| 3 | Signallampe
Maschine in Heizbetrieb | 7 | 30-90 Grad Thermostat |
| 4 | Schalter Position 1 Dämpfen | | |

Vor der Inbetriebnahme des Gärraumklimageräts den Strom ausschalten und das Wasser und eventuelle Verunreinigungen überprüfen. Den Dampfbehälter durch Betätigung des roten Handgriffs auslaufen lassen. Nach Entleerung das Ventil wieder schließen und den Strom einschalten. Das Gärraumklimagerät wird durch Drehen des Schalters am Bedienpanel eingeschaltet.

- Das Gärraumklimagerät durch den Schalter am Bedienfeld starten.
- Schalter auf 0: Der Gärautomat ist ausgeschaltet.
- Schalter auf 1: Das Gärraumklimagerät arbeitet mit minimaler Leistung. Luftfeuchtigkeit und Wärme erhöhen sich abwechselnd, die Feuchtigkeit hat dabei immer Vorrang. Die Wärme schaltet sich erst beim Erreichen des gewünschten Feuchtigkeitsniveaus ein. Dieses Verfahren ergibt eine bessere Gärung im Kern des Teiges, hat aber eine verhältnismäßig längere Anlaufzeit zur Folge.
- Schalter auf 2: Das Gärraumklimagerät erbringt die maximale Leistung. Luftfeuchtigkeit und Wärme bauen sich gleichzeitig auf, das bedeutet eine kürzere Anlaufzeit, aber auch eine verhältnismäßig gröbere Luftfeuchtigkeit- und Temperaturregelung.
- Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein (+25° - +40°C)
- Stellen Sie den Hygrostat auf die gewünschte Luftfeuchtigkeit ein (60-90%)

3.4 Dampferzeugnisssystem

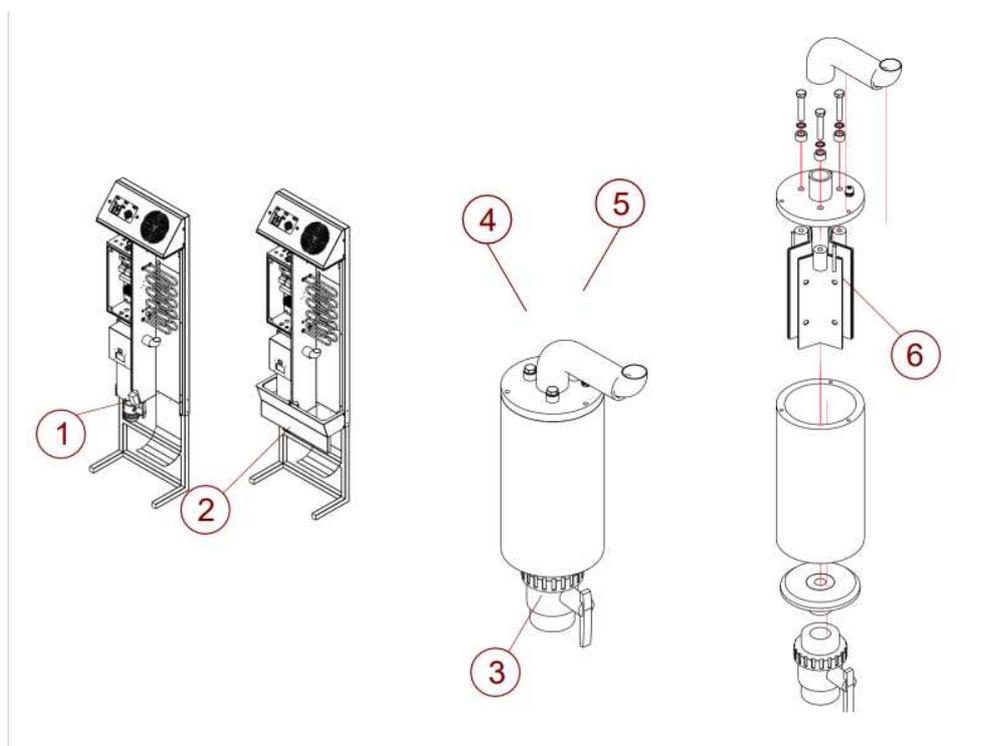


Abbildung 1-4 Dampferzeugnisssystem

- | | | | |
|---|----------------------|---|--------------------------------------|
| 1 | Sicherheitsschalter | 4 | Elektrodenbefestigungs-
schrauben |
| 2 | Sicherheitsabdeckung | 5 | Dampf |
| 3 | Wasserablaufventil | 6 | Dampf Elektroden |

Das Dampferzeugungssystem besteht aus einem Dampftank mit einem Satz von 3 Elektroden. Der Strom fließt durch die Elektroden und erzeugt Wasserdampf. Somit wird das Wasser – nicht die Elektroden – durch den zwischen den Elektroden durch das Wasser fließenden Strom erwärmt. Dadurch hat die Wasserqualität praktisch keinen Einfluss auf die Lebensdauer des Gärraumklimageräts. Es bietet eine lange Lebensdauer und maximale Zuverlässigkeit. Die gewünschte Feuchtigkeit gelangt in den Gärschrank.

Die von den Elektroden angelegte Leistung zur Dampferzeugung wird automatisch abgeschaltet und der Umwälzventilator arbeitet weiter. Nach dem Abschalten des Stroms stoppt der Vorgang und die Dampfproduktion wird unterbrochen. Die erzeugte Dampfmenge kann durch Änderung des Stroms zwischen den 3 Elektroden gesteuert und an kundenspezifische Anforderungen angepasst werden. Der Wasserhahn ist serienmäßig angebracht. Zur Anwendung kommt das Wasserableitungsverfahren.

Heben Sie die Abdeckung nach oben und der elektrische Strom, der ins Wasser gelangt, wird dank des Sicherheitsschalters unterbrochen. Drehen Sie den mit Nummer 1 gekennzeichneten Wasserablasshahn und wenn das Wasser abgelaufen ist, drehen Sie den mit Nummer 2 gekennzeichneten Wasserablasshahn wieder zurück.

3.5 Baugruppenübersicht

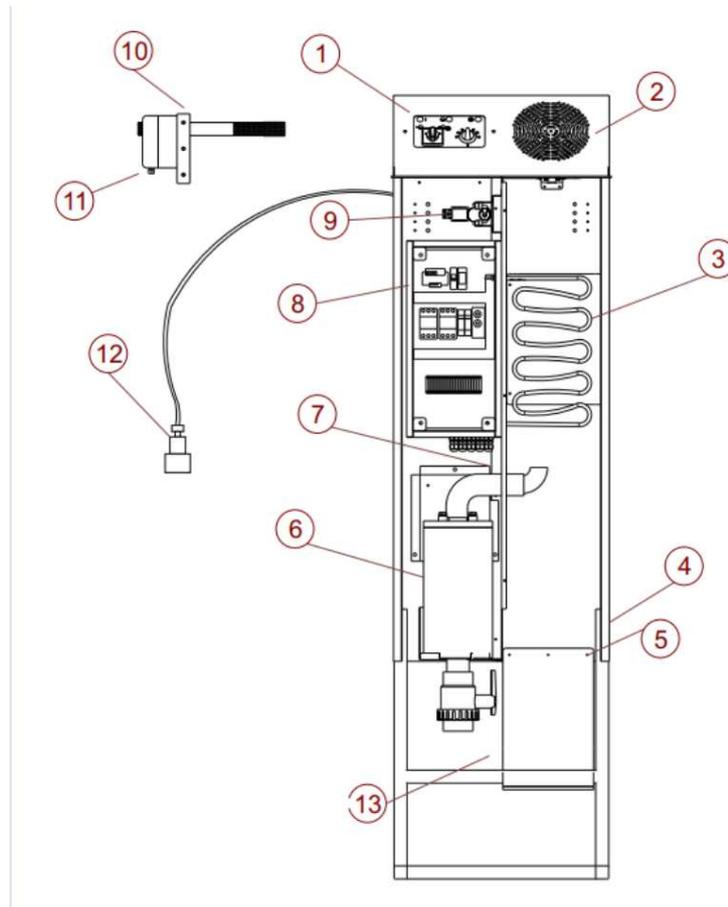


Abbildung 1-5 Baugruppenübersicht

1	Bedienfeld	8	Elektrokasten
2	Lüfter	9	Wasserventil
3	Heizung Widerstände	10	Anschluss
4	Anschlussstelle	11	Hygrostat
5	Dampfumlenkblech	12	Stromanschlusskabel
6	Dampfrohr	13	Schutzschalter
7	Dampfausgangsrohr		

Der elektrische Anschluss muss 380 VAC 6,5 Kw betragen. Elektrischer Eingang des Gärraumklimageräts, auf der linken Seite der Maschine. Prüfen Sie, ob die Spannung der Schalttafel mit der Netzspannung kompatibel ist. Um das Gärraumklimagerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen sie den Stecker (12).

3.6 Wasserqualität

Das Funktionsprinzip von Dampfbefeuchtern beruht auf der Tatsache, dass Wasser Mineralien enthält und leitfähig ist. „Normales“ Leitungswasser ist ideal. Aber was ist normales Wasser?

Wasser, das für ST-1000-Geräte geeignet ist, die in einer Vielzahl von Bereichen eingesetzt werden, gilt als Leitungswasser. Sie definiert „normal“ als Speisewasser mit einer Leitfähigkeit zwischen 200 und 800 $\mu\text{s}/\text{cm}$ (Mikro-Siemens pro Zentimeter) bei 15°C, typisch für Wasser, das für ST-1000-Geräte geeignet ist. Einige Gebiete werden jedoch mit Leitungswasser versorgt, dessen Qualität außerhalb der von Backtop festgelegten Parameter liegt.

Wenn die Steuerung des ST-1000 in diesen Bereichen nicht korrekt eingestellt ist, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht optimal. Zum Beispiel können die Elektroden zu schnell verschleifen, die Dampfproduktion kann zu gering sein oder das Wasser kann überlaufen. Die werkseitig eingestellten Parameter für die Backtop ST-1000 sind für normales Leitungswasser. Sie können jedoch umprogrammiert werden, um den spezifischen Anforderungen eines bestimmten Gebiets gerecht zu werden.

Bitte beginnen Sie mit dem Betrieb, nachdem Sie bei der ersten Inbetriebnahme das Benutzerhandbuch gelesen haben. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass alles richtig installiert ist und die Wasserqualität den Backtop ST-1000 Standards entspricht, können Sie den Betrieb starten. Bitte benachrichtigen Sie die Backtop-Berater, um die Wasserqualität zu testen, und warten Sie so schnell wie möglich auf deren Eintreffen.

MIT GEREINIGTEM WASSER ARBEITEN

HINWEIS

Es ist gefährlich, ST-1000-Geräte mit gereinigtem oder enthärtetem Wasser zu versorgen, wenn keine besonderen Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden.

- Bietet eine akzeptabel hohe Leitfähigkeit
- Bildet Salzbrücken zwischen Elektrode und Elektrodenspitzen
- Sie beschädigt die Innenseite und die Oberfläche des Rumpfes.
- In der Dampfeinheit kommt es zu starker Schaumbildung.

Salzbrücken verursachen Lichtbögen und der Zylinder kann durch die hohe Lichtbogenbildung beschädigt werden. Um diese Bildung zu verhindern, sollte das Oberteil durch spezielle Elektroden ersetzt und ein Fahrgestell vermieden werden. Wenden Sie sich bitte an die zuständigen Stellen, wenn Sie das Gerät mit gereinigtem oder enthärtetem Wasser betreiben möchten.

Wenn Sie eine Wasseraufbereitungsanlage verwenden, empfehlen wir, das enthärtete Wasser mit normalem Leitungswasser zu verdünnen, um eine allgemeine Härte zwischen 4-8°dH zu erreichen. Sie kann niedriger eingestellt werden, wenn das Wasser nicht schäumt. Beim Mischen von aufbereitetem Wasser mit ionisiertem Wasser (Leitfähigkeit = 5-20 µS/cm) wird sichergestellt, dass das Gemisch nicht schäumt die Leitfähigkeit nicht zu niedrig ist.

Wenn das Speisewasser gereinigtes Wasser enthält, ist der Leitfähigkeitswert bei Betriebstemperatur in der Regel höher. Verwenden Sie spezielle Backtop-Elektroden mit antimagnetischen Nickel- „Starelektroden“, um die Lebensdauer der Elektroden zu verlängern.

Verwenden Sie nur Speisewasser ohne chemische Zusätze und mit einer Leitfähigkeit zwischen 200 und 800µS/cm. Bei einer Leitfähigkeit von über 800µS/cm bis maximal 1250µS/cm und bei einer Leitfähigkeit von unter 200µS/cm bis mindestens 125µS/cm sind besondere Einstellungen erforderlich. Bitte wenden Sie sich in solchen Fällen an Backtop.

Die Wasservorlauftemperatur darf 40°C nicht überschreiten.

Der Wasserdruck sollte standardmäßig im Bereich von 3-4 Bar liegen.

4 **Wartung**

Die Wartungsarbeiten dürfen nur entsprechend den Angaben in der Betriebsanleitung ausgeführt werden. Die Reparaturen dürfen nur von ausgebildeten und qualifizierten Personen ausgeführt werden. Alle Sicherheitshinweise beachten. Bei Fragen zur Wartung oder bei Störungen an den Service oder Hersteller wenden. Die Sicherung gegen Inbetriebnahme des Gärraumklimageräts erfolgt durch ziehen des Netzsteckers.

GEFAHR



Verletzungsgefahr durch Anlaufen!

Netzstecker ziehen.

Vor allen Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen, um unbeabsichtigtes Ingangsetzen der Maschine zu vermeiden. Ausnahmen von dieser Regel sind an entsprechender Stelle beschrieben. Personen können durch eine unbeabsichtigt in Gang gesetzte Maschine verletzt werden.

GEFAHR



Verletzungsgefahr an Kanten und Ecken!

Scharfe Kanten und spitze Ecken können an der Haut Abschürfungen und Schnitte verursachen.

- Bei Arbeiten in der Nähe von scharfen Kanten und spitzen Ecken vorsichtig vorgehen.
- Im Zweifel Schutzhandschuhe tragen.

WARNUNG



Verletzungsgefahr bei unzureichender Qualifikation!

Unsachgemäßer Umgang kann zu erheblichen Personen- und Sachschäden führen.

- Tätigkeiten nur durch entsprechend ausgebildetes Fachpersonal durchführen lassen.

VORSICHT



Demontierte Schutzeinrichtungen!

Verletzungsgefahr durch scharfkantige Bauelemente.

- Entfernte Verkleidungen und Schutzeinrichtungen müssen nach Beendigung von Wartungstätigkeiten wieder montiert werden.
- Nach allen Wartungsarbeiten die einwandfreie Funktion der Sicherheits- und Schutzeinrichtungen prüfen.

HINWEIS

Alle einschlägigen Sicherheitshinweise sind zu beachten.

Jede Haftung des Herstellers wird ausgeschlossen:

Bei jeder abweichenden Anwendung oder Nutzung der Gärraumklimagerät.

Beim Betreiben der Gärraumklimagerät in nicht technisch einwandfreiem Zustand.

Treten Störungen, welche die Sicherheit beeinträchtigen können, müssen diese vor Inbetriebnahme der Gärraumklimagerät behoben werden.

Bei jedem Verändern, Überbrücken oder außer Funktion setzen von Einrichtungen an der Gärraumklimagerät, die der einwandfreien Funktion, der uneingeschränkten Nutzung sowie der aktiven und passiven Sicherheit dienen.

GEFAHR



Verletzungsgefahr und Beschädigung des Gärraumklimageräts!

Bei Nichteinhaltung der Vorgaben in der Betriebsanleitung und aller einschlägigen Sicherheitshinweise drohen unvorhersehbare Gefahren.

Alle einschlägigen Sicherheitshinweise einhalten.

4.1 Wartungsintervalle

HINWEIS

Die Gewährleistung ist nur gegeben, wenn alle Wartungstätigkeiten entsprechend der Wartungsanleitung ausgeführt werden.

- Die Wartung muss fortlaufend in den angegebenen Zeitintervallen wiederholt werden.
- Die angegebenen Wartungsintervalle gelten für den Dauerbetrieb.
- Bei starker Maschinenbelastung ist der Gärraumklimagerät entsprechend öfter zu warten.
- Kennzeichnen Sie stets den Arbeitsbereich, durch Absperrungen, in dem die Wartung durchgeführt wird.
- Das Gärraumklimagerät einschließlich Peripherie abschalten.
- Anweisungen des Wartungspersonals zur Sperrung und Kennzeichnung befolgen.
- Vor Beginn der Wartung eine abschließende Prüfung durchführen, damit alle beschriebenen Verfahren in den Anweisungen zur Sperrung und Kennzeichnung ausgeführt wurden.

HINWEIS

Die Durchführung dieser Wartungsarbeiten erfordert besondere Sachkenntnisse und Ausrüstungen.

Wartungsarbeiten	Täglich	Monatlich
Gärraumklimagerät		
Gärraumklimagerät prüfen und reinigen.		X
Gärraumklimagerät entleeren	X	
Reinigung der Behälter im Inneren		X
Arbeitsbereich und Umfeld reinigen.	X	

5 Reinigen

Vor dem Reinigen des Gärraumklimageräts mit Wasser oder anderen Reinigungsmitteln alle Öffnungen abdecken/zukleben, in die aus Sicherheits- und/oder Funktionsgründen keine Flüssigkeit eindringen darf. Besonders gefährdet sind elektronischen Bauteile. Um unerwartete Maschinenausfälle zu vermeiden, ist es wichtig, das Gärraumklimagerät regelmäßig zu reinigen. Wir empfehlen das Gärraumklimagerät bei Bedarf oder mindestens einmal am Tag zu reinigen. Die Anlagenteile können mit milden Reinigungsmitteln von Schmutz gereinigt werden. Der Reiniger sollte biologisch abbaubar und nicht Gesundheitsschädlich sein.

GEFAHR



Verletzungsgefahr!

- Der Schalter muss ausgeschaltet oder der Stecker aus der Steckdose entfernt werden, bevor alle Reinigungsvorgänge durchgeführt werden.
- Zur Reinigung keine Druckluft verwenden. Durch die Druckluftstrahlenergie besteht erhebliche Verletzungsgefahr.
- Zur Reinigung keine Lösungsmittel, Laugen oder Säuren verwenden.
- Das Reinigen der Maschine mit Hochdruckreiniger ist verboten.
- Zur Reinigung keine fasernden Materialien wie Reinigungstücher oder ähnliches verwenden.

HINWEIS

Keine aggressiven Lösungsmittel wie zum Beispiel Chlorkohlenwasserstoffe, Aceton oder ähnliche Mittel verwenden.

Das Gärraumklimagerät muss aus verschiedenen Gründen gereinigt werden:

- Für das Bedienpersonal
 - für einen sicheren Arbeitsplatz.
- Zur Wartung
 - für eine leichtere Wartung.
- Für das Gärraumklimagerät
 - verlängert sich die Lebensdauer aller Komponenten; Schmutz führt zu Verschleiß.
- Für den Betreiber
 - das Gärraumklimagerät und seine Umgebung sehen gepflegt aus und machen einen professionellen Eindruck.

6 Planen

Diese Anleitung wendet sich an die für die Aufstellung des Gärraumklimageräts Verantwortlichen und Ihre Mitarbeiter. Der Aufstellort kann damit so vorbereitet werden, dass das Gärraumklimagerät bei Anlieferung sofort aufgestellt und angeschlossen werden kann. Die Erstinstallation des Gärraumklimageräts darf nur von einer vom Hersteller autorisierten Person durchgeführt werden. Anderenfalls übernimmt Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel keine Haftung für eventuell auftretende Schäden oder Funktionsstörungen.

6.1 Leistungen des Kunden

Für folgende vorbereitende Maßnahmen ist der Kunde verantwortlich:

- Die Vorbereitung des Aufstellortes für das Gärraumklimagerät.
- Die Sicherstellung der Verfügbarkeit von:
 - Strom, Licht.
- Den innerbetrieblichen Transport zum Aufstellort.
- Die Aufstellung des Gärraumklimageräts.
- Den Anschluss an benötigte Energien.
- Die Säuberung der Gärraumklimagerät.

Die folgenden Bedingungen sind vom Kunden vor Lieferung des Gärraumklimageräts zu prüfen, sicherzustellen bzw. umzusetzen.

HINWEIS

Die Verantwortung für den richtigen Standort des Gärraumklimageräts trägt der Kunde. Ergeben sich später Probleme, die auf Nichtbeachten der Bedingungen zurückzuführen sind, kann der Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel nicht zur Verantwortung gezogen werden.

6.2 Umweltschutzanforderungen

Das Gärraumklimagerät ist entsprechend den Anforderungen der jeweiligen örtlichen Umweltschutzgesetze aufzustellen.

6.3 Aufstellfläche

- Die Aufstellfläche muss in einer Ebenheit von +/- 2 mm ausgeführt sein.
- Die Aufstellfläche darf durch die Belastung des Gärraumklimageräts oder äußerer Einflüsse nicht nachgeben.

Folgende Gewichte sind zu berücksichtigen:

- Das Aufstellgewicht von 65 Kg des Gärraumklimageräts.

6.4 Raumabmessungen

Die Aufstellfläche muss eine ausreichende Höhe und Breite aufweisen.

- Der Platz für die Aufstellarbeiten muss gegeben sein.
- Der Zugang und der Platzbedarf für den Bediener muss gegeben sein.
- Der Zugang und der Platzbedarf für die Wartungsarbeiten muss gegeben sein.

In dem Aufstellbereich dürfen sich keine Störgegenstände befinden, die zu Behinderungen bei den Aufstell- und Wartungsarbeiten führen können.

6.5 Umgebungsbedingungen

Das Gärraumklimagerät darf nicht in explosionsgefährdeten Bereichen betrieben werden.

6.5.1 Raumtemperatur

Der Raum muss gleichmäßig temperiert werden.

6.5.2 Luftfeuchtigkeit

Die relative Luftfeuchtigkeit bei 20° C darf 20% bis 75% betragen.

6.5.3 Beleuchtung

Es muss ausreichende Beleuchtung vorhanden sein.

7 Transport

Die hier aufgeführten Hinweise und die Sicherheitshinweise beachten, um Gesundheitsgefahren zu reduzieren und gefährliche Situationen zu vermeiden.

Diese Unterlage wendet sich an die Verantwortlichen und Ihre Mitarbeiter, die für das Transportieren, das Aufstellen und das Installieren des Gärraumklimageräts zuständig sind.

Der Aufstellort kann damit so vorbereitet werden, dass das Gärraumklimagerät bei Lieferung sofort aufgestellt und angeschlossen werden kann.

HINWEIS

Die Transportvorrichtungen für einen eventuell späteren Transport an einem sauberen und trockenen Ort aufbewahren. Der Transport darf nur durch entsprechend qualifiziertes und autorisiertes Personal erfolgen.

WARNUNG**Verletzungsgefahr durch unsachgemäßen Transport!**

Unsachgemäßer Transport kann zu schweren Personen- oder Sachschäden führen.

- Eigengewicht des Gärraumklimageräts beachten. Falls erforderlich geeignetes Hebezeug einsetzen.
- Die Lage des Schwerpunktes beachten.
- Das Gärraumklimagerät sichern, damit sie nicht herabfallen oder umstürzen kann.
- Beim Heben und Absetzen nicht unter der Last stehen und außerhalb des Gefahrenbereichs bleiben.

GEFAHR**Quetschgefahr!**

Lebensgefahr oder schwere Körperverletzung durch Quetschungen.

- Für einen freien und ausreichend breiten Transportweg sorgen.

- Die Transporthinweise, die Sicherheitshinweise, die Unfallverhütungsvorschriften und die örtlichen Bestimmungen beachten.
- Nur geeignete, unbeschädigte und voll funktionsfähige Transportmittel mit ausreichender Tragfähigkeit verwenden.
- Das jeweilige Transportgewicht und die Transportmaße beachten.
- Die Kennzeichnungen für die Anschlagpunkte und den Schwerpunkt beachten.

7.1 Erforderliche Transportmittel

Das Gewicht des Klimagerätes beträgt 65 kg. Die Maschine sollte auf einer Palette transportiert werden

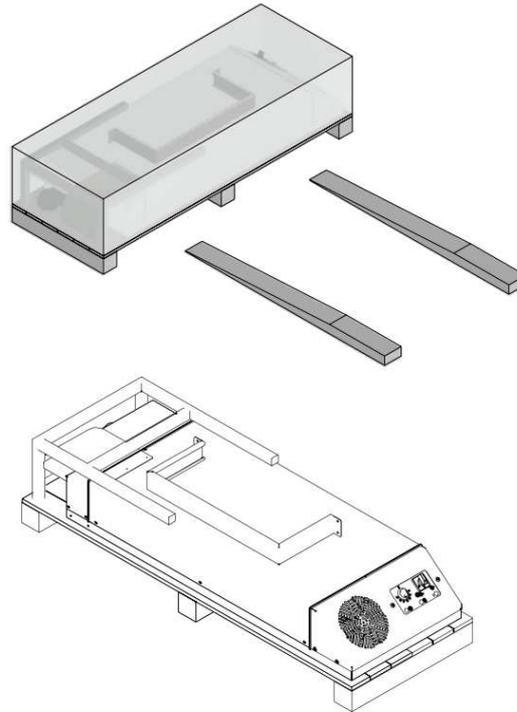


Abbildung 1-6 Transport

7.1.1 Leistungen des Kunden

- Gabelstapler mit der entsprechenden Tragkraft.

7.2 Anlieferung

7.2.1 Eingangskontrolle

- Bei Anlieferung die Lieferung sofort auf Transportschäden und Vollständigkeit prüfen:
 - die Baugruppen des Gärraumklimageräts,
 - das Zubehör,

7.2.2 Schadenfall

- Die Schäden vom Transporteur auf dem Frachtbrief/Lieferschein bescheinigen lassen.
- Fotos von den Beschädigungen machen.
- Die Schäden direkt dem Hersteller Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel und dem Transportunternehmen melden.

HINWEIS

Das Gärraumklimagerät und das Zubehör gegen weitere Schäden sichern.

7.2.3 Anlage abladen**Ablauf**

- Mit dem Gabelstapler unter die Palette fahren.
- Das Gärraumklimagerät langsam anheben.

GEFAHR**Verletzungsgefahr durch Kippende Last!**

Transport des Gärraumklimageräts.

Verletzungsgefahr oder schwere Körperverletzung durch Herunterfallen oder Kippen des Gärraumklimageräts.

- Genau auf den Schwerpunkt achten.

- Gärraumklimagerät vom Transportmittel (LKW) heben.
- Gärraumklimagerät langsam absetzen.
- ▶ Das Gärraumklimagerät ist abgeladen.

7.3 Verpackung

Die einzelnen Baugruppen sind entsprechend den zu erwartenden Transportbedingungen verpackt. Für die Verpackung wurden ausschließlich umweltfreundliche Materialien verwendet. Die Verpackung soll die einzelnen Bauteile bis zur Montage vor Transportschäden, Korrosion und anderen Beschädigungen schützen. Daher die Verpackung nicht zerstören und erst kurz vor der Montage entfernen.

HINWEIS

Wenn keine Rücknahmevereinbarung für die Verpackung getroffen wurde, Materialien nach Art und Größe trennen und der weiteren Nutzung oder Wiederverwertung zuführen.

ACHTUNG



Umweltschäden durch falsche Entsorgung!

Verpackungsmaterialien sind wertvolle Rohstoffe und können in vielen Fällen weiter genutzt oder sinnvoll aufbereitet und wiederverwertet werden.

- Verpackungsmaterialien umweltgerecht entsorgen.
- Die örtlich geltenden Entsorgungsvorschriften beachten.

7.4 Lagerung

Das Gärraumklimagerät und die Ersatzteile unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im explosionsgefährdeten Bereich und nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei lagern.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Eine Taupunktunterschreitung vermeiden.
- Gärraumklimagerät vor mechanischen Beschädigungen schützen.
- Lagertemperatur: 0 °C bis 60° C.
- Relative Luftfeuchtigkeit: max. 60%.
- Bei Lagerung länger als 3 Monate, regelmäßig den allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren. Falls erforderlich, die Konservierung auffrischen oder erneuern.

HINWEIS

Unter Umständen befinden sich auf den Packstücken Hinweise zur Lagerung, die über die hier genannten Anforderungen hinausgehen. Diese sind entsprechend einzuhalten.

7.5 Gärraumklimagerät aufstellen

HINWEIS

Das Aufstellen des Gärraumklimageräts nur durch entsprechend qualifiziertes und autorisiertes Personal durchführen lassen.

Voraussetzungen

- Das Gärraumklimagerät und das Zubehör befinden sich am Aufstellort.

Voraussetzungen

- Mit dem Gabelstapler unter die Palette fahren.
- Das Gärraumklimagerät langsam anheben.

GEFAHR



Verletzungsgefahr durch Kippende Last!

Transport des Gärraumklimageräts.

Verletzungsgefahr oder schwere Körperverletzung durch Herunterfallen oder Kippen des Gärraumklimageräts.

- Genau auf den Schwerpunkt achten.

- Gärraumklimagerät vom Transportmittel (LKW) heben.
- Gärraumklimagerät langsam absetzen.
- Gärautomat mit Schrauben an der Wand, soweit möglich der Hinterwand, befestigen
- Der auf dem Gärraumklimagerät montierte Schlauch an einen Absperrhahn des Wasserleitungssystem anschließen. Der Schlauch ist vor dem Anschluss durchzuspülen, um etwaige Verunreinigungen und Verstopfung des Magnetventils zu verhindern.
- Der Hygrostat im Raum in der Nähe der Tür anbringen, um für die beste Luftfeuchtigkeitsregelung und erforderliche Messung zu erreichen.
- ▶ Das Gärraumklimagerät ist aufgestellt.

7.6 Gärraumklimagerät ausrichten

Das Ausrichten des Gärraumklimageräts erfolgt bei der Erstinstallation.

HINWEIS

Das Ausrichten des Gärraumklimageräts nur durch entsprechend qualifiziertes und autorisiertes Personal durchführen lassen.

7.7 Gärraumklimagerät umstellen

Soll der bereits aufgestellte Gärraumklimagerät an einen anderen Ort gebracht werden, muss das Gärraumklimagerät sorgfältig für den Transport vorbereitet werden.

GEFAHR



Verletzungsgefahr durch Kippende Last!

Transport des Gärraumklimageräts mit Gabelstapler.
Lebensgefahr oder schwere Körperverletzung durch Kippen des Gärraumklimageräts.

- Genau auf den Schwerpunkt achten.

- Gärraumklimagerät an den gewünschten Ort transportieren.
- Gärraumklimagerät ausrichten.
- ▶ Der Gärraumklimagerät ist umgestellt.

8 Inbetriebnahme

8.1 Allgemeine Anweisungen

Die Erstinbetriebnahme darf nur durch Mitarbeiter des Herstellers oder durch geschultes Personal ausgeführt werden.

WARNUNG



Verletzungsfahr durch unsachgemäße Bedienung!

Unsachgemäße Bedienung kann zu Personen- oder Sachschäden führen.

- Vor Beginn der Arbeiten sicherstellen, dass alle Abdeckungen installiert sind und ordnungsgemäß funktionieren.
- Auf Ordnung und Sauberkeit im Arbeitsbereich achten!

HINWEIS

Alle Anweisungen setzen eine vollständig montierte und überprüfte Montage des Gärraumklimageräts voraus. Die Versorgungsleitungen sind vollständig angeschlossen und aufgefüllt.

- Alle angeschlossenen Sicherheitseinrichtungen und Schlauchanschlüsse auf Funktionstüchtigkeit überprüfen.

9 Störungen

Auftretende Störungen, auch bei Produktionsablauf des Gärraumklimageräts, müssen möglichst umgehend behoben werden. Auf diese Weise wird größerer Schaden vermieden.

HINWEIS

Wenn bei der Störungsbehebung Komplikationen auftreten oder der beschriebene Ablauf unklar ist, muss vor Beginn der Arbeiten die Wartungsabteilung benachrichtigt werden.

PROBLEM	KONTROLLE	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
WENN DAS DAMPFSYSTEM ÜBERLÄUFT	Übermäßiger Stromverbrauch	Das Magnetventil ist möglicherweise nicht fest genug angezogen	Magnetventile reinigen oder ersetzen
		Falsch eingestelltes Stromrelais	Einstellen des Stromrelais
	Unzureichende Stromaufnahme	Abgenutzte Elektrode	Elektroden austauschen
		Abgenutzter Elektrodenabstand	Kurzstrecken-Elektroden austauschen
	Gleichmäßig in 3 Phasen langfristiger Verbrauch	Die Sicherungen können durchgebrannt sein.	Ersetzen Sie die Sicherungen
WENN DIE SICHERUNGEN DES DAMPFSYSTEMS DURCHGEBRANNT SIND	Übermäßiger Stromverbrauch	Das Magnetventil ist möglicherweise nicht fest genug angezogen	Magnetventile reinigen oder ersetzen
		Unzureichende Reinigung (Wasserableitungssystem)	Reinigen Sie den Tank VORSICHT: Schalten Sie den Hauptschalter aus
		Falsch eingestelltes Stromrelais	Einstellen des Stromrelais
		Unzureichender Elektrodenabstand	Ersetzen durch eine Weitbereichselektrode
	Ungleichmäßige Stromaufnahme in 3 Phasen	Fehlerhaftes Schütz	Schütz austauschen
	UNZUREICHEN DER DAMPF	Betriebslampe aus	Der Hygrostat ist möglicherweise zu niedrig eingestellt
Defekter oder nicht eingestellter Hygrostat			Hygrostat austauschen
Türsicherheitsinformant kann offen sein			Schließen Sie die Tür
Betriebslampe leuchtet		Verschmutztes Druckluftsystem oder Magnetventil	Reinigen Sie den Filter
		Die Sicherung kann durchgebrannt sein	Ersetzen Sie die Sicherung
		Fehlerhaftes Schütz	Schütz austauschen
		Falsch eingestelltes Stromrelais	Einstellen des Stromrelais

		Der Kasten ist nicht fest verschlossen	Ziehen Sie den Karton fest.
		Reines Wasser kann dem System beigemischt werden	Normales Leitungswasser anschließen
MEHR DAMPF	Betriebslampe leuchtet	Der Hygrostat ist möglicherweise zu hoch eingestellt	Verringern Sie die Einstellung des Hygrostats
		Fehlerhaft oder nicht eingestellt Hygrostat	Hygrostat austauschen
KEINE TEMPERATUR	Betriebslampe leuchtet	Die Sicherung kann durchgebrannt sein	Ersetzen Sie die Sicherung
		Fehlerhaftes Schütz	Schütz austauschen
		Nicht angeschlossene oder defekte Heizungssicherung	Die Heizungssicherung anschließen oder ersetzen
		Defektes Heizelement	Das Heizelement austauschen
	Betrieb Lampe aus	Unangepasster oder defekter Thermostat	Anpassen oder ändern
		Fehlerhaft oder nicht eingestellt Hygrostat	Hygrostat austauschen
ZU VIEL HITZE	Betriebslampe leuchtet	Defekte oder nicht eingestellter Thermostat	Ersetzen Sie den Thermostat
	Betrieb Lampe Geschlossen	Defektes Heizungsschütz	Schütz austauschen
UNTERTEMPERATUR	Betriebslampe leuchtet	Die Sicherung kann durchgebrannt sein	Ersetzen Sie die Sicherung
		Defektes Heizelement	Das Heizelement austauschen
		Fehlerhaftes Schütz	Schütz austauschen

10 Ersatzteile

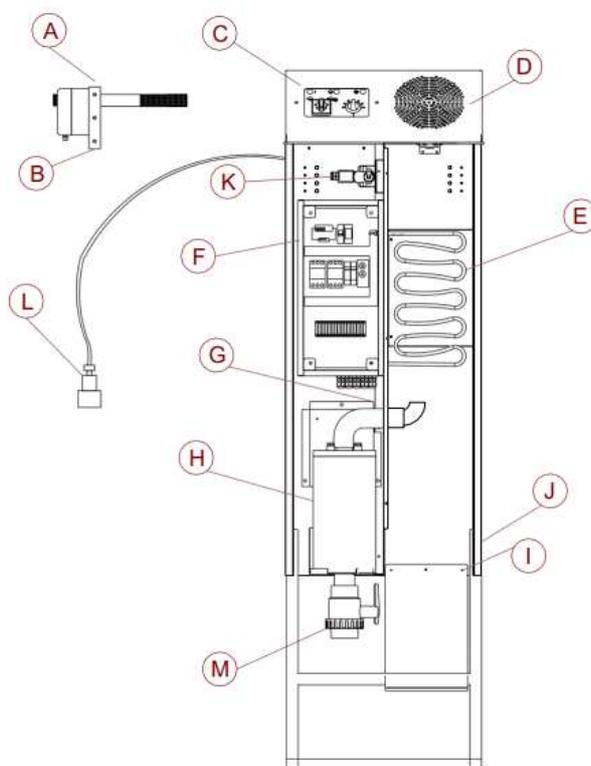


Abbildung 1-7 Ersatzteile Gesamt

A	272 491	Hygrostat
A	272 492	Hygrostat-Anschlußkabel
B	272 493	Hygrostat Anschlussplatte
C	272 494	Schaltkasten der Maschine
D	272 495	Fan
D	272 496	Käfigkontrollblatt
E	272 497	Heizwiderstand
F	272 498	Elektrische Steuereinheit
G	272 499	Dampfübertragungsrohr
H	272 500	Dampfrohr
I	272 501	Dampfumlenkblech
J	272 502	Deckelschraube
K	272 503	Wassereinlassventil
L	272 504	Elektrischer Stecker 5-polig
M	272 505	Dampfauslassventil

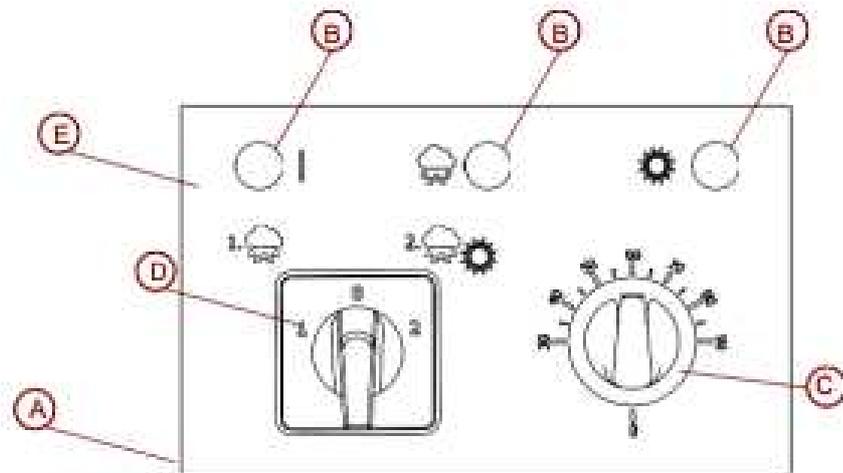


Abbildung 1-8 Ersatzteile Bedienelemente

A	272 506	Steuerkasten Kunststoff
B	272 507	24VAC 10mm Signallampe (gelb)
C	272 508	30-90 Grad Thermostat
D	272 509	1-0-2 2-stufiger Schalter
E	272 510	Siebdruck Schaltkasten

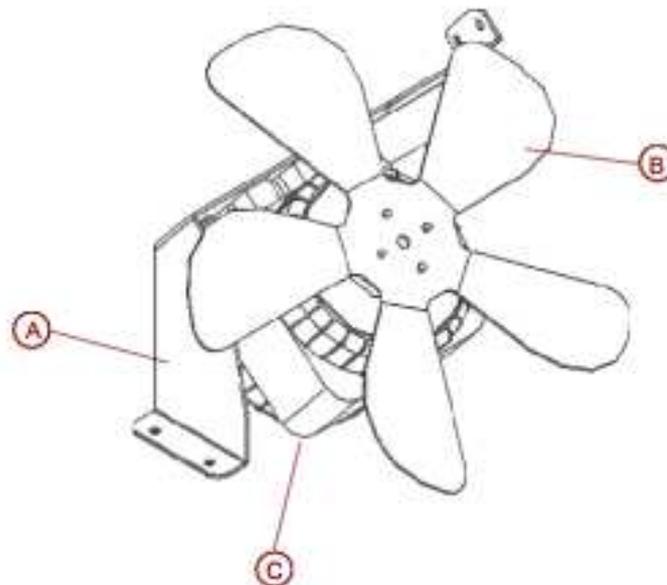


Abbildung 1-9 Ersatzteile Ventilator

A	272 511	Befestigungsplatte für Ventilatormotor
B	272 512	Ventilator
C	272 513	Ventilatormotor

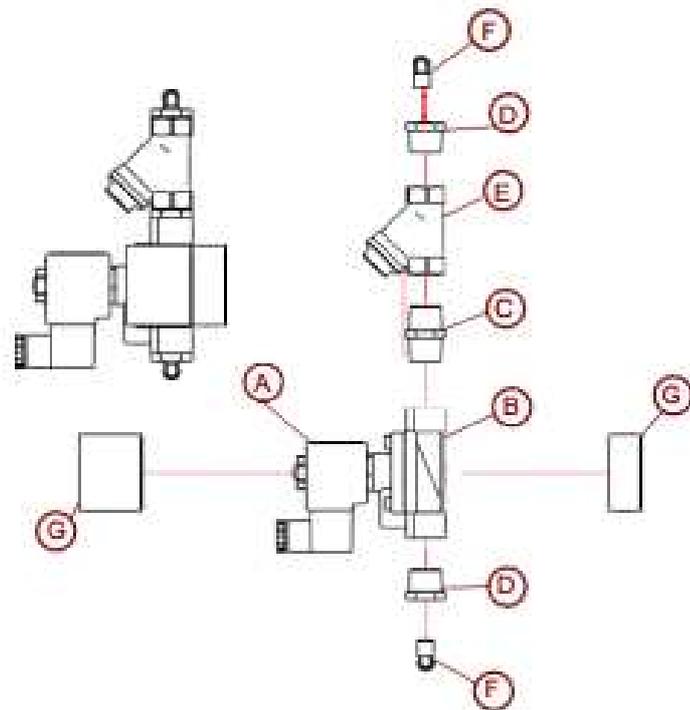


Abbildung 1-10 Ersatzteile Steuerkopf

A	272 514	Magnetventil Steuerkopf
B	272515	Solenoid Ventil
C	272 516	1/2 Nippel
D	272 517	1/2 - 1/8 Reduzierstück
E	272 518	1/2 Strainer
F	272 519	1/8 „L“ Winkelstück Metall
G	272 520	Blatt für den Wasserkontrollmechanismus

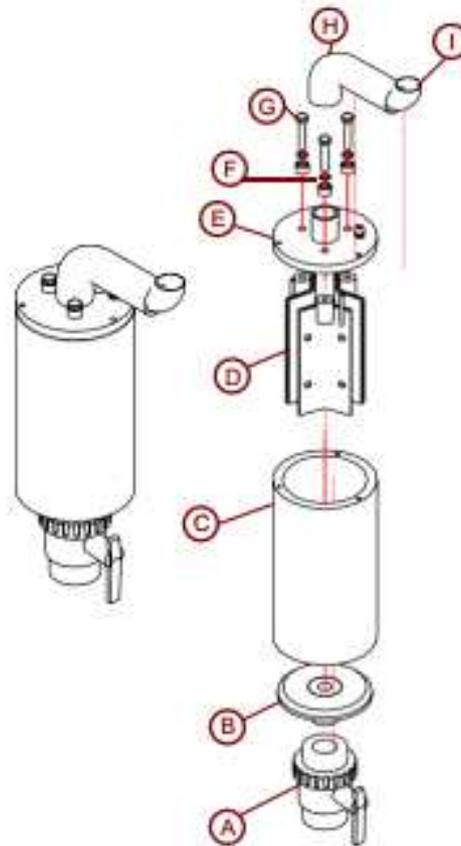


Abbildung 1-11 Ersatzteile Dampfsystem

A	272 521	Dampfcylinder Wasserablassventil
B	272 522	Bodenabdeckung aus Kunststoff
C	272 523	Kunststoffkörper
D	272 524	Heizelektroden
E	272 525	Obere Abdeckung aus Kunststoff
F	272 526	kunststoff Antimagnetisch
G	272 527	Elektrodenbefestigungsschraube
H	272 528	Turba Dampfschlauch 040mm
I	272 529	3/4 SS 304L Krümmer

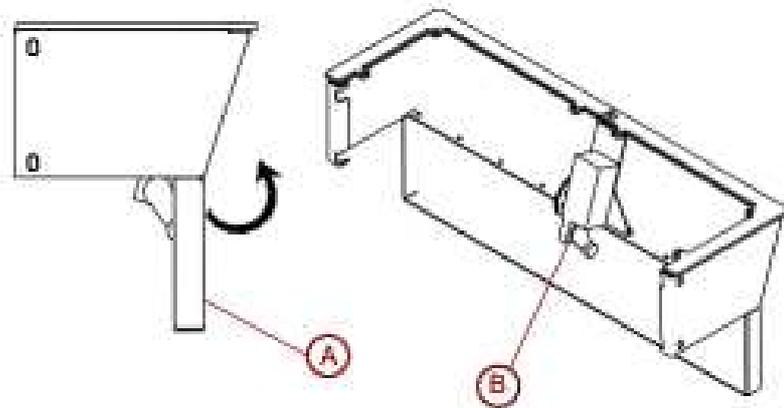


Abbildung 1-12 Ersatzteile Sicherheitsabdeckung

A	272 530	Untere Sicherheitsabdeckung
B	272 531	Sicherheitsschalter

10.1 Schaltpläne

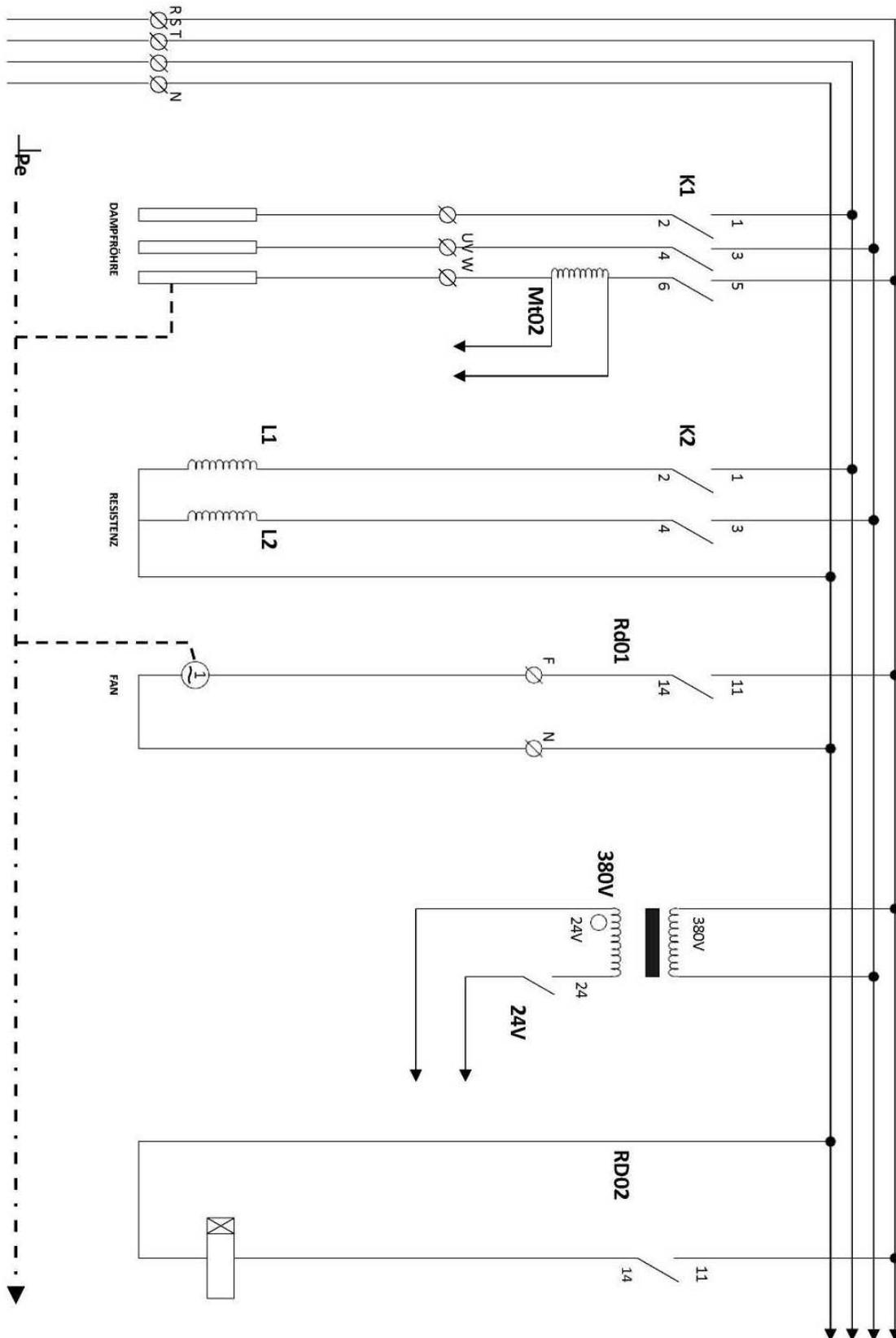


Abbildung 1-13 Schaltplan 1



Backtop
Bäckerei & Gastronomie Handel
Bleichstr. 126
D-33607 Bielefeld
Germany

Telefon: +49 (0) 521 32965 85
Mobil: +49 (0) 157 581990 05
Fax: +49 (0) 521 32965 86
E-Mail: info@backtop-baeckereimaschinen.de
Web: www.backtop-baeckereimaschinen.de