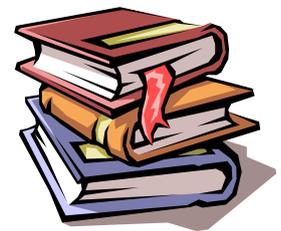


# KONUS-RUNDER BENUTZERFREUNDLICHKEIT - MONTAGE UND TECHNISCHE BETREUUNG

LESEN SIE VOR DER BENUTZUNG  
DIESES GERÄTS DIE VORLIEGENDE  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
SORGFÄLTIG DURCH



## **VORAUSSETZUNG**

GGM bedankt sich dafür, dass Sie sich für seine Maschine entschieden haben, und um die beste Leistung zu erzielen, enthält die Anleitung eine ausführliche Beschreibung aller für die Einrichtung der Maschine erforderlichen Vorrichtungen für einen korrekten und dauerhaften Gebrauch. Wir bitten Sie, dieses Handbuch sorgfältig zu lesen. GGM haftet nicht für Schäden an Personen und/oder Sachen, die durch eine falsche Verwendung der Maschine aufgrund der Nichtbeachtung der in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise entstehen.

GGM ist ein führender Hersteller, der mehr als fünfzig verschiedene Modelle von Bäckereimaschinen und -anlagen produziert, um die Bedürfnisse vieler Handwerksbäcker und Konditoren in der ganzen Welt zu erfüllen.

GGM produziert hohe Qualität und ist qualifiziert, das Qualitätsmanagementsystem ISO 9001:2000 anzuwenden. Die Maschinen sind nach den geforderten TSE, TSEK, CE und GOST-R gebaut worden.

## **GARANTIE**

GGM garantiert, dass die Maschine getestet wurde und dass die Garantie 12 (zwölf) Monate beträgt, ausgenommen alle elektrischen Teile.

Die Zerstörung von schützenden Teilen der Maschine, insbesondere der Sicherheitsvorrichtungen, führt zum Erlöschen der Garantie und haftet folglich nicht für Schäden an Personen und/oder Sachen, die auf diesen Diebstahl oder diese Zerstörung zurückzuführen sind.

Prüfen Sie bei der Anlieferung sofort, ob die Maschine während des Transports beschädigt wurde und informieren Sie in diesem Fall den Spediteur;

- Transportunternehmen
- Versicherungsgesellschaft
- Agentur

Prüfen Sie, ob die eventuell erforderlichen fakultativen Angaben vollständig sind, und teilen Sie dies andernfalls innerhalb von 3 (drei) Tagen schriftlich mit.

## **VERZEICHNIS**

### **1. MASCHINENBESCHREIBUNG**

- 1.1 ALLGEMEINE VORAUSSETZUNGEN
- 1.2 ALLGEMEINE INFORMATIONEN
- 1.3 VERWENDUNG UND EINSCHRÄNKUNGEN
- 1.4 TECHNISCHE DATEN

### **2. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN**

- 2.1 MECHANISCHE GERÄTE
- 2.2 ELEKTRISCHE GERÄTE
- 2.3 SCHALLPEGEL
- 2.4 SICHERHEITSWARNUNGEN

### **3. TRANSPORT UND HEBUNG**

- 3.1 ANLEITUNG
- 3.2 INSTALLATION
- 3.3 ELEKTRISCHE VERBINDUNG

## **4. MASCHINENBENUTZUNG**

- 4.1 FUNKTIONEN DER SCHALTER
- 4.2 INSTALLATION
- 4.3 AUSSER BETRIEB

## **5. WARTUNG UND REINIGUNG**

- 5.1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN
- 5.2 ORDENTLICHE WARTUNG
- 5.3 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

## **6. FEHLERSUCHE UND EINSTELLUNG**

## **7. ERSATZTEILE**

- 6.1 BESTELLUNGSVORGANG
- 6.2 ERSATZTEILTABELLE

## **8. ELEKTRISCHER SCHALTPLAN**

## **1. MASCHINENBESCHREIBUNG**

### **1.1 Allgemeine Voraussetzungen**

Die Maschine wurde gemäß den geforderten Sicherheits- und Hygienestandards der Maschinenrichtlinie 89/392/EWG (und den nachfolgenden Änderungen 91/368/EWG und 93/68/EWG) und gemäß den EN-NORMEN (Europäische Normen) gebaut, die sich auf den Kegelrundläufer für die Herstellung von Brot, Gebäck und anderen Backwaren beziehen.

Alle Maschinendaten sind auf einem Aluminiumschild auf der Rückseite des Kegelrunders angegeben, wie in FIG beschrieben.



ABB.1

## 1.2 Allgemeine Informationen

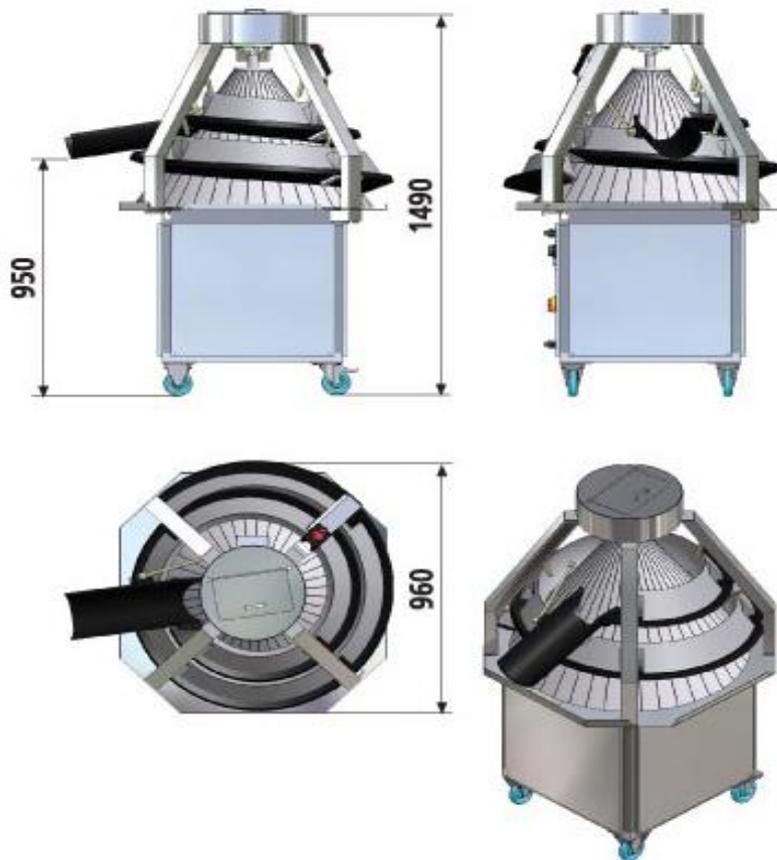
Der Kegelformer besteht aus einem Hauptrahmen aus Stahl, einem rotierenden Kegel und verstellbaren Schienen um den Kegel herum. Die Teigstücke werden perfekt abgerundet, während sie sich von unten nach oben bewegen. Der Mehlstreuer erzeugt während des Betriebs keine Geräusche. Der Gewichtsbereich des verarbeiteten Teigs reicht von 100 Gramm bis 1200 Gramm.

## 1.3 Verwendung und Beschränkungen

Die Maschine wurde für die Abrundung von Weizenteigstücken entwickelt und gebaut. Andere Produkte werden als ungeeignet angesehen und dürfen nicht mit dieser Maschine verwendet werden. Einschränkung: Diese Maschine darf ausschließlich von Bedienern über 18 Jahren und mit fachlicher Qualifikation verwendet werden.

Einschränkung: Es gibt keine besonderen Nutzungsbeschränkungen, abgesehen von der Teighärte, die mindestens 50% Wasser im Verhältnis zum Mehlgewicht erfordert.

## 1.4 Technische Daten



MODELL	Standard-Rundungsstrecke	Gewicht	Gewichtspannen	Motorleistung	Äußere Abmessungen
	Zähler	Kg	gr	Kw	A x B x H
<b>TBRMP100</b>	3	205	100 – 1200	0.55 kw 220 / 380 VAC	950 x 960 x 1490

## 2. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Bei der Entwicklung und Konstruktion dieser Maschine hat der Hersteller die Kriterien und Vorrichtungen berücksichtigt, die erforderlich sind, um die grundlegenden Sicherheitsanforderungen der Richtlinie 89/392/EWG über die Maschinensicherheit und ihrer späteren Änderungen, der Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG und ihrer späteren Änderungen sowie der Richtlinie 89/336/EWG über die elektromagnetische Verträglichkeit und ihrer späteren Änderungen zu erfüllen. Die vom Hersteller durchgeführte sorgfältige Risikoanalyse hat die meisten (vorhergesagten oder vernünftigerweise vorhersehbaren) Risiken im Zusammenhang mit den Betriebsbedingungen der Maschine beseitigt.

Der Hersteller empfiehlt dringend die sorgfältige Beachtung der hierin enthaltenen Anweisungen, Verfahren und Empfehlungen sowie die strikte Einhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für die Arbeitsumgebung. Dies gilt auch für die Verwendung der richtigen persönlichen Schutzausrüstung und der Maschinenschutzvorrichtungen.

**GEFAHR:** Tragen Sie keine losen Kleidungsstücke, Krawatten, Ketten oder Uhren, die sich in den beweglichen Teilen der Maschine verfangen könnten.

**HINWEIS:** GGM haftet nicht für Schäden oder Verletzungen an Personen, Tieren oder Sachen, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und/oder Empfehlungen in den mitgelieferten Unterlagen entstehen.

## 2.1 Mechanische Geräte

Der Mehlstaubwedel, in dem sich ein beweglicher Arm befindet, ist durch einen Deckel aus rostfreiem Stahl an der Oberseite und einen Sicherheitsschalter geschützt. Im Falle der Öffnung des Deckels wird die Maschine aufhören zu arbeiten. Um wieder zu starten, ist es notwendig, die START-Taste zu drücken.

**GEFAHR: Berühren Sie nicht die Innenseite der Schienen, während die Maschine läuft.**

Alle Übertragungselemente sind in der Struktur des Kegelrunders geschlossen und können nur durch Entfernen der Sicherheitsvorrichtungen mit speziellen Schlüsseln oder Schraubenziehern erreicht werden.

## 2.2 Elektrische Geräte

Alle elektrischen Komponenten, die der Nennleistung unterliegen, befinden sich in einem Gehäuse mit der Schutzart IP 54. Der Kegelrundläufer sollte gegen direkte Berührungsrisiken geerdet werden, obwohl die Ableitstromsicherung an der Maschine realisiert ist. Der Strom- und Steuerkreis ist mit eigenen Schutzvorrichtungen gegen Kurzschluss und Überlastung ausgestattet.

## 2.3 Schallpegel

Die Geräusentwicklung des Kegelradschleifers wird sowohl im leeren als auch im beladenen Zustand streng innerhalb der zulässigen Grenzwerte der geltenden CE-Vorschriften gehalten.

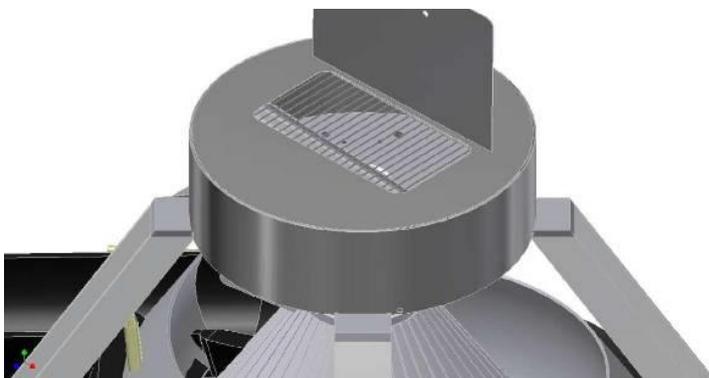
## 2.4 Sicherheitshinweise

**GEFAHR:** Die gefährlichste mechanische Gruppe der Maschine ist der Mehlstreuer und der rotierende Kegel.

- Berühren Sie diese Gruppe des Geräts nur, wenn Sie die oben genannten Regeln befolgen.
- Heben Sie keine Sicherheitselemente an der Maschine auf.
- Stecken Sie niemals Ihre Hände in den Staubwedel und die Kegelbahnen.

**ACHTUNG:** Berühren Sie nicht die beweglichen Teile, während die Maschine läuft, und heben Sie niemals den Sicherheitsschalter des Deckels durch Drücken mit der Hand auf. Schalter

**ACHTUNG:** Berühren Sie niemals die Kegelbahnen, während die Maschine läuft.



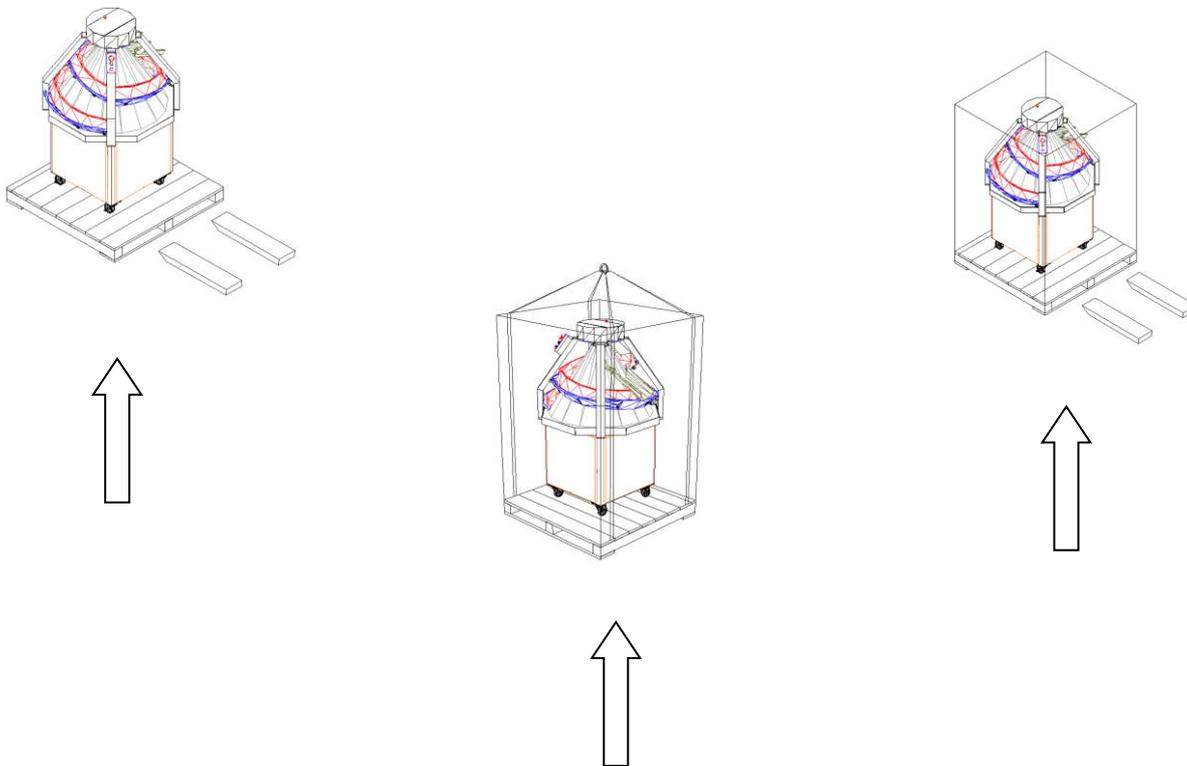
Unter dem Deckel befindet sich ein Mehlstreugitter, damit man mit den Händen nicht an das Mehlggerät kommt. Panemor haftet nicht für Schäden, die durch das Herausnehmen dieses Gitters entstehen.

### 3. TRANSPORTE UND HEBUNG

#### 3.1 Anweisungen

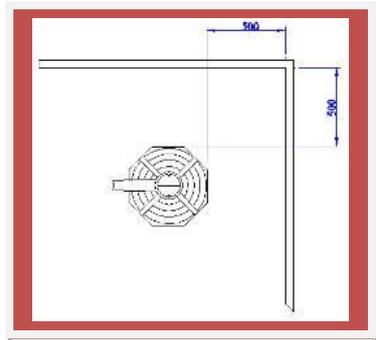
Das Nettogewicht der Rundungsmaschine beträgt 205 kg. Die konische Rundungsmaschine wird mit einer Verpackung aus Nylon und Bastelpapier geliefert und kann wie in Abbildung-2 gezeigt oder mit Hilfe von Seilen wie in Abbildung-3 gezeigt angehoben werden.

Auf Wunsch kann die Kegelumrundungsmaschine auch mit einer Gitterbox verpackt werden, siehe Abbildung-4.



#### 3.2 Einbau

Stellen Sie den Kegelschneider an einem für seine Verwendung geeigneten Ort unter sicheren Bedingungen auf. Der Raum muss ausreichend belüftet und beleuchtet sein. Halten Sie den Mindestabstand zu den Wänden ein, wie in ABB.5 gezeigt, um den notwendigen Platz für die Arbeits-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten zu haben. So können Sie unter sicheren Bedingungen arbeiten und eventuelle Kratzer zwischen Maschine und Wand vermeiden. Nach dem Aufstellen der Maschine ist diese mit dem Befestigungspedal an den Rädern und den Befestigungsfüßen zu fixieren. Der Kegelfräser ist selbststehend und benötigt keine Bodenverankerung.



### 3.3 Elektrische Verbindung

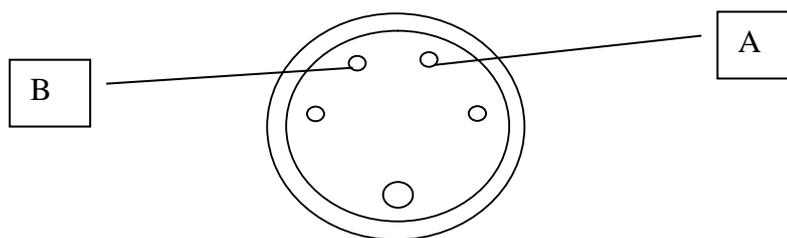
Die Stromversorgung sollte 3x380 VAC -220 VAC 50 Hz betragen. Die Energieanschlüsse müssen in der richtigen Reihenfolge der Stufen vorgenommen werden. Bei falscher Drehrichtung sind die beiden Stufen A - B zu tauschen, siehe Abb. 6.

Die Maschine ist mit einer einzigen elektrischen Verbindung mit Kabel ausgestattet, die sich auf der Rückseite des Kegellrunders befindet.

Überprüfen Sie, dass die Spannung der Platte mit der Netzspannung übereinstimmt und dass die Leistung der Platte mit der des Netzes übereinstimmt.

Die Verbindung muss durch die Verbindung mit einer manuellen Spannungstrennvorrichtung erfolgen, um die Trennung, wenn nötig, zwischen der elektrischen Ausrüstung der Maschine und dem Versorgungsnetz zu ermöglichen (bei der Reinigung).

Diese Vorrichtung muss in der Lage sein, den Nennstrom der Platte zu übertragen; die Verbindungskabel des Hauptnetzes und des externen Schutzes (Erdung) müssen einen zum Nennstrom proportionalen Querschnitt aufweisen.



## 4. MASCHINENGEBRAUCH



#### 4.1 Funktionen der Schalter

1- Notrufknopf	1	ROT
2- Starttaste	3	GRÜN
3- Warm-/Kaltluft-Taste	2	WEISS

#### 4.2 Drehzahlregler

Mit Hilfe des Geschwindigkeitsreglers ist es möglich, die Rundungsgeschwindigkeit zu regulieren und so die Geschwindigkeit an die Betriebsgeschwindigkeit anderer Maschinen anzupassen.



### 4.3 Einrichtung

Die Maschine hat nur einen Anschluss an das Stromnetz, drei Stufen 380 VAC 50 Hz.

**GEFAHR:** Vergewissern Sie sich, dass der Wert Ihres Stromnetzes mit den Leistungsdaten des Geräts übereinstimmt. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausreichend geerdet ist, bevor Sie einen anderen Anschluss an das Stromnetz vornehmen.

### 4.4 Außer Betrieb

Leeren Sie das Mehl aus dem Mehlstreuer, wenn die Maschine außer Betrieb ist. Halten Sie den Deckel des Mehlstreuers geschlossen und lassen Sie die Rundungskanäle der Maschine von Mehl und Teig gereinigt. Halten Sie auch den Restmehlbehälter sauber.

## **5. WARTUNG UND REINIGUNG**

### **5.1 Allgemeine Informationen**

Aufgrund der Konstruktionsmerkmale benötigt die Maschine nicht viele Wartungsarbeiten.

**GEFAHR:** Alle Kontroll- und Wartungsarbeiten dürfen nur bei vom Netz getrenntem Gerät durchgeführt werden; nach Abschluss der Arbeiten ist zu kontrollieren, dass die demontierten Schutzvorrichtungen wieder angebracht und in ihrer ursprünglichen Position befestigt werden.

Die an der Maschine durchzuführenden Wartungsarbeiten sind wie folgt unterteilt: Gewöhnliche Wartung, die in regelmäßigen Abständen unter Einhaltung der angegebenen Fristen durchgeführt werden muss; Außergewöhnliche Wartung, wenn Teile der Maschine ausgetauscht werden müssen.

### **5.2 Gewöhnliche Wartung**

**Täglich:** Überprüfen Sie vor dem täglichen Gebrauch, ob alle Sicherheitssysteme aktiv sind. Alle Oberflächen, die mit Teig in Berührung kommen, sollten täglich gereinigt werden. Verwenden Sie zur Reinigung keine Stahlschaber und keine giftigen Chemikalien oder Seife.

**Jede Woche:** Die Außenseiten können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

**GEFAHR:** Reinigungsarbeiten sollten nur bei ausgeschalteter und von der Stromversorgung getrennter Maschine durchgeführt werden.

#### **WARNUNG:**

Verwenden Sie zur Reinigung der Schalttafeln und des Schaltkastens keine Wasserdüsen. Verwenden Sie keine Lösungsmittel, die den Lack und die Kunststoffe angreifen könnten.

Vermeiden Sie insbesondere Benzinderivate wie Nitroperchlorat, Verdüner und Trichlormethan.

**Alle zwei Monate:** Motoren, elektrische Komponenten und Stahlbauteile sollten kontrolliert werden.

### **5.3 Außerordentliche Wartung**

Außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von spezialisiertem und geschultem Personal durchgeführt werden, das mit der Bedienung und Einrichtung der Maschine vertraut ist und die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen sorgfältig gelesen hat.

## 6. FEHLERSUCHE UND EINSTELLUNG

Dieses Kapitel befasst sich mit einigen der häufigsten Probleme, die während des Betriebs der Maschine auftreten können.

**HINWEIS:** Wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, wenn Sie andere Probleme haben, die nicht in der folgenden Liste aufgeführt sind, oder wenn die Funktionsstörung nach Durchführung der vorgeschlagenen Maßnahmen weiterhin besteht.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
Wenn die Starttaste gedrückt wird, startet die Maschine nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mehlsackdeckel ist geöffnet</li> <li>- Die Nottaste wurde gedrückt.</li> <li>- Thermorelais hat zum Schutz des Systems ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schließen Sie den Mehlsackdeckel</li> <li>- Setzen Sie den Notrufknopf durch Drehen auf die linke Seite.</li> <li>- Setzen Sie das Thermorelais zurück und finden Sie heraus, warum es ausgelöst hat.</li> </ul>
Wenn die Starttaste gedrückt wird, fließt der Fehlerstrom.	Prüfen Sie die Erdung	Die Erdung vornehmen

## 7. ERSATZTEILE

### 7.1 Bestellvorgang

Bitte bestellen Sie Ersatzteile auf der Grundlage der folgenden Positionen.

- Modell und Seriennummer der Maschine.
- Motorspannung und Drehzahl.

- Bezeichnung des Ersatzteils.
- Geben Sie die Art des gewünschten Transports an.
- Erläutern Sie die Lieferadresse.

## **7.2 Ersatzteiltabelle**

Bitte wenden Sie sich für eine aktuelle Ersatzteilliste an unseren Kundendienst.