

Betriebsanleitung

Knetmaschine BT-SMX 50-60-70-80-90-100



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-baekereimaschinen.de
Web: www.backtop-baekereimaschinen.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 der Knetmaschine	16
3.1	Abmessungen.....	17
3.2	Bedienelemente.....	17
3.3	Technische Daten.....	18
3.4	Bedienbildschirm	19
4	Bedienvorgang	20
4.1	Bedienvorgang unterbrechen oder beenden.....	21
5	Wartung	21
5.1	Wartungsintervalle	23
6	Reinigen	24
7	Planen	25
7.1	Leistungen des Kunden.....	25
7.2	Umweltschutzanforderungen.....	25
7.3	Aufstellfläche.....	25
7.4	Bodenschwingungen	26
7.5	Raumabmessungen	26
7.6	Umgebungsbedingungen	26
7.6.1	Raumtemperatur	26
7.6.2	Luftfeuchtigkeit	26
7.6.3	Beleuchtung	26
8	Transport	27
8.1	Erforderliche Transportmittel.....	28
8.1.1	Leistungen des Kunden.....	28
8.2	Anlieferung	28
8.2.1	Eingangskontrolle	28
8.2.2	Schadenfall.....	28
8.2.3	Anlage abladen	28
8.3	Verpackung.....	29
8.4	Lagerung	29
8.5	Knetmaschine aufstellen	30
8.6	Knetmaschine ausrichten.....	30
8.7	Knetmaschine umstellen	31

9	Inbetriebnahme	32
9.1	Allgemeine Anweisungen.....	32
10	Störungen	32

1 Hinweise zu dieser Anleitung

1.1 Identifikationsdaten

Hersteller:	Backtop Bäckerei & Gastronomie Handel
Produkt:	Knetmaschine
Typ:	BT-SMX-50, BT-SMX-60, BT-SMX-70, BT-SMX-80, BT-SMX-90, BT-SMX-100

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-BT-SMX-BA-V1.0-DE
Revisions-Nummer:	V 1.0
Erstelldatum:	11/2022
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 der vorgenannten Knetmaschine. Sie gibt wichtige Hinweise für die Sicherheit und effizientes Arbeiten mit der Knetmaschine. Als Hersteller der Knetmaschine 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. Die Anlage ist entsprechend den Vorgaben der EG-Maschinenrichtlinien 2006/42 nach dem heutigen Stand der Technik gebaut und betriebssicher.

Der einwandfreie und sichere Betrieb des Knetmaschine 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 die Knetmaschine nur bestimmungsgemäß verwendet wird. Bestimmungsgemäße Verwendung bedeutet:

- Die Knetmaschine ist ausschließlich zum Kneten von Lebensmittel zur Herstellung von Teigen, in geschlossenen Räumen bestimmt.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung der Knetmaschine wie unter Bestimmungsgemäße Verwendung gilt als bestimmungswidrig. Die Knetmaschine 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 die Knetmaschine 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 der Knetmaschine für die zu bearbeitenden Werkstücke durchführen.
- die Gefahren ermitteln, die sich durch die Knetmaschine ergeben.
- gegebenenfalls ergänzende Schutzmaßnahmen ergreifen.
- eine Betriebsanweisung erstellen, die den Betrieb der Knetmaschine klar regelt.

1.8 Garantie

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Rechnungsdatum. Garantie-Leistungen bewirken keine Verlängerung der Garantiezeit.

Von der Garantie ausgenommen sind

- alle Verschleißteile, wie z. B. Keilriemen,
- leicht zerbrechliche Teile,
- Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind,
- Schäden, die infolge von Nichtbeachtung der Betriebsanleitung entstanden sind, und
- Geräte, bei denen die Seriennummer verändert, beschädigt oder entfernt wurde.

Alle Leistungen, z. B. Reparaturen, die von und neben Garantie-Leistungen erbracht werden, stellen wir in Rechnung. Dazu zählen auch Transport, Verpackung sowie An- und Abfahrtzeiten. Ausgewechselte Teile werden unser Eigentum bzw. müssen an uns kostenfrei zurückgeschickt werden. Weitergehende oder andere Ansprüche, insbesondere solche auf Ersatz außerhalb des Gerätes entstandener Schäden sind – soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich vorgeschrieben ist – ausgeschlossen.

1.9 Betriebsanleitung

Die Dokumentation besteht aus folgenden Einzelanleitungen.

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

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise um die Knetmaschine 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 der Knetmaschine zu erhöhen.

Die Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der Knetmaschine verfügbar sein. Die Betriebsanleitung muss von allen Personen gelesen und angewendet werden, die mit oder an der Knetmaschine 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 die Knetmaschine,
- die nötigen Angaben für die Bedienung und die regelmäßige Wartung der Knetmaschine,
- Sicherheitshinweise zur Vermeidung von Gefahren für Mensch und die Knetmaschine.

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 die Knetmaschine.

1.12 Gewährleistungsausschluss

Der Hersteller übernimmt weder Haftung noch Gewährleistung, wenn:

- die Anweisungen der Betriebsanleitung, der Transport- und Aufstellanleitung nicht beachtet werden.
- der Knetmaschine 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.
- der Knetmaschine 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 der Knetmaschine!

1.13 Konformitätserklärung

Bei Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise wird die mit dem Knetmaschine, nach der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG, gelieferte Konformitätserklärung und das an der Knetmaschine 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: Knetmaschine
- Typ/Modell: BT-SMX-50, BT-SMX-60, BT-SMX-70, BT-SMX-80, BT-SMX-90, BT-SMX-100
- 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, 26.11.2022

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 der Knetmaschine.

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 der Knetmaschine:

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

Es muss ein freier Zugang zu der Knetmaschine bestehen.

2.2.2 Betrieb der Anlage

Die Sauberkeit und die Übersichtlichkeit des Arbeitsplatzes an der Knetmaschine 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 der Knetmaschine 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.
- der Knetmaschine und weitere Vermögenswerte des Anwenders.
- die rationale Arbeit der Knetmaschine.

HINWEIS

Der Betreiber hat sicherzustellen, dass nur entsprechend qualifiziertes und autorisiertes Personal an der Knetmaschine 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

Die Knetmaschine wird im gewerblichen Bereich eingesetzt. Der Betreiber der Knetmaschine 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 der Knetmaschine 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 der Knetmaschine ergeben. Diese muss er in Form von Betriebsanweisungen für den Betrieb der Knetmaschine umsetzen.
 - Der Betreiber muss während der gesamten Einsatzzeit des Knetmaschine 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 der Knetmaschine 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 der Knetmaschine durchgeführt werden.
 - Der Betreiber muss dem Personal die erforderliche Schutzausrüstung bereitstellen.
 - Die Sicherheits- und Gefahrenhinweise an/auf dem Knetmaschine 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 der Knetmaschine 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.
- Die Knetmaschine 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 der Knetmaschine ausführen.
- Kein Betreiben der Knetmaschine 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.

Die Knetmaschine 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.
- Die Knetmaschine 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 der Knetmaschine

Die Knetmaschine BT-SMX ist ein sehr robustes und leistungsfähiges Gerät. Die Knetmaschine ist leicht zu bedienen, nahezu wartungsfrei und für die Herstellung sämtlicher Teige geeignet.

Der robuste Industriemotor, zeigt auch bei schweren Teigen Stärke und überzeugt durch das ruhige Laufgeräusch und dem guten Stand. Die Teigknetmaschine arbeitet nach dem Spiralknetsystem.

Unterschiedliche Drehgeschwindigkeiten von Knethaken und Teigschüssel bewirken ein besonders gleichmäßiges Mischen und Kneten des Teiges auch bei kleineren Mengen. Die Zeitschaltuhr ermöglicht Ihnen eine einfache Einstellung und Überwachung der gewünschten Knetdauer.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Maschine automatisch ab und verhindert so ein Überkneten des Teiges. Die Knetmaschine ist erhältlich für Bäckereien und andere einfach zu bedienende Herstellungsbetriebe.

Die Knetmaschine verfügt über bidirektionale und Dual-Speed-Einstellungen. Bei Modellen mit geringer Teigkapazität drehen sich Kessel und Spirale mit einem einzigen Motor. Bei Modellen mit hoher Teigkapazität drehen sich Kessel und Spirale dank unabhängiger Motoren. Dadurch kann der Kessel manuell getrennt von der Spirale gedreht werden.

Die Knetmaschine ist mit IP65 gefertigt und resistent gegen Spritzwasser und Staub. Modelle mit hohem Teigvolumen haben ein Wasseranschlussventil hinter dem Produkt. Auf diese Weise kann das Produkt direkt an die Rohrleitungen oder das Dosiersystem angeschlossen werden.

Die Kraftübertragungselemente, die im Bewegungsmechanismus von Kessel und Spirale verwendet werden, arbeiten geräuschlos und prallfrei mit dem PK-Riemensystem. Es ist leicht zu reinigen und hat eine neue Struktur in Bezug auf das Design.

3.1 Abmessungen

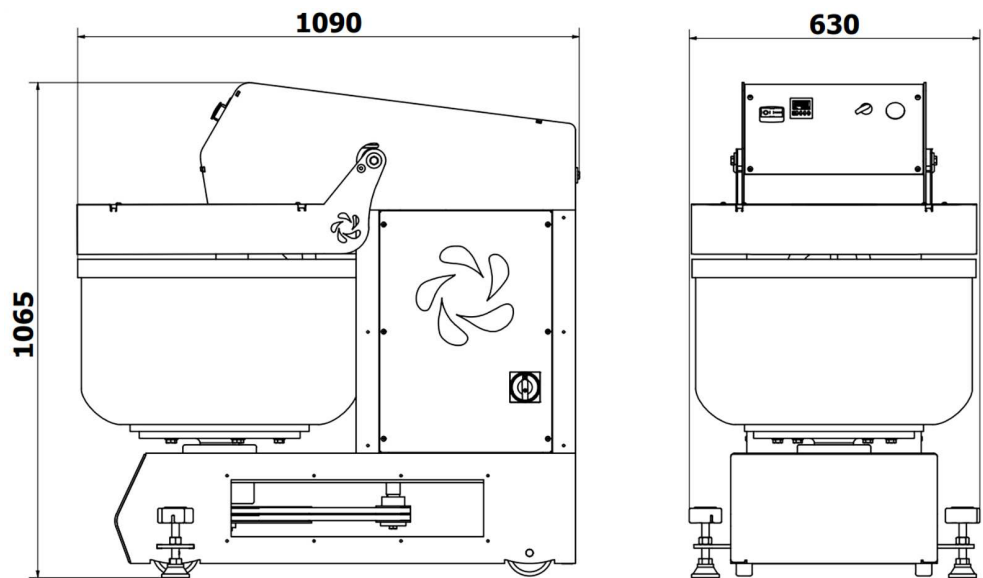


Abbildung 1-1 Abmessungen

3.2 Bedienelemente



Abbildung 1-2 Bedienelemente

- | | | | |
|---|------------------|---|--------------|
| 1 | Bedienbildschirm | 5 | Schutzdeckel |
| 2 | NOT-HALT Taster | 6 | Teigschüssel |
| 3 | Hauptschalter | 7 | Feststeller |
| 4 | Schaltschrank | | |

3.3 Technische Daten

Damit die Knetmaschine 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 der Knetmaschine 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
Elektrische Energie	380V / 3 Phase	
Motor (KW)	2,2-3,4 / 750-1500	Kw / RPM
Motormenge	1	
Motorgänge	2	
Motorposition	Horizontal	
Lacktyp	Electro Static	
Getriebetyp	MT-003 120	rpm
Gehäusedicke	4	mm
Riemen	13x1475/13x825 Poly V /12PK 1500	
Emissionspegel Lpa	65	db
Reinigung	Tägliche Pflege	
Breite	630	mm
Länge	1090	mm
Höhe	1065	mm
Gewicht	290	kg
Kapazität	35 - 60	Kg
Schüssel abnehmbar	Ja	

Modell	BT-SMX-50	BT-SMX-60	BT-SMX-70	BT-SMX-80	BT-SMX-90	BT-SMX-100
Teigknetleistung (kg)	40	60	100	130	200	250
Max. Mehlkapazität (kg)	25	35	65	85	125	150
Schüsseldurchmesser (mm)	500	600	700	800	900	1000
A) Länge (mm)	525	625	725	825	925	1030
B) Breite (mm)	1020	1180	1212	1312	1412	1512
C) Höhe (mm)	1080	1290	1360	1360	1530	1530
C1) Deckel offene Höhe (mm)	1200	1450	1750	1750	2050	2050
Gewicht (kg)	260	290	540	650	710	885
Motorleistung (kW)	1,5-2,5	2,2-3,4	3,5- 5,5	4-6	5-8	6-10

3.4 Bedienbildschirm



Abbildung 1-3 Bedienelemente

Das Menü auf dem Bildschirm

- Die Zeiteinstellung der Knetzyklen in Minuten werden im oberen Kasten eingestellt.
- Die Play und Pausentasten, sind die Tasten, mit denen Sie die Maschine starten und anhalten nachdem Sie die Minute eingegeben haben, die Sie kneten möchten.
- Die Play und Pausentasten auf der linken Seite ist der Start- und Stoppknopf für den Knetzyklus im 1. Gang (langsam).
- Die Play und Pausentasten auf der rechten Seite ist der Start- und Stoppknopf für den Knetzyklus im 2. Gang (schnell).
- Die Anzeige in der Mitte ist für manuelles Kneten und für den automatischen Betrieb.
- Wenn Sie auf die Schaltfläche Play und Pausentasten klicken, können Sie zwischen den Geschwindigkeiten und den dort eingestellten Minuten jederzeit wechseln.
- Wenn Sie auf die **Automatik** Schaltfläche klicken, wird erst Knetzyklus 1. geknetet und wechselt dann automatisch zu dem Knetzyklus 2. Die gesamte Knetdauer kann so ohne Wartezeit erfolgen.

4 Bedienvorgang

Voraussetzung

- Schaffen Sie sich genügend Platz zum Arbeiten am Gerät.
- Überprüfen Sie den richtigen Sitz der Schüssel.
- Die Knetmaschine muss auf einem waagerechten, sicheren, nicht kippenden und tragfähigen Untergrund stehen.
- Die Maschine ist so aufzustellen, dass die permanente Trennung der Steckverbindung von jeder Zugangsstelle aus überwacht werden kann.
- Prüfen Sie das Gerät, das Kabel und den Netzstecker auf äußerlich erkennbare Beschädigungen. Nehmen Sie eine beschädigtes Gerät nicht in Betrieb!
- Schalten sie die Knetmaschine ein.

HINWEIS

Aus hygienischen Gründen müssen alle Teile, die mit Teig in Berührung kommen, vor der ersten Inbetriebnahme gereinigt werden. Reinigen Sie alle Teile, wie unter dem Punkt „Reinigen“ beschrieben.

Ablauf

- Klappen Sie den Schutzdeckel hoch.
- Füllen Sie die Zutaten für den Teig in die Teigschüssel.
- Schließen Sie den Schutzdeckel.
- Wählen Sie die Knetzeit und Geschwindigkeit aus.
- Drücken sie die Play und Pausentasten und wählen die Knetzyklen aus.
- ▶ Wenn der Knetvorgang abgeschlossen ist, wird der Schutzdeckel geöffnet und die 2 Bilder erscheinen in der Mitte des Bildschirms.



Abbildung 1-4 Abgeschlossener Knetvorgang

- Wird das Bild mit dem Pfeil angezeigt, ermöglicht es Ihnen den Kessel bei geöffnetem Deckel manuell zu drehen.
- Das andere Bild zeigt, dass der Deckel geöffnet ist.
- (Achtung: Die Maschine startet erst, wenn die Gehäuseabdeckung wieder geschlossen ist! Außerdem leuchtet die Taste grün.)

4.1 Bedienvorgang unterbrechen oder beenden

- Bei Abbruch des Knetvorgang, wählen sie die Pausetaste oder betätigen den NOT-HALT Taster aus.

5 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 der Knetmaschine erfolgt durch ausschalten der Knetmaschine am Hauptschalter.

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.

WARNUNG**Bewegte Maschinenteile!**

Verletzungsgefahr, die möglicherweise schwere Körperverletzung zur Folge haben kann, durch unbeabsichtigtes Bewegen von Bauelementen.

- Bei allen Wartungsarbeiten der Knetmaschine in Grundstellung fahren und sichern.

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 Knetmaschine.

Beim Betreiben der Knetmaschine in nicht technisch einwandfreiem Zustand.

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

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

GEFAHR



Verletzungsgefahr und Beschädigung der Knetmaschine!

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

Alle einschlägigen Sicherheitshinweise einhalten.

5.1 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 Knetmaschine entsprechend öfter zu warten.
- Kennzeichnen Sie stets den Arbeitsbereich, durch Absperrungen, in dem die Wartung durchgeführt wird.
- Den Knetmaschienen 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	Nach Bedarf
Knetmaschine		
Knetmaschine prüfen und reinigen.	X	
Arbeitsbereich und Umfeld reinigen.	X	

6 Reinigen

Vor dem Reinigen der Knetmaschine 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, die Knetmaschine regelmäßig zu reinigen. Wir empfehlen die Knetmaschine 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.

Die Knetmaschine muss aus verschiedenen Gründen gereinigt werden:

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

7 Planen

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

7.1 Leistungen des Kunden

Für folgende vorbereitende Maßnahmen ist der Kunde verantwortlich:

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

Die folgenden Bedingungen sind vom Kunden vor Lieferung der Knetmaschine zu prüfen, sicherzustellen bzw. umzusetzen.

HINWEIS

Die Verantwortung für den richtigen Standort der Knetmaschine 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.

7.2 Umweltschutzanforderungen

Der Knetmaschine ist entsprechend den Anforderungen der jeweiligen örtlichen Umweltschutzgesetze aufzustellen.

7.3 Aufstellfläche

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

Folgende Gewichte sind zu berücksichtigen:

- Das Aufstellgewicht der jeweiligen Knetmaschine, entnehmen Sie bitte den Technischen Daten in Kapitel 3.3.

7.4 Bodenschwingungen

Bodenschwingungen oder starke Erschütterungen dürfen die Funktion und die Genauigkeit der Knetmaschine nicht beeinflussen.

7.5 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.

7.6 Umgebungsbedingungen

Die Knetmaschine darf nicht in explosionsgefährdeten Bereichen betrieben werden.

7.6.1 Raumtemperatur

Der Raum muss gleichmäßig temperiert werden.

7.6.2 Luftfeuchtigkeit

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

7.6.3 Beleuchtung

Es muss ausreichende Beleuchtung vorhanden sein.

8 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 Knetmaschinen zuständig sind.

Der Aufstellort kann damit so vorbereitet werden, dass der Knetmaschine 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 der Knetmaschine beachten. Falls erforderlich geeignetes Hebezeug einsetzen.
- Die Lage des Schwerpunktes beachten.
- Die Knetmaschine 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.

8.1 Erforderliche Transportmittel

8.1.1 Leistungen des Kunden

- Gabelstapler mit der entsprechenden Tragkraft.

8.2 Anlieferung

8.2.1 Eingangskontrolle

- Bei Anlieferung die Lieferung sofort auf Transportschäden und Vollständigkeit prüfen:
 - die Baugruppen der Knetmaschine,
 - das Zubehör,
 - die peripheren Einrichtungen.

8.2.2 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

Die Knetmaschine und das Zubehör gegen weitere Schäden sichern.

8.2.3 Anlage abladen

Ablauf

- Mit dem Gabelstapler unter die Palette fahren.
- Die Knetmaschine langsam anheben.

GEFAHR



Verletzungsgefahr durch Kippende Last!

Transport der Knetmaschine.

Lebensgefahr oder schwere Körperverletzung durch Herunterfallen oder Kippen der Knetmaschine.

- Genau auf den Schwerpunkt achten.

- Knetmaschine vom Transportmittel (LKW) heben.
- Knetmaschine langsam absetzen.
- ▶ Der Knetmaschine ist abgeladen.

8.3 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.

8.4 Lagerung

Den Knetmaschine 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.
- Knetmaschine 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.

8.5 Knetmaschine aufstellen

Voraussetzungen

- Der Knetmaschine und das Zubehör befinden sich am Aufstellort.

Voraussetzungen

- Mit dem Gabelstapler unter die Palette fahren.
- Die Knetmaschine langsam anheben.

GEFAHR



Verletzungsgefahr durch Kippende Last!

Transport der Knetmaschine.

Lebensgefahr oder schwere Körperverletzung durch Herunterfallen oder Kippen der Knetmaschine.

- Genau auf den Schwerpunkt achten.

- Knetmaschine vom Transportmittel (LKW) heben.
- Knetmaschine langsam absetzen.
- ▶ Die Knetmaschine ist aufgestellt.

8.6 Knetmaschine ausrichten

Das Ausrichten der Knetmaschine erfolgt bei der Erstinstallation.

HINWEIS

Das Ausrichten der Knetmaschine nur durch entsprechend qualifiziertes und autorisiertes Personal durchführen lassen.

8.7 Knetmaschine umstellen

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

HINWEIS

Der Knetmaschine besitzt 4 Rollen an der Bodenplatte, mit denen er an jeden beliebigen Ort geschoben werden kann.

Ablauf

- Die Rollenbremse lösen.
- Der Knetmaschine ist transportbereit.

GEFAHR



Verletzungsgefahr durch Kippende Last!

Transport der Knetmaschine mit Gabelstapler.

Lebensgefahr oder schwere Körperverletzung durch Kippen des Knetmaschienenen.

- Genau auf den Schwerpunkt achten.

- Den Knetmaschine an den gewünschten Ort transportieren.
- Den Knetmaschine ausrichten.
- Die Rollenbremse feststellen.
- ▶ Der Knetmaschine ist umgestellt.

9 Inbetriebnahme

9.1 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 der Knetmaschine voraus. Die Versorgungsleitungen sind vollständig angeschlossen und aufgefüllt.

- Alle angeschlossenen Sicherheitseinrichtungen und Schlauchanschlüsse auf Funktionstüchtigkeit überprüfen.

10 Störungen

Auftretende Störungen, auch bei Produktionsablauf der Knetmaschine, 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.



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