

HEat. smART.

Partner in Baking. Since 1963



BERNINI

Abrundmaschine

280/800

VORINSTALLATION
INSTALLATION

Übersetzung der Originalanleitung




CUPPONE

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 Handbuchs 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 im Zweifelsfall an ihn zu wenden.

CUPPONE since 1963
CUPPONE S.R.L.
Via Sile, 36
31057 Silea (TV) - ITALY
T +39 0422 361143
F +39 0422 360993
info@cuppone.com - www.cuppone.com

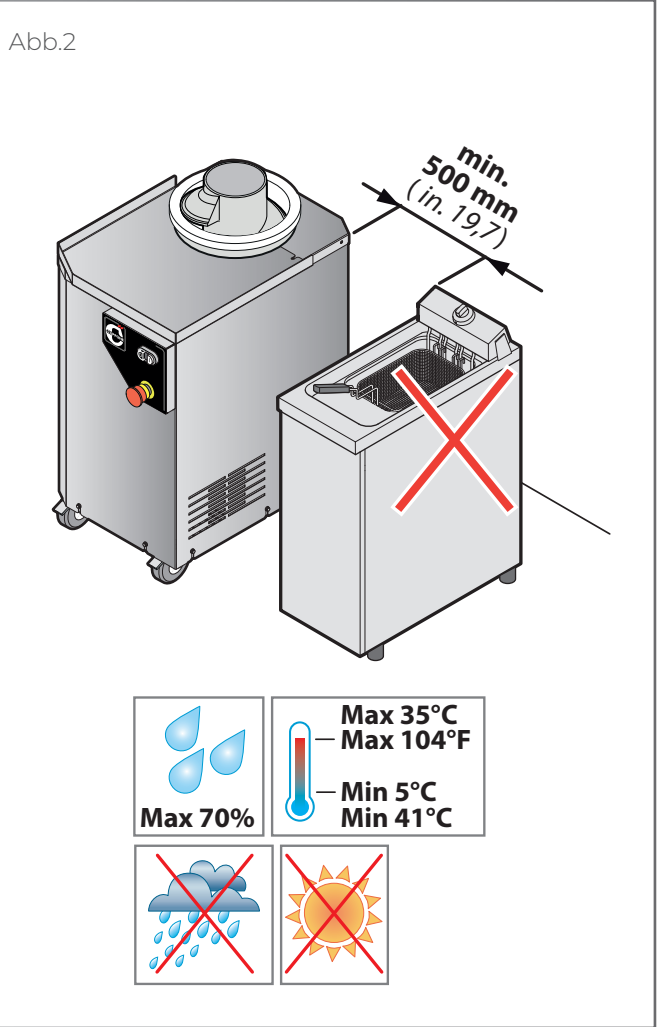
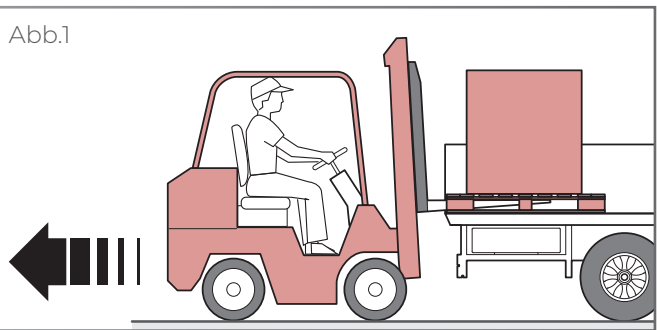
INHALT

1	ÜBERPRÜFUNGEN VOR DEM KAUF.....	4
	TECHNISCHE DATEN	5
2	Kenntnis des Geräts.....	5
	Technische Daten Elektrik.....	5
	Technische Daten Abmessungen	6
	SICHERHEITSHINWEISE.....	7
3	Im Handbuch sowie auf den an der Maschine angebrachten Aufklebern verwendete Symbole.....	7
	INSTALLATION.....	9
	Transport.....	9
	Einleitende Vorgänge	9
	Entsorgung der Verpackungen.....	9
4	Aufstellung.....	10
	Lektüre der Seriennummer	10
	Elektrischer Anschluss.....	11
	Elektrischer Schaltplan AC 230V/50Hz.....	12
	Elektrischer Schaltplan AC 3 N 400V/50Hz	12
	ABSCHLIEßENDE ARBEITEN.....	14
	Vorabnahme und Abnahmeprüfung.....	14
5	Überprüfung der korrekten Installation.....	14
	Überprüfung der Funktionsweise und erstes Einschalten	14
	Aktivierung der Garantie	14
	Probleme während der Benutzung	15


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:
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ▶ 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;
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ das Tragen von persönlicher Schutzausrüstung (zum Beispiel Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.).
B	Installationslokale (Überprüfung durch den Eigentümer)
✓	Sicherstellen, dass:
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ der Boden des Installationslokals feuerfest, vollkommen eben und in der Lage ist, das Gewicht des Geräts zu tragen;
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ▶ Abb.2 das Installationslokal: <ul style="list-style-type: none"> - für die Verarbeitung von Lebensmittel entsprechend aller Vorschriften 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.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ das Gerät problemlos durch die Türen passt;
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ▶ Abb.2 In der Nähe des Geräts dürfen sich KEINE Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammare Substanzen oder brennbare Stoffe (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.) befinden. Die Mindestsicherheitsabstände zwischen dem Produkt und den anderen Geräten oder entflammaren Materialien müssen unbedingt eingehalten werden.



Überprüfungen vor dem Kauf

D	Stromanschluss (Überprüfung durch einen qualifizierten Elektriker)
√	Für einen korrekten Anschluss in der Phase der Installation:
	<ul style="list-style-type: none">■ Eine Steckdose für den Anschluss an das Stromnetz in unmittelbarer Nähe des Produkts vorsehen.<ul style="list-style-type: none">- Auf einphasigen Maschinen ► sind Anschlusskabel und Stecker bereits montiert. Zum Anschließen muss nur der Stecker in eine Steckdose mit geeigneter Leistung eingesteckt werden. ► Abb.9- Auf dreiphasigen Maschinen ► ist bereits ein Anschlusskabel montiert, daran wird ein Stecker (nicht mitgeliefert) mit einer Leistung montiert, die der Stromaufnahme des Produkts angemessen 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:<ul style="list-style-type: none">- an die Erdungsleitung  des Netzes angeschlossen sein (grün/gelbes Kabel).- an einen Thermodifferentialschalter gemäß den Angaben in der geltenden Norm angeschlossen sein (0,03 A, Typ A).- an einen allpoliger Trennschalter angeschlossen sein, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet.

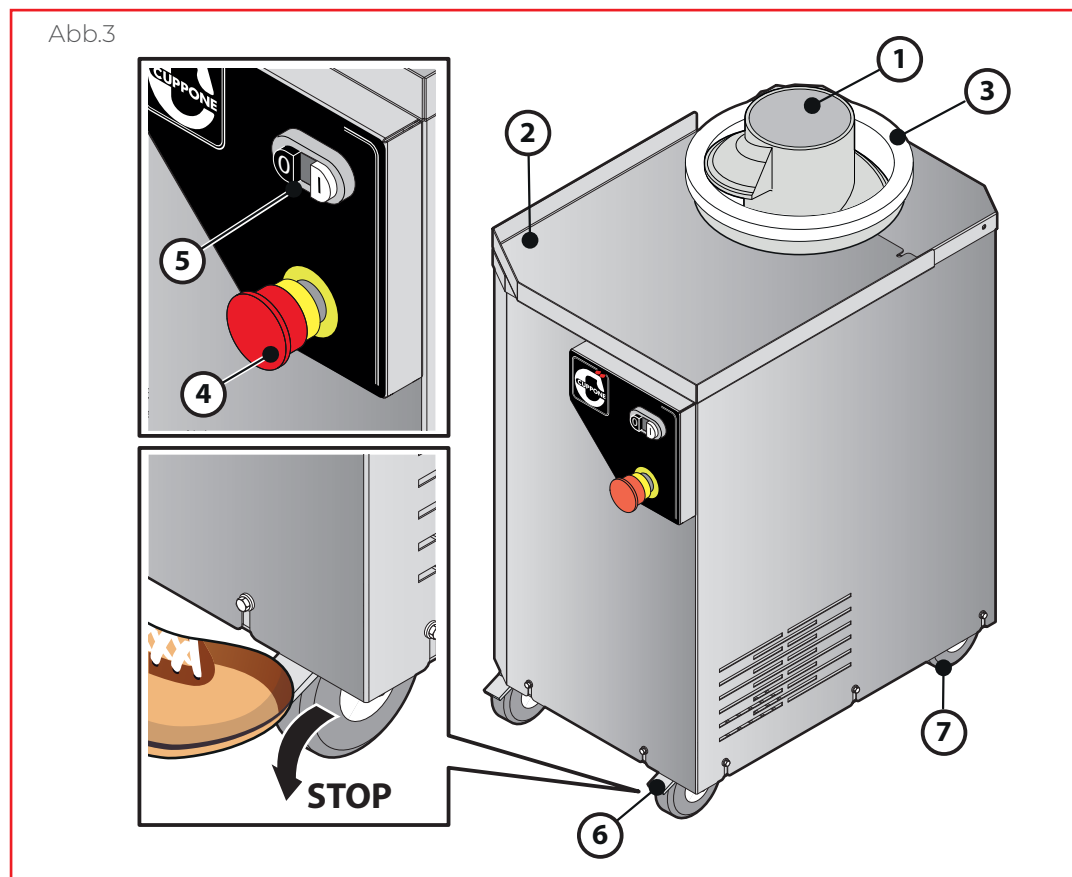
2 TECHNISCHE DATEN

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 **Notaus-Taste**
Das Betätigen der roten Not austaste 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: Aufleuchten zeigt an, dass die Maschine eingeschaltet ist.
- 6 **Rad mit Bremse:** Maschine während des normalen Betriebs stets mittels der Vorderradbremse blockieren.
- 7 **Rad ohne Bremse**

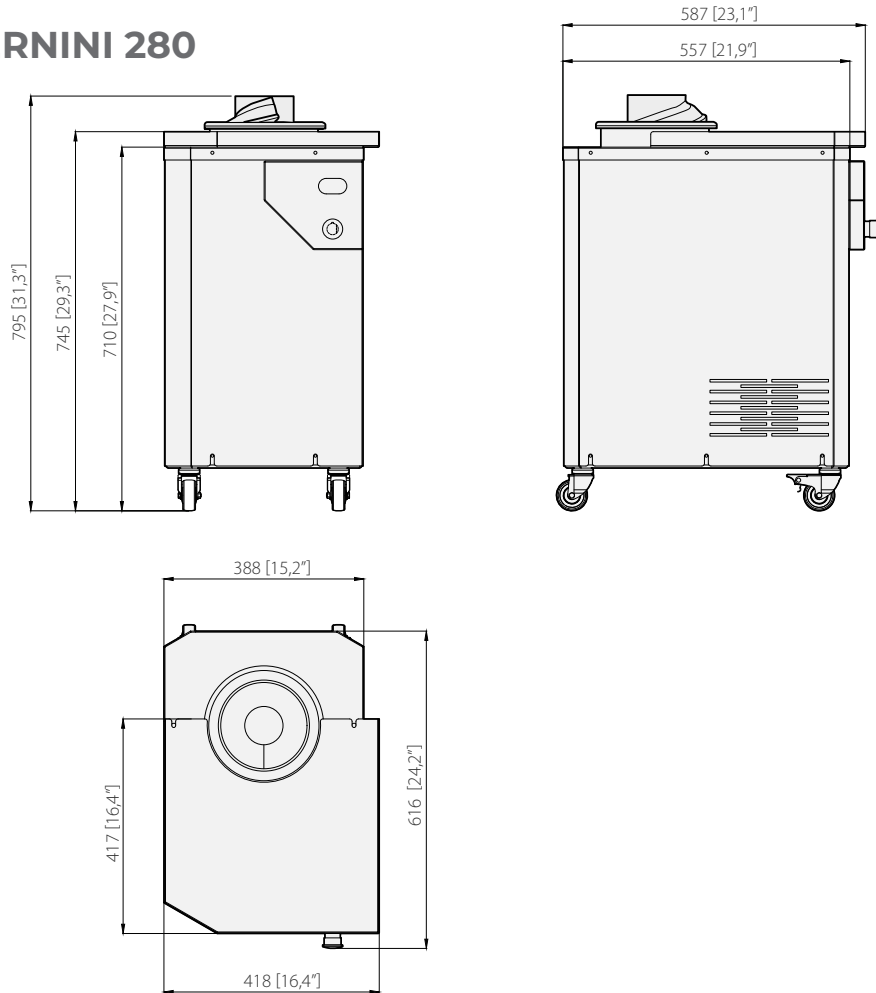



Technische Daten | Elektrik

Modell	Stromversorgung	Motor	Stromaufnahme	Kabeltyp
	(V)	(kW)	(A)	(N x mm ²)
BRN 280	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3 x 1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5 x 1,5
BRN 800	AC 230V/50Hz	0,37 kW	2,7	3 x 1,5
	AC 3 N 400V/50Hz	0,37 kW	1,8	5 x 1,5

Technische Daten | Abmessungen

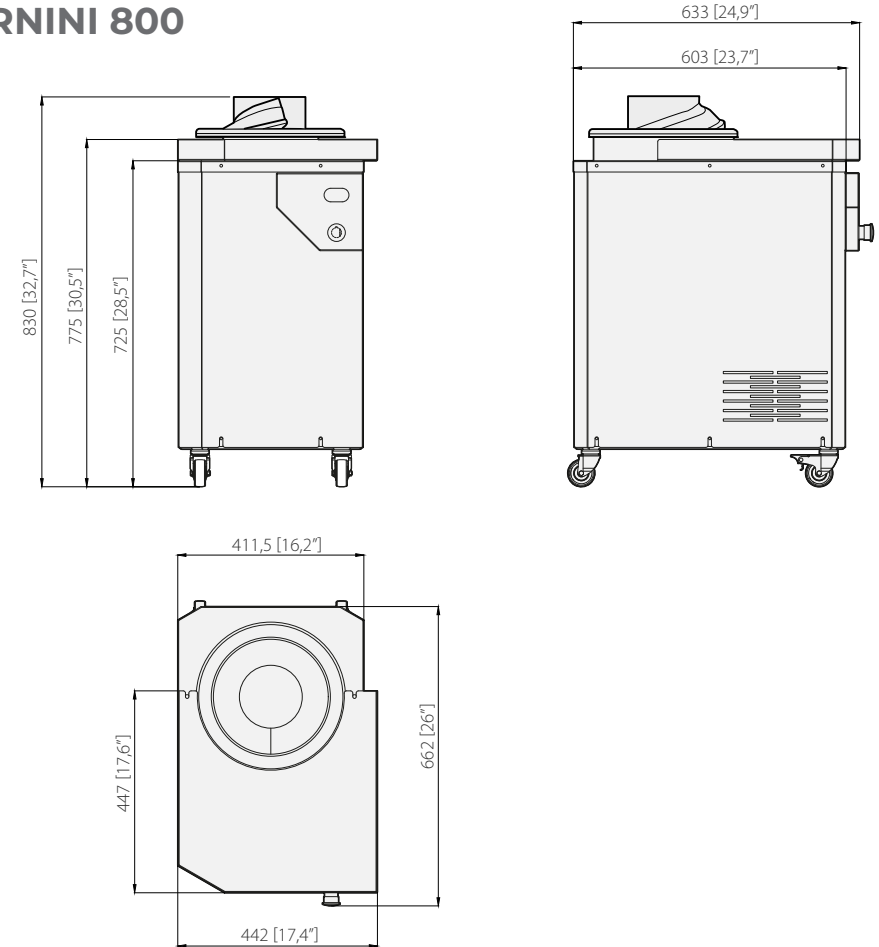
BERNINI 280




	Gewicht Abrundmaschine	55 kg [121,2 lb]
	Gewicht Verpackung + Abrundmaschine	62 kg [136,7 lb]
	Abmessungen Verpackung Abrundmaschine	740 x 480 x 990 mm [29,1" x 18,9" x 39"]

Stückgröße des Teigs	minimum	maximum
		20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]

BERNINI 800













	Gewicht Abrundmaschine	66 kg [145,5 lb]
	Gewicht Verpackung + Abrundmaschine	74 kg [163,1 lb]
	Abmessungen Verpackung Abrundmaschine	740 x 480 x 990 mm [29,1" x 18,9" x 39"]

Stückgröße des Teigs	minimum	maximum
		20 g [0,044 lb / 0,70 oz.]

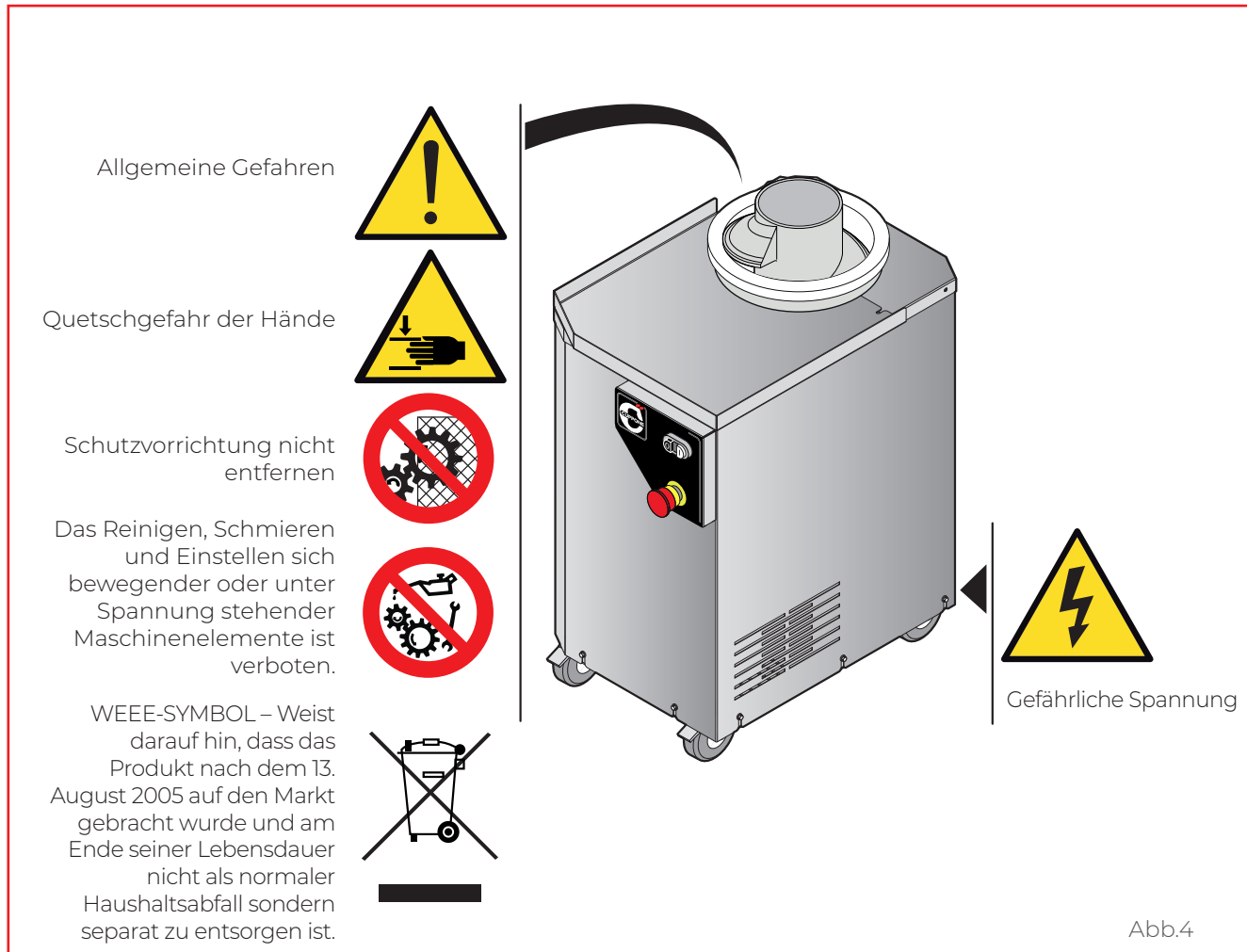
3 SICHERHEITSHINWEISE

- 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 Land 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 Reparatüreingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.
- Diese Geräte sind zum Einsatz für gewerbliche Anwendungen, zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die Endlos- und Massenproduktion von Lebensmitteln bestimmt.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Händler, seinem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgewechselt werden, um Risiken zu vermeiden.
- Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben kann Schäden und Verletzungen, auch tödliche, verursachen, führt zum Erlöschen der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Geräuschpegel unter 70 dB.

IM HANDBUCH SOWIE AUF DEN AN DER MASCHINE ANGEBRACHTEN AUFKLEBERN VERWENDETE SYMBOLE

-  Zeigt an, dass Vorsicht erforderlich ist, wenn eine 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
-  Gefährliche Spannung
-  Quetschgefahr der Hände
-  Schutzvorrichtung nicht entfernen
-  Das Reinigen, Schmieren und Einstellen sich bewegender oder unter Spannung stehender Maschinenelemente ist verboten.
-  Dazu verweisen wir auf ein anderes Kapitel, in dem das Thema detaillierter behandelt wird.
-  Empfehlung des Herstellers
-  Herstellerhinweis
-  Weist darauf hin, dass der mit diesem Symbol gekennzeichnete Abschnitt vor der Installation, Benutzung und Wartung des Geräts sorgfältig gelesen werden muss.
-  Weist darauf hin, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 auf den Markt gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht als normaler Haushaltsabfall sondern separat zu entsorgen ist.

AN DER MASCHINE ANGEBRACHTE SYMBOLE



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“.

Installation

TRANSPORT

► Abb.5

Mit persönlicher Schutzausstattung ausgerüstet die Maschine zum Installationsort transportieren. Eine Vorrichtung verwenden, die geeignet ist, das Gewicht desselben zu tragen.

! Während des Transports des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht mit der Installation beauftragtem Personal in der Arbeitszone verboten.

Während des Transports in besonderer Weise auf die Überquerung von Türen und/oder Öffnungen achten.

Modell	Gewicht
BRN 280	55 kg [121,2 lb]
BRN 800	66 kg [145,5 lb]

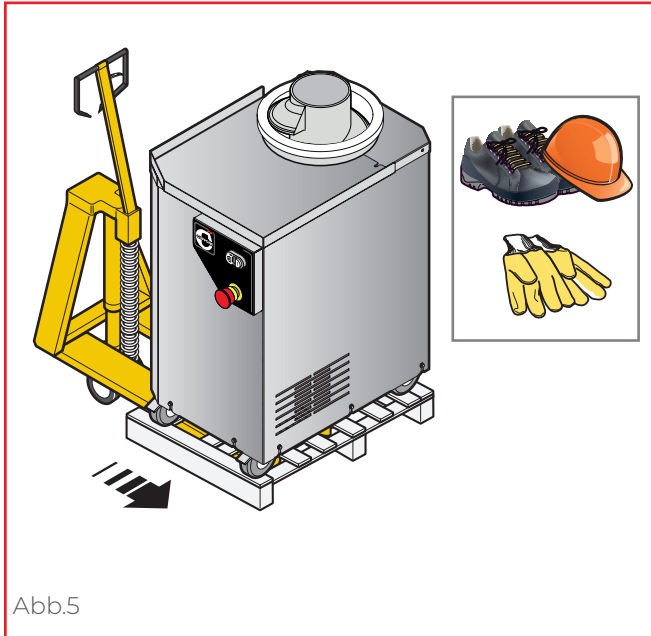


Abb.5



Abb.6

EINLEITENDE VORGÄNGE

► **Abb.6** Die Schutzfolie sorgfältig entfernen. Rückstände von Kleber auf den Oberflächen mit Seifenlauge und nicht mit scheuernden oder korrosiven Produkten oder scharfen oder spitzen Werkzeugen entfernen.

! Sicherstellen, dass alle Komponenten der Maschine in einwandfreiem Zustand sind, andernfalls für weitere Vorgehensweisen den Händler kontaktieren.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNGEN

Vor Beginn der Installation der Maschine die Verpackungen unter Beachtung der im Land der Installation geltenden Bestimmungen entsorgen.

! Achtung, Erstickungsgefahr! Verpackungsmaterialien, die unbeaufsichtigt gelassen werden, können eine potentielle Erstickungsgefahr für Kinder und Tiere darstellen.

! Achtung, Behinderungsgefahr! Unbeaufsichtigte Verpackungsmaterialien können eine Behinderung während der Montage darstellen.

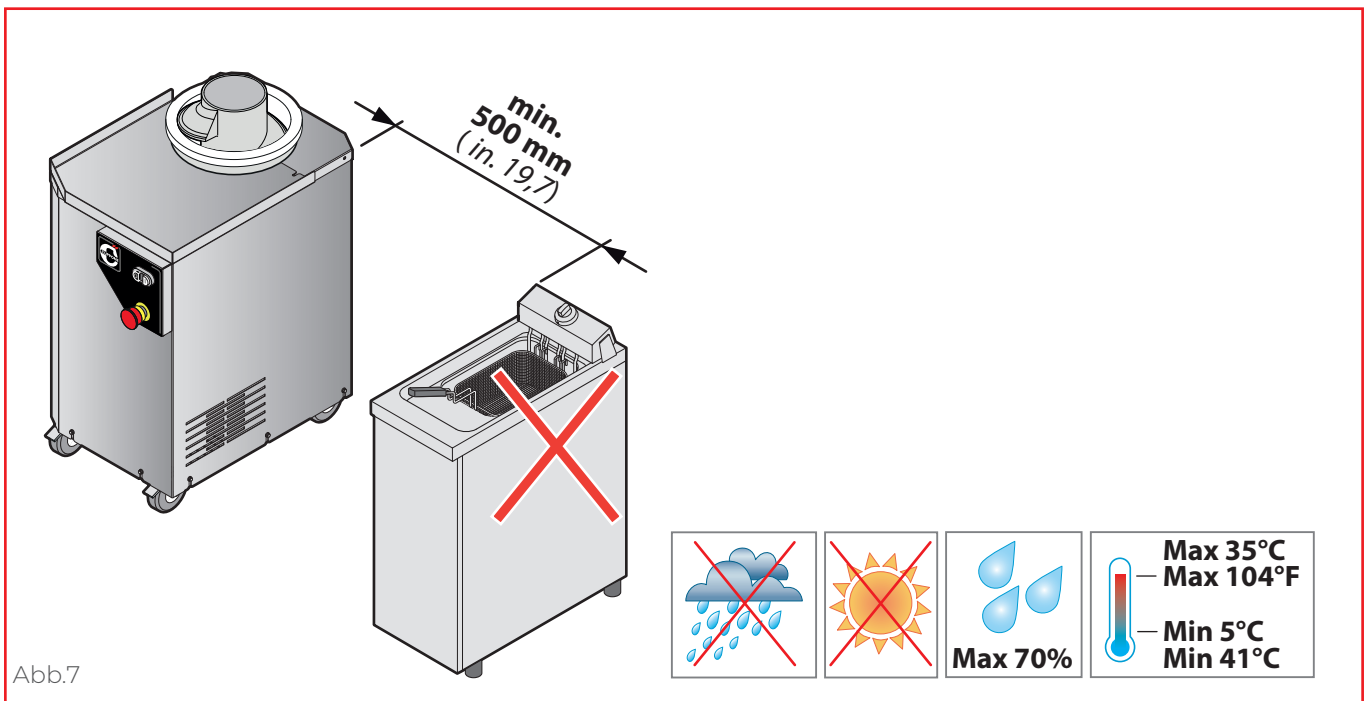


Abb.7

Installation

AUFSTELLUNG

► Abb.7

Der Installationsort muss folgende Anforderungen erfüllen:

- Eignung für die Verarbeitung von Lebensmittel entsprechend aller Vorschriften;
- Angemessener Luftaustausch;
- Keine entflammaren oder explosiven Elemente;
- Konform zu den Normen zur Sicherheit am Arbeitsplatz und zur Anlagensicherheit;
- Geschützt vor Witterungseinflüssen;
- Umgebungstemperatur max. zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (95 °F);
- Feuchtigkeit max. 70 %.

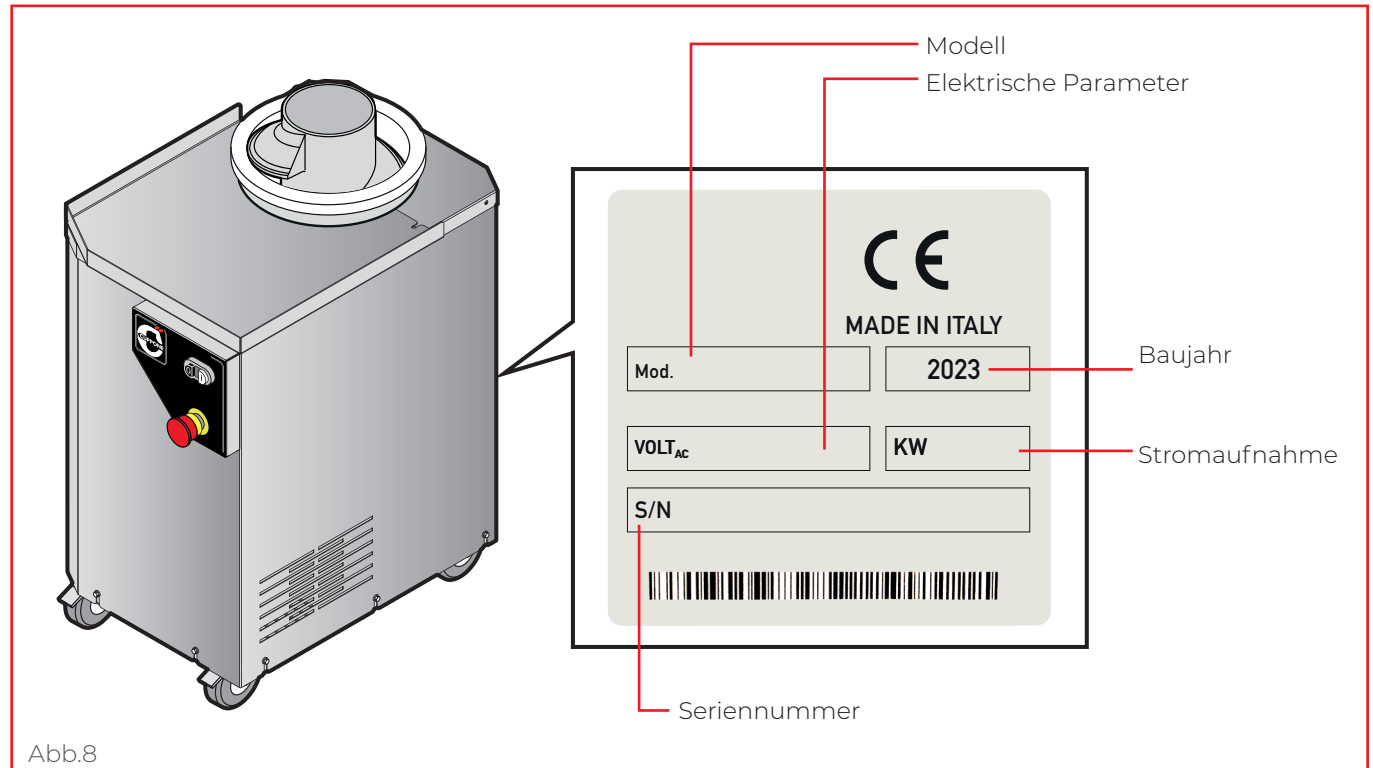
Um die Bedien-, Reinigungs- und Wartungsvorgänge der Maschine zu erleichtern, ist ein Freiraum von mindestens 50 cm zwischen dem Gerät und den Wänden des Raums und/oder anderen Geräten vorzusehen.

LEKTÜRE DER SERIENNUMMER

► Abb.8

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 Reparaturingriffs des Geräts. Das Schild daher nicht entfernen, beschädigen oder verändern.



Installation

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

! Der elektrische Anschluss muss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, das die auf den ersten Seiten enthaltenen Sicherheitshinweise gelesen hat.

! Vor dem Anschließen des Produkts sicherstellen, dass die Anlagen den geltenden Bestimmungen im Verwendungsland und den Angaben auf dem Typenschild an der Rückseite des Produkts entsprechen.

Stromversorgung der Maschine:

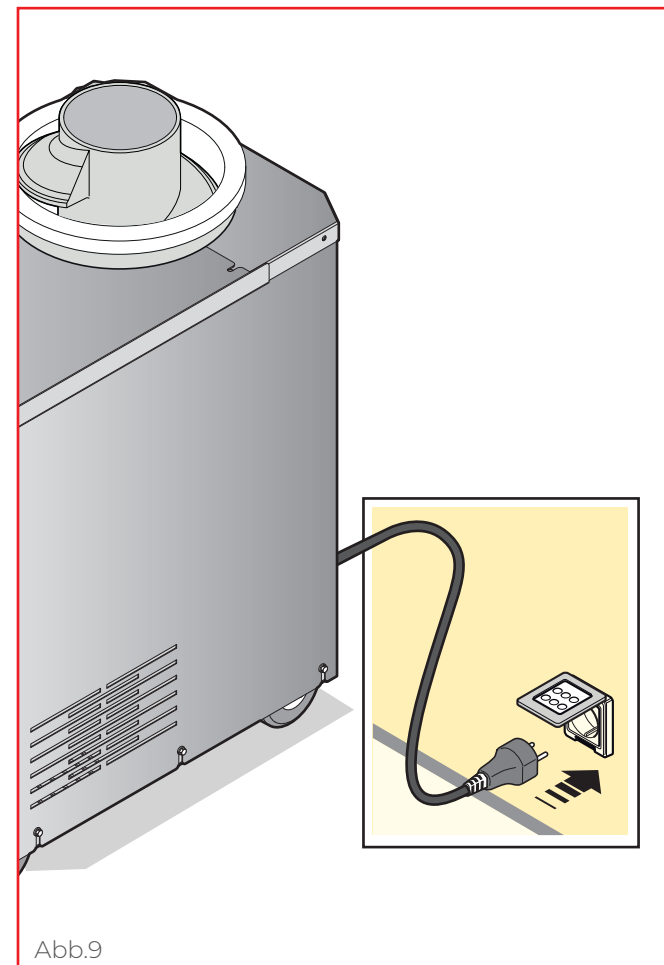
- **Auf einphasigen Maschinen** ► sind Anschlusskabel und Stecker bereits montiert. Zum Anschließen muss nur der Stecker in eine Steckdose mit geeigneter Leistung eingesteckt werden. ► **Abb.9**
 - **Auf dreiphasigen Maschinen** ► ist bereits ein Anschlusskabel montiert, daran wird ein Stecker (nicht mitgeliefert) mit einer Leistung montiert, die der Stromaufnahme des Produkts angemessen ist. Diese Arbeit muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- 📄** Auf den folgenden Seiten befinden sich die Schaltpläne: Auf den Schaltplan für das anzuschließende Modell Bezug nehmen.

Für einen richtigen Stromanschluss muss das Gerät:

- an die **Erdungsleitung** **⚡** des Netzes angeschlossen sein (grün/gelbes Kabel);
- an einen **Differentialschalter** gemäß den Angaben in der geltenden Norm angeschlossen sein (0,03 A, Typ A);
- an einen **allpoliger Trennschalter** angeschlossen sein, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet.

! Falls erforderlich kann das Kabel vom Händler, von seinem Kundendienst oder von einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgewechselt werden, um alle Risiken zu vermeiden. Das Kabel muss durch eines mit gleichwertigen Eigenschaften, das für die Stromaufnahme des Geräts geeignet ist, ersetzt werden.

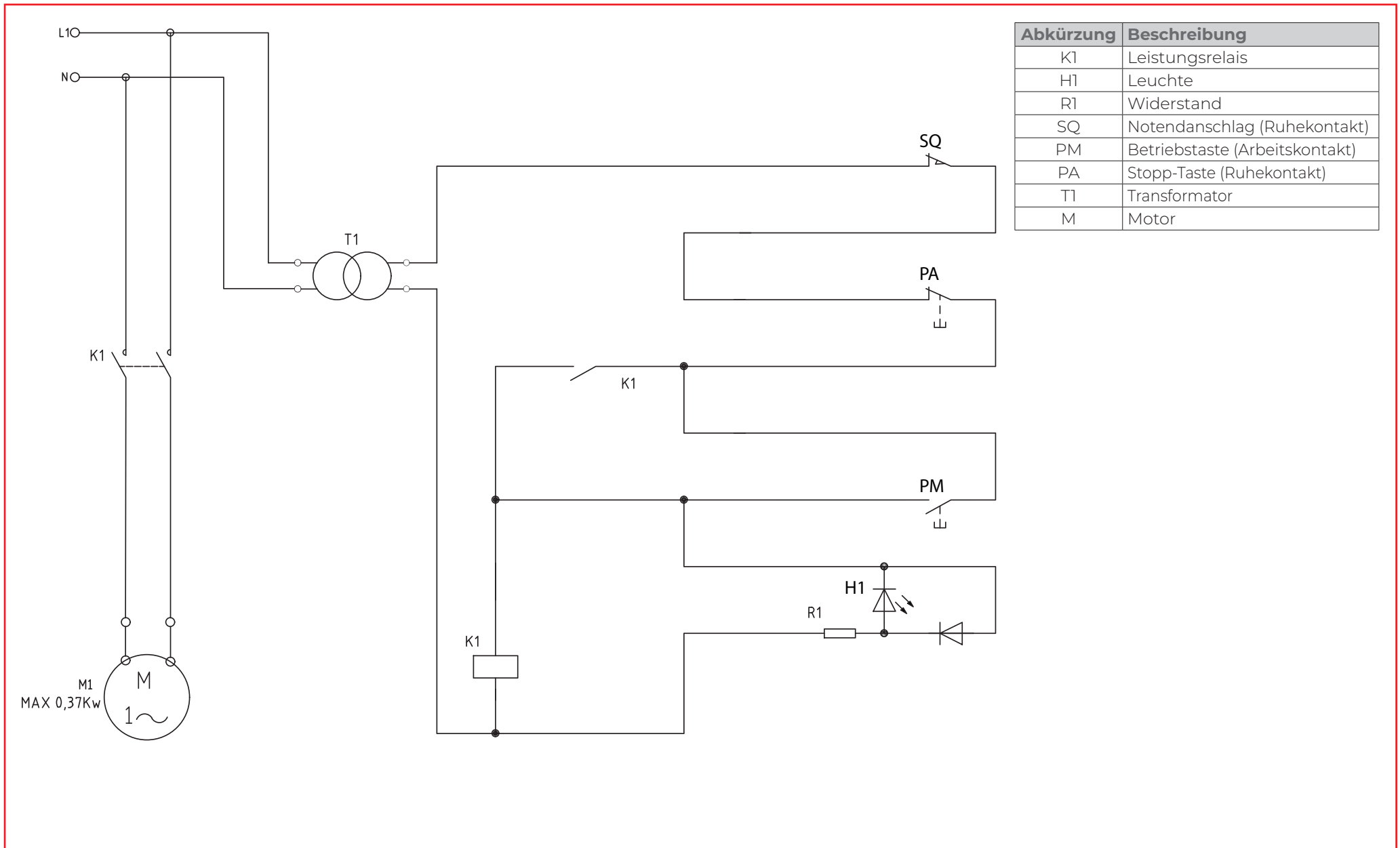
📄 Tabellen der elektrischen Daten auf Seite 5



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

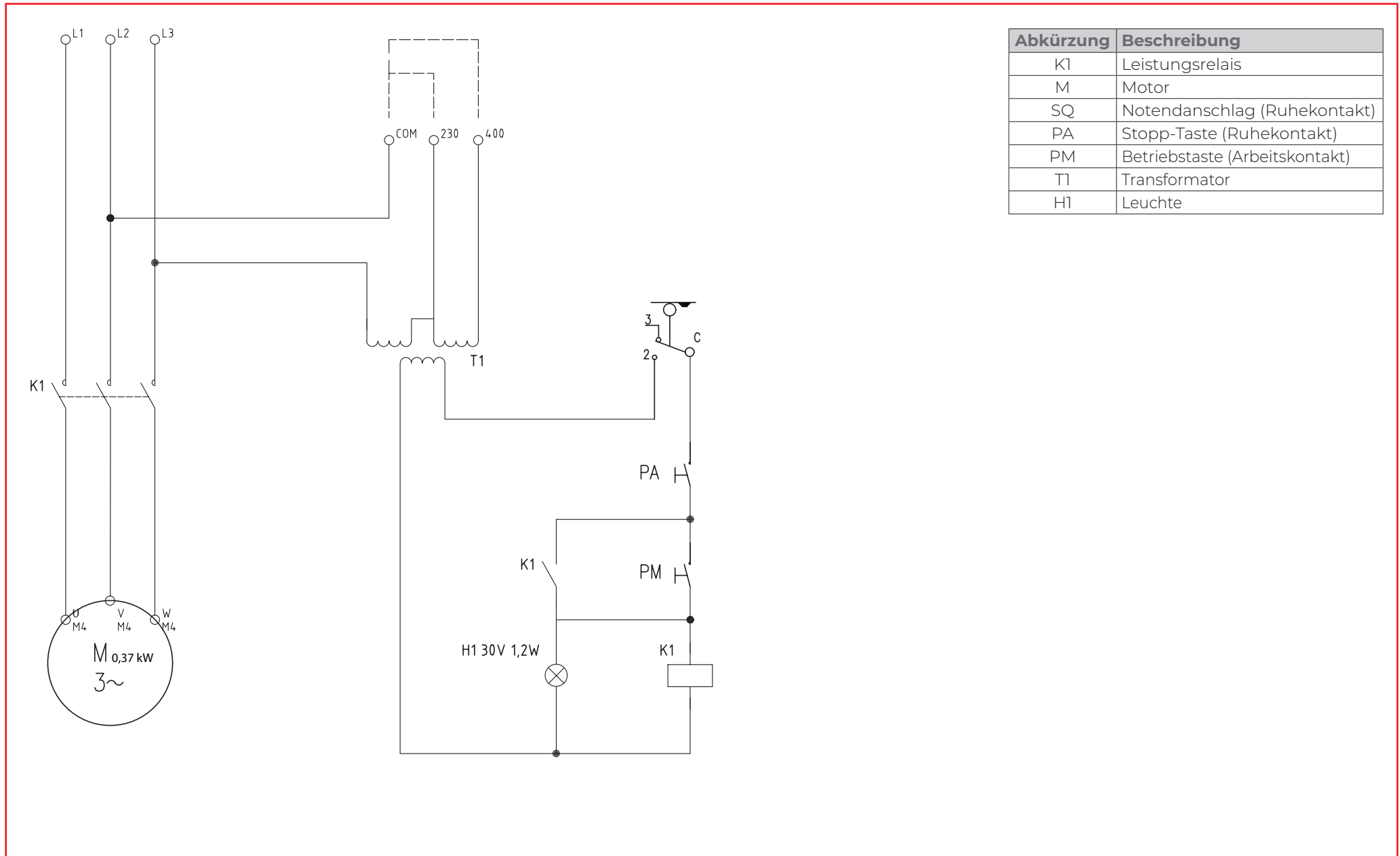
Installation

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN AC 230V/50HZ



Installation

ELEKTRISCHER SCHALTPLAN AC 3 N 400V/50HZ



5 ABSCHLIEßENDE ARBEITEN

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 Produkts?

B ÜBERPRÜFUNG DER FUNKTIONSWEISE UNTER STRESE EINSCHALTEN

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

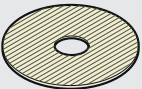
C AKTIVIERUNG DER GARANTIE

Nach der ersten Überprüfung 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 angegeben.

AUFGETRETENES PROBLEM	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNGEN FÜR DEN BENUTZER														
Die Teigkugeln bleiben an der Schnecke haften und gelangen nur schwer nach oben	Der Teig ist zu stark hydriert.	Verwenden Sie Teig mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %.														
Die Teigkugeln bleiben nicht an der Schnecke haften, gelangen jedoch nur schwer nach oben	Der Teig ist zu wenig hydriert.	Verwenden Sie Teig mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %.														
	Der Teig wurde zu lange an der Luft gelassen und ist trocken geworden	Führen Sie das Abrunden, sobald der Teig portioniert wurde, zügig durch.														
	Die in die Schnecke eingeführte Teigportion ist zu groß	Beachten Sie die nachstehenden Angaben:														
		<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Modell</th> <th colspan="2">Stückgröße des Teigs</th> <th rowspan="2">Hydratation des Teigs</th> </tr> <tr> <th>minimum</th> <th>maximum</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>BRN280</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>BRN800</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> </tbody> </table>	Modell	Stückgröße des Teigs		Hydratation des Teigs	minimum	maximum	BRN280	20 g [0,044 lb / 0,70 Unzen]	300 g [0,66 lb / 10,58 Unzen]	von 50 % bis 65 %	BRN800	20 g [0,044 lb / 0,70 Unzen]	900 g [1,9 lb / 31,7 Unzen]	von 50 % bis 65 %
	Modell	Stückgröße des Teigs		Hydratation des Teigs												
minimum		maximum														
BRN280	20 g [0,044 lb / 0,70 Unzen]	300 g [0,66 lb / 10,58 Unzen]	von 50 % bis 65 %													
BRN800	20 g [0,044 lb / 0,70 Unzen]	900 g [1,9 lb / 31,7 Unzen]	von 50 % bis 65 %													
Die Teigportionen wurden vor dem Einführen in die Schnecke bemehlt		Die Teigportionen nicht bemehlen														
 Die untere Scheibe unter der Schnecke muss gereinigt werden.		Entnehmen und reinigen														
Die abgerundete Teigkugel ist im Verhältnis zur eingeführten Teigmenge sehr viel größer	Die Teigportionen wurden zu schnell nacheinander in die Schnecke eingeführt und haben sich miteinander verbunden	Vergrößern Sie den zeitlichen Abstand zwischen dem Einführen einer Teigportion und der nächsten														
Die Oberfläche der geformten Teigkugel ist nicht glatt und weist Unregelmäßigkeiten auf	Keine ausreichende Ruhezeit des Teigs vor dem Portionieren	Die Ruhezeit des Teigs vor dem Portionieren verlängern														
	Der Teig ist zu stark hydriert.	Teige mit einer Hydratation zwischen 50–65 % verwenden oder alternativ den Teig vor dem Einführen in die Schnecke der Abrundmaschine auf ca. 10 °C (50 °F) abkühlen lassen.														
	Das Aufgehen des Teigs fand im Kühlschrank vor dem Formen der Kugeln statt (Aufgehen als ganze Masse).	Verwenden Sie Teig mit einer Hydratation von 50 % bis 65 %. Das Aufgehen im Kühlschrank muss nach dem Formen der Kugeln erfolgen.														
Die Maschine startet nach dem Betätigen der ON/OFF-Taste nicht	Die Maschine wurde durch das Drücken der Notastaste angehalten.	Zur Wiederherstellung der Einsatzbedingungen muss die Notastaste durch Drehen im Uhrzeigersinn entsperrt oder die Maschine mit der ON/OFF-Taste erneut eingeschaltet werden														
	Die Maschine wird nicht mit Strom versorgt	Vergewissern Sie sich, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist und dass keine Unterbrechungen der Energieversorgung vorliegen (z. B. Blackout)														
	Ein Bauteil ist defekt	Wenden Sie sich an den Händler														



CUPPONE