Abrundmaschine

Vorinstallations- und Installationshandbuch

RND280
RND800

Vorbemerkung

Dieses Produkt wurde mit der größtmöglichen Sorgfalt entwickelt und realisiert und strengen Abnahmetests in unseren Fabriken unterzogen; aus diesem Grund garantieren wir die uneingeschränkte Sicherheit und Funktionstauglichkeit desselben.

Die Installation muss von qualifiziertem **Fachpersonal** vorgenommen werden, das in der Lage ist, die Verantwortung für den Eingriff zu übernehmen und die bestmöglichen Funktions- und Sicherheitsbedingungen zu garantieren.

Vor der Installation **aufmerksam** den Inhalt des vorliegenden Handbuches lesen: Es enthält wichtige Informationen zur Montage des Produkts sowie zu den Sicherheitsbestimmungen.

Kundendienst

Der Händler ist in der Lage, alle technischen Probleme bei der Installation zu lösen.
Zögern Sie nicht, sich in Zweifelsfälle an ihn zu wenden.

CUPPONE 1963
Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

Inhalt

1 Überprüfungen vor dem Kauf 3

2 Technische Daten 5
Technische Daten Abrundmaschine RND280 6
Technische Daten Abrundmaschine RND800 6

3 INSTALLATION 7
Sicherheitshinweise 7
An der Maschine angebrachte Symbole 8
Transport 9
Einleitende Vorgänge 9
Aufstellung 9
Lektüre der Seriennummer 10
Elektrischer Anschluss 11
Schaltpläne 12

4 ABSCHLIESSENDE ARBEITEN 14

Die Firma haftet nicht für eventuelle Druck- oder Übertragungsfehler und behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, die für angemessen erachtet werden.
Die auszugsweise Wiedergabe ist ohne Zustimmung des Herstellers untersagt. Die angegebenen Abmessungen sind unverbindlich.
Die Original-Sprache dieses Handbuches ist Italienisch: Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Übersetzungs- oder Druckfehler.

1 ÜBERPRÜFUNGEN VOR DEM KAUF

Nach dem Erwerb des Produkts und vor seiner Installation die folgenden Bedingungen überprüfen, die für die korrekte Installation, den korrekten Betrieb und die korrekte Wartung des Produkts erforderlich sind.

A	**Transport (Überprüfung durch den Eigentümer)**
√	Sicherstellen, dass am Tag des Empfangs des Produkts und seiner Installation:
	• ▶ **Abb. 1** eine Hebevorrichtung verfügbar ist, die geeignet sich, das Gerät sicher zu heben (die Gewichte und die Abmessungen auf den folgenden Seiten überprüfen), sowie Personal, das für die Durchführung dieser Arbeiten qualifiziert ist;
	• persönliche Schutzausstattung (zum Beispiel Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.) verfügbar sind

B	**Installationslokale (Überprüfung durch den Eigentümer)**
√	Sicherstellen, dass:
	• der Boden des Installationslokals feuerfest, vollkommen eben und in der Lage ist, das Gewicht des Geräts zu tragen;
	• ▶ **Abb. 2** das Installationslokal: • für das Garen von Gerichten geeignet ist; • einen angemessenen Luftaustausch aufweist; • den geltenden Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit am Arbeitsplatz und Anlagensicherheit entspricht; • gegen Witterungseinwirkungen geschützt ist; • eine Temperatur zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (104 °F) aufweist; • eine Feuchtigkeit von unter 70 % aufweist.
	• das Gerät problemlos durch die Türen passt;
	• ▶ **Abb. 2** in der Nähe des Geräts dürfen sich KEINE Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammbare Substanzen oder brennbare Stoffe (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.) befinden. Die Mindestsicherheitsabstände zwischen dem Produkt und den anderen Geräten oder entflammbaren Materialien müssen unbedingt eingehalten werden.
	• eine **angemessene Belüftung** gemäß den im Land der Installation geltenden Bestimmungen vorhanden ist. Falls diese nicht vorhanden ist, muss eine Belüftungsöffnung ø140 [Ø5.51 Zoll] vorhanden sein, die mit dem Außenbereich oder einem belüfteten Lokal verbunden ist (z. B. Lager, Dachgeschoss, Garage, Treppenhaus).

Um die Bedien-, Reinigungs- und Wartungsvorgänge der Maschine zu erleichtern, ist ein Freiraum von mindestens 20 cm zwischen dem Gerät und den Wänden des Raums und/oder anderen Geräten vorzusehen.

⚠ Bei der Wahl des Aufstellorts muss berücksichtigt werden, dass das Gerät für eventuelle außerordentliche Wartungsarbeiten einfach zu **bewegen** sein muss: Achten Sie darauf, dass eventuelle Maurerarbeiten nach der Installation (z. B. die Errichtung von Wänden, das Ersetzen von Türen durch schmalere, Renovierungen, usw.) die Bewegungen nicht behindern.

Abb. 1

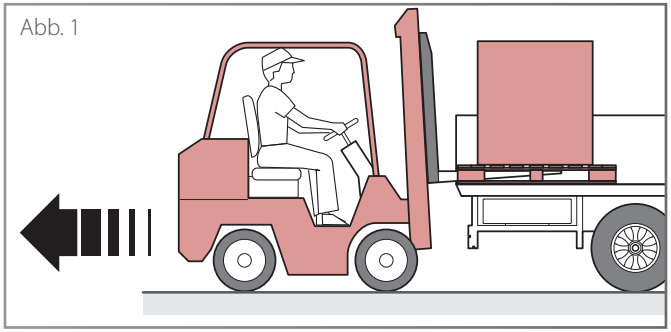
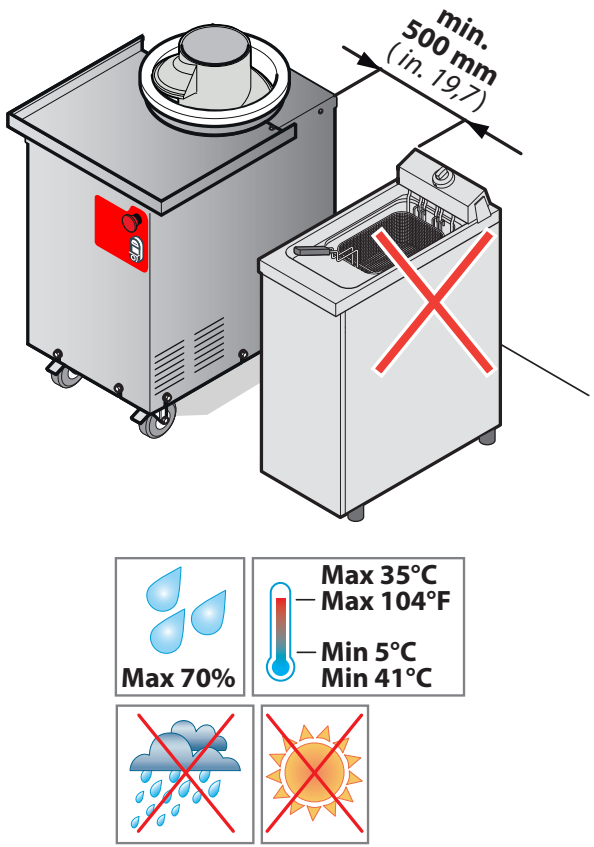


Abb. 2



D	**Stromanschluss (Überprüfung durch eine qualifizierten Elektriker)**
√	Für einen korrekten Anschluss in der Phase der Installation:
	• **eine Steckdose für den Anschluss** an das Stromnetz in unmittelbarer Nähe des Produkts vorsehen.
	• auf den einphasigen Maschinen **sind Anschlusskabel und Stecker bereits montiert;** • auf den dreiphasigen Maschinen **ist das Anschlusskabel bereits montiert, an dem ein Stecker (nicht mitgeliefert)** mit einer der Stromaufnahme des Produkts angemessenen Leistung anzubringen ist. Diese Arbeit muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
	• **Sicherstellen, dass die Anlagen den geltenden Bestimmungen im Land der Benutzung** sowie den Angaben auf dem Typenschild entsprechen. Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät: • eine **Potentialausgleichsanlage** gemäß den geltenden Normen haben. Dieser Anschluss wird zwischen mehreren Geräten über die Klemme mit dem Äquipotenzial-Symbol vorgenommen . Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm² haben (gemäß der Norm IEC EN 60335-2-42:2003-09) und muss mit den Farben gelb grün gekennzeichnet sein; • er muss an die **Erdungsleitung** des Netzes angeschlossen sein (grün/gelbes Kabel); • er muss an einen **Thermodifferentialschalter** gemäß der geltenden Norm angeschlossen sein (0.03A, Typ A); • es muss ein **allpoliger Trennschalter** vorgeschaltet werden, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet.

Elektrische Daten

Modell	Stromversorgung V	Motor kW	Stromaufnahme A	Kabeltyp n x mm²
RND 280	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3x1.5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	4x1.5
RND 800	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3x1.5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	4x1.5

Kenntnis des Geräts

Kenntnis des Geräts
Dieses Gerät wurde ausschließlich zur Verwendung mit Lebensmitteln konzipiert und hergestellt, um Teig aus Getreidemehl kalt zu verarbeiten. Es ist daher vorrangig für den Einsatz in Pizzerien, Bäckereien und Konditoreien bestimmt. Der Zweck der Maschine besteht darin, bereits mit dem gewünschten Gewicht portionierte Teigportionen abzurunden und dabei die grundlegenden Eigenschaften des Teigs unverändert zu erhalten. Die Wirkung der Schnecke führt dabei zum Vorschub des Teigballens und dem sich daraus ergebenden Zusammendrücken desselben gegen die gerillte Oberfläche des Zylinders, so dass er sich nach dem Austreten als entsprechend kompakt und abgerundet erweist.

▶ Abb. 3

Die Hauptbauteile der Maschine sind:

1 **Schnecke**

2 **Tablett**: nimmt die abgerundeten Teigballen auf

3 **Zylinder**

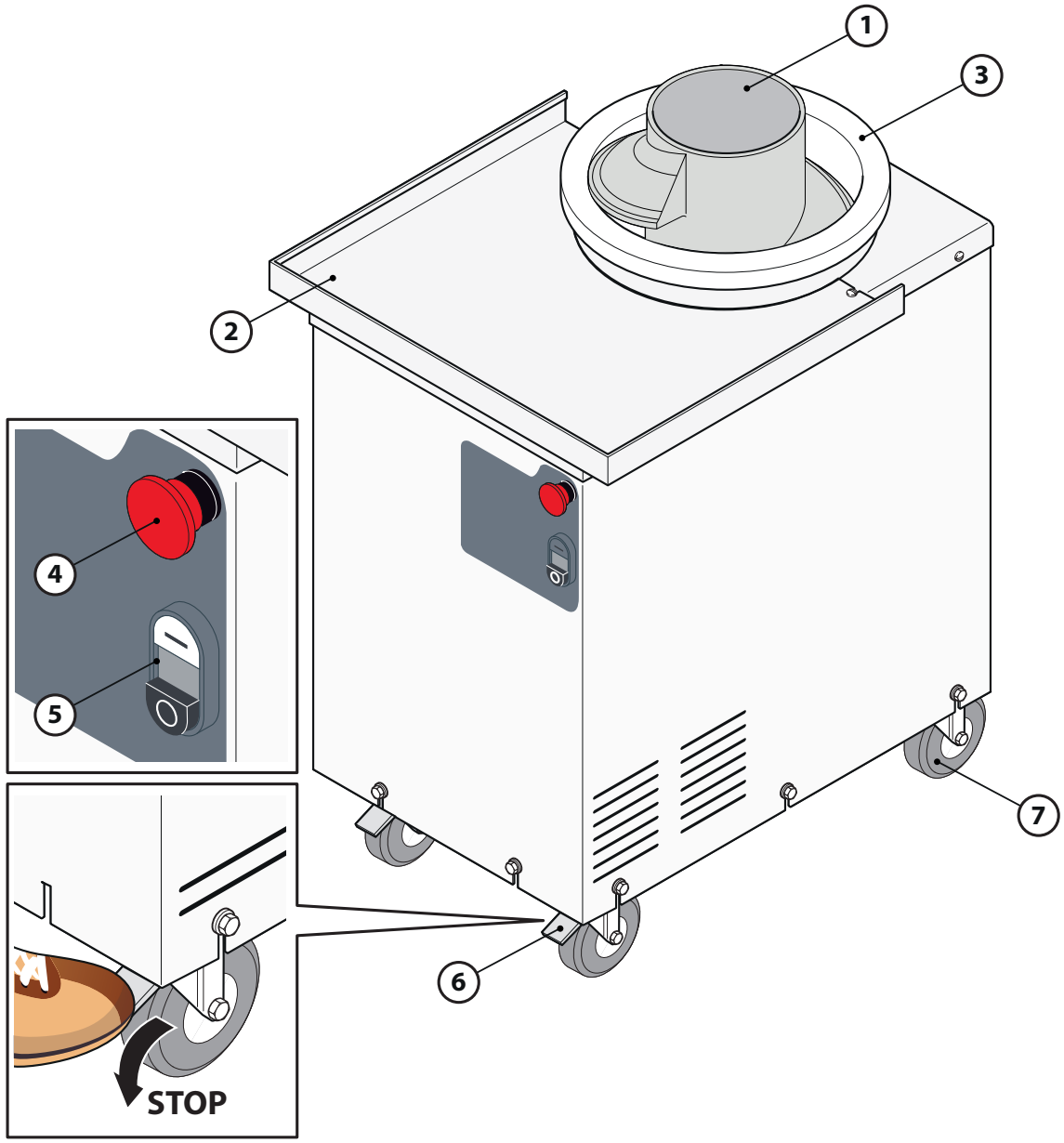
4 **Notaustaste**
Das Betätigen der roten Notaustaste schaltet die Maschine aus und unterbricht die Drehbewegung des Zylinders.
Sie ist daher nur wenn unbedingt erforderlich und nicht als ON/OFF-Schalter zum normalen Abschalten der Maschine zu verwenden.
Nach dem Betätigen muss die Taste, um wieder normale Arbeitsbedingungen herzustellen, durch Drehen im Uhrzeigersinn entsperrt werden.

5 **Bedienfeld - ON/OFF-Tasten**
- Schwarze Taste 0: Maschinenstopp
- Weiße Taste I: Maschinenstart
- Kontrollanzeige in der Mitte: eingeschaltet zeigt sie an, dass die Maschine eingeschaltet ist.

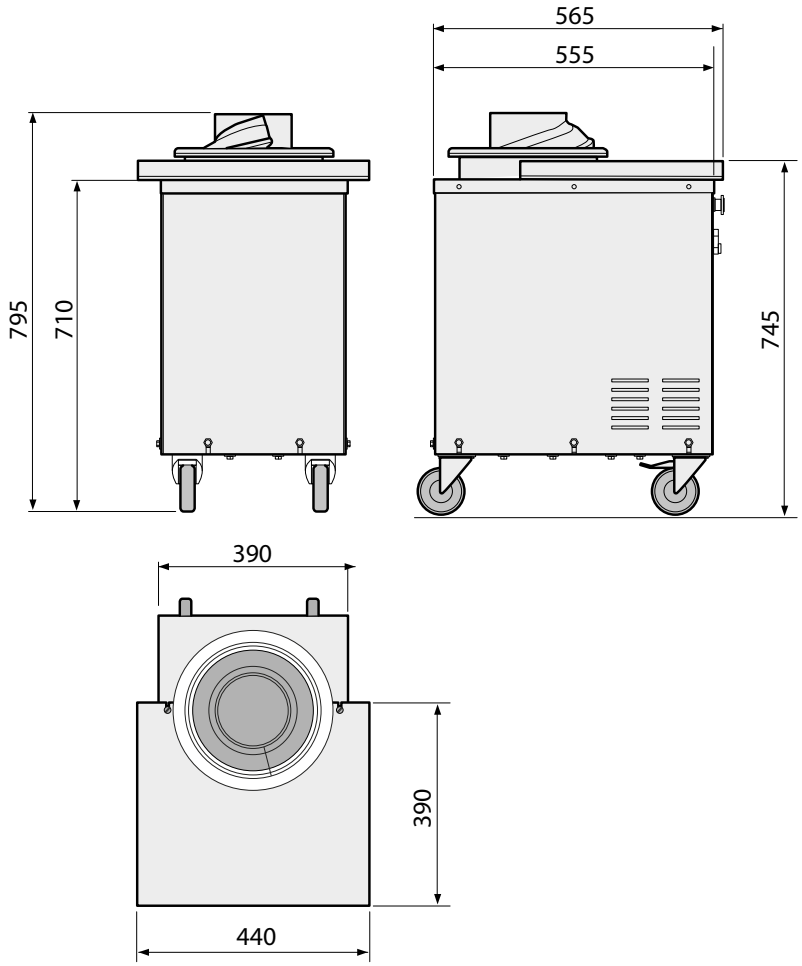
6 **Rad mit Bremse**: Blockieren Sie das Gerät während des normalen Betriebs stets, indem die Bremsen der Vorderräder eingesetzt werden.

7 **Rad ohne Bremse**

Abb. 3



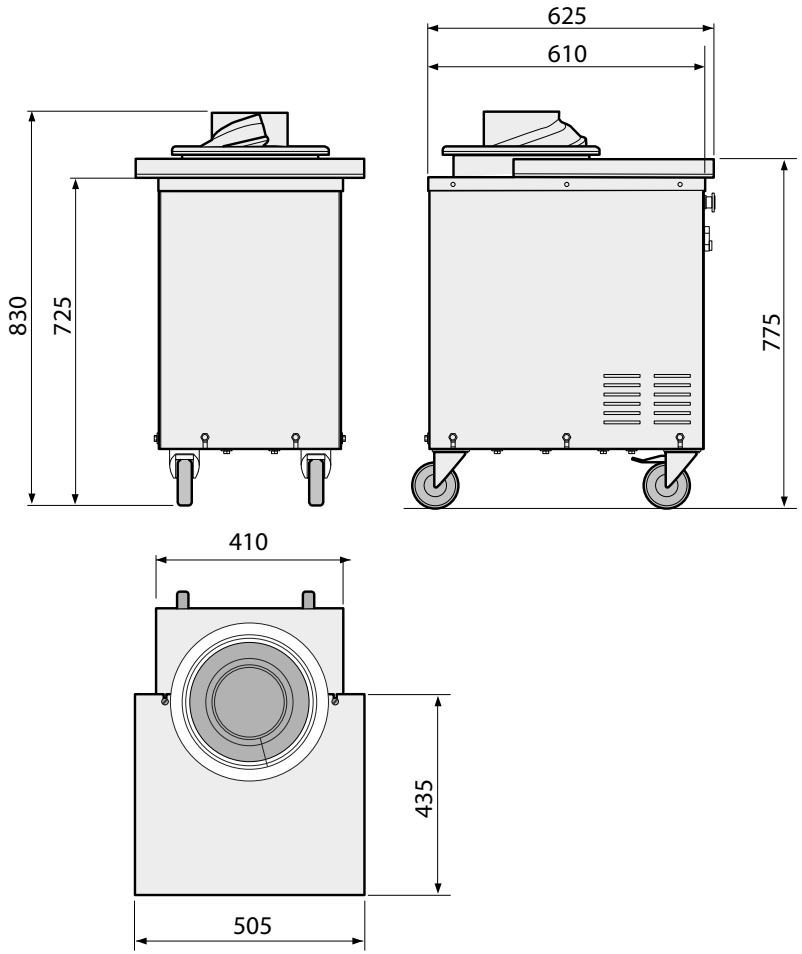
Technische Daten **Abrundmaschine RND280**



	Gewicht Abrundmaschine	*55 kg [121,2 lb]*
	Gewicht Verpackung + Abrundmaschine	*64 kg [141 lb]*
	Abmessungen Verpackung Abrundmaschine	*500 x 750 x 1000 mm [19.69 x 29.53 x 39.37 Zoll]*

Stückgröße des Teigs	*mindestens*	*höchstens*
	20 g [0,044 lb / 0,70 Unzen]	*300 g [0,66 lb / 10,58 Unzen]*

Technische Daten **Abrundmaschine RND800**



	Gewicht Abrundmaschine	*86 kg [189,5 lb]*
	Gewicht Verpackung + Abrundmaschine	*95 kg [209,4 lb]*
	Abmessungen Verpackung Abrundmaschine	*500 x 750 x 1000 mm [19.69 x 29.53 x 39.37 Zoll]*

Stückgröße des Teigs	*mindestens*	*höchstens*
	20 g [0,044 lb / 0,70 Unzen]	*900 g [1,9 lb / 31,7 Unzen]*

Sicherheitshinweise

- Vor der Installation das vorliegende Handbuch aufmerksam lesen und es für die zukünftige Konsultation durch die verschiedenen Bediener an einem zugänglichen Ort aufbewahren.
- Das Handbuch muss außerdem das Produkt für dessen gesamte Lebenszeit begleiten, auch im Fall der Veräußerung.
- Vor allen Arbeiten zur Bewegung und Installation des Geräts sicherstellen, dass das Lokal überprüfen, das es aufnimmt, und sicherstellen, dass die Anlagen den geltenden Normen im Land der Benutzung und den Angaben auf dem Typenschild entsprechen.
- Alle Arbeiten zur Installation, Montage und Wartung dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller befugtem Fachpersonal gemäß den im Lande geltenden Normen zur Anlage und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.
- Vor jeglichen Installations- oder Wartungseingriffen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe oder Abänderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt werden und die den Angaben im vorliegenden Handbuch nicht entsprechen, können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen sowie zum Verfall des Gewährleistungsanspruches führen.
- Es ist untersagt, das Produkt in Umgebungen mit Explosionsgefahr in Betrieb zu installieren.
- Eine nicht in diesem Handbuch genannte Montage oder Wartung kann zu Verletzungen oder Todesfällen führen.
- Das Belüftungssystem der Umgebung, in der dieses Gerät installiert wird, nicht verstopfen. Die Belüftungs- und Auslassöffnungen dieses Geräts und anderer Geräte nicht verstopfen.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal in der Arbeitszone verboten.
- Auf dem Typenschild sind wichtige technische Daten enthalten. Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatureingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.
- Diese Geräte sind bestimmt zum Einsatz in geschäftlichen Anwendungen, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die Endlos- und Massenproduktion von Lebensmitteln.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Händler, seinem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgewechselt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Wenn diese Normen nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall und entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung.

Im Handbuch sowie auf den an der Maschine angebrachten Aufklebern verwendete Symbole

Zeigt an, dass Vorsicht erforderlich ist, wenn einen Operation ausgeführt wird, die in einem Abschnitt mit diesem Symbol beschrieben wird. Das Symbol zeigt außerdem an, dass vom Bediener die größtmögliche Umsicht verlangt wird, um unerwünschte oder gefährliche Folgen zu vermeiden

Dazu verweisen wir auf ein anderes Kapitel, in dem das Thema detaillierter behandelt wird.

Empfehlung des Herstellers

Gefährliche Spannung

Das Symbol kennzeichnet mit einander verbunden Kontakte, die die verschiedenen Bauteile eines Gerätes oder eines Systems auf das gleiche Potential bringen (nicht notwendigerweise das Erdungspotential)

Weist darauf hin, dass der mit diesem Symbol gekennzeichnete Abschnitt vor der Installation, Benutzung und Wartung des Gerätes sorgfältig gelesen werden muss.

Die Firma haftet nicht für eventuelle Druck- oder Übertragungsfehler und behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung Änderungen vorzunehmen, die für angemessen erachtet werden.
Die auszugsweise Wiedergabe ist ohne Zustimmung des Herstellers untersagt. Die angegebenen Abmessungen sind unverbindlich.
Die Original-Sprache dieses Handbuches ist Italienisch: Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Übersetzungs- oder Druckfehler.

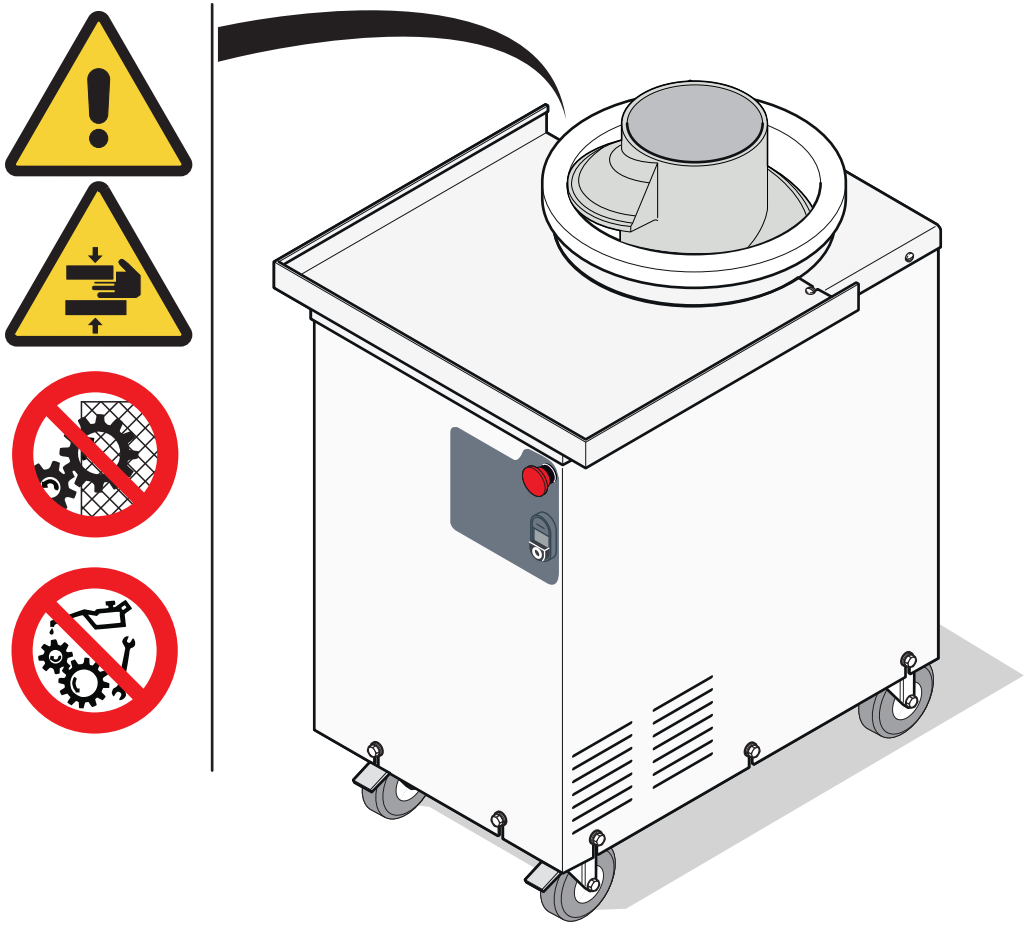
An der Maschine angebrachte Symbole

Vorsicht, bewegliche mechanische Teile

Vorsicht, Quetschgefahr der Hände

Schutzeinrichtungen entfernen VERBOTEN

Bei sich bewegenden Maschinenelementen ist das Reinigen, Schmieren und Einstellen VERBOTEN



Wichtigste beachtete und zu beachtende Gesetzesvorschriften und Richtlinien

Richtlinie 2014/35/UE „Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten betreffend elektrische Betriebsmittel zur Verwendung innerhalb bestimmter Spannungsgrenzen".

- Richtlinie 2004/108/CE „Zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit und zur Aufhebung der Richtlinie 89/336/EWG".
- Richtlinie 89/391/EWG „Über die Durchführung von Maßnahmen zur Verbesserung der Sicherheit und des Gesundheitsschutzes der Arbeitnehmer bei der Arbeit".
- Richtlinie 2006/42/EG „Über Maschinen und zur Änderung der Richtlinie 95/16/CE".
- Richtlinie 85/374/EWG und Richtlinie 1999/34/EG „Zur Angleichung der Rechts- und Verwaltungsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Haftung für fehlerhafte Produkte".

Transport

▶ Abb. 4

Mit persönlicher Schutzausstattung ausstatten und das Gerät zum Installationsort transportieren. Vorrichtungen verwenden, die geeignet sind, das Gewicht desselben zu tragen: Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal in der Arbeitszone untersagt. Während des Transport in besonderer Weise auf die Überquerung von Türen und/oder Öffnungen achten.

Einleitende Vorgänge

▶ Abb. 5

Die Schutzfolie sorgfältig entfernen.
Rückstände von Kleber auf den Oberflächen mit Seifenlauge und nicht mit scheuernden oder korrosiven Produkten oder scharfen oder spitzen Werkzeuge entfernen.

⚠ Sicherstellen, dass alle Komponenten des Produkts in einwandfreiem Zustand sind; anderenfalls zur Vorgehensweise an den Händler wenden.

Aufstellung

▶ Abb. 6

Das Gerät in einem Lokal installieren:

- das für das Garen von Gerichten geeignet ist;
- das eine angemessene Belüftung aufweist;
- ohne entflammbaren oder explosiven Elemente;
- das den Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zur Anlagensicherheit entspricht;
- gegen Witterungseinwirkungen geschützt ist;
- eine max. Temperatur zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (95°F) aufweist;
- eine Feuchtigkeit von unter 70 % aufweist.

Um die Bedien-, Reinigungs- und Wartungsvorgänge der Maschine zu erleichtern, ist ein Freiraum von mindestens 20 cm zwischen dem Gerät und den Wänden des Raums und/oder anderen Geräten vorzusehen.

⚠ Zur Verringerung der Brandgefahr **die angegebenen Mindestabstände einhalten** und das Gerät in **feuerfesten Umgebungen ohne Explosionsgefahr installieren**. Auch der Bodenbelag des Installationslokals muss eine **feuerfeste** Oberfläche aufweisen.

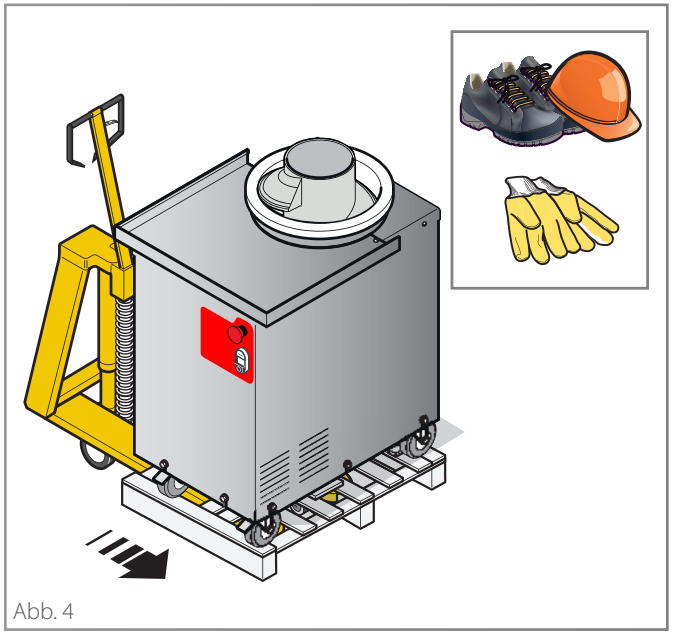


Abb. 4

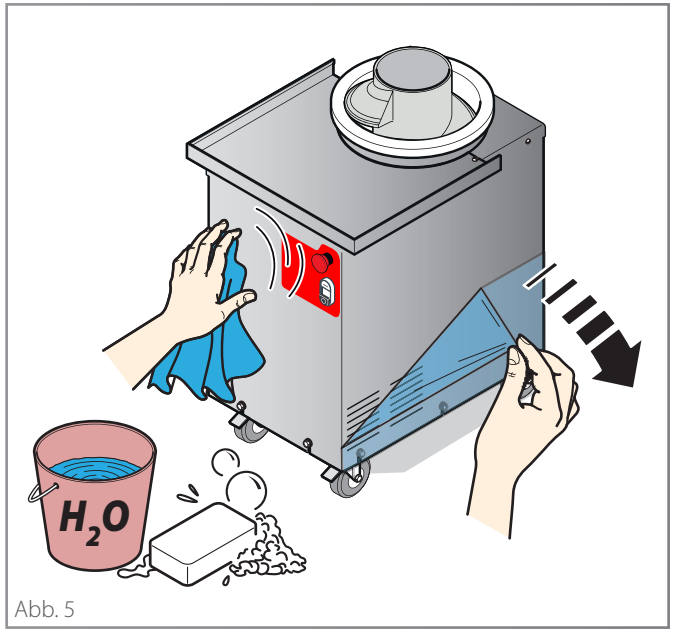


Abb. 5

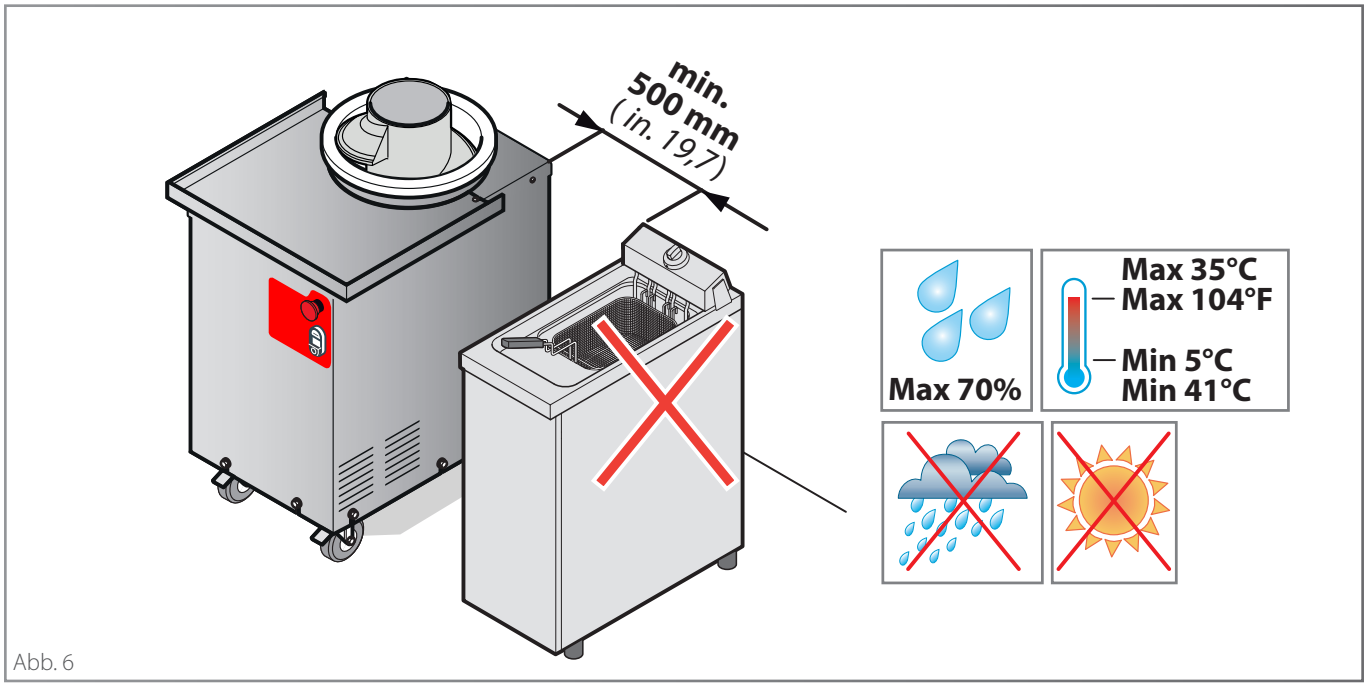


Abb. 6

Lektüre des Typenschilds

Abb. 7

Die Seriennummer befindet sich auf der Rückseite des Geräts. Das Typenschild weist wichtige technische Daten auf: Diese sind grundlegend bei einer Anfrage hinsichtlich eines Wartungs- oder Reparatureingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.

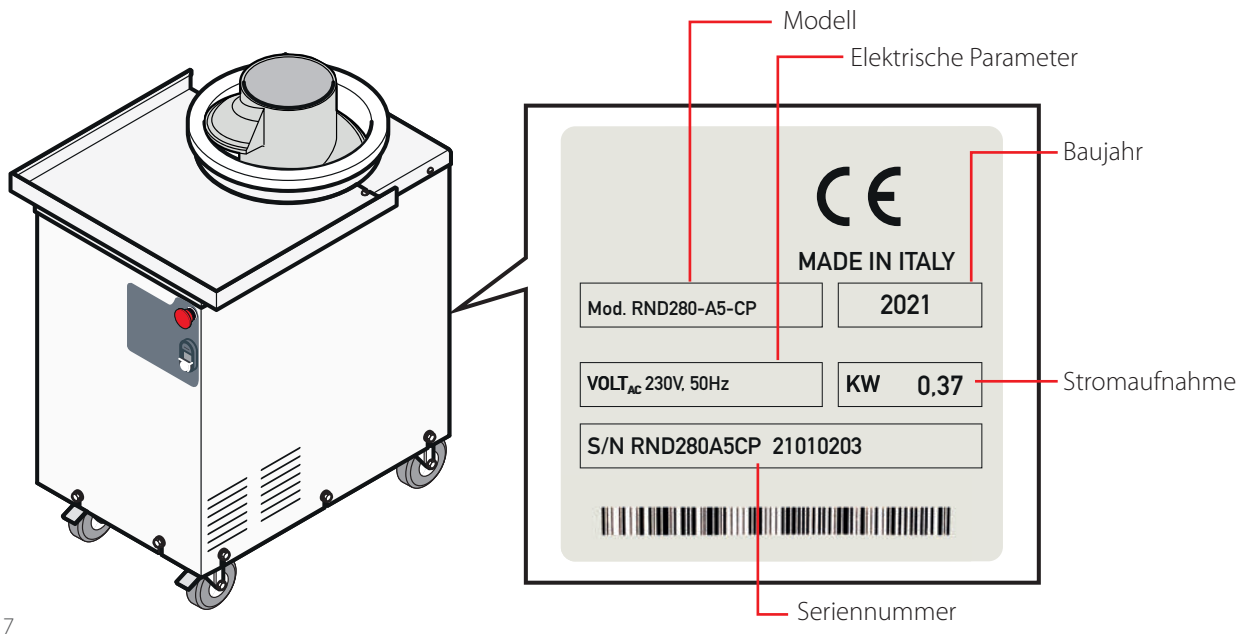


Abb. 7

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Produkts **sicherstellen, dass die Anlagen den geltenden Normen** im Land der Benutzung und **den Angaben auf dem Typenschild** auf der linken Seite des Geräts entsprechen.

- auf den einphasigen Maschinen **sind Anschlusskabel und Stecker bereits montiert**. Zum Anschließen muss nur der Stecker in eine Steckdose mit geeigneter Leistung eingesteckt werden ▶ Abb. 8
- auf den dreiphasigen Maschinen **ist das Anschlusskabel bereits montiert, an dem ein Stecker (nicht mitgeliefert)** mit einer der Stromaufnahme des Produkts angemessenen Leistung anzubringen ist. Diese Arbeit muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:
- Teil eines **Potentialausgleichssystems** ▶ Abb. 9 gemäß den geltenden Gesetzesvorschriften sein. Dieser Anschluss wird zwischen mehreren Geräten über die Klemme mit dem Äquipotenzial-Symbol vorgenommen. Der Leiter muss einen maximalen Kabelschnitt von 10 mm² haben (gemäß der Norm IEC EN 60335-2 42:2003-09) und muss mit den Farben gelb grün gekennzeichnet sein;
- er muss an die **Erdungsleitung** des Netzes angeschlossen sein (grün/gelbes Kabel);
- es muss an einen **Differentialschalter** gemäß den Angaben in der geltenden Norm angeschlossen sein (0,03 A, Typ A);
- es muss ein **allpoliger Trennschalter** vorgeschaltet werden, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet.

Im Fall der Nichteinhaltung der vorausgehenden Anweisungen übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Auf den folgenden Seiten befinden sich die Schaltpläne: Auf den Schaltplan für das anzuschließende Modell Bezug nehmen.

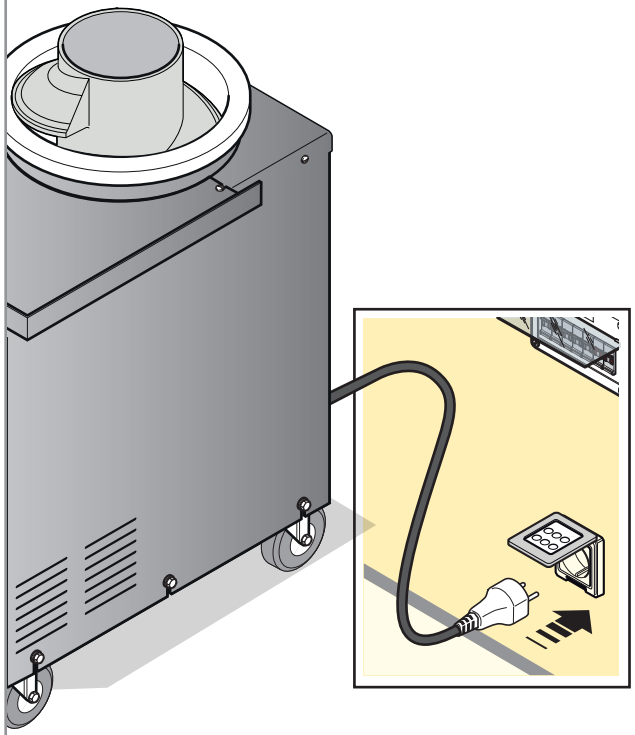


Abb. 8

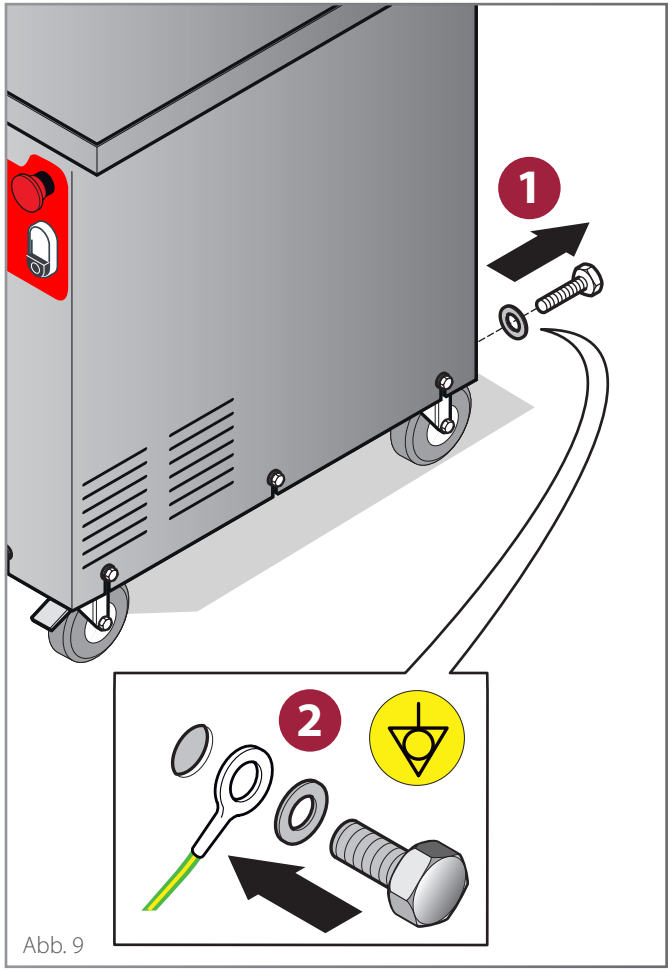


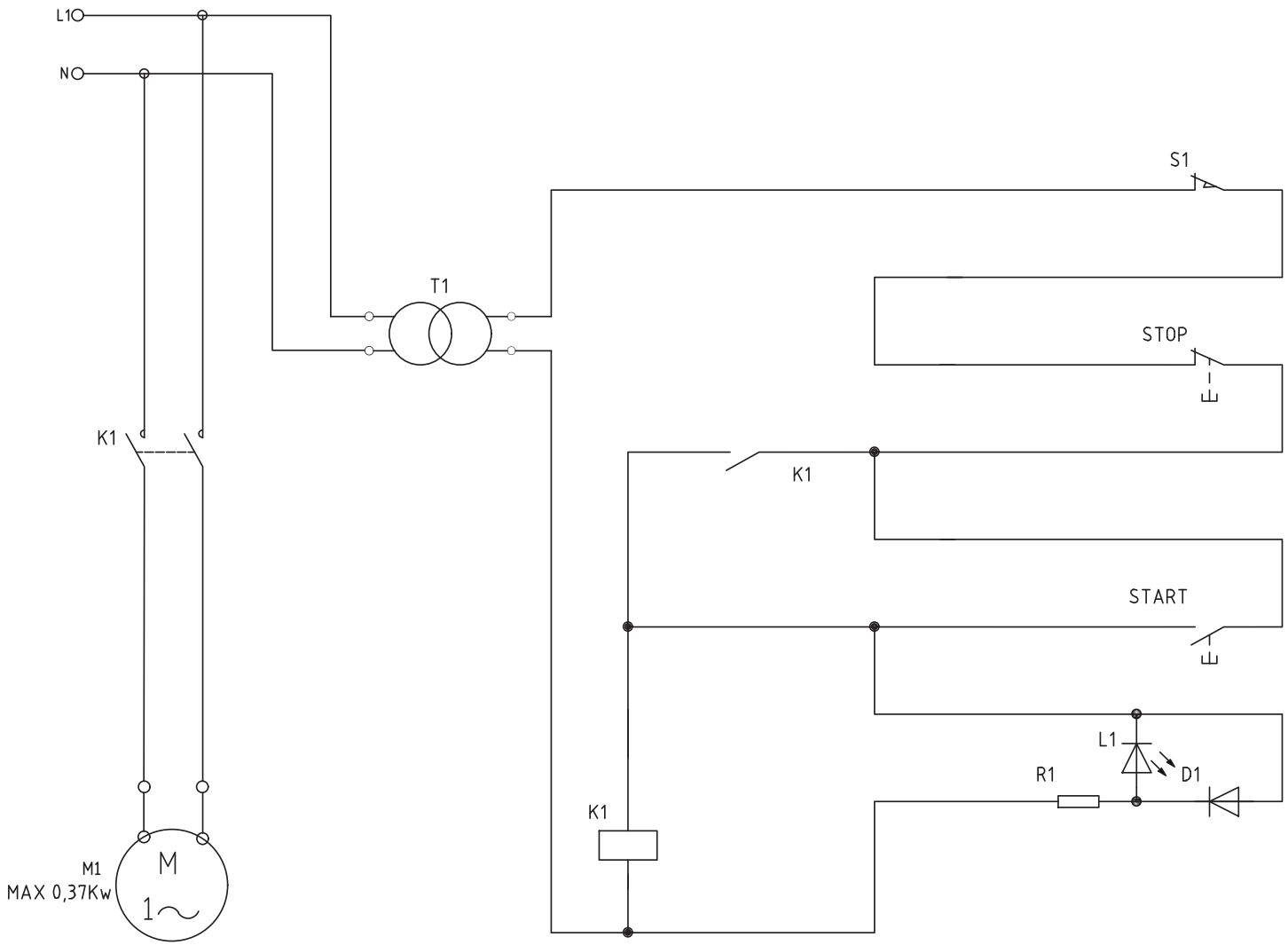
Abb. 9

Falls erforderlich kann das Kabel vom Händler, von seinem Kundendienst oder von einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgewechselt werden, um alle Risiken zu vermeiden.

Elektrische Daten

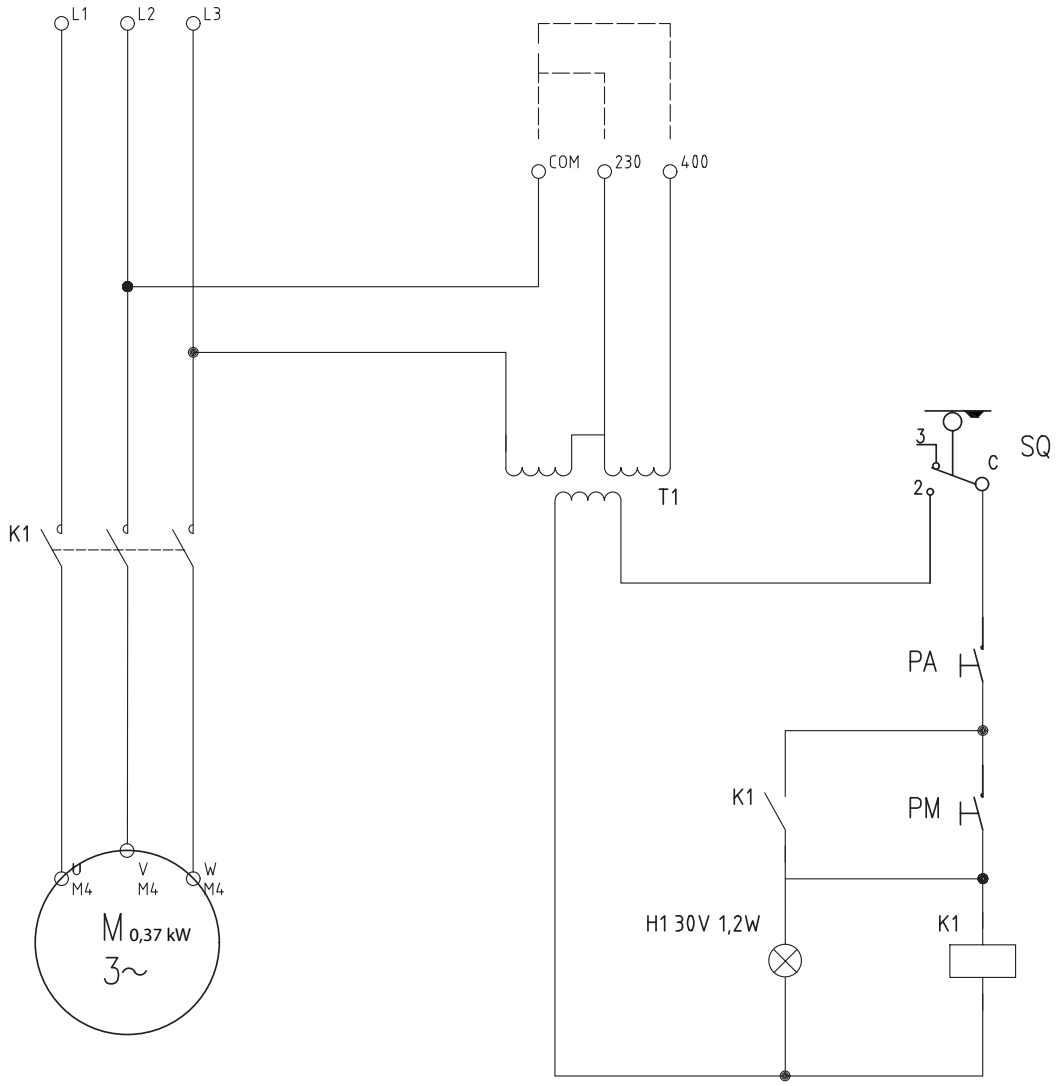
Modell	Stromversorgung V	Motor kW	Stromaufnahme A	Kabeltyp n x mm²
RND 280	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3x1.5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	4x1.5
RND 800	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3x1.5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	4x1.5

AC 230V/50Hz



Abkürzung	Beschreibung
D1	Halbleiterdiode
K1	Leistungsrelais
LED1	Leuchtdiode (LED)
R1	Widerstand
S1	Endschalter (Ruhekontakt)
START	Steuerung oder Taste (Arbeitskontakt)
STOP	Steuerung oder Taste (Ruhekontakt)
T1	Transformator
FC	Faston-Klemme Endschalter

AC 3 N 400V/50Hz



Abkürzung	Beschreibung
KM1	Leistungsrelais
M	Motor
SQ	Notendanschlag (Ruhekontakt)
PA	Stopp-Taste (Ruhekontakt)
PM	Betriebstaste (Arbeitskontakt)
T1	Transformator
H1	Leuchte

Vorabnahme und Abnahmeprüfung

Vor der Auslieferung an den Kunden wird das Produkt in der Fabrik des Herstellers einer Abnahmeprüfung unterzogen.
Das beiliegende „Prüfblatt Produktionsprozess" garantiert, dass **alle** Schritte des Produktionsprozesses von der Montage bis zur Verpackung sowohl hinsichtlich der Funktionalität, als auch hinsichtlich der Sicherheit sorgfältig überprüft worden sind.

Nach der Installation des Geräts zum Abschluss der Installation die Punkte A, B und C ausführen.

A Überprüfung der korrekten Installation

Alle Punkte der folgenden Tabelle mit „√" kennzeichnen: Dies gibt die Gewissheit, dass eine vollständige und gewissenhafte Installation ausgeführt wurde.

√	Kontrollen der Aufstellung
	Entsprechen die Installationslokale der Norm? (minimale/maximale Temperatur, usw...)
	Steht das Gerät auf einem perfekt ausgerichteten Boden?
	Wurden die angegebenen Mindestabstände eingehalten?
	Wurde die Schutzfolie von allen Oberflächen entfernt?
√	**Elektrische Überprüfungen**
	Stimmt die Netzspannung mit den auf dem Typenschild angegebenen Daten überein?
	Wurde der Stromanschluss gemäß den geltenden Bestimmungen des Landes der Installation des Geräts sowie gemäß den mitgelieferten Schaltplänen ausgeführt?
√	**Verschiedenes**
	Ist der Benutzer in Besitz der vollständigen Dokumentation des Produkt?

B Überprüfung der Funktionsweise und erstes Einschalten

Bei der Inbetriebnahme des Geräts die Angaben des beiliegenden Handbuches „Benutzung und Wartung" befolgen: Das Gerät während des gesamten Tests überwachen und den ordnungsgemäßen Betrieb der elektrischen Komponenten überprüfen.

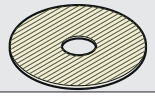
C Aktivierung der Garantie

Am Ende des Tests muss die Garantie **UNBEDINGT** aktiviert werden.

SOLLTE SIE NICHT ORDNUNGSGEMÄSS AKTIVIERT WERDEN, BEGINNT IHRE GÜLTIGKEIT MIT DEM RECHNUNGSDATUM UND NICHT MIT DEM DATUM DER TATSÄCHLICHEN INSTALLATION.

Probleme während der Benutzung

Während der Benutzung können einige Probleme auftreten, die einfach behoben werden können, wie in der folgenden Tabelle angeben.

<table>
<tr><th>AUFGETRETENES PROBLEM</th><th>MÖGLICHE URSACHEN</th><th>LÖSUNGEN FÜR DEN BENUTZER</th></tr>
<tr><td>Die Teigkugeln bleiben an der Schnecke haften und gelangen nur schwer nach oben</td><td>Der Teig ist zu stark hydriert.</td><td>Direkte Teigführung mit Teig einer Hydration zwischen 50 und 65 %.</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Die Teigkugeln bleiben nicht an der Schnecke haften, gelangen jedoch nur schwer nach oben</td><td>Der Teig ist zu wenig hydriert.</td><td>Direkte Teigführung mit Teig einer Hydration zwischen 50 und 65 %.</td></tr>
<tr><td>Der Teig wurde zu lange an der Luft gelassen und ist trocken geworden</td><td>Führen Sie das Abrunden, sobald der Teig portioniert wurde, zügig durch.</td></tr>
<tr><td>Die in die Schnecke eingeführte Teigportion ist zu groß</td><td>Beachten Sie die nachstehenden Angaben:
<table>
<tr><th rowspan="2">Modell</th><th colspan="2">Portionsgewicht</th><th rowspan="2">Hydration bei direkter Teigführung</th></tr>
<tr><th>Mindestens</th><th>Höchstens</th></tr>
<tr><td>RND280</td><td>20 g [0,044 lb / 0,70 Unzen]</td><td>300 g [0,66 lb / 10,58 Unzen]</td><td>von 50 % bis 65 %</td></tr>
<tr><td>RND800</td><td>20 g [0,044 lb / 0,70 Unzen]</td><td>900 g [1,9 lb / 31,7 Unzen]</td><td>von 50 % bis 65 %</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Die Teigportionen wurden vor dem Einführen in die Schnecke bemehlt</td><td>Die Teigportionen nicht bemehlen</td></tr>
<tr><td>  Die untere Scheibe unter der Schnecke muss gereinigt werden.</td><td>Entnehmen und reinigen</td></tr>
<tr><td>Die abgerundete Teigkugel ist im Verhältnis zur eingeführten Teigmenge sehr viel größer</td><td>Die Teigportionen wurden zu schnell nacheinander in die Schnecke eingeführt und haben sich miteinander verbunden</td><td>Vergrößern Sie den zeitlichen Abstand zwischen dem Einführen einer Teigportion und der nächsten</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Die Oberfläche der geformten Teigkugel ist nicht glatt und weist Unregelmäßigkeiten auf</td><td>Keine ausreichende Ruhezeit des Teigs vor dem Portionieren</td><td>Die Ruhezeit des Teigs vor dem Portionieren verlängern</td></tr>
<tr><td>Der Teig ist zu stark hydriert.</td><td>Direkte Teigführung mit Teig einer Hydration zwischen 50 und 65 % oder alternativ den Teig vor dem Einführen in die Schnecke der Abrundmaschine auf ca. 10 °C (50 °F) abkühlen lassen.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Die Maschine startet nach dem Betätigen der ON/OFF-Taste nicht</td><td>Die Maschine wurde durch das Drücken der Notaustaste angehalten.</td><td>Zur Wiederherstellung der Einsatzbedingungen muss die Notaustaste durch Drehen im Uhrzeigersinn entsperrt oder die Maschine mit der ON/OFF-Taste erneut eingeschaltet werden</td></tr>
<tr><td>Die Maschine wird nicht mit Strom versorgt</td><td>Vergewissern Sie sich, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist und dass keine Unterbrechungen der Energieversorgung vorliegen (z. B. Blackout)</td></tr>
<tr><td>Ein Bauteil ist defekt</td><td>Wenden Sie sich an den Händler</td></tr>
</table>

CUPPONE 1963

Cuppone F.lli S.r.l.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com