

# **Betriebsanleitung**

zur

## **Brunner Käsereibe HLR**



**Brunner AG**  
CH - 8302 Kloten  
[www.brunner-anliker.com](http://www.brunner-anliker.com)

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

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

© Copyright 2003 Brunner AG Kloten.

Inhalt	Seite
Glückwunsch	4
Sicherheitshinweise	4
Lieferumfang	5
Aufstellen und Anschliessen	5
So reiben Sie Käse	6
Reinigen der Maschine	7
Abhilfe bei Störungen	7
Technische Daten	8
CE - Konformitätserklärung	10

# Glückwunsch

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

## Sicherheitshinweise

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



- Beim Aufstellen und Anschliessen:  
Maschine nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche 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 Wechseln des Reibkorbes:  
Schalten Sie die Käsereibe immer zuerst aus bevor Sie das Reibgehäuse öffnen. Schieben Sie den Reibkorb beim Aufsetzen auf die Antriebsachse ganz nach hinten. Achten Sie auf ein deutlich hörbares Einrasten des Verschlusshebels beim Schliessen des Reibgehäuses.
- Beim Zuführen von Käse:  
Keinesfall dürfen Fremdkörper in die Zuführöffnung gelangen. Greifen Sie unter keinen Umständen in die Zuführöffnung hinein ! Sei es um Käse zu verteilen oder Fremdkörper herauszufischen. Schalten Sie in diesem Fall die Käsereibe aus und öffnen Sie das Reibgehäuse um es vollständig zu leeren.
- Beim Reinigen:  
Nur soweit zerlegen wie für den Bediener vorgesehen. Die Motorverkleidung mit den Lüftungsschlitzen an der Rückseite darf vom Bediener nicht geöffnet werden. Die Käsereibe darf nicht ins Spülwasser eingetaucht werden.
- Bei Störungen: Not - Aus  
Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Maschine ausschalten ! Grünes Lämpchen erlischt. Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker herauszuziehen.



Bild 1

Der Not - Aus - Schalter ist identisch mit dem normalen Ein- / Aus-Schalter. Er ist leicht zu erreichen links oberhalb des Reibgehäuses.

# Lieferumfang

Im Lieferumfang sind nebst der Maschine mit Netzkabel je nach individueller Bestellung folgende Teile enthalten:

- Reibkorb A - 10
- Reibkorb AF - 12
- Schale
- Reibkorb A - 14/5
- Reibkorbhalter
- Betriebsanleitung



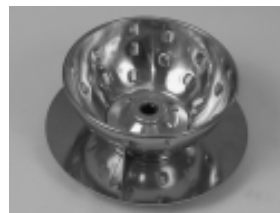
Brunner Käsereiber HLR



Reibkorb A - 10



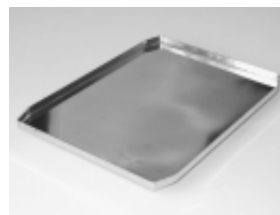
Reibkorb A - 14/5



Reibkorb AF - 12



Reibkorbhalter



Schale



Betriebsanleitung

Bilder 2 - 8

Prüfen Sie anhand der Abbildungen die Lieferung auf Vollständigkeit.

## Aufstellen und Anschliessen

Die Maschine soll auf einem ebenen, stabilen Tisch mit geeigneter Arbeitshöhe aufgestellt werden. Die mitgelieferte Schale kann über den Fuss der Käsereiber geschoben werden. Damit erreichen Sie eine grössere Arbeitsfläche für die abzufüllenden Käsesäcke. Für das Bereitstellen von Käsestücken zum Reiben sowie für abgefüllte Käsesäcke sollte genügend Platz vorhanden sein. Beachten Sie auch, dass genügend Raum zum Anheben des Schwenkhebels und zum Öffnen des Reibgehäuses zur Verfügung steht. Lassen Sie den mitgelieferten Reibkorbhalter neben der Käsereiber an die Wand montieren. Stecken Sie das Kabel am Starkstromnetz ein ( 380 V ).

# So reiben Sie Käse

Je nach Käsesorte ist zuerst der entsprechende Reibkorb einzusetzen oder zu prüfen. Vergewissern Sie sich anhand des grünen Lämpchens am Hauptschalter dass die Maschine ausgeschaltet ist. Heben Sie den Schwenkhebel mit

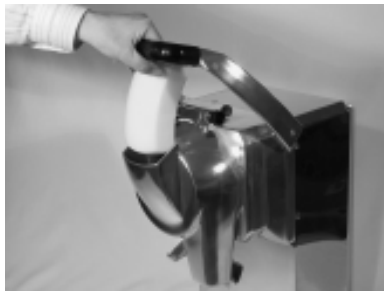


Bild 10

Der Schwenkhebel wird ganz nach hinten gelegt.

Stößel an und klappen ihn ganz nach hinten. Öffnen Sie das Reibgehäuse indem Sie den Verschlusshebel nach unten drücken. Schwenken Sie das Reib-



Bild 11

Der Verschlusshebel entriegelt das Reibgehäuse das Sie nun ganz nach oben schwenken können.

gehäuse in den oberen Anschlag. Nun kann der passende Reibkorb aufgesetzt werden. Folgende Liste zeigt welcher Reibkorb für welche Anwendung am geeignetsten ist. Die Reibkörbe sind innen auf dem Nabenring gekennzeichnet.

- |                     |                                      |                 |
|---------------------|--------------------------------------|-----------------|
| • Reibkäse          | Emmentaler<br>Gruyère<br>Appenzeller | Reibkorb A-10   |
| • Hartkäse          | Sbrinz<br>Parmesan                   | Reibkorb A-14/5 |
| • Fondue - Mischung | diverse                              | Reibkorb AF-12  |



Bild 12

Der passende Reibkorb wird aufgesetzt.

Schliessen Sie das Reibgehäuse und achten Sie dabei auf deutlich hörbares Einrasten des Verschlusshebels. Klappen Sie den Schwenkhebel nach vorn. Der Stößel muss widerstandslos in die Einfüllöffnung gleiten. Klemmen Sie einen Papiersack zum Auffangen des geriebenen Käses unter das Auslaufrohr. Schalten Sie die Maschine ein und füllen nach und nach Käsebrocken von der Einfüllöffnung her ein.

# Reinigen der Maschine

Zuerst muss die Käsereiber am Hauptschalter ausgeschaltet werden. Wie beim Wechseln des Reibkorbes wird der Schwenkhebel nach hinten geklappt. Drücken Sie den Verschlusshalter nach unten um das Reibgehäuse zu öffnen und schwenken es in die obere Position. Der Reibkorb wird abgezogen. Zusätzlich kann das Reibgehäuse demontiert werden.



Bild 15

Zum Demontieren des geöffneten Reibgehäuses wird die Rändelschraube gelöst.

Lösen Sie dazu die Rändelschraube und ziehen die Scharnierwelle heraus. Der Arbeitsbereich und die demontierten Einzelteile können nun problemlos gereinigt werden. Die ganze Maschine darf keinesfalls ins Spülwasser getaucht werden.

Das Montieren der Einzelteile nach der Reinigung geschieht sinngemäss in umgekehrter Reihenfolge. Halten Sie das Reibgehäuse in Position und stecken die Scharnierwelle von links durch die Bohrungen. Sichern Sie die Welle mit der Rändelschraube am rechten Ende. Die weiteren Schritte entsprechen dem Einrichten der Käsereiber für eine bestimmte Käsesorte wie sie im nebenstehenden Kapitel «So reiben Sie Käse» beschrieben sind.

# Abhilfe bei Störungen

Die Maschine ist an sich sehr robust gebaut, so dass kaum Störungen auftreten sollten. Andernfalls können Ihnen nachstehende Anweisungen sicher weiterhelfen:

- Wegfuhrstörung - der geriebene Käse staut sich im Auslaufrohr

Rütteln Sie während des Reibens am Papiersack. Achten Sie darauf dass dieser vollständig geöffnet ist. Genügt dies nicht, schalten Sie die Maschine aus, öffnen das Reibgehäuse und entleeren es vollständig. Sorgen Sie für saubere und glatte Innenflächen im Reibgehäuse. Schliessen Sie es wieder, schalten die Maschine ein und fahren mit Käsereiben fort.

- Allgemeine Störungen - Not - Aus

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



Bild 16

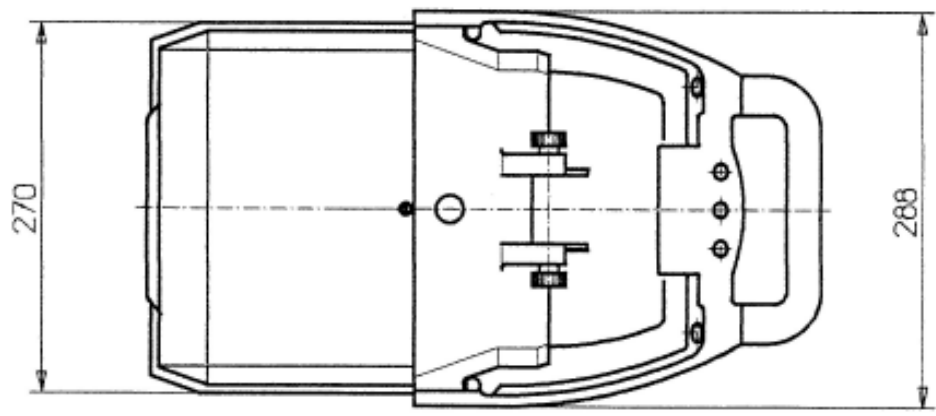
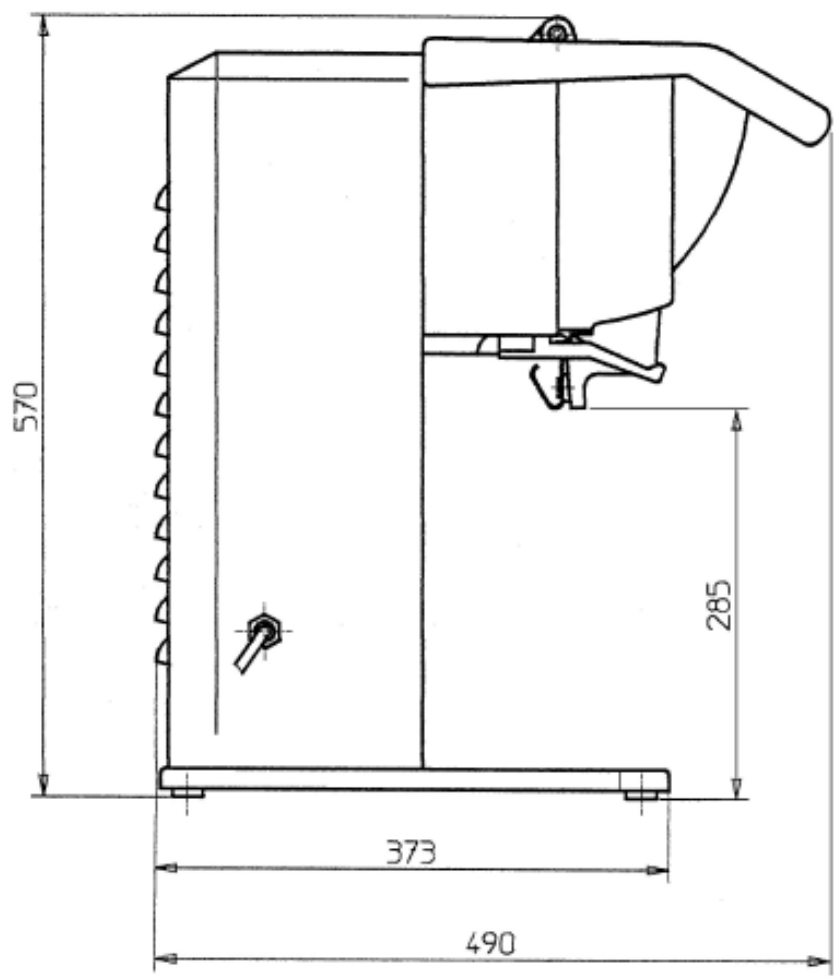
Ausschalten müssen Sie bei Störungen immer zuerst, bevor Sie weitere Schritte unternehmen.

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

Motorleistung	750 W
Spannung	3 x 400 V 50 Hz
Stundenleistung	40 - 80 kg je nach Reibgut
Gewicht	29 kg

Die nebenstehende Abbildung gibt Aufschluss über die Hauptabmessungen der Käsereiber HLR.



<b>Massbild</b> Hochleistungs-Reibe Inox HLR 1120	Maßstab	Gez.	09/12/02	P. D.
	1 : 5	Gep.	09/12/02	F. S. A.
		Ges.		
 <b>BRUNNER Pompe e Fonderia SA</b> -6573 MAGADINO- Tel. 091/7952125	<b>HLR 1120/001</b>			

# CE - Konformitätserklärung

Die Firma Brunner AG erklärt, dass die

Brunner Käsereibe HLR

allen einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen entspricht und mit folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmt.

EG - Richtlinie Maschinen 98 / 37 / EG

EN 292-1 / -2, EN 294, EN 954 - 1, EN 1050  
EN 1088, EN 1672 - 2, EN 1678, EN 60204

Brunner AG  
Maschinen und Pumpen  
Brunnergässli 1 - 5

CH - 8302 Kloten

Kloten, den 11. März 2003

Robert Brunner  
Geschäftsführer

