

Betriebsanleitung

zu

Brunner Universalmaschinen GP 8 und GP 10 / 20 / 25 / 30



Brunner AG
CH - 8302 Kloten
www.anliker-brunner.com

Tel.: (+41) (0)44 814 17 44
Fax: (+41) (0)44 803 01 40
mail@anliker-brunner.com

Die Firma Brunner AG behält sich das Recht vor, Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen, ohne Ankündigung vorzunehmen.

© Copyright 2006, Brunner AG, Kloten

Inhalt	Seite
Glückwunsch	4
Sicherheitshinweise	4
Ausstattung	5
Zusatzgeräte (optional)	6
Aufstellen und Anschliessen	6
So rühren, mischen oder kneten Sie	7
Reinigen der Maschine	9
So hacken Sie Fleisch (optional)	9
Reinigen des Fleischwolfs	9
So passieren Sie (optional)	10
Reinigen des Passiergerätes	11
Abhilfe bei Störungen	12
Technische Daten	13
CE - Konformitätserklärung	18

Glückwunsch

Zum Kauf der Brunner Universalmaschine möchten wir Ihnen herzlich gratulieren. Die robuste und leistungsstarke Maschine wird Ihnen in verschiedenen Anwendungen gute Dienste leisten. Die Ausführung in Aluminium- bzw. Stahlguss macht sie besonders stabil und dauerhaft. Sie kann mühelos nach jeder Anwendung gereinigt werden. Wir sind überzeugt, dass Ihnen die Brunner Universalmaschine lange Jahre gute Dienste leisten wird und damit die Richtigkeit Ihrer Investition bestätigt.

Sicherheitshinweise

Trotz viel «eingebauter Sicherheit» schon bei der Konstruktion der Universalmaschine ist es unerlässlich, gewisse Sicherheitshinweise für den Betrieb unbedingt zu beachten. Lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch.



- Beim Aufstellen und Anschliessen:
Die Maschine nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche bzw. stabilem Terrain aufstellen. Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Durchgangsweg, um eine Stolperfalle zu vermeiden.
- Beim Einsetzen / Entnehmen des Kessels:
Beachten Sie unbedingt die max. Füllmenge gemäss Tabelle Seite 14 ! Beide Klemmhebel nach vorn schwenken, so dass der Kessel sicher fixiert ist. Der Hebearm muss in oberer Position sicher einrasten. Das Schutzgitter bzw. die Klarsichtabdeckung immer vor dem Start schliessen.
- Beim Einsetzen der Rührwerkzeuge:
Achten Sie auf vollständiges Eindrehen des Bajonettverschlusses der Rührwerkzeuge.
- Beim Schalten des Getriebes:
Das Getriebe darf immer nur im Stillstand geschaltet werden. So vermeiden Sie Getriebeschäden.
- Bei Verwendung von Zusatzgeräten:
Auf sichere Kupplung achten. Fixierschraube von Hand satt anziehen, wenn Zusatzgerät bündig anliegt.
- Beim Reinigen:
Nur so weit zerlegen, wie für den Bediener vorgesehen. Die Universalmaschine darf weder mit Hochdruck-Reiniger abgespritzt noch ins Spülwasser eingetaucht werden. Reinigen Sie deshalb nur mit feuchtem Lappen und handelsüblichem Geschirrspülmittel.
- Bei Störungen: Not - Aus
Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Stopp - Taste drücken. Damit stoppen Sie die Maschine. Beachten Sie, dass kein spezieller Not - Aus-



Bilder 1 und 2

Die Stopp - Taste ist zugleich auch Not - Aus-Schalter. Er befindet sich im Bedienfeld der Maschine oben ganz links.



Schalter vorhanden ist. Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker herausziehen.

Ausstattung

Die Standardausstattung zu den Brunner Universalmaschinen umfasst den Kessel und 3 Rührwerkzeuge. Die Abstufungen der Kesselinhalte sind: 8 / 10 / 20



Brunner Universalmaschine GP 8



Kessel



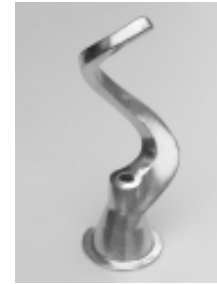
Universalmaschinen GP 10 - 30



Rührbesen



Mischer



Knethaken



Reduktions - Satz

Bilder 3 - 10



Betriebsanleitung

25 / 30 Liter und entsprechen der Modellbezeichnung. Ab dem Modell GP 20 (20 Liter) sind sog. Reduktions-Sätze, d.h. kleinere Kessel mit abgestimmten Rührwerkzeugen erhältlich. Damit lassen sich auch kleinere Füllmengen optimal verarbeiten.

Zusatzgeräte (optional)

Für die Brunner Universalmaschinen (jedoch ohne Modell GP 8) sind wahlweise folgende Zusatzgeräte erhältlich:



Bild 11 und 12

Der Fleischwolf mit Zuführschale und Stößel.



Der Fleischwolf mit Einfüllschale und zugehörigem Stößel. Damit erweitern Sie den Funktionsumfang der Brunner Universalmaschine erheblich. Mit wenigen Handgriffen ist die Maschine bereit, Fleisch zu hacken.



Bild 13

Das Passiergerät mit Passiersieben 1.5, 3 und 6 mm.

Mit dem Passiergerät verarbeiten Sie Kompott zu Mus, stellen Kartoffelstock und anderes mehr her.

Aufstellen und Anschliessen

Die Maschine soll auf einem ebenen, stabilen Tisch mit geeigneter Arbeitshöhe aufgestellt werden. Falls Sie Zusatzgeräte verwenden, sollte für das Bereitstellen von Fleisch- und Gemüsestücken genug Platz vorhanden sein. Auch für einen Auffangbehälter ist eine Abstellfläche vorzusehen. Lassen Sie den Stecker durch einen geprüften Elektriker ans Kabel anschliessen. Stecken Sie das Kabel am Stromnetz (230 V) ein.

So rühren, mischen oder kneten Sie

Geben Sie Ihre Zutaten, die Sie rühren, mischen oder kneten möchten, in den Kessel. Achten Sie darauf, dass die Füllmenge die Kapazität des Kessels nicht übersteigt. Die Kapazitäts-Tabelle auf Seite 14 gibt Auskunft darüber, was Sie je nach Kesselgröße, Anwendungsart und Mischverhältnis maximal einfüllen dürfen. Bei sehr kleinen Mengen können Sie, falls vorhanden, den sog. Reduktions - Satz verwenden. Dieser erlaubt es, auf der gleichen Maschine einen kleineren Kessel mit entsprechend passenden Rührwerkzeugen zu



Bild 14

Der Kessel muss zur korrekten Fixierung mit dem Stift ins hintere Loch eingesetzt werden.

verwenden. Geben Sie Ihre Backzutaten in den geeigneten Kessel und setzen Sie diesen in der unteren Position der Halterung an der Maschine ein. Der hintere Zentrierstift am Kessel muss in die Bohrung an der Halterung eingesetzt werden. Die seitlichen Ösen am Kessel werden über die Stifte gesteckt.

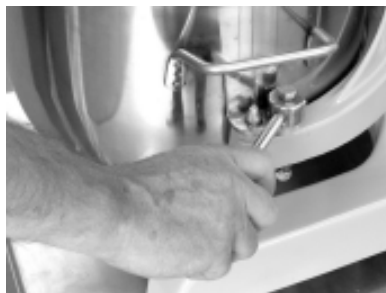


Bild 15

Die zwei seitlichen Klemmhebel werden nach vorn geschwenkt, um den Kessel sicher zu fixieren.

Fixieren Sie den Kessel, indem Sie beide Klemmhebel nach vorn schwenken. Anschliessend wird das geeignete Rührwerkzeug, je nach Anwendung und in der Größe zum Kessel passend, eingesetzt. Beachten Sie dabei, dass der



Bild 16

Das Rührwerkzeug, z.B. der Schneebesen, wird auf die Antriebswelle gesteckt.

Bajonettverschluss vollständig eingedreht ist. Anschliessend wird der Kessel mit dem Hebearm in die obere Arbeitsposition gehoben und mit leichtem Druck an demselben eingerastet. Schliessen Sie das Schutzgitter bzw. montieren Sie



Bild 17

Der Kessel wird mithilfe des Hebels in die obere Position gehoben und mit leichtem Druck eingerastet.

die durchsichtige Abdeckung auf dem Kessel. Prüfen Sie, ob für den Anfang die Drehzahlstufe 1 eingestellt ist. Schalten Sie gegebenenfalls im Stillstand zurück auf Stufe 1. Je nach Anwendung und Füllmenge können Sie dann -



Bild 18 und 19

Schliessen Sie das Schutzgitter bzw. montieren Sie die transparente Schutzabdeckung beim Modell GP 8.



immer im Stillstand - zur 2. oder gar 3. Drehzahlstufe hochschalten. Schlagen Sie dazu die entsprechende Tabelle auf Seite 14 nach. Benutzen Sie den Timer und stellen Sie die gewünschte Dauer zum Rühren, Mischen oder Kneten am



Bild 20

Beginnen Sie immer mit der Geschwindigkeitsstufe 1 und schalten Sie nur bei Stillstand der Maschine.

Drehschalter bzw. mit den Pfeiltasten ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt die Maschine automatisch. Bei Bedarf wiederholen Sie den Rührvorgang, gegebenenfalls mit einer höheren Drehzahlstufe. Bei schweren Teigsorten sollten



Bilder 21 und 22

Stellen Sie die Dauer des Rührvorgangs am Drehschalter bzw. mit den Pfeiltasten ein.



Sie den Mischer nicht länger als 15 Min. im Dauerbetrieb haben. Schalten Sie ebenso lange Pausen ein, um den Antrieb abkühlen zu lassen, bevor Sie mit Kneten weiterfahren. Sollte die Überlastsicherung ansprechen, reduzieren Sie die Teigmasse und fahren nach kurzer Abkühlpause mit Kneten fort. Am Modell SP 8 müssen Sie zusätzlich den Rückstellknopf auf der Rückseite der Maschine drücken.

Nach Abschluss des Rührens, Mischens oder Knetens senken Sie den Kessel in die untere Position, öffnen das Schutzgitter bzw. entfernen die transparente Abdeckung. Lösen Sie das Rührwerkzeug aus dem Bajonettverschluss. Öffnen Sie die beiden seitlichen Klemmhebel am Kessel, um diesen aus der Halterung zu heben und das Füllgut weiter zu verarbeiten.

Reinigen der Maschine

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus. Ziehen Sie auch den Netzstecker heraus. Falls nicht schon geschehen, entfernen Sie jetzt den Kessel und das zuletzt benutzte Rührwerkzeug. Weitere Teile zum Reinigen zu demontieren, ist nicht erforderlich und dem Bediener nicht gestattet. Reinigen Sie Kessel und Rührwerkzeuge mit handelsüblichem Geschirrspülmittel.

Keinesfalls darf die Maschine selbst mit Hochdruckreiniger gewaschen werden, sondern sie ist lediglich mit feuchtem Lappen und mildem Spülmittel abzureiben und anschliessend zu trocknen. Keinesfalls sollen lackierte Teile mit scheuernden Hilfsmitteln wie Scheuerpads oder Stahlwolle oder Lösungsmitteln gereinigt werden.

Einmal wöchentlich ist die Führungsschiene für die Halterung des Kessels leicht einzufetten oder zu ölen.

So hacken Sie Fleisch (optional)

Entfernen Sie den runden Plastikdeckel an der Front des Maschinenkopfs (nicht verfügbar bei Modell GP 8). Stecken Sie den Fleischwolf mit der Antriebswelle in die Öffnung. Der kurze Stift muss in die Bohrung passen, sodass der Fleischwolf ohne Spalt anliegt. Sichern Sie diesen mit der schräg herausragenden Flügelschraube. Ziehen Sie diese von Hand gut an.



Bild 23

Der Fleischwolf wird an die Maschine angebaut und mit der Flügelschraube gesichert.

Stellen Sie ein Gefäss zum Auffangen des gehackten Fleisches unter der Austrittsöffnung bereit. Schalten Sie die Maschine gegebenenfalls auf die Geschwindigkeitsstufe 1 zurück. Schalten Sie nun die Maschine am Hauptschalter ein und füllen Sie nach und nach Fleischstücke von der Einfüllöffnung her ein. Drücken Sie diese mit dem mitgelieferten Stößel leicht nach. Verwenden Sie ausschliesslich diesen Stößel. Schalten Sie die Maschine nach fertig gehackter Portion am Hauptschalter wieder aus.

Reinigen des Fleischwolfs

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus. Nehmen Sie die Einfüllschale ab. Halten Sie den Fleischwolf mit der einen Hand und lösen Sie die Flügelschraube am Flansch des Maschinenkopfs. Ziehen Sie den Fleischwolf aus der Antriebsöffnung und schliessen Sie diese mit dem Plastikdeckel. Beginnen Sie die Zerlegung mit dem Lösen der Scheffelmutter. Ziehen Sie dann die



Bild 24

Die Scheffelmutter sollte sich problemlos von Hand lösen lassen.

Schneckenwelle mit der Lochscheibe und dem Kreuzmesser aus dem Gehäuse des Fleischwolfs heraus. Diese können ihrerseits von der Schneckenwelle



Bild 25

Die Schneckenwelle samt Lochscheibe und Kreuzmesser werden aus dem Fleischwolfgehäuse herausgezogen.



Bild 26

Die Lochscheibe und das Kreuzmesser werden von der Schneckenwelle abgezogen.

abgezogen werden. Die Einzelteile lassen sich nun problemlos im Spülwasser reinigen.

Der Zusammenbau erfolgt sinngemäss in umgekehrter Reihenfolge. Jetzt kann je nach Kundenwunsch eine Lochscheibe mit passender Lochgrösse eingesetzt werden. Die Kennzeichnung finden Sie am Umfang der Lochscheibe. Die Grösse Nr.12 zusammen mit der Ziffer für den Lochdurchmesser sind deutlich erkennbar eingetragen. Die Lage der Nuten an der Lochscheibe muss auf den Keil am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sein. Zum Schluss wird die Scheffelmutter aufgeschraubt und lediglich von Hand angezogen. Somit ist der Fleischwolf für den nächsten Einsatz vorbereitet.

So passieren Sie (optional)

Legen Sie zuerst das Passiersieb mit der gewünschten Lochgrösse ein. Dazu öffnen Sie die beiden schwarzen Hebel und heben Oberteil und Passierteller heraus. Legen Sie das passende Passiersieb ein. Darauf legen Sie den



Bild 27

Öffnen Sie die seitlichen Klemmhebel, um das geeignete Passiersieb einzulegen.



Bild 28

Das Oberteil wird abgehoben, um das gewünschte Passiersieb einzulegen.

Passierteller und zentrieren den oberen Antriebsteil in die Bohrung hinein. Die beiden seitlichen Klemmhebel müssen das Oberteil richtig fassen und mit leichter Spannung sicher geschlossen werden. Entfernen Sie den runden Plastikdeckel



Bild 29

Das Passiergerät wird an die Maschine angebaut und mit der Flügelschraube gesichert.

an der Front des Maschinenkopfs (nicht verfügbar bei Modell GP 8). Stecken Sie die Antriebswelle des Passiergerätes in die Öffnung. Der kurze Stift muss in die Bohrung passen, sodass das Passiergerät ohne Spalt anliegt. Sichern Sie dieses mit der schräg herausragenden Flügelschraube. Ziehen Sie diese von Hand gut an.

Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter das Passiergerät. Schalten Sie gegebenenfalls - im Stillstand - auf die 1. Geschwindigkeitsstufe zurück. Füllen Sie das Passiergut oben in den Trichter ein und schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ein. Geben Sie nach und nach weiteres Passiergut hinzu und drücken Sie es mit einem Stößel leicht nach.

Reinigen des Passiergerätes

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus. Halten Sie das Passiergerät mit der einen Hand und lösen Sie die Flügelschraube am Flansch des Maschinenkopfs. Ziehen Sie das Passiergerät aus der Antriebsöffnung heraus und schliessen Sie diese mit dem Plastikdeckel. Zum Zerlegen öffnen Sie die zwei seitlichen Klemmhebel und heben das Oberteil heraus. Der Passierteller und das Passiersieb können nun aus dem Trichter genommen werden. Reinigen Sie die Einzelteile mit handelsüblichem Geschirrspülmittel oder im Geschirrspüler.

Den Zusammenbau beginnen Sie mit dem Einlegen des passenden Passiersiebes in den Trichter. Darauf legen Sie den Passierteller mit der Nut nach oben. Zentrieren Sie darin die Achse mit den Nocken vom Oberteil und fixieren Sie es mit den seitlichen Klemmhebeln am Trichter. Achten Sie darauf, dass die Klemmhebel das Oberteil richtig fassen. Somit ist das Passiergerät für die nächste Anwendung bereit.

Abhilfe bei Störungen

Die Universalmaschinen sind an sich sehr robust gebaut, sodass kaum Störungen auftreten sollten. Andernfalls können Ihnen nachstehende Anweisungen sicher weiterhelfen:

- Allgemeine Störungen - Not - Aus



Bild 30 und 31

Die normalen STOPP-Tasten sind zugleich auch Not - Aus - Schalter.



Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Maschine ausschalten! Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker herausziehen.

- Überlastung - Teigmasse zu schwer

Nach automatischem Ansprechen der Überlastsicherung müssen Sie die Maschine mind. 15 Minuten abkühlen lassen. Am Modell GP 8 müssen Sie den Rückstellknopf drücken, bevor Sie mit dem Kneten weiterfahren können. Be-



Bild 32

Der Rückstellknopf am Modell GP 8.

achten Sie unbedingt die empfohlenen maximalen Füllgewichte gemäss Tabelle auf Seite 14. Reduzieren Sie gegebenenfalls die Teigmenge um ca. 10%.

- Verstopfung am Fleischwolf - nichts geht mehr rein - nichts kommt raus

In diesem Fall gilt: Maschine ausschalten, zerlegen und reinigen. Versuchen Sie keinesfalls, mit fremden Hilfsmitteln von der Zuführ- oder Austrittsöffnung her herumzustochern. Schlagen Sie dazu nach auf Seite 9 unter «Reinigen des Fleischwolfs».

Sollten diese Anweisungen keine Abhilfe bringen oder Störungen auftreten, die hier nicht aufgeführt sind, kann Ihnen die Service - Stelle der Firma Brunner sicher weiterhelfen: Tel. (+41) (0)44 814 17 44




Technische Daten

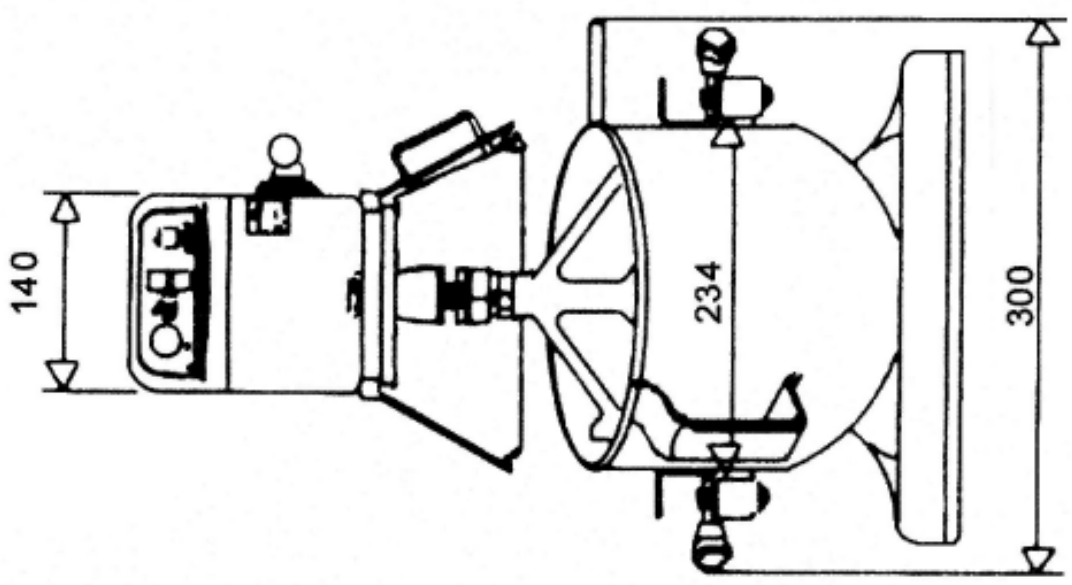
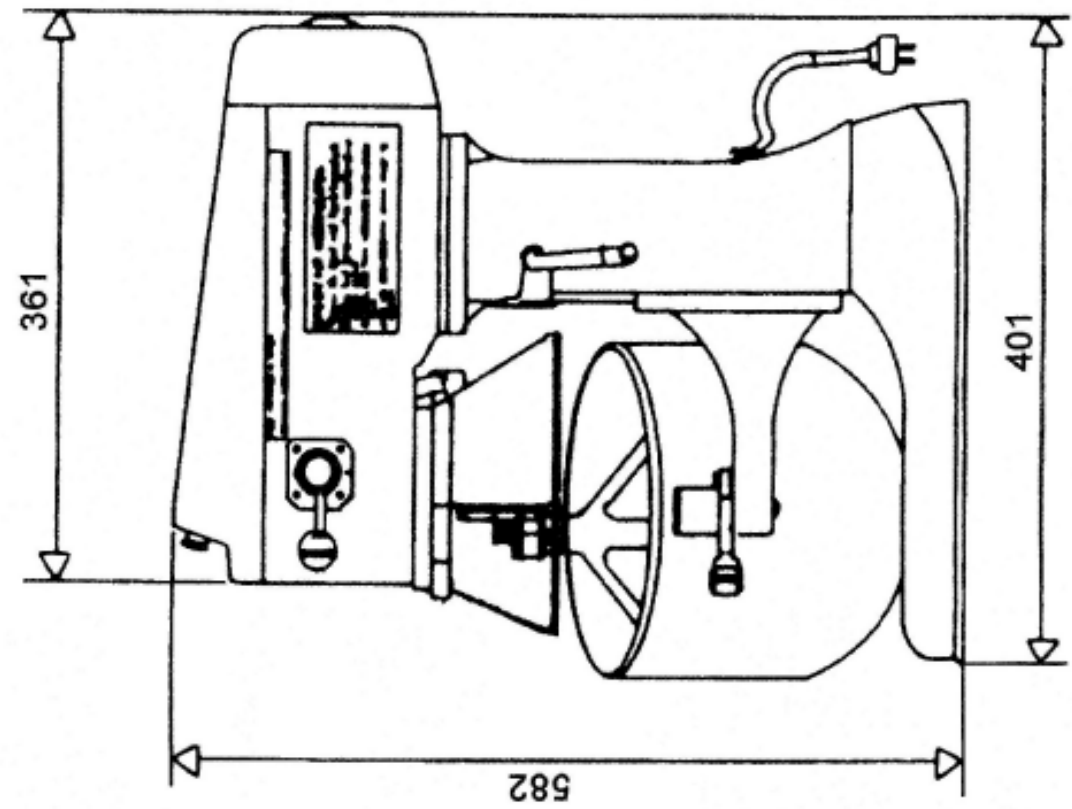
	GP 8	GP 10	GP 20
Kesselinhalt	8 Liter	10 Liter	20 Liter
Spannung	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Motorleistung	184 W	250 W	370 W
Gewicht	25 kg	60 kg	80 kg
Drehzahlstufen	3	3	3
Reduktion	nicht verfügbar	nicht verfügbar	10 Liter
Kesselheber	Hebearm	Hebearm	Hebearm
	GP 25	GP 30	
Kesselinhalt	25 Liter	30 Liter	
Spannung	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	
Motorleistung	560 W	750 W	
Gewicht	120 kg	180 kg	
Drehzahlstufen	3	3	
Reduktion	10 Liter	20 Liter	
Kesselheber	Hebearm	Hebearm	

Die Tabelle der maximalen Kapazitäten auf der nächsten Seite ist als Richtlinie zu verstehen. Verschiedene Faktoren, wie der Typ des verwendeten Mehles oder die Wassertemperatur, können eine Reduktion der Teigmenge erforderlich machen.

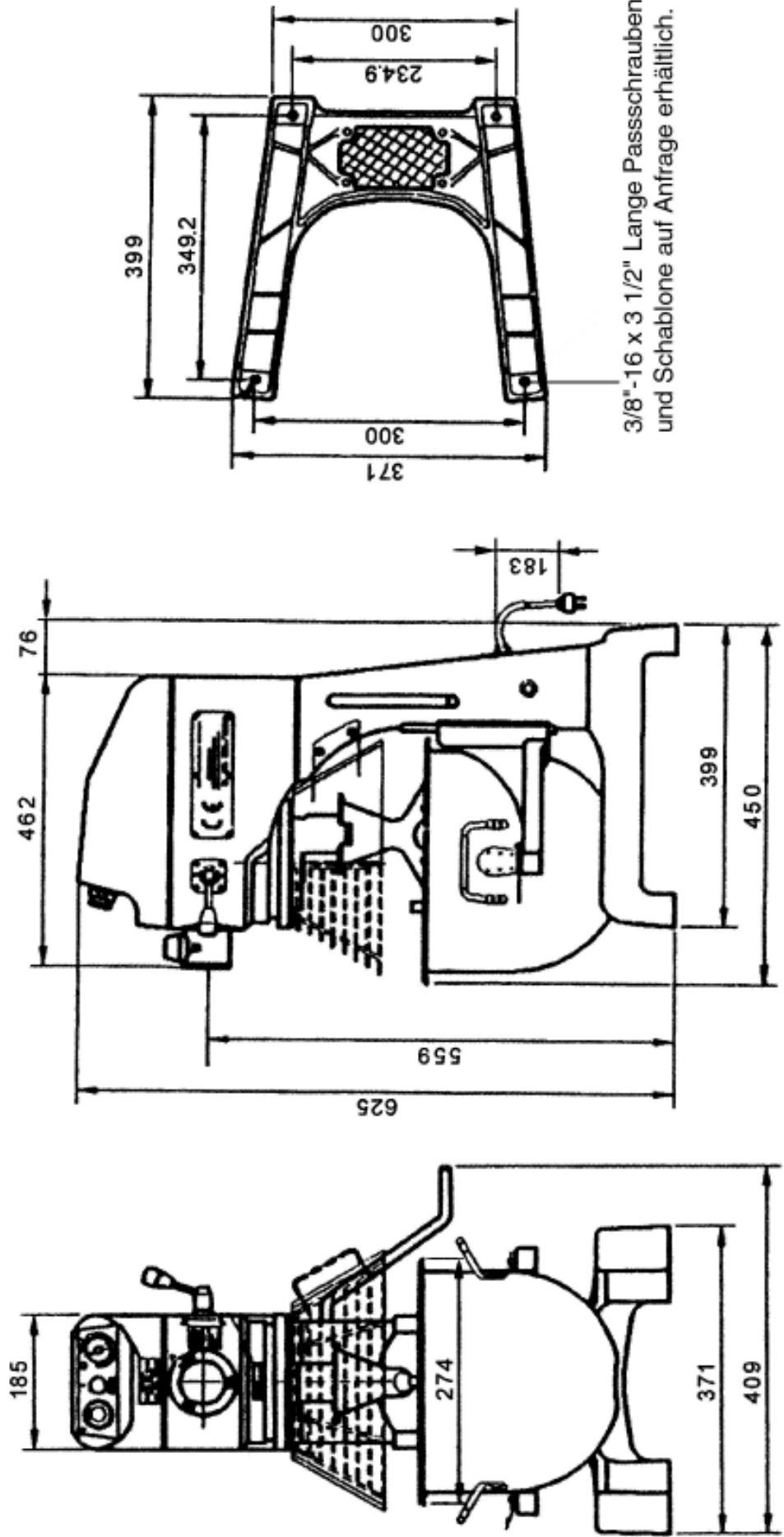
Die Abbildungen auf den übernächsten Seiten zeigen die Hauptabmessungen der Brunner Universalmaschinen GP 8, GP 10 und GP 20.

Kapazitäts - Tabelle für Brunner Universalmaschinen

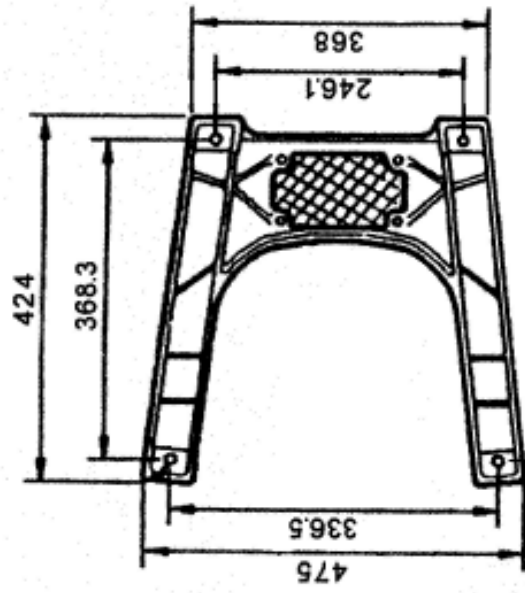
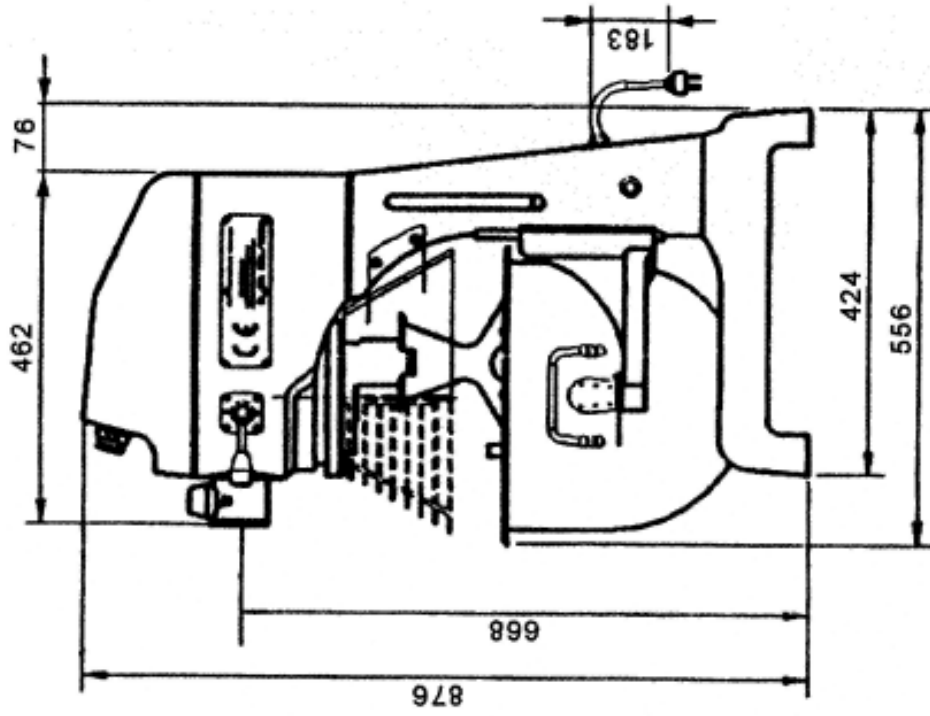
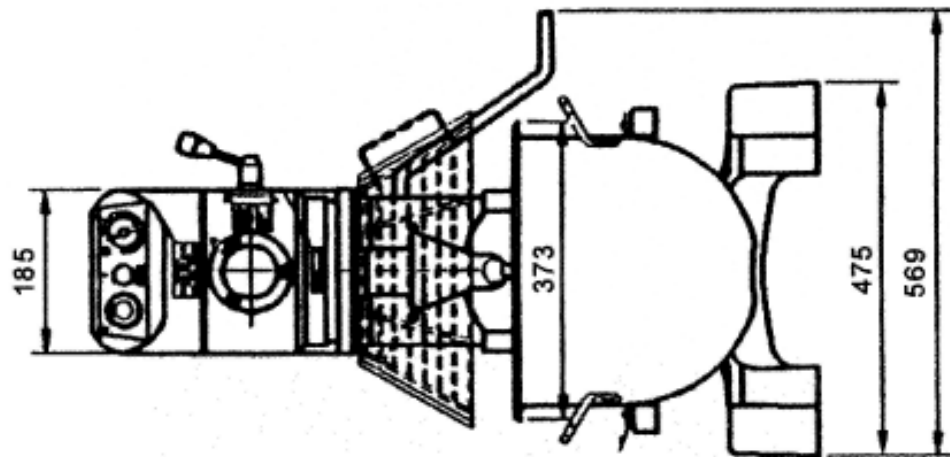
Produkt flüssig (Liter l)	Werkzeug	Drehzahl- stufen max.	GP 8	GP 10	GP 20	GP 25	GP 30	GP 30P	Bemerkungen :
Schlagrahm Eiweiss Meringue		1 - 2 - 3 1 - 2 - 3 1 - 2 - 3	0.9 0.4 0.2	1.9 0.5 0.4	3.8 1.0 0.7	4.7 1.2 0.8	5.7 1.4 1.0	5.7 1.4 1.0	
Waffel od. Eierteig		1 - 2 - 3	2.8	4.7	7.6	9.5	11.4	11.4	
Produkt fest (kg)									
Kartoffelstock Eisiger Fondant Teigsorten: 1)		1 1	1.8 1.4	3.6 2.7	6.8 5.4	8.2 6.8	10.4 8.2	10.4 8.2	Mischverhältnis in % = Wassergewicht geteilt durch Mehlgewicht mal 100.
Kuchenteig Wähenteig		1 1	2.7 1.8	4.5 4.5	9.1 8.2	11.3 10.0	13.6 12.2	13.6 12.2	
Berliner 65% Brot schwer 55% Brot u. Gipfel 60% Pizza dünn 40% Pizza mittel 50% Pizza dick 60% Eiernudeln		1 - 2 1 1 1 1 1 1	0.9 1.4 2.3 0.9 1.8 2.3 0.2	2.0 3.4 5.7 2.3 2.3 4.5 0.9	4.1 6.8 11.3 4.1 4.5 9.1 2.3	5.4 9.1 11.3 5.4 6.8 11.3 2.7	6.8 13.6 20.4 7.3 11.3 18.1 3.6	9.1 15.9 20.4 11.3 16.3 20.4 6.8	4) 3) 4) 3) 4) 2) 3) 4) 5) 3) 4) 5) 3) 4) 5) 5)
1) Die Mischer-Kapazität hängt vom Feuchtigkeits- gehalt des Mehles ab. Wenn Sie Teigsorten mischen, überprüfen Sie das Mischverhältnis in %. Die angegebenen Kapazitäten basieren auf einer Zimmertemperatur von ca. 20°C für Mehl und Wasser.			2) M a x i m a l e Mischdauer ist 7 min.	3) Wenn Sie Erstklass- Gluten-Mehl ver- wenden reduzieren Sie die Teigmenge um 10 %.	4) Falls Sie gekühltes Mehl, Wasser unter 20°C oder Eis verwenden, redu- zieren Sie die Teig- menge um 10 %.	5) Die 2. Geschwindigkeits- stufe sollte bei einem Mischverhältnis von 50% oder tiefer nie verwendet werden.			



Massbild GP 8



Massbild GP 10



3/8"-16 x 3 1/2" Lange Passschrauben
und Schablone auf Anfrage erhältlich

Massbild GP 20

CE - Konformitätserklärung

Die Firma Brunner AG erklärt, dass die

Brunner Universalmaschinen GP 8 / 10 / 20 / 25 / 30

und die Zusatzgeräte

Fleischwolf TC 12 und Passiergerät

allen einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen entsprechen und mit folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmen:

EG - Richtlinie Maschinen 98 / 37 / EG

EN 292 -1 / -2, EN 294, EN 453, EN 454, EN 954 - 1
EN 1050, EN 1088, EN 1672 - 2, EN 60204

Brunner AG
Maschinen und Pumpen
Brunnergässli 1 - 5

CH - 8302 Kloten

Kloten, den 14. November 2006

Robert Brunner
Geschäftsführer

