

# Betriebsanleitung zur Früchteauflockerungsmaschine

## FAM 16

Original Betriebsanleitung (Deutsch)



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE

Diese Betriebsanleitung enthält Hinweise, die Sie zu Ihrer persönlichen Sicherheit sowie zur Vermeidung von Sachschäden beachten müssen. Die Hinweise sind durch ein Warndreieck hervorgehoben und je nach Gefährdungsgrad folgendermassen dargestellt:



### GEFAHR!

bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzungen oder erhebliche Sachschäden eintreten **werden**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.



### WARNUNG!

bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzung oder erheblicher Sachschaden eintreten **können**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.



### VORSICHT!

bedeutet, dass eine leichte Körperverletzung oder ein Sachschaden eintreten kann, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.



### HINWEIS!

ist eine wichtige Information über das Produkt, die Handhabung des Produktes oder den jeweiligen Teil der Dokumentation, auf den besonders aufmerksam gemacht werden soll.

### Qualifiziertes Personal

Inbetriebsetzung und Betrieb der Früchteauflockerungsmaschine FAM16 darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Qualifiziertes Personal im Sinne der sicherheitstechnischen Hinweise dieser Betriebsanleitung sind Personen, welche auf diesem System geschult bzw. eingearbeitet wurden.

### Beachten Sie folgendes:

Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.



### WARNUNG!

Die Früchteauflockerungsmaschine FAM16 darf nur für die in der Spezifikation und in der technischen Beschreibung vorgesehenen Einsatzfälle und nur in Verbindung mit den von der Brunner-Anliker AG empfohlenen Ersatzteilen verwendet werden.

Der einwandfreie und sichere Betrieb des Produktes setzt sachgemässen Transport, sachgemässe Lagerung, Aufstellung und Montage sowie sorgfältige Bedienung und Instandhaltung voraus.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

Copyright © Brunner-Anliker AG 2018 All rights reserved  
Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung  
und Mitteilung ihres Inhalts ist nicht gestattet, soweit nicht aus-  
drücklich zugestanden. Zuwiderhandlungen verpflichten zu  
Schadensersatz. Alle Rechte vorbehalten.

Brunner-Anliker AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Schweiz

#### Haftungsausschluss

Wir haben den Inhalt der Druckschrift auf Übereinstimmung mit der  
beschriebenen Früchteauflockerungsmaschine FAM16 geprüft. Den-  
noch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, sodass wir  
für die vollständige Übereinstimmung keine Gewähr übernehmen. Die  
Angaben in dieser Druckschrift werden regelmässig geprüft, und not-  
wendige Korrekturen sind in den nachfolgenden Auflagen enthalten.  
Für Verbesserungsvorschläge sind wir dankbar.

© Brunner-Anliker AG-2018

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## VORWORT / WICHTIGE HINWEISE

**Zweck dieser Betriebsanleitung** Diese Betriebsanleitung soll die Fachperson beim Einarbeiten und beim Umgang mit der Fruchteauflockerungsmaschine FAM16 unterstützen.

**Leserkreis** Diese Betriebsanleitung richtet sich an den Installateur, die Benutzer und an das Wartungspersonal der Fruchteauflockerungsmaschine FAM16 der Brunner-Anliker AG.

**Informationspflicht** Die Betriebsanleitung und geltende Vorschriften sind so aufzubewahren, dass sie dem Bedien- und Wartungspersonal zugänglich sind.



### HINWEIS!

Ergänzend zur Betriebsanleitung sind allgemein gültige und sonstige verbindliche Regelungen zur Unfallverhütung zu beachten und anzuweisen!

**Gültigkeitsbereich dieser Betriebsanleitung** Diese Betriebsanleitung ist gültig für die Fruchteauflockerungsmaschine FAM16.



### HINWEIS!

Bei Funktionsänderungen an der Fruchteauflockerungsmaschine FAM16 erlischt der Haftungs- und Gewährleistungsanspruch.

### Pflichten des Betreibers

Der Betreiber ist verpflichtet, die Fruchteauflockerungsmaschine FAM16 nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben. Gefahrenstellen, die zwischen der Fruchteauflockerungsmaschine FAM16 und kundenseitigen Einrichtungen entstehen, sind vom Betreiber zu sichern.

Diese Betriebsanleitung ist bis zum Schluss sorgfältig durchzulesen. Bestehen irgendwelche Unklarheiten, nehmen Sie umgehend Kontakt mit uns auf. Nehmen Sie die Einrichtung nicht in Betrieb, solange Unklarheiten bestehen. Mit der Inbetriebnahme der Einrichtung bestätigen Sie, dass Sie die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.



### GEFAHR!

Wenn die Fruchteauflockerungsmaschine FAM16 unsachgemäss oder nicht in nicht ordnungsgemässen Zustand betrieben wird, kann es zu Unfällen kommen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung</b>	<b>8</b>
<b>2</b>	<b>Bestimmungsgemässe Verwendung</b>	<b>8</b>
2.1	Einschränkung der Haftung	8
<b>3</b>	<b>Bezeichnung der Systemteile</b>	<b>9</b>
3.1	Ansicht Bedienerseite	9
3.2	Ansicht Rückseite	10
<b>4</b>	<b>Lieferumfang</b>	<b>11</b>
4.1	Lieferumfang:	11
4.2	Zubehör	12
<b>5</b>	<b>Transport und Installationshinweise</b>	<b>13</b>
5.1	Anlieferungszustand	13
5.2	Inbetriebnahme	13
<b>6</b>	<b>Betrieb</b>	<b>14</b>
6.1	Vorbereiten der Maschine	14
6.2	Verarbeiten von Früchten	18
<b>7</b>	<b>Systempflege</b>	<b>19</b>
7.1	Reinigung	19
<b>8</b>	<b>Störungssuche</b>	<b>21</b>
8.1	Auswurf zu gross - Früchte nicht vollständig gelockert	21
8.2	Auswurf zu klein - Früchte zerquetscht oder geschnitten	21
8.3	Verstopft - nichts kommt raus, nichts geht mehr hinein	21
8.4	Service- und Informationsadresse	22
<b>9</b>	<b>Ersatzteile</b>	<b>22</b>
9.1	Entsorgung	22
<b>10</b>	<b>Weitergabe an Dritte</b>	<b>22</b>
<b>11</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>23</b>
11.1	Massbild	24
<b>12</b>	<b>EG – Konformitätserklärung</b>	<b>25</b>
<b>13</b>	<b>Garantie</b>	<b>27</b>

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Ansicht Bedienerseite.....	9		
Abb. 2: Ansicht Rückseite.....	10		
Abb. 3: Vorbrecherhaken	Abb. 4: Spiraleinsatz	Abb. 5: Rakel mit Abstreifer ....	11
Abb. 6: 6mm Inbusschlüssel.....	11		
Abb. 7: Lochblechvariante	Abb. 8: Untere Spiralvariante.....	12	
Abb. 9: Arretieren der Feststellbremse.....	13		
Abb. 10: Drehrichtung beachten!.....	13		
Abb. 11: Öffnen des Deckels	Abb. 12: Deckel geöffnet.....	14	
Abb. 13: Montage des Rakels.....	14		
Abb. 14: Lochblech einlegen.....	15		
Abb. 15: Spiraleinsatz aufsetzen	Abb. 16: Fertige Installation.....	15	
Abb. 17: Vorbrecherhaken aufsetzen	Abb. 18: Aufgesetzter Vorbrecherhaken.....	15	
Abb. 19: Rakel einstellen / lösen	Abb. 20: Rakel einstellen.....	16	
Abb. 21: Rakelanordnung.....	16		
Abb. 22: Rakel.....	17		
Abb. 23: Doppelspirale unten eingebaut.....	17		
Abb. 24: Anheben der Rutsche.....	18		
Abb. 25: Verriegelung der Rutsche.....	19		
Abb. 26: Anheben der Kunststoffplatte.....	19		
Abb. 27: Rakel quer.....	20		
Abb. 28: Einsetzen der Platte.....	20		
Abb. 29: Lochblechkanten.....	21		
Abb. 30: Massbild.....	24		
Abb. 31: Konformitätserklärung.....	25		

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1 Systembezeichnung Bedienerseite	9
Tabelle 2 Systembezeichnung Rückseite	10
Tabelle 3 Technische Daten	23

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## 1 Einleitung

Vielen Dank für Ihr Vertrauen

Maschinen der Brunner-Anliker AG sind von hoher Qualität. Die Brunner-Anliker AG sorgt durch ihre internen Qualitätssicherungsmassnahmen dafür, dass die Geräte das Werk in einwandfreiem Zustand verlassen. Mit der Früchteauflockerungsmaschine FAM16 der Brunner-Anliker AG haben Sie sich für ein fortschrittliches, technisch hochstehendes Produkt entschieden.

## 2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die FAM ist ideal zum Auflockern von gepressten Trockenfruchtblöcken oder gefrorenen Gemüseblöcken in rieselfähige, unzerstörte Einzelteile.

Maximale Grösse von Blöcken, die verarbeitet werden können = 300 x 300 x 200 mm



### HINWEIS!

- Das Gerät darf ausschliesslich für die vom Hersteller zugelassenen Produkte verwendet werden.
- Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäss!



### GEFAHR!

- Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung hinsichtlich Betriebssicherheit und Personenschaden ab.

### 2.1 Einschränkung der Haftung



### HINWEIS!

Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich für die Konformität der gesamten Anlage mit den lokal geltenden Vorschriften für die Installation und den Betrieb solcher Anlagen.

Der Maschinenbetreiber prüft die Sicherheit der Installation nach deren Fertigstellung. Exponierte Anlagenteile, die eine Gefahr für das Betriebspersonal bedeuten können, sind durch den Betreiber zu schützen bzw. sind Schutzeinrichtungen zu erstellen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA



## 3 Bezeichnung der Systemteile

### 3.1 Ansicht Bedienerseite

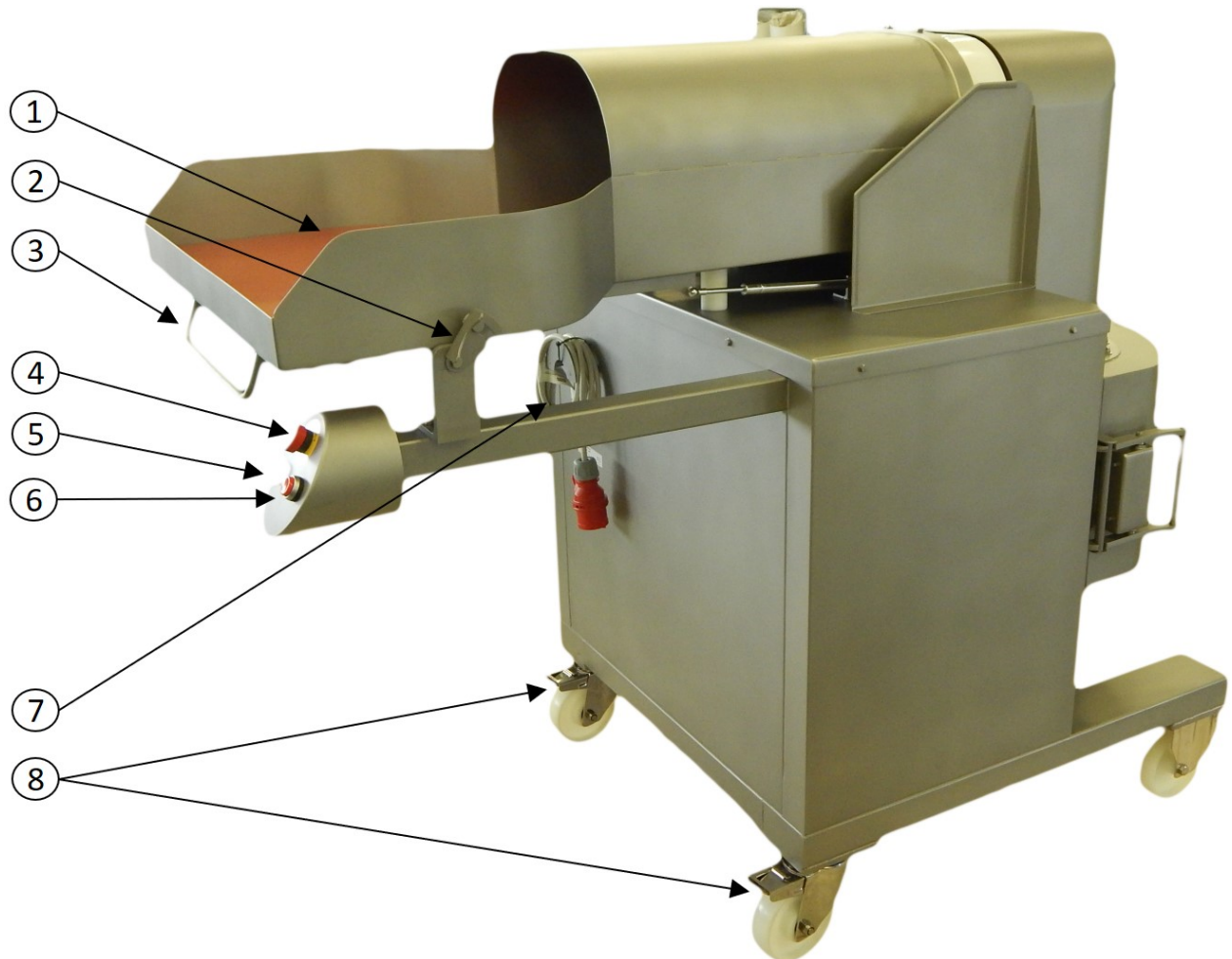


Abb. 1: Ansicht Bedienerseite

Tabelle 1 Systembezeichnung Bedienerseite

Pos.		Pos.	
1	Rutsche	5	Einschalter
2	Rutschenverriegelung	6	Ausschalter
3	Hebegriff	7	Kabelhalterung mit Netzkabel
4	Not-Aus Schalter	8	Lenkrollen mit Feststellbremse

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## 3.2 Ansicht Rückseite

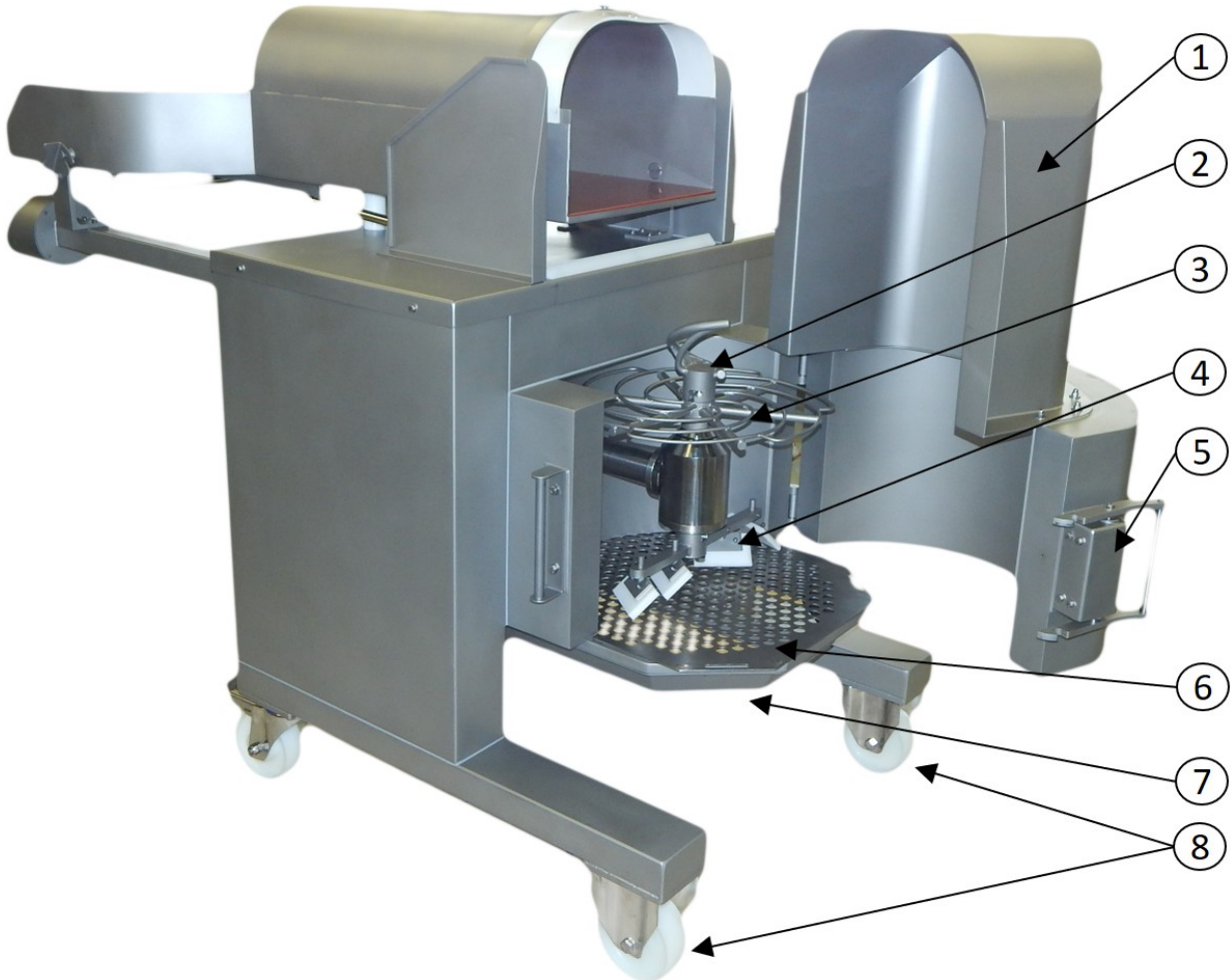


Abb. 2: Ansicht Rückseite

Tabelle 2 Systembezeichnung Rückseite

Pos.	Pos.
1 Deckel zum Arbeitsbereich	5 Verschluss
2 Vorbrecherhaken	6 Lochblech
3 Spiraleinsatz	7 Auslauf
4 Rakel mit Abstreifern	8 Feststehende Rollen

## 4 Lieferumfang

### 4.1 Lieferumfang:

Der Lieferumfang der FAM 16 besteht aus der Maschine selbst, der Betriebsanleitung, dem Vorbrechhaken, dem Spiraleinsatz, dem Raket mit Abstreifern, einem 19mm Steckschlüssel und einem 6mm Inbusschlüssel.



Abb. 3: Vorbrecherhaken



Abb. 4: Spiraleinsatz

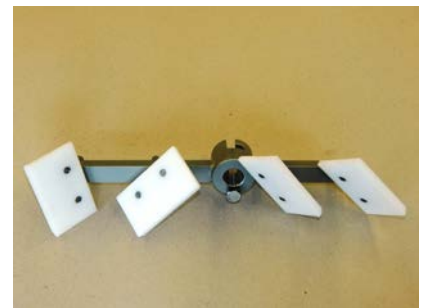


Abb. 5: Raket mit Abstreifer



Abb. 6: 6mm Inbusschlüssel

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## 4.2 Zubehör

Diverse Lochblechvarianten, die separat zur Früchteauflockerungsmaschine FAM16 erhältlich sind, erlauben die Verarbeitung einer Vielzahl von Materialien (z.B. Trockenfrüchte).

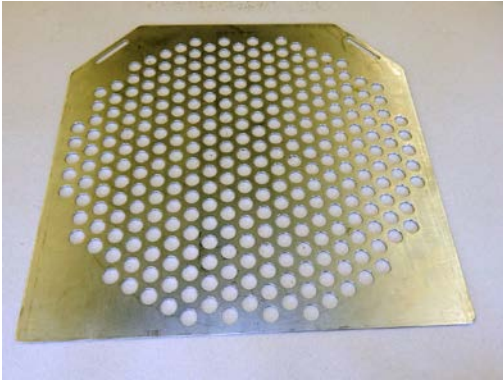


Abb. 7: Lochblechvariante



Abb. 8: Untere Spiralvariante

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## 5 Transport und Installationshinweise

### 5.1 Anlieferungszustand

### 5.2 Inbetriebnahme

Die fahrbare Maschine soll an einem geeigneten, nicht abschüssigen Platz aufgestellt werden.

Für die Bereitstellung von Fruchtblöcken zum Zuführen sowie für die Auffangbehälter der gelockerten Endprodukte sollte genügend Platz vorhanden sein. Beachten Sie auch, dass genügend Raum zum Heben der Rutsche und Öffnen des Deckels zum Arbeitsbereich zur Verfügung steht.

Die Maschine muss arretiert werden. Dazu drücken Sie mit dem Fuss die Feststellbremsen an den Lenkrollen vollständig bis zum Einrasten nach unten.



**Abb. 9: Arretieren der Feststellbremse**

Stecken Sie das Kabel am Starkstromnetz (400V) ein.

Kontrollieren Sie die Drehrichtung des Motors; der Vorbrecherhaken muss in die angegebene Richtung drehen (entgegen dem Uhrzeigersinn)!



**Abb. 10: Drehrichtung beachten!**

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA



## 6 Betrieb

### 6.1 Vorbereiten der Maschine

Die Maschine ist auf die zu verarbeitende Frucht einzurichten. Vergewissern Sie sich, dass die Maschine ausgeschaltet ist. Öffnen Sie den Deckel zum Arbeitsbereich, indem Sie den Griff zu sich ziehen, und schwenken Sie den Deckel ausreichend zur Seite.



Abb. 11: Öffnen des Deckels



Abb. 12: Deckel geöffnet

Montieren Sie zuerst den Rakel. Setzen Sie diesen von unten auf die Antriebswelle. Die Abstreifer müssen unten liegen. Achten Sie auf vollständiges Eindrehen der Nocken des Bajonettverschlusses. Sichern Sie den Rakel auf der Welle durch Anziehen der Sechskantschraube mit dem beiliegenden Schlüssel.



Abb. 13: Montage des Rakels

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

Legen Sie anschliessend das Lochblech in den dafür vorgesehenen Rahmen. Je nach Anwendung ist die seitenrichtige Lage des Lochblechs zu beachten. Die Grösse der Löcher des Blechs sollen der zu lockern- den Frucht ungefähr entsprechen.



**Abb. 14: Lochblech einlegen**

Setzen Sie den Spiraleinsatz auf das obere Ende der Antriebswelle. Achten Sie auf vollständiges Eindrehen der Nocken des Bajonettverschlusses



**Abb. 15: Spiraleinsatz aufsetzen**



**Abb. 16: Fertige Installation**

Am Schluss wird der Vorbrecherhaken auf die Antriebswelle montiert. Achten Sie wiederum auf vollständiges Eindrehen der Nocken am Bajonettverschluss. Sichern Sie den Vorbrecherhaken auf der Antriebswelle durch Anziehen der Sechskantschraube mit dem beiliegenden Schlüssel.



**Abb. 17: Vorbrecherhaken aufsetzen**



**Abb. 18: Aufgesetzter Vorbrecherhaken**

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

Stellen sie nun Abstand und Ausrichtung der vier Abstreifer auf dem Raket ein. Der Abstand zwischen Abstreifer und Lochblech soll ungefähr der Fruchtgrösse entsprechen. Die Drehrichtung, die beim Einstellen der Abstreifer zu beachten ist, zeigt Ihnen der Spiraleinsatz. Die Stiftschrauben können mit beliebigem Schlüssel gelöst und wieder festgezogen werden



Abb. 19: Raket einstellen / lösen



Abb. 20: Raket einstellen

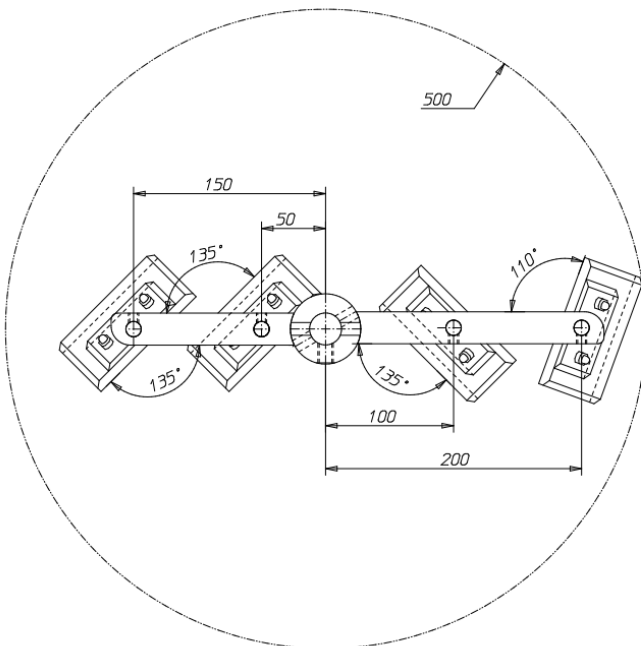
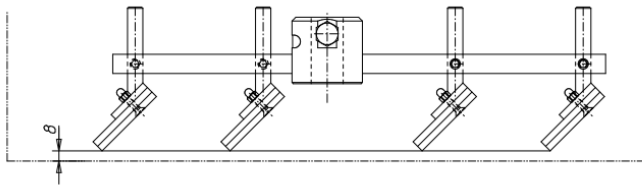


Abb. 21: Rakelanordnung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovic	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA





## HINWEIS!

- Prüfen Sie, ob alle Schrauben an den Rakeln gut angezogen sind und die Rakel selbst nicht an der Wand scheuern!



**Abb. 22: Rakel**

Anstelle der Rakel und des Lochblechs kann auf der unteren Position auch eine zweite Spirale montiert werden. Beachten Sie hierzu die von uns erstellten Informationen zur Werkzeugkonfiguration für jede Fruchtart.



**Abb. 23: Doppelspirale unten eingebaut**

Schliessen Sie den Deckel des Arbeitsbereichs. Beachten Sie, dass aus Sicherheitsgründen nur bei zuverlässig geschlossenem Deckel der Antrieb in Gang gesetzt werden kann.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## 6.2 Verarbeiten von Früchten

1. Starten Sie die Maschine
2. Stellen Sie einen geeigneten Behälter zum Auffangen der gelockerten Früchte unter den Arbeitsbereich
3. Packen Sie die zu verarbeitenden Produkte (Früchte) aus
4. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial
5. Heben Sie die Rutsche mit dem Hebegriff an und lassen Sie den Block in die Maschine gleiten



Abb. 24: Anheben der Rutsche



### HINWEIS!

- Plastik und andere Verpackungsmaterialien dürfen auf keinen Fall in die Maschine geraten.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## 7 Systempflege

### 7.1 Reinigung

Schalten Sie die Maschine zuerst aus und ziehen Sie dann den Netzstecker.

Zum Entfernen der Kunststoffplatte zu Reinigungszwecken muss zuerst die Ladevorrichtung mit dem Haken blockiert werden, um ein Zurückschnellen zu verhindern.



**Abb. 25: Verriegelung der Rutsche**

Die Kunststoffplatte durch die ovalen Öffnungen von der Unterseite anheben und von oben herausziehen.



**Abb. 26: Anheben der Kunststoffplatte**

Öffnen Sie den Arbeitsbereich und schwenken Sie den Deckel ausreichend zur Seite.

Die Sechskantschraube am Vorbrecherhaken nur lösen, nicht vollständig herausdrehen.

Drehen Sie den Vorbrecherhaken entgegen dem Uhrzeigersinn aus dem Bajonettverschluss und ziehen Sie ihn von der Antriebswelle ab.

Den Spiraleinsatz ebenso aus dem Bajonettverschluss herausdrehen und nach oben abziehen.

Heben Sie das Lochblech aus dem Führungsrahmen und ziehen Sie es heraus.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

Bei kleinem Abstand drehen Sie den Raketel von Hand so weit, bis er quer zur Fahrtrichtung der Maschine steht. Gegebenenfalls sind die Abstreifer am Raketel hochzustellen, damit das Lochblech herausgenommen werden kann.



Abb. 27: Raketel quer

Lösen Sie dann die Sechskantschraube am Raketel. Drehen Sie den Raketel entgegen dem Uhrzeigersinn aus dem Bajonettverschluss und ziehen Sie ihn nach unten ab



#### HINWEIS!

- Bei Nichtgebrauch und Reinigung muss die Ladevorrichtung mit dem Haken blockiert werden.

Einsetzen der Kunststoffplatte: Es ist darauf zu achten das die Platte nicht verkehrt wiedeingesetzt wird! Die Seite mit der angeschrägten Ecke muss auf der Scharnierseite des Deckels zu liegen kommen.



Abb. 28: Einsetzen der Platte

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## 8 Störungssuche

### 8.1 Auswurf zu gross - Früchte nicht vollständig gelockert

Der Abstand der Abstreifer zum Lochblech ist möglicherweise zu gross eingestellt. Stellen Sie den Abstand gegebenenfalls kleiner ein. Achten Sie darauf, dass die äusseren Abstreifer die Früchte in Richtung Zentrum schieben.

### 8.2 Auswurf zu klein - Früchte zerquetscht oder geschnitten

Der Abstand der Abstreifer zum Lochblech ist möglicherweise zu klein eingestellt. Stellen Sie den Abstand gegebenenfalls grösser ein. Achten Sie darauf, dass das Lochblech mit den angeschrägten Lochkanten nach oben eingelegt ist.

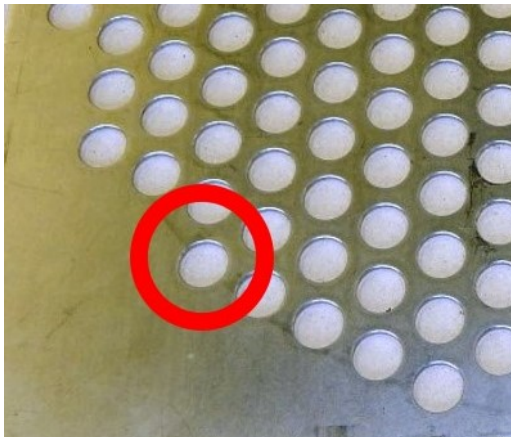


Abb. 29: Lochblechkanten



#### HINWEIS!

- Prüfen Sie ob, alle Schrauben an den Rakeln gut angezogen sind und die Rakel selbst nicht an der Wand scheuern

### 8.3 Verstopft - nichts kommt raus, nichts geht mehr hinein

Schalten Sie die Maschine aus. Öffnen Sie den Deckel des Arbeitsbereichs und entleeren Sie ihn vollständig. Vergewissern Sie sich, dass alle Einzelteile ordnungsgemäss eingebaut sind. Schliessen Sie den Deckel, schalten Sie die Maschine wieder ein und fahren Sie mit dem Auflockern fort.



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## HINWEIS!

- Die hintere Tür darf bei offener Rutsche nicht geöffnet werden!

Sollten diese Anweisungen keine Abhilfe bringen oder Störungen auftreten, die hier nicht aufgeführt sind, kann Ihnen die Servicestelle der Firma Brunner-Anliker AG sicher weiterhelfen

### 8.4 Service- und Informationsadresse

Bei Problemen oder Fragen, die nicht beschrieben sind oder nicht gelöst werden können, wenden Sie sich bitte an die Servicestelle.

**Anschrift:** Brunner-Anliker AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Schweiz

T: +41 44 804 21 00  
F: +41 44 804 21 90

Internet: [brunner-anliker.com/](http://brunner-anliker.com/)

Mail: [mail@brunner-anliker.com](mailto:mail@brunner-anliker.com)

## 9 Ersatzteile

### 9.1 Entsorgung

### 10 Weitergabe an Dritte

Bei Weitergabe oder Verkauf der FAM16 Früchteauflockerungsmaschine durch den Betreiber an Dritte übernimmt Brunner-Anliker AG keinerlei Haftung.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 22 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## 11 Technische Daten

Tabelle 3 Technische Daten

Elektrischer Anschluss	3 x 400V 50Hz
Elektromotor	2,2 kW
Gewicht	332 kg
Schutzart	IP 26
Masse min. L x B x H	1800 x 920 x 1430
Masse max. L x B x H	2110 x 1230 x 1800

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 23 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA



## 11.1 Massbild

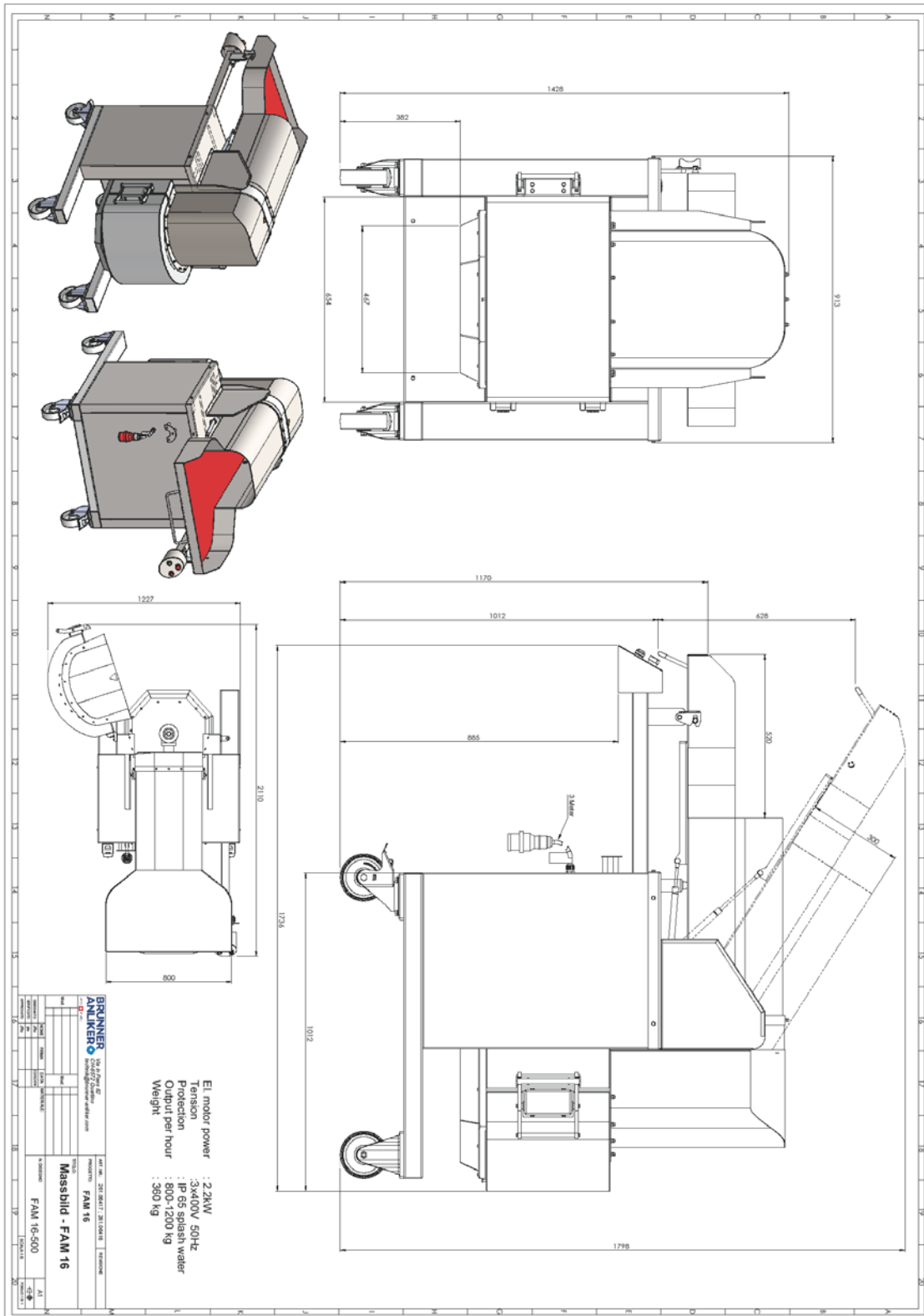




Abb. 30: Massbild

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 24 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA



## 12 EG – Konformitätserklärung

**EG-Konformitätserklärung**  
CE Déclaration de conformité  
Dichiarazione di conformità CE  
EC Declaration of conformity

<p><b>Wir / Nous / Noi / We,</b></p> <p><b>Brunner-Anliker AG</b> <b>Flughofstrasse 55</b> <b>8152 Opfikon-Glattbrugg</b> <b>Schweiz</b></p> <p><b>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt</b> déclarons de notre seule responsabilité que le produit dichiariamo sotto la nostra esclusiva responsabilità che il prodotto bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p><b>Beschreibung des Produkts</b> Description du produit Descrizione del prodotto Description of product <b>Früchteauflockerungs – Maschine</b></p> <p><b>Typenreihe / Série type / Serie del modello / Type series</b> <b>FAM 16</b></p>	
<p><b>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt:</b> auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. <b>al quale si riferisce la presente dichiarazione è conforme alle seguenti norme/alle seguenti norme o documenti normativi:</b> referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>	
<p><b>Bestimmungen der Richtlinie</b> Designation de la directive Disposizioni della direttiva provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/CE: Direttiva macchine 2006/42/EC: Machinery Directive</p>	<p><b>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en):</b> titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s): Titolo e/o numero e data di pubblicazione della norma/delle norme title and/or number and date of issue of the standard(s):</p> <p>DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO 14119:2014-03 DIN EN 60204:2014-10</p>
<p><b>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung:</b> Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Comunicazione sul riconoscimento della garanzia di qualità: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>	<p>Ergänzung zu FAM 16 In aggiunta per FAM 16</p>
<p><b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 	<p>Quartino, 2023</p> <p><b>M. Benkovics</b>  <b>Technischer Direktor / Technical Director</b></p>

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
05.02.2018	14.02.2018	24.01.2023		CA

Abb. 31: Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 25 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

### Konformität Erklärung


#### gemäß EG Verordnung Nr. 1935/2004

#### für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Hiermit wird erklärt, dass bei der Maschine FAM 16 jegliche produktberührende Anlagenteile, die auch zu einem späteren Zeitpunkt nachgerüstet oder ausgetauscht werden, den Anforderungen der EG Verordnung Nr. 1935/2004 (in anwendbarer Fassung) entsprechen.

Unter normalen und vorhersehbaren Nutzungsbedingungen werden die produktberührenden Teile so auf Lebensmittel übertragen, dass hierdurch die menschliche Gesundheit nicht gefährdet wird. Es wird weder eine unakzeptable Änderung der Zusammenstellung der Lebensmittel verursacht, noch deren Prüfung durch die menschlichen Sinne ohne technische oder sonstige Hilfsmittel beeinträchtigt.

Diese Erklärung ist nicht gültig, wenn Änderungen ohne Zustimmung des Herstellers durchgeführt worden sind.

<b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Schweiz	Quartino, 2023   <b>M. Benkovics</b> Technischer Direktor / Technical Director
--	---

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
09.01.2019	09.01.2019	24.01.2023		AA

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 26 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA

## 13 Garantie

Reparaturen oder Instandsetzungsarbeiten während der Garantiezeit dürfen nur vom Hersteller ausgeführt werden. Auf Anfrage kann der Hersteller nach dessen schriftlichem Einverständnis bestimmte Ausnahmen gestatten. Die Garantieleistung bezieht sich ausschliesslich auf das zu ersetzende Teil und dessen Austausch im Herstellerwerk, nicht aber auf eine Dienstleistung im Zusammenhang mit der Garantiereparatur, die nicht durch das Fachpersonal unserer Servicestelle (siehe Seite xx) oder durch das Herstellerwerk selbst durchgeführt wurde

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 27 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2018		24.01.2023		CA