

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# Betriebsanleitung zur Käsereibe

## HLR

Original Betriebsanleitung (Deutsch)



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	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 können, 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 Käsereibemaschine HLR darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Qualifiziertes Personal im Sinne der sicherheitstechnischen Hinweise dieser Betriebsanleitung sind Personen, die 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 Käsereibemaschine HLR 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 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

**Copyright © Brunner-Anliker AG 2015 All rights reserved**

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts ist nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich 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 Käseprobe HLR geprüft. Dennoch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, so dass wir für die vollständige Übereinstimmung keine Gewähr übernehmen. Die Angaben in dieser Druckschrift werden regelmässig geprüft, und notwendige Korrekturen sind in den nachfolgenden Auflagen enthalten.

Für Verbesserungsvorschläge sind wir dankbar.

© Brunner-Anliker AG-2015

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## VORWORT / WICHTIGE HINWEISE

**Zweck dieser Betriebsanleitung** Diese Betriebsanleitung soll die Fachperson beim Einarbeiten in den Umgang mit der Käsereibe HLR unterstützen.

**Leserkreis** Diese Betriebsanleitung richtet sich an den Installateur, die Benutzer und an das Wartungspersonal der Käsereibe HLR 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 Käsereibe HLR.



### HINWEIS!

Bei Funktionsänderungen an der Käsereibe HLR erlischt der Haftungs- und Gewährleistungsanspruch.

### Pflichten des Betreibers

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

Diese Betriebsanleitung ist bis zum Schluss sorgfältig durchzulesen. Bestehen irgendwelche Unklarheiten, nehmen Sie mit uns umgehend Kontakt 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 Käsereibe HLR unsachgemäss oder nicht in ordnungsgemässen Zustand betrieben wird, können Unfälle geschehen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	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	Typenschild	9
<b>4</b>	<b>Lieferumfang</b>	<b>10</b>
4.1	Lieferumfang:	10
4.2	Zubehör	10
<b>5</b>	<b>Transport und Installationshinweise</b>	<b>11</b>
5.1	Anlieferung zustand	11
5.2	Schäden melden	11
5.3	Gewicht der Käsereib HLR	11
5.4	Anlieferung	11
5.5	Auspacken	11
5.6	Transport der Maschine	12
5.7	Montage und Installation	12
5.8	Elektrische / elektronische Einrichtung	12
5.9	Inbetriebnahme	13
5.10	Lagerung	13
<b>6</b>	<b>Betrieb</b>	<b>14</b>
6.1	Reibkorb einsetzen	14
6.1.1	Vorbereitung der Käsereib HLR	14
6.1.2	Öffnen des Reibgehäuses	14
6.1.3	Reibkorb einsetzen	15
6.2	Käsereiben	15
<b>7</b>	<b>Systempflege</b>	<b>16</b>
7.1	Reinigung der Käsereib HLR	16
<b>8</b>	<b>Störungssuche</b>	<b>17</b>
8.1	Abhilfe bei Störung	17
8.2	Service und Informationsadresse	17
<b>9</b>	<b>Ersatzteile</b>	<b>18</b>
9.1	Entsorgung	18
<b>10</b>	<b>Weitergabe an Dritte</b>	<b>18</b>
<b>11</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>19</b>
11.1	Massbild	19
11.2	EG – Konformitätserklärung	20
<b>12</b>	<b>Garantie</b>	<b>21</b>

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Käsereibe HLR .....	9
Abbildung 2: Typenschild .....	9
Abbildung 3: Käsereibe HLR mit Betriebsanleitung .....	10
Abbildung 4: Zubehör .....	10
Abbildung 5: Käsereibe HLR mit Schwenkhebel (2) zurückgeklappt.....	14
Abbildung 6: Käsereibe HLR mit Reibgehäuse (1) zurückgeklappt.....	14
Abbildung 7: Käsereibe HLR mit Reibkorb (1) auf Nabe (2) aufgesteckt.....	15
Abbildung 8: Käsereiben .....	15
Abbildung 9: Demontage Reibgehäuse .....	16
Abbildung 10: Massbild .....	19

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile	9
Tabelle 2: Typenschild	9
Tabelle 3: Zubehör	10

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	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 Käseibe HLR der Brunner-Anliker AG haben Sie sich für ein fortschrittliches, technisch hochstehendes Produkt entschieden.

## 2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die Käseibe HLR ist die ideale Ladenkäseibe. Mit Ihr ist es kein Kunststück mehr den Käse so zu verarbeiten, dass das Reibgut nicht schmiert, klumpig wird noch zerbröckelt.



### 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 gegenüber seinen 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 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA



## 3 Bezeichnung der Systemteile

In der Abbildung 1 sind die Systemteile der Käseibe HLR ersichtlich.

Die Bilder dienen der allgemeinen Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf dem Massbild Abbildung 10 des Gerätes.

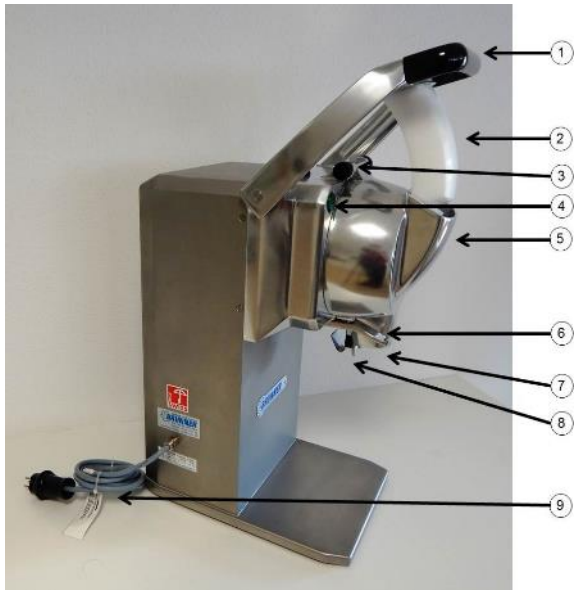


Abbildung 1: Käseibe HLR

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile

Pos.	Pos.
1 Schwenkhebel	6 Verschlusshebel
2 Stößel	7 Auslaufrohr
3 Rändelschraube	8 Sackhalterklemme
4 Ein/Aus Schalter	9 Netzkabel mit T25 Stecker
5 Einfüllöffnung	

### 3.1 Typenschild

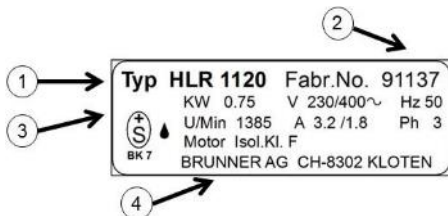


Abbildung 2: Typenschild

Tabelle 2: Typenschild

Pos.	Pos.
1 Maschinenbezeichnung	3 Leistungsdaten der Maschine
2 Seriennummer	4 Hersteller

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 4 Lieferumfang

### 4.1 Lieferumfang:

Im Lieferumfang der Käsereiber HLR, ist neben der Maschine, die Betriebsanleitung, und nach individueller Bestellung mit Zubehör versehen.



Abbildung 3: Käsereiber HLR mit Betriebsanleitung

### 4.2 Zubehör

Je nach Bestellung kann die Maschine mit folgendem Zubehör geliefert werden



Abbildung 4: Zubehör

Pos.	Pos.
1 Reibkorb A-10 (Reibläse)	4 Reibkorbhalter
2 Reibkorb A-14	5 Schale
3 Reibkorb AF-12 (Fondue)	

Tabelle 3: Zubehör

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 5 Transport und Installationshinweise

### 5.1 Anlieferung zustand



#### WARNUNG!

- Bei der Montage ist darauf zu achten, dass keine Fremdstoffe in die Maschine gelangen. Wird die Maschine bei der Installation verschmutzt, ist eine Reinigung zwingend. Reinigung siehe Kapitel Seite.

Die Käseibe HLR wurde vor der Lieferung vom Hersteller sauber gewaschen und desinfiziert. Es wird aber trotzdem empfohlen die Maschine vor Erstgebrauch nochmals zu reinigen. (mit einem Lebensmittelverträglichem Reinigungsmittel!)

### 5.2 Schäden melden

Nach Anlieferung der Käseibe HLR sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk oder der Servicestelle zu melden. Kontaktadresse siehe Seite 18.

### 5.3 Gewicht der Käseibe HLR

Käseibe HLR	ca. 29 kg
-------------	-----------

### 5.4 Anlieferung

Normaltransport

### 5.5 Auspacken



#### HINWEIS!

- Prüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung anhand des beiliegenden Lieferscheins (sollte die Lieferung nicht vollständig sein, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung).
- Sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport ersichtlich, so melden Sie dies bitte umgehend bei unserem Kundendienst, dem Spediteur und der Versicherung.



#### VORSICHT!

- Schwere Last! Kann zu Schädigungen des Bewegungsapparates führen.
- Benützen Sie beim Auspacken des Gerätes ein geeignetes Lastaufnahmemittel!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 5.6 Transport der Maschine

Für den betreiberseitigen Transport ist ein geprüftes und geeignetes Lastaufnahmemittel zu verwenden.

## 5.7 Montage und Installation

Maschine nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche mit den Massen von Minimum 500 mm x 300 mm in geeigneter Arbeitshöhe, aufstellen. Es darauf zu achten das Sie ein Abstand zur Wand vom Minimum 100 mm hat, damit die Kühlung der Käsereibe HLR sichergestellt werden kann!

Es ist auch auf eine Mindesthöhe ab Arbeitsfläche von 900 mm zu achten, damit der Schwenkhebel komplett geöffnet werden kann.



### WARNUNG!

Die Distanz zur Wand der Rückseite von min. 100mm!

Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an! Verlegen Sie die Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden!

Bestehen Unsicherheiten in Bezug auf den Installationsort und die Installation selbst, so ist mit der Brunner-Anliker AG Kontakt (Kontaktadresse siehe Seite 18) aufzunehmen.

## 5.8 Elektrische / elektronische Einrichtung

Die Maschine kann an eine normale T25 Steckdose angeschlossen werden die entsprechend abgesichert ist! Für die elektrische Installation des Käsereibe HLR sind folgende Vorschriften zwingend zu beachten:



### GEFAHR!

- Defekte elektrische Bauteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.
- Kabel nicht überfahren, quetschen oder zerrren.
- Vor Arbeiten an elektrischen Einrichtungen muss das Gerät vom Netz getrennt werden. Dies muss durch Ausschalten des Hauptschalters oder des Sicherheitsschalters erfolgen.
- Festgestellte Mängel an elektrischen Komponenten / Baugruppen müssen unverzüglich behoben werden. Besteht eine akute Gefahr, so darf das Betriebsmittel niemals in einem mangelhaften Zustand benutzt werden.



### VORSICHT!

- Der Anschluss der Käsereibe HLR an das elektrische Netz darf nur von einer dafür ausgebildeten Fachkraft vorgenommen werden. Für den Anschluss ist zu beachten: Elektrische Daten siehe auf Typenschild Seite 9.



### HINWEIS!

- Die Brunner-Anliker AG übernimmt keine Haftung für Ereignisse und Schäden, deren Ursprung auf die elektrischen Installationen zurück zuführen ist.
- Schutz vor unerwartetem Anlauf: Nationale Vorschriften beachten!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 5.9 Inbetriebnahme

Beachten Sie bei der ersten Inbetriebnahme bzw. beim Probelauf die nachfolgend aufgeführten Punkte. Es muss gewährleistet sein, sich keine Fremdkörper in den Öffnungen vom befinden!



### GEFAHR!

- An der Käsereibe HLR dürfen keine Veränderungen, An- oder Umbauten, welche die Sicherheit oder Funktion beeinträchtigen können, vorgenommen werden. Ansonsten erlischt die CE-Konformität.
- Werden an der Käsereibe HLR die Sicherheitseinrichtung etc. nicht entsprechend geprüft, kann dies die Funktion massiv beeinträchtigen wie auch schwerwiegende Verletzungen des Personals und Schäden an der Käsereibe zur Folge haben!

### VORSICHT!

- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten.



### HINWEIS!

- Der Benutzer muss vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung, und geltende Vorschriften, bezüglich "Sicherheitsmassnahmen" gelesen und verstanden haben.

## 5.10 Lagerung

Um eine nicht genutzten Käsereibe HLR auch über einen längeren Zeitraum funktionsfähig zu halten, müssen einige Punkte beachtet werden:

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Die Käsereibe HLR nicht extremer Kälte oder Hitze aussetzen.
- Die gesamte Maschine sauber halten.
- Der Lagerraum darf keine Betauung aufweisen.
- Die Käsereibe HLR muss verpackt oder abgedeckt sein, so dass kein Schmutz und Staub eindringen kann.
- 



### HINWEIS!

- Für Korrosionsschäden., die durch unsachgemässe Lagerung auftreten, z.B. Lagerung in einem feuchten Raum oder dergleichen, übernimmt die Brunner-Anliker AG keinerlei Gewährleistung.

Wir empfehlen vor einer Wiederinbetriebnahme nach einer längeren Standzeit unseren Kundendienst anzusprechen.

Alle mechanischen Teile sind einer Inspektion zu unterziehen. Im Besonderen:

- Alle Bauteile sind auf Korrosionsschäden (und Standschäden) zu prüfen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 6 Betrieb

### 6.1 Reibkorb einsetzen

Je nach Käsesorte (reib Resultat) ist zuerst der entsprechende Reibkorb einzusetzen oder zu überprüfen.

#### 6.1.1 Vorbereitung der Käseibe HLR

Vergewissern Sie sich anhand des grünen Lämpchens am Ein/Aus Schalter dass die Maschine ausgeschaltet ist.

Heben Sie den Schwenkhebel (2) in Abbildung 4 mit Stößel (1) an und klappen ihn ganz nach hinten wie in Abbildung 4.

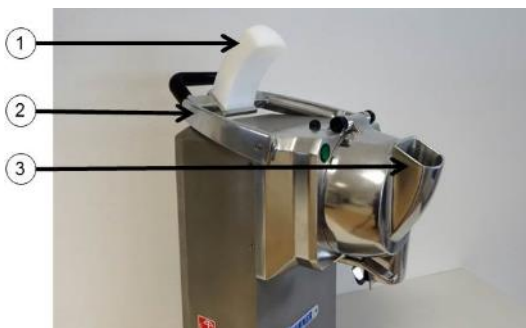


Abbildung 5: Käseibe HLR mit Schwenkhebel (2) zurückgeklappt

#### 6.1.2 Öffnen des Reibgehäuses

Öffnen Sie das Reibgehäuse indem Sie den Verschlusshebel (2) in Abbildung 5 nach unten drücken. Schwenken Sie das Reibgehäuse (1) in den oberen Anschlag.

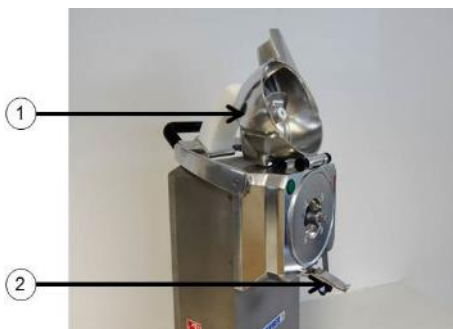


Abbildung 6: Käseibe HLR mit Reibgehäuse (1) zurückgeklappt



#### WARNUNG!

- Die Reibhocker im Reibkorb sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf und Schnittverletzung!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 6.1.3 Reibkorb einsetzen

Nun kann der passende Reibkorb (1) in Abbildung 6 aufgesetzt oder gewechselt werden.

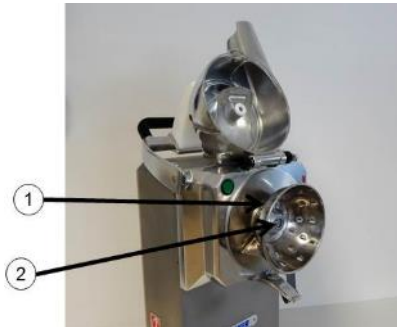


Abbildung 7: Käsereibe HLR mit Reibkorb (1) auf Nabe (2) aufgesteckt

Es ist darauf zu achten das der Reibkorb (1) in Abbildung 6 sauber auf der Nabe (2) in Abbildung 6 aufgesetzt wird. Nun kann das Reibgehäuse (1) in Abbildung 5 geschlossen werden, hier ist darauf zu achten das ein deutliches Einrasten des Verschlusshebels (2) in Abbildung 5 zu hören ist. Nun kann der Schwenkhebel (2) in Abbildung 4 nach vorn geklappt werden, und der Stößel (1) in Abbildung 4 sollte ohne widerstand in die Einfüllöffnung (3) in Abbildung 4 passen.

## 6.2 Käsereiben

Klemmen Sie einen Papiersack (5) in Abbildung 7 unter das Auslaufrohr (4) um den geriebenen Käse Aufzufangen und befestigen ihn mit der Sackhalteklammer. Nun können Sie die Käsereibe HLR am Ein/Aus Schalter einschalten und die Käsebrocken in die Einfüllöffnung (3) zuführen, bewegen Sie den Schwenkhebel (1) nach vorne, sobald der Stößel die Einfüllöffnung (3) erreicht beginnt die Maschine automatisch zu reiben. Diesen Vorgang können Sie nun beliebig oft wiederholen, bis die gewünschte Menge Käse gerieben ist.

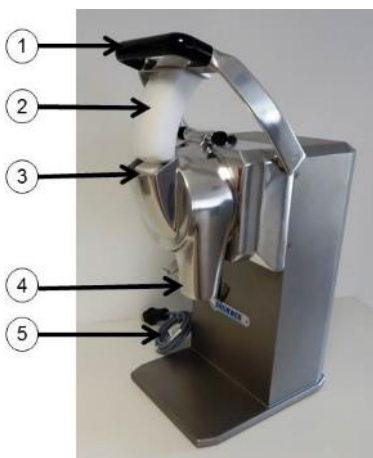


Abbildung 8: Käsereiben



### WARNUNG!

- Die Reibhocker im Reibkorb sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf und Schnittverletzung!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 7 Systempflege

### 7.1 Reinigung der Käseibe HLR

Die Käseibe HLR ist aus pflegeleichtem Aluminium gefertigt und kann somit leicht gereinigt werden. Allerdings dürfen die Teile, welche man abmontieren kann nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

Zuerst muss die Käseibe HLR am Ein/Aus Schalter ausgeschaltet werden. Wie beim einsetzen des Reibkorbes wird der Schwenkebel 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. Lösen Sie dazu die Rändelschraube (1) in Abbildung 8 und ziehen die Scharnierwelle (2) heraus. Der Arbeitsbereich und die demontierten Einzelteile können nun problemlos gereinigt werden.

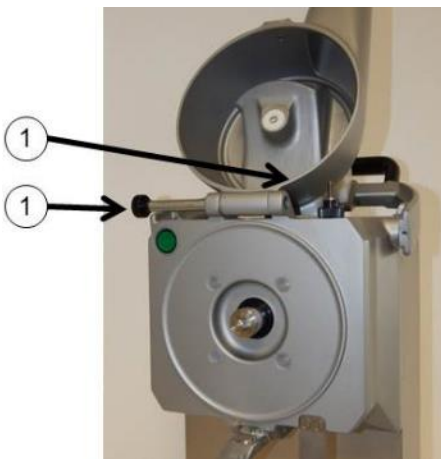


Abbildung 9: Demontage Reibgehäuse

Die ganze Maschine darf **keinesfalls** ins Spülwasser getaucht werden



#### HINWEIS!

- Tragen Sie eine Hygienekleidung, inkl. Handschuhen und Schutzbrille.
- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliches Reinigungsmittel und keine aggressiver Qualität wie beispielsweise, Industriefettlöser.



#### WARNUNG!

- Die Reibhocker im Reibkorb sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf und Schnittverletzung!



#### WARNUNG!

- Die Reibhocker im Reibkorb sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf und Schnittverletzung!



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA



## 8 Störungssuche

Das vorliegende Kapitel beschreibt mögliche Störungen, welche im Betrieb auftreten können, und deren Behebung.

### 8.1 Abhilfe bei Störung

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

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

- Wegfuhurstörung – 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.

- Zufuhrstörung – die Käsebrocken werden nicht gerieben

Die Reibtrommel ist verstopft, 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.

- Maschine reibt keinen Käse (sie läuft nicht)

Maschine ist nicht eingeschalte mit Ein/Aus Schalter.

Mit dem Schwenkhebel wird die Maschine nicht eingeschaltet.

Es wird zu viel Käse in die Einfüllöffnung gefüllt! Und somit kann der einschaltpunkt mit dem Schwenkhebel nicht auslösen!

### 8.2 Service und Informationsadresse

Bei Problemen oder Fragen, welche 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)

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 9 Ersatzteile

Ersatzteile müssen den vom Hersteller festgelegten technischen Anforderungen entsprechen. Dies ist bei Originalersatzteilen immer gewährleistet. Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile. Unsere Garantie erlischt bei Verwendung fremder oder nicht schriftlich genehmigter Bauteile.



### HINWEIS!

- Verschleissteile und Ersatzteile sind je nach Bauteil mit entsprechenden Lieferzeiten behaftet und nicht immer kurzfristig vom Hersteller verfügbar.
- Beachten Sie, dass durch die verzögerte Verfügbarkeit von Ersatzteilen Folgeschäden und Produktionsausfälle auftreten können.
- Bei Ersatzteilbestellungen sind Gerätenummer, Gerätetyp und Artikelnummer anzugeben.

### 9.1 Entsorgung

Anlage, Anlageteile, Zubehör und Verpackung sind einer umweltgerechten Wiederverwertung zuzuführen.



### HINWEIS!

- Rohstoffrückgewinnung statt Müllentsorgung!
- Vor der Entsorgung sind die Wertstoffteile von Rückständen und gesundheits- und umweltgefährdenden Stoffen zu reinigen.
- Die Metallteile sind in der Metallsammelstelle zu entsorgen.
- Kunststoffteile sind in der Kunststoffsammlung zu entsorgen.
- Elektroteile sind dem Elektroschrott zuzuführen.
- Achten Sie auf eine fachgerechte Entsorgung oder beauftragen Sie ein Entsorgungsunternehmen.

Antworten auf Fragen, die Sie in dieser Anleitung nicht finden, erhalten Sie von unserer Servicestelle (siehe Seite 18).

## 10 Weitergabe an Dritte

Bei der Weitergabe oder Verkauf der Käsereibe HLR durch den Betreiber an Dritte übernimmt die Brunner-Anliker AG keinerlei Haftung.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 11 Technische Daten

Maschinentyp	Käsereibe HLR
Masse L x B x H	490 mm x 288 mm x 570 mm (Schwenkhebel geschlossen) 490 mm x 288 mm x 900mm (Schwenkhebel geöffnet)
Gewicht	ca. 29 kg
Schutzart	IP 54
Elektromotor	0.75 kW
Elektrischer Anschluss	3 x 400V, 50Hz

### 11.1 Massbild

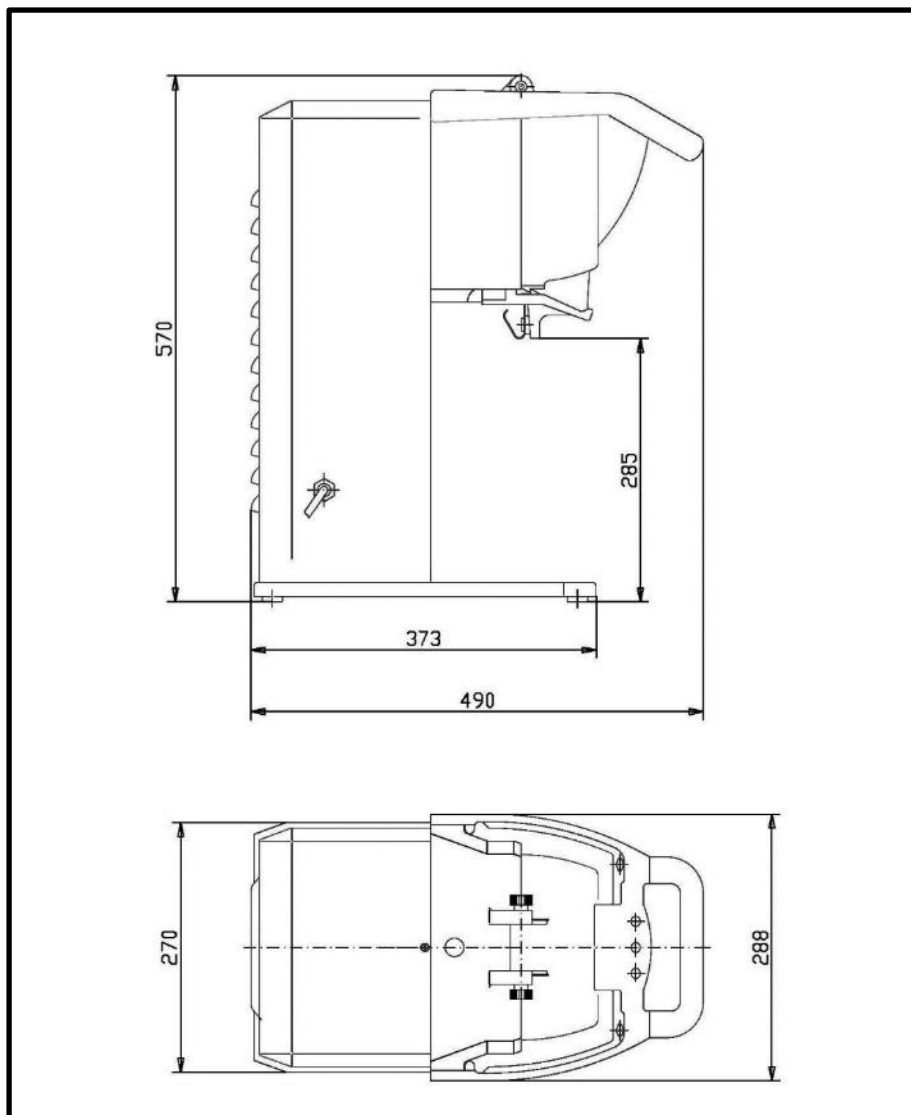


Abbildung 10: Massbild

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA



## 11.2 EG – Konformitätserklärung



Brunner-Anliker AG  
 Flughafenstrasse 55  
 8152 Opfikon-Glattbrugg  
 Schweiz

T +41 44 804 21 00  
 F +41 44 804 21 90  
 mail@brunner-anliker.com  
 brunner-anliker.com

### EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p><b>Wir / Nous / We,</b></p> <p><b>Brunner-Anliker AG</b>                  Flughafenstrasse 55                  8152 Opfikon-Glattbrugg                  Schweiz</p>	
<p><b>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt</b>                  déclarons de notre seule responsabilité que le produit                  bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p><b>Beschreibung des Produkts</b>  <b>Käseprobe</b>                  Description du produit                  Description of product                  Typenreihe / Série type / Type series  <b>Brunner-Anliker HLR</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.                  referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>	
<p><b>Bestimmungen der Richtlinie</b>                  Désignation de la directive                  provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinennichtlinie                  2006/42/CE: directive Machines                  2006/42/EC: Machinery Directive</p> <p>LVD 2006/95/EG                  EMV 2014/30/EU                  EMF 2004/40/EG                  RoHS 2011/65/EG                  WEEE 2002/96/EG                  1935/2004/EG</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) :                  title and/or number and date of issue of the standard(s):</p> <p>DIN EN 1672-2 :2009-07                  DIN EN 60204-1 :2007-06                  DIN EN 12331:2015-12                  DIN EN 61000-6-3:2011-09                  DIN EN 60335-1 :2012-10                  DIN EN 62233:2008-11</p>
<p><b>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung:</b>                  Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité:                  Report on the acknowledgment of the quality assurance:</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. Benkovic</b>                  Technischer Direktor / Technical Director</p>

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovic	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02462	CA

Abbildung 11: Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovic	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA

## 12 Garantie

Reparaturen oder Instandsetzungsarbeiten während der Garantiezeit dürfen nur vom Hersteller durchgeführt 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 18) oder durch das Herstellerwerk selbst, durchgeführt wurde.

Der Gewährleistungsanspruch für die Käseibe HLR beträgt 2 Jahre.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 21
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02463	CA