

Betriebsanleitung Industrielle Prä-Rotationsreibe

IR250-D

Original-Betriebsanleitung (Deutsch)



Inhalt

1 Betriebsanleitung IR250-D	5
1.1 IR250-D Einführung	5
1.1.1 Betriebsanleitung	5
1.1.2 Gültigkeitsbereich	5
1.1.3 Zielgruppe und Leseverpflichtung	5
1.1.4 Bilder und Zeichnungen	5
1.1.5 Warn- und Nutzungshinweise	6
1.1.6 Abkürzungen und Symbole	6
1.2 Herstelleradresse	6
1.3 Geräteidentifikation	7
2 Sicherheit	8
2.1 Verwendungszweck	8
2.2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen	8
2.3 Benutzeranforderungen	9
3 Aufbau	10
3.1 Aufbau der industriellen Prä-Rotationsreihe	10
3.2 Ausstattung	11
3.3 Zubehör	11
3.4 Optionen	12
3.4.1 Antistatik-System	12
3.4.2 Kühlung	13
3.5 Materialien	13
3.6 Bedienelemente zum Ein-/Ausschalten	14
4 Inbetriebnahme der IR250-D	15
4.1 Auspacken und Aufstellen	15
4.2 Anlieferungszustand	15
4.3 Schäden melden	15
4.4 Gewicht der IR250-D	16
4.5 Transport der IR250-D	16
4.6 Montage und Installation	17
4.7 Elektrische/elektronische Einrichtung	18
4.8 Inbetriebnahme	19
4.9 Lagerung	20
5 Betrieb	21
5.1 Einrichten zum Reiben	21
5.2 Reibtrommel einbauen	23
5.3 Reibflügel einbauen	24
5.4 Trichter zurückschwenken	25
5.5 Reiben	26
5.6 Beschicken des Geräts	26
6 Bedienung am Touchscreen	27
6.1 Hauptmenü	27
7 Systempflege	32
7.1 Reinigung	32
8 Störungssuche	33
8.1 Abhilfe bei Störung	33
8.1.1 Reibgut lässt sich nicht reiben	33
8.1.2 Reibgut kommt nicht aus der Maschine	33
8.1.3 Reibtrommel steht still und Maschine tönt laut	33
8.1.4 Maschine lässt sich nicht einschalten	33

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 2 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

8.1.5	Maschine schaltet von selbst ab	33
8.1.6	Reibtrommel oder Reibflügel sind achslastig.....	33
8.1.7	Reibleistung lässt nach (es wird nicht mehr die erwartete Menge erzielt).....	33
8.2	Service-Öffnung.....	34
8.3	Service- und Informationsadresse.....	34
9	Technische Daten	35
9.1	Massbild.....	35
9.2	EG - Konformitätserklärung	36
9.3	Ergänzung Verordnung 1935/2004	37
9.4	Ergänzung Verordnung 10/2011 Art. 15.....	38
9.5	Ergänzung Richtlinie WEEE 2012/19/EU	39
10	Garantie	40
Abbildung 1:	Typenschild	7
Abbildung 2:	Systembezeichnung IR250-D	10
Abbildung 3:	Zubehör	11
Abbildung 4:	Antistatik-System am Auslauf	12
Abbildung 5:	Taster zum Ein- und Ausschalten der Antistatikfunktion.....	12
Abbildung 6:	Kühlgerät	13
Abbildung 7:	Kühlanschlüsse	13
Abbildung 8:	Hauptschalter	14
Abbildung 9:	Steuerung.....	14
Abbildung 10:	Feststellbremse	16
Abbildung 11:	Feststellbremse	17
Abbildung 12:	STOP Lasche	17
Abbildung 13:	Feststellbremse drücken	17
Abbildung 14:	Feststellbremse arretiert.....	17
Abbildung 15:	CEE-Stecker mit Phasenwender 1	18
Abbildung 16:	Verriegelung öffnen	21
Abbildung 17:	Verriegelung am Trichter öffnen.....	21
Abbildung 18:	Trichter mit einer Hebelndrehung im Uhrzeigersinn anheben.....	21
Abbildung 19:	Trichter auf die Seite schwenken	22
Abbildung 20:	Reibbereich offen.....	22
Abbildung 21:	Reibtrommel einsetzen	23
Abbildung 22:	Reibtrommel befestigen	23
Abbildung 23:	Reibflügel einsetzen.....	24
Abbildung 24:	Reibflügel befestigen	24
Abbildung 25:	Trichter über die Reibkammer schwenken	25
Abbildung 26:	Trichter verriegeln.....	25
Abbildung 27:	Hauptmenü	27
Abbildung 28:	Untermenü des Icons «Programm»	27
Abbildung 29:	Programm Walnüsse	28
Abbildung 30:	Programm Haselnüsse	28
Abbildung 31:	Programm Mandeln	29
Abbildung 32:	Programm Käse.....	29
Abbildung 33:	Empfehlung zur optimalen Einstellung	30
Abbildung 34:	Einschalten/Ausschalten	30
Abbildung 35:	Infobildschirm.....	31
Abbildung 36:	Einfülltrichter entfernen	32
Abbildung 37:	Service-Öffnungen	34
Abbildung 38:	Massbild	35
Abbildung 39:	EG – Konformitätserklärung.....	36
Abbildung 40:	Verordnung 1935/2004	37

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 3 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

Abbildung 41: Verordnung 10/2011	38
Abbildung 42: Richtlinie WEEE.....	39

Ausgestellt:	Gepüft:	Geändert:	Status:	Seite 4 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

1 Betriebsanleitung IR250-D

1.1 IR250-D Einführung

Dieses Kapitel informiert Sie über Gültigkeitsbereich, Aufbau und Gliederung der Betriebsanleitung.

1.1.1 Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung ermöglicht Ihnen die korrekte Nutzung und den sicheren Gebrauch der Prä- Rotationsreihe IR250-D der Firma Brunner-Anliker AG.

Wichtig: Die Betriebsanleitung muss für alle Benutzer der IR250-D jederzeit greifbar sein und deshalb bei der Maschine aufbewahrt werden.

1.1.2 Gültigkeitsbereich

Diese Betriebsanleitung gilt für die IR250-D der Firma Brunner-Anliker AG

Ausgabedatum dieser Betriebsanleitung: 11.2022

Diese Betriebsanleitung beschreibt sowohl die Vorbereitung, den Betrieb und die Instandhaltung der funktionsfähigen Prä- Rotationsreihe IR250-D, als auch die Behebung von Störungen. Sie gilt jedoch nicht für die Reparatur eines defekten Geräts. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Lieferanten oder direkt an den Hersteller.

1.1.3 Zielgruppe und Leseverpflichtung

Die Betriebsanleitung richtet sich an alle Benutzer der IR250-D.

Leseverpflichtung

Alle Benutzer sind verpflichtet, das Kapitel 2 "Sicherheit", Seite 7, zu lesen, bevor sie mit der IR250-D zu arbeiten beginnen.

1.1.4 Bilder und Zeichnungen

Die in dieser Anleitung verwendeten Bilder dienen lediglich zur Veranschaulichung und weichen möglicherweise vom Aufbau Ihrer Maschine ab.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 5 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

1.1.5 Warn- und Nutzungshinweise

Beachten Sie alle Warn- und Nutzungshinweise:

GEFAHR



GEFAHR

Bedeutet, dass **Tod oder schwere Körperverletzung eintreten werden**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen **nicht** getroffen werden.

WARNUNG



WARNUNG

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

VORSICHT



VORSICHT

Bedeutet, dass eine leichte Körperverletzung oder ein Sachschaden eintreten **können**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen **nicht** getroffen werden.

HINWEIS

HINWEIS

Information, die dem Benutzer hilft, das Produkt technisch richtig und effizient einzusetzen oder Eigenschaften des Produkts zu verstehen.

1.1.6 Abkürzungen und Symbole

Es werden lediglich Abkürzungen für Masseinheiten und einige einprägsame Symbole am Blatt- rand für Warn- und Nutzungshinweise verwendet. (Beispiel: siehe "Warn- und Nutzungshin- weise", Seite 6).

Die IR250-D wird im Folgenden auch als "Gerät" bezeichnet

1.2 Herstelleradresse

Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

Telefon:

+41 44 804 21 00

Mail:

mail@brunner-anliker.com

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 6 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

1.3 Geräteidentifikation

Geben Sie bitte bei Rückfragen oder Ersatzteilbestellungen die genaue Geräteidentifikation gemäss Typenschild, das an der Seite der IR250-D angebracht ist, an. Dadurch erleichtern Sie die rasche und korrekte Beantwortung Ihrer Anfrage.

Angaben auf dem Typenschild zur Geräteidentifikation (Beispiel):

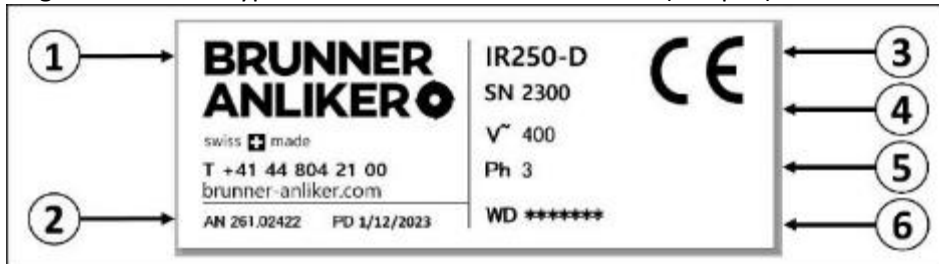


Abbildung 1: Typenschild

Pos.		Pos.	
1	Hersteller / Kontaktdaten	5	Leistungsdaten Motor
2	Artikelnummer / Produktionsdatum	6	Elektroschema
3	Gerätebezeichnung Zertifizierungen	7	
4	Seriennummer		

Tabelle 1: Typenschild

2 Sicherheit

Dieses Kapitel informiert Sie über die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen, die Sie im Umgang mit der IR250-D beachten müssen.

2.1 Verwendungszweck

Die bestimmungsgemässe Verwendung der industriellen Prä-Rotationsreibe ist das Reiben von verschiedenen Käsen, Nüssen, Schokolade und das Rework in verarbeitenden Betrieben. Je nach verwendeten Reibeinsätzen sind unterschiedliche Reibresultate möglich. Es dürfen nur Original-Reibeinsätze sowie die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile verwendet werden.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch das Einhalten sämtlicher vom Hersteller angegebenen Instruktionen und Bedingungen für Installation, Inbetriebsetzung, Wartung und Betrieb der industriellen Prä-Rotationsreibe.

Jede von der bestimmungsgemässen Verwendung abweichende Verwendung und speziell das Verwenden von fremden oder defekten Schneidscheiben gilt ohne vorherige schriftliche Einwilligung des Herstellers als sachwidrig. Für daraus entstehende Schäden an der industriellen Prä-Rotationsreibe kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

2.2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

Generell gelten im Umgang mit der industriellen Prä-Rotationsreibe folgende allgemeine Sicherheitsbestimmungen:

- Jeder Benutzer ist für seine eigene Gesundheit verantwortlich. Er ist verpflichtet, Arbeiten mit für ihn nicht einschätzbarem Risiko zu unterlassen und diese von dafür ausgebildeten Personen ausführen zu lassen.
- Es dürfen nur Personen an oder mit dem Gerät arbeiten, die für die Arbeiten an diesem Gerät geschult wurden und die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben. Siehe auch "Benutzeranforderungen", Seite 8.
- Die Anweisungen in dieser Betriebsanleitung sind immer zu befolgen.
- Die Benutzer sind verpflichtet, das Gerät nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben und Veränderungen oder Defekte, insbesondere wenn sie die Sicherheit betreffen, unverzüglich beheben zu lassen.
- Es ist ausdrücklich verboten, Schutzausrüstungen oder -abdeckungen abzuändern oder zu entfernen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 8 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

2.3 Benutzeranforderungen

Personen, die das Gerät bedienen, müssen vorab in die entsprechenden Tätigkeiten eingewiesen werden. Sie benötigen jedoch keine spezifische Fachausbildung.

VORSICHT



VORSICHT

Verletzungsgefahr bei ungeschickter Handhabung! Benutzer des Geräts müssen vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung gelesen haben oder von erfahrenen Benutzern eingewiesen worden sein.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 9 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

3 Aufbau

Dieses Kapitel informiert Sie über den Aufbau und die Zubehörteile des Geräts.

3.1 Aufbau der industriellen Prä-Rotationsreibe

Das Gerät hat lagert auf Lenkrollen und kann somit verfahren werden.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf dem Massbild in Abbildung 31.

Systembezeichnungen

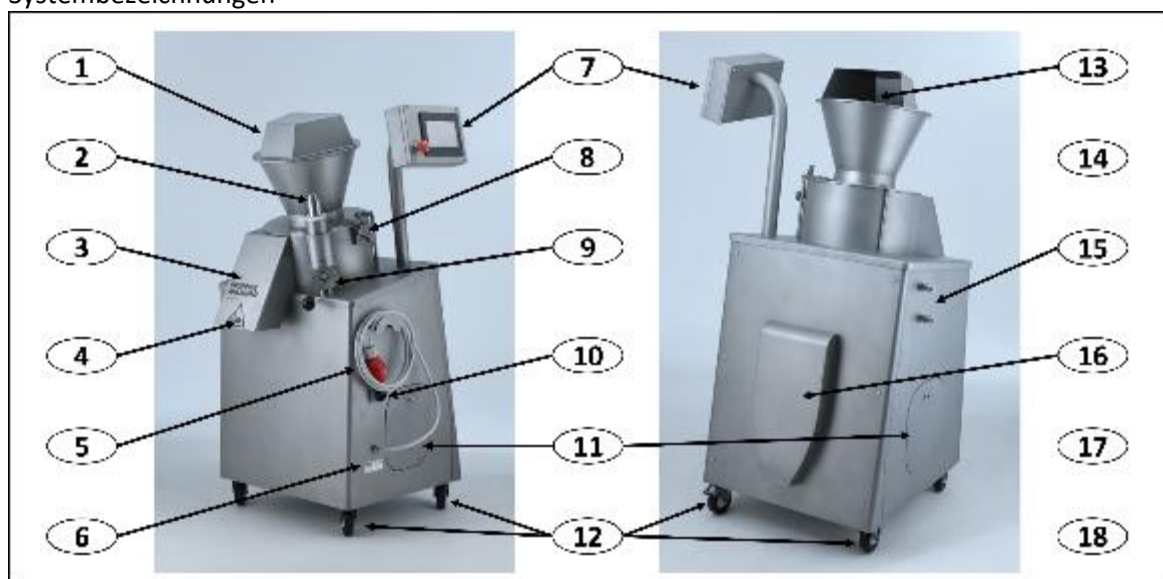


Abbildung 2: Systembezeichnung IR250-D

Pos.	Pos.
1 Einfülltrichter	9 Hebel zum Öffnen des Trichters
2 Gleitstange	10 Hauptschalter
3 Auslauf	11 Service-Öffnung
4 Auslauf mit Antistatik (Option)	12 4 Lenkrollen mit Feststellbremse
5 Kabel mit CEE Stecker auf Halterung	13 Einfüllöffnung
6 Typenschild	14 Luftauslass
7 Bedienpanel mit Touchscreen	15 Anschluss für Kühlung
8 Verriegelung	16
	17
	18

Tabelle 2: Systembezeichnung

3.2 Ausstattung

Die industrielle Prä-Rotationsreibe IR 250-D wird je nach Bestellung in diversen Ausführungen geliefert.

Standardmässig besteht das Gerät aus den folgenden Komponenten.:

- IR250-D Basisgerät
- Zubehörset
- Reibtrommel
- Reibflügel

3.3 Zubehör

Je nach Wunsch des Kunden kann das Gerät mit folgendem Zubehör geliefert werden:
Nachbestellungen sind jederzeit möglich.



Abbildung 3: Zubehör

Tabelle 3: Zubehör der industriellen Prä-Rotationsreibe IR 250-D

Pos.	Pos.
1 Doppelreibtrommel	4 Reibflügel Standard
2 Reibtrommel	5 Reibflügel Aggressiv
3 Passiertrommel	6 Schlüsselsatz

3.4 Optionen

3.4.1 Antistatik-System

Die IR 250-D kann optional mit einem Antistatik-System ausgerüstet werden.
Das System verhindert die statische Aufladung des Reibguts.



Abbildung 4: Antistatik-System am Auslauf



Antistatik Ein / Aus

Abbildung 5: Taster zum Ein- und Ausschalten der Antistatikfunktion

GEFAHR



Potenzielle Gefährdung von Trägern von Herzschrittmachern.
Bei Annäherung an oder Berührung des Gerätes, insbesondere der Elektrode, kann eine Störung des Herzschrittmachers nicht ausgeschlossen werden!

WARNUNG



Beim Betrieb der Elektrode kann Ozon entstehen. Die in der Nähe der Elektroden entstehende Ozonkonzentration hängt von einer Vielzahl von Randbedingungen wie Elektrodenstrom und -spannung, Luftzirkulation usw. ab und kann nicht als fester Wert angegeben werden.

Zur Beurteilung der Ozonkonzentration am Arbeitsplatz dient der AGW-Wert.
Der Anwender ist verpflichtet, sicherzustellen, dass der im jeweiligen Land maximal zulässige AGW-Wert unterschritten wird.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 12 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

3.4.2 Kühlung

Am Gerät kann optional ein Kühlgerät angeschlossen werden.
Gekühlt wird dann der Bereich unter der Reibtrommel.



Abbildung 6: Kühlgerät



Abbildung 7: Kühlanschlüsse

3.5 Materialien

Alle Anlageteile des Geräts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, und zu einem späteren Zeitpunkt nachgerüstet oder ausgetauscht werden, müssen den Anforderungen der EG Verordnung Nr. 1935/2004 entsprechen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 13 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

3.6 Bedienelemente zum Ein-/Ausschalten

Das Gerät besitzt einen Hauptschalter, der an der rechten Seite des Gehäuses befestigt ist. Mit diesem wird die Steuerung (Touchscreen des Bedienpanels) eingeschaltet.



Abbildung 8: Hauptschalter

Das Gerät wird über den Touchscreen des Bedienpanels bedient. Je nach dem zu bearbeitenden Nahrungsmittel stehen verschiedene Modi zur Verfügung. Siehe Punkt 6 Bedienung über den Touchscreen

Für Notfälle befindet sich am Bedienpanel ein Not-Aus-Taster



Touchscreen

*Ein-Aus-Taster für die optionale Antistatikfunktion

Not-Aus-Taster Nur für Notfall

Abbildung 9: Steuerung

HINWEIS

Der Not-Aus-Taster darf nur im Notfall verwendet werden

- Die Maschine selbst wird ausschliesslich über den Touchscreen bedient.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 14 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

4 Inbetriebnahme der IR250-D

4.1 Auspacken und Aufstellen

Das Gerät wird in einer Transportkiste angeliefert.

Zum Herausfahren des Gerätes aus der Transportkiste ist eine Behelfsrampe aus Blech oder Brettern zu verwenden.

VORSICHT



Kippgefahr

Das Gerät wiegt etwa 260 kg und kann beim Herausfahren aus der Transportkiste kippen.

Das Gerät sollte beim Herausfahren auf der Behelfsrampe immer von zwei Personen gehalten werden.

Schwerpunkt beachten!

Alternativ kann ein Hubstapler verwendet werden. Um Beschädigungen zu vermeiden, sind für den Transport geeignete Holzlatten zu unterlegen. Es muss darauf geachtet werden, dass keine Kabel eingeklemmt werden.

Das Gerät sollte nicht von Hand gehoben werden. Falls es sich jedoch nicht vermeiden lässt, muss das Gerät von zwei Personen angehoben und getragen werden.

Das Gerät verfügt über vier bremsbare Lenkrollen. Arretieren Sie die Lenkrollen durch Herunterdrücken der Bremsrasten am Einsatzort und lösen Sie sie nur zum Verfahren des Geräts. Stellen Sie das Gerät auf ebenem und stabilem Untergrund auf. Für die Bedienung muss auf allen Seiten ausreichend Platz vorhanden sein.

4.2 Anlieferzustand

Die IR250-D wurde vor der Lieferung vom Hersteller gereinigt.

Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Erstgebrauch nochmals mit einem lebensmittelverträglichen Reinigungsmittel zu reinigen.

4.3 Schäden melden

Nach Anlieferung der IR250-D sind Schäden, z.B. mangelhafte Verpackung, Transportschäden etc. sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk oder der Service-Abteilung zu melden. Die Kontaktadresse finden Sie auf Seite 6 oder 34.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 15 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

4.4 Gewicht der IR250-D

Das Gerät wiegt 260 kg

HINWEIS

Hinweis

- Prüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung anhand des beiliegenden Lieferscheins (sollte die Lieferung nicht vollständig sein, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Lieferanten in Verbindung).
- Sind Schäden, z.B. mangelhafte Verpackung oder Transportschäden ersichtlich, so melden Sie dies bitte umgehend unserem Kundendienst, dem Spediteur und der Versicherung.

VORSICHT



VORSICHT!

- Das Anheben und Tragen von schweren Lasten kann zu Schädigungen des Bewegungsapparats führen.

4.5 Transport der IR250-D

Das Gerät kann durch seine Lenkrollen verfahren und an seinen Einsatzort transportiert werden. Vor Verschieben des Geräts müssen die Feststellbremsen an den Lenkrollen gelöst werden. Am Einsatzort werden die Feststellbremsen durch Herunterdrücken der Bremsrasten wieder arretiert.

Zum Transport muss die Maschine unbedingt vom Strom getrennt werden.

Lösen Sie die vier Bremsen an den Lenkrollen nur, um das Gerät zu verfahren!

Zum Lösen drücken sie die Laschen der vier Feststellbremsen (Abbildung 10).



Abbildung 10: Feststellbremse

Am Bestimmungsort müssen die Lenkrollen mit vier Feststellbremse wieder arretiert werden. Dazu mit dem Fuss die STOP Lasche nach unten drücken.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 16 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA



Abbildung 11: Feststellbremse



Abbildung 12: STOP Lasche

Stellen Sie sicher, dass alle vier Feststellbremsen arretiert sind!



Abbildung 13: Feststellbremse drücken



Abbildung 14: Feststellbremse arretiert

4.6 Montage und Installation

Achten Sie auf ergonomisches Arbeiten: Stellen Sie das Gerät nur auf einer ebenen und stabilen Arbeitsfläche mit Mindestmassen von 800 mm x 1100 mm auf.

Auf allen Seiten des Geräts muss genügend Platz zur Verfügung stehen, um den Trichter zu demontieren und Reibkörbe einzusetzen, um das Gerät mit Reibgut zu beschicken und einen Auffangbehälter für die geriebenen Nahrungsmittel unterstellen zu können.

Schliessen Sie das Gerät möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie die Kabel nicht über einen Durchgangsweg (Vermeidung von Stolperfallen)!

Bestehen Unsicherheiten in Bezug auf den Installationsort und die Installation selbst, kontaktieren Sie bitte die Brunner-Anliker AG (Kontaktadresse siehe Seite 6 oder 34)

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 17 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

4.7 Elektrische/elektronische Einrichtung

Das Anschlusskabel der IR250-D (400Volt) ist zwei Meter lang.

Um Stolperfallen zu vermeiden, sollte das Kabel nicht über einen Durchgangsweg verlegt werden.

Bei jeder Inbetriebnahme und jedem Standortwechsel die Drehrichtung prüfen und wenn nötig den Stecker anpassen. Durch einfaches Drehen des Phasenwenders 1 in Abbildung 6 wird die Drehrichtung gedreht!



Abbildung 15: CEE-Stecker mit Phasenwender 1

Diese Arbeit darf nur von einem autorisierten Elektriker ausgeführt werden.

GEFAHR



GEFAHR!

- Defekte elektrische Bauteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.
- Kabel nicht überfahren, quetschen oder zerren.
- Vor Arbeiten an elektrischen Einrichtungen muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Festgestellte Mängel an elektrischen Komponenten / Baugruppen müssen unverzüglich behoben werden. Besteht eine akute Gefahr, so darf das Gerät unter keinen Umständen in einem mangelhaften Zustand benutzt werden.

VORSICHT



VORSICHT!

- Für den Anschluss müssen die elektrischen Daten auf dem Typenschild (s. auch Seite 7) beachtet werden.

HINWEIS

Hinweis

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 18 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

4.8 Inbetriebnahme

Beachten Sie bei der ersten Inbetriebnahme bzw. beim Probelauf die nachfolgend aufgeführten Punkte.

- Es muss gewährleistet sein, dass sich keine Fremdkörper in den Einfüllöffnungen des Gemüseschneiders befinden!
- Es muss die Drehrichtung geprüft und wenn nötig der Stecker angepasst werden. Diese Arbeit darf nur von einem autorisierten Elektriker ausgeführt werden.
-

GEFAHR



GEFAHR!

- An der IR250-D dürfen keine Veränderungen, An- oder Umbauten, welche die Sicherheit oder Funktion beeinträchtigen können, vorgenommen werden. Bei Zuwiderhandlung erlischt die CE-Konformität.
- Werden am Gerät die Sicherheitseinrichtungen etc. nicht wie vorgeschrieben geprüft, kann dies die Funktion massiv beeinträchtigen und schwerwiegende Verletzungen von Personen und Schäden am Gerät zur Folge haben!

VORSICHT



VORSICHT!

- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten!

HINWEIS

Hinweis

- Der Benutzer muss vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung und geltenden Sicherheitsvorschriften gelesen und verstanden haben.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 19 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

4.9 Lagerung

Um ein nicht verwendetes Gerät auch über einen längeren Zeitraum funktionsfähig zu halten, müssen einige Punkte beachtet werden:

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Das Gerät darf nicht extremer Kälte oder Hitze ausgesetzt werden.
- Das Gerät muss sauber gehalten werden.
- Das Gerät muss so verpackt oder abgedeckt sein, dass kein Schmutz und Staub eindringen kann.

HINWEIS

Hinweis

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

Wir empfehlen Ihnen, vor einer Wiederinbetriebnahme nach längerer Standzeit unseren Kundendienst anzusprechen.

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

- alle Bauteile sind auf Korrosionsschäden (und Standschäden) zu prüfen
- alle Reibtrommeln sind auf Beschädigungen und Schnittqualität zu prüfen

Ausgestellt:	Gepüft:	Geändert:	Status:	Seite 20 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

5 Betrieb

5.1 Einrichten zum Reiben

Je nach gewünschtem Reibresultat setzen Sie zuerst die entsprechende Reibtrommel ein bzw. überprüfen, welche Reibtrommel eingesetzt ist.

Öffnen Sie hierzu die Verriegelung, greifen Sie den Trichterheber und heben Sie den Trichter an. Nun kann der Trichter zur Seite geschwenkt werden.



Zunächst die Verriegelung öffnen

Abbildung 16: Verriegelung öffnen



Gleichzeitig den Trichterheber nach rechts (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag) drehen und den Trichter anheben.

Abbildung 17: Verriegelung am Trichter öffnen



Abbildung 18: Trichter mit einer Hebedrehung im Uhrzeigersinn anheben

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 21 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA



Nun kann dann der Trichter auf die Seite geschwenkt werden.

Abbildung 19: Trichter auf die Seite schwenken



Trichter ist nun komplett weggeschwenkt und Reibtrommel und Reibflügel können eingesetzt oder herausgenommen werden.

Abbildung 20: Reibbereich offen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 22 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

5.2 Reibtrommel einbauen

Zum Einsetzen der Reibtrommel halten Sie sie mit beiden Händen am oberen Ring fest.



Abbildung 21: Reibtrommel einsetzen

WARNUNG



- Die Reibhöcker der Reibtrommel sind scharf geschliffen und liegen nun frei.
- Gefahr vor Schnitt- und Schürfverletzung.

Zum Sichern der Reibtrommel ziehen Sie die beiden Innensechskantschrauben mit dem passenden Schlüssel gut an.



Abbildung 22: Reibtrommel befestigen

Wenn die Schrauben nicht eingesetzt werden können, ist die Reibtrommel um 90° versetzt eingesetzt. Reibtrommel um 90° versetzen, die Schrauben einsetzen und festziehen.

WARNUNG



- Unbedingt die Schrauben einzusetzen, festziehen und die Reibtrommel damit fixieren.
- Falls die Schrauben nicht eingesetzt und festgezogen werden, können Schäden an der Maschine entstehen!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 23 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

5.3 Reibflügel einbauen

Anschliessend wird der zugehörige Reib- bzw. Granulierflügel eingesetzt und mit der zentralen Sechskantschraube festgezogen.



Abbildung 23: Reibflügel einsetzen



Abbildung 24: Reibflügel befestigen

HINWEIS

- Vergewissern Sie sich, dass keine losen Teile in Reibtrommel oder -gehäuse liegen bleiben.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 24 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

5.4 Trichter zurückschwenken

Nun kann der Trichter zurückgeschwenkt und mit der verriegelt werden.



Abbildung 25: Trichter über die Reibkammer schwenken



Abbildung 26: Trichter verriegeln

GEFAHR



- Trichter unbedingt mit beiden Händen bis zum Anschlag zurückschwenken. Ansonsten besteht die Gefahr von Quetschungen beim Zurückschwenken des Trichters.

HINWEIS

- Reibtrommel mit beiden Händen am oberen Ring halten.
- Reibflügel immer an der Nabe fassen!

HINWEIS

- Vergewissern Sie sich, dass keine losen Teile in Reibtrommel oder -gehäuse liegen bleiben.

WARNUNG



- Die Reibhocker der Reibtrommel sind scharf geschliffen und liegen nun frei.
- Gefahr vor Schnitt- und Schürfverletzung.

Ausgestellt: Ralph Moretti 15.11.2022	Geprüft:	Geändert:	Status: Unterlagennummer:	Seite 25 von 40 Index AA
---	----------	-----------	------------------------------	--------------------------------

5.5 Reiben

Nun können Sie das Gerät am Touchscreen starten. Füllen Sie nach und nach Ihr Reibgut durch die Einfüllöffnung.

WARNUNG



- Fassen Sie nicht von unten in den Auslauf!

5.6 Beschicken des Geräts

Nun können Sie das Gerät kontinuierlich beschicken.
Maximale Reibgutgrösse.

Käse 100mm x 100mm x 50mm

Ausgestellt:	Gepüft:	Geändert:	Status:	Seite 26 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

6 Bedienung am Touchscreen

6.1 Hauptmenü

Im Hauptmenü (Startbildschirm) stehen folgende Möglichkeiten zur Auswahl.

- Programme
- Service
- Info
- Die Menü-Taste bringt Sie zurück zum Hauptmenü.

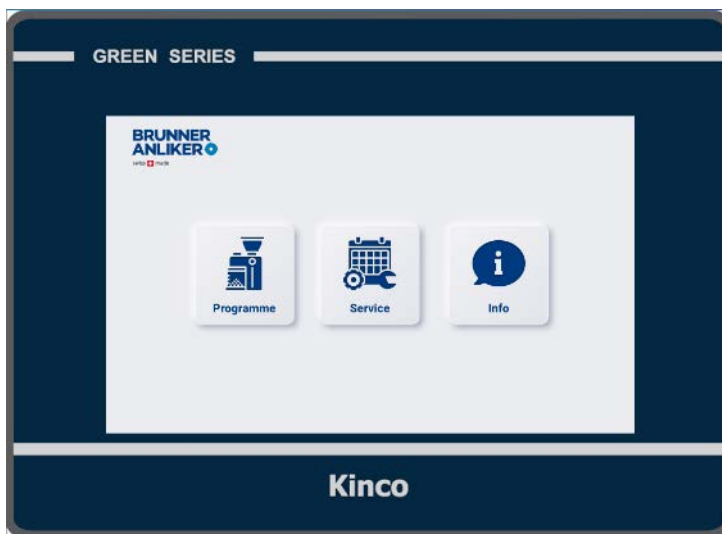


Abbildung 27: Hauptmenü

Wenn Sie das gewünschte Icon antippen, öffnet sich das entsprechende Untermenü. Abbildung 28 zeigt das Untermenü der Auswahlmöglichkeit «Programm»

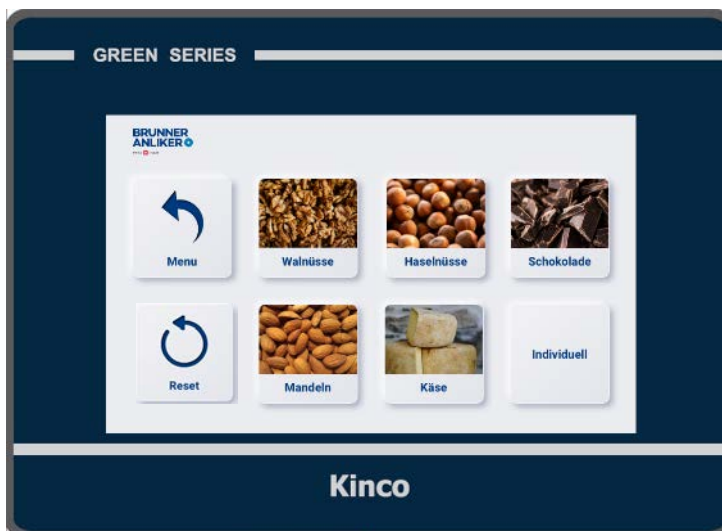


Abbildung 28: Untermenü des Icons «Programm»

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 27 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

Bevor Sie eines der abgebildeten Untermenüs (z.B. Käse) anwählen, müssen Sie die Reset-Taste drücken.

Wenn

- 1) das Gerät korrekt verriegelt wurde
 - 2) und der Not-Aus-Taster frei ist
- verschwindet die Reset-Taste

Falls die Reset-Taste sichtbar bleibt, sind die Sicherheitssysteme aktiv, z.B.

- 1) der Deckel wurde nicht korrekt verriegelt
- 2) der Not- Aus-Taster ist aktiv (gedrückt)
- 3) es handelt sich um einen Fehler in der Elektronik (kontaktieren Sie den Service)

Abbildung 29 zeigt das Programm für das Reiben von Walnüssen

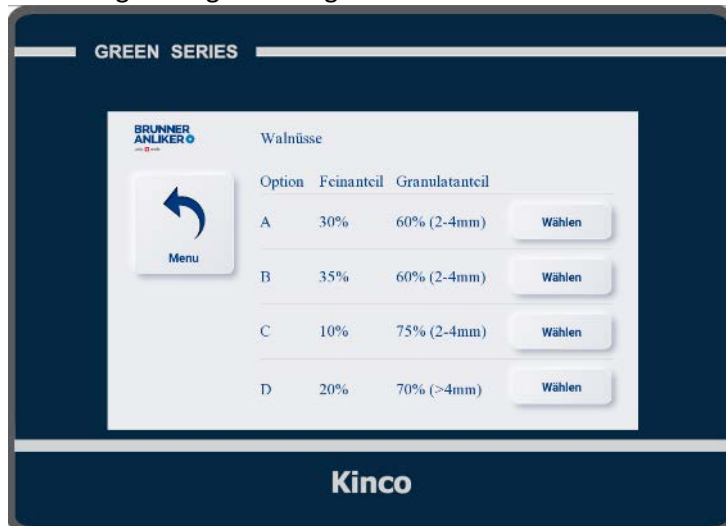


Abbildung 29: Programm Walnüsse

Abbildung 30 zeigt das Programm für das Reiben von Haselnüssen

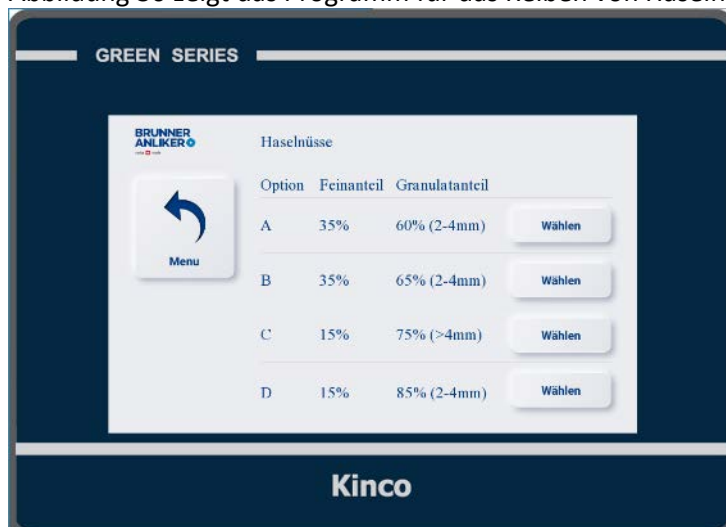


Abbildung 30: Programm Haselnüsse

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 28 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

Abbildung 31 zeigt das Programm für das Reiben von Mandeln

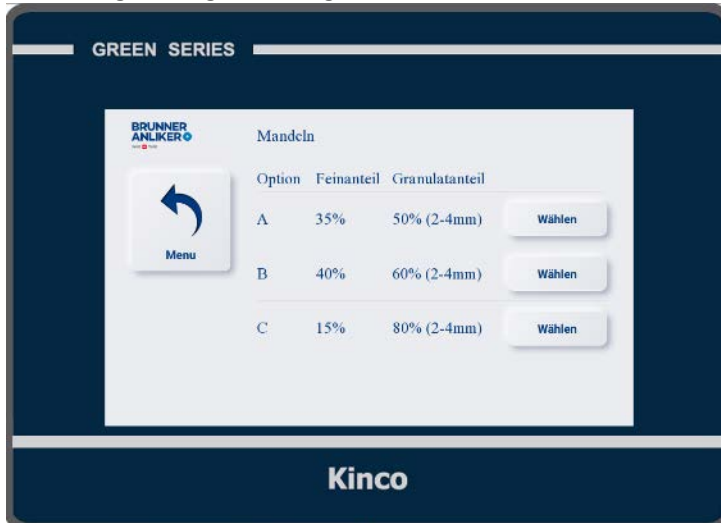


Abbildung 31: Programm Mandeln

Abbildung 32 zeigt das Programm für das Reiben von Käse

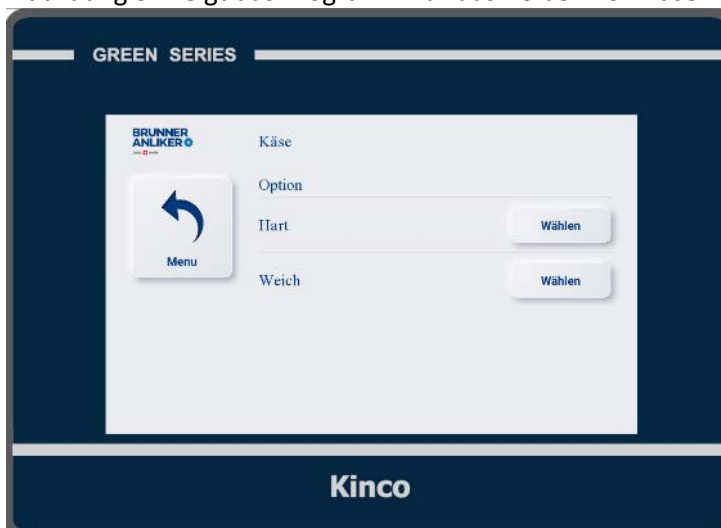


Abbildung 32: Programm Käse

Als Abschluss eines jeden Untermenüs wird die optimale Einstellung mit entsprechendem Geräte-Setup empfohlen.

Der Bildschirm zeigt die empfohlene Einstellung



Abbildung 33: Empfehlung zur optimalen Einstellung

Abbildung 34 zeigt das Untermenü der Auswahlmöglichkeit «Bedienung»

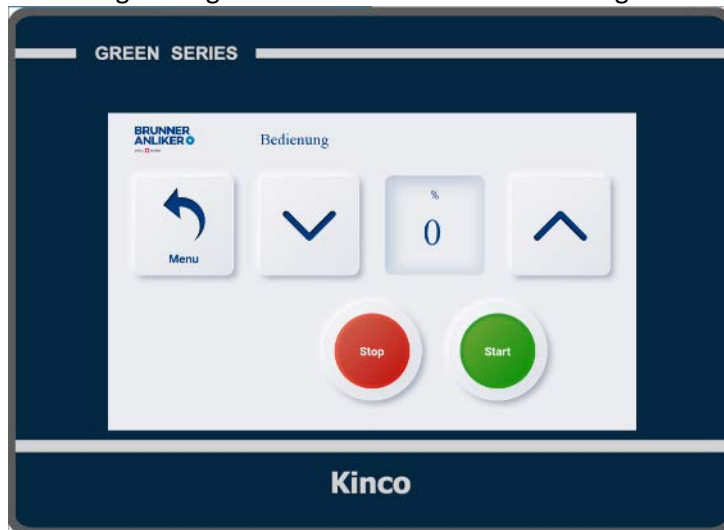


Abbildung 34: Einschalten/Ausschalten

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 30 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

Abbildung 35 zeigt das Untermenü der Auswahlmöglichkeit «Info»



Abbildung 35: Infobildschirm

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 31 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

7 Systempflege

7.1 Reinigung

Die IR 250-D ist aus pflegeleichtem Edelstahl gefertigt und kann somit leicht gereinigt werden. Zuerst müssen Sie das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Zum Reinigen der Einzelteile bauen Sie das Gerät auseinander (siehe Einbau/Austausch Reibtrommel). Der Einfülltrichter kann ganz einfach vom Trichterhalterdorn abgezogen werden.

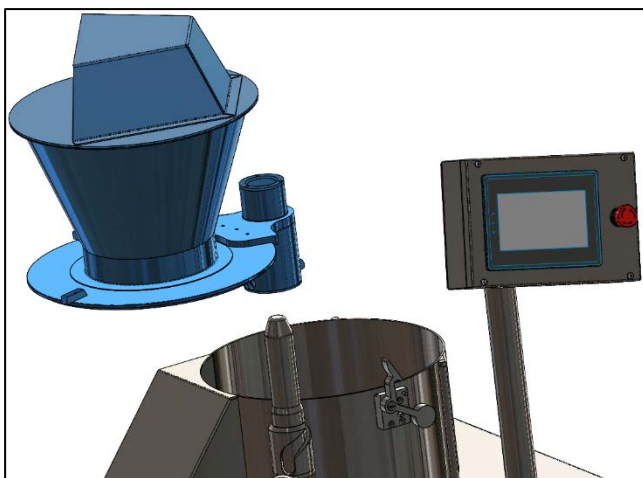


Abbildung 36: Einfülltrichter entfernen

Der Reibraum und die demontierten Einzelteile können nun problemlos gereinigt werden. Die Teile können mit einem feuchten Lappen oder Spülwasser mit handelsüblichem Geschirrspülmittel und Desinfektionsmittel gereinigt werden. Alle demontierbaren Komponenten (Reibtrommel, Schneidtrommel, Reibflügel etc.) können problemlos in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

WARNUNG



- Der Touchscreen darf nur mit Wasser gesäubert werden, ohne Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln (z.B. Säuren oder Basen) und ohne Druck (kein Hochdruckreiniger oder Wasser-schlauch)

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 32 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

8 Störungssuche

Dieses Kapitel beschreibt mögliche Störungen, die während des Betriebs auftreten können, und deren Behebung.

8.1 Abhilfe bei Störung

Da das Gerät sehr robust ausgeführt ist, sind Störungen kaum zu erwarten. Falls doch folgen Sie bitte den Anweisungen auf den nächsten Seiten.

Bei Auftreten einer Störung schalten Sie als erstes die Maschine aus. Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen sie sofort den Netzstecker ziehen.

8.1.1 Reibgut lässt sich nicht reiben

- Es ist eventuell nicht der zur Reibtrommel passende Reibflügel montiert.

8.1.2 Reibgut kommt nicht aus der Maschine

- Der Auslaufrichter ist möglicherweise verstopft. Dies kann bei sehr klebrigen/schmierigen Produkten geschehen oder wenn die Maschine überfüllt wurde. Schalten Sie die Maschine aus. Öffnen Sie die Maschine und entfernen Sie die Verstopfungen.

GEFAHR



- Fassen Sie nicht von unten in den Auslauf.

8.1.3 Reibtrommel steht still und Maschine tönt laut

- Der Motor läuft, Reibtrommel und Reibflügel stehen still. Bitte kontaktieren Sie unsere Service-Abteilung.

8.1.4 Maschine lässt sich nicht einschalten

- Das Gehäuse (Einfülltrichter) ist nicht bündig verschlossen!

8.1.5 Maschine schaltet von selbst ab

- Der Überlastschalter hat angesprochen. Warten Sie 30 Sekunden, dann schalten Sie das Gerät wieder ein.

8.1.6 Reibtrommel oder Reibflügel sind achslastig

- Reibtrommel oder Reibflügel haben möglicherweise bei einem Sturz Schaden genommen und verbogen oder es hat sich eine Braue im Nabenbereich aufgebaut. Kontaktieren Sie unsere Service-Abteilung.

8.1.7 Reibleistung lässt nach (es wird nicht mehr die erwartete Menge erzielt)

- Reibleche sind stumpf, kontaktieren Sie unsere Service-Abteilung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 33 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

8.2 Service-Öffnung

Um den Zugang zur Steuerung zu ermöglichen, hat das Gerät zwei seitlich Service-Öffnungen.



Abbildung 37: Service-Öffnungen

8.3 Service- und Informationsadresse

Bei Problemen oder Fragen, die hier nicht beschrieben sind oder nicht gelöst werden können, wenden Sie sich bitte an die Service-Abteilung.

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/

Mail: mail@brunner-anliker.com

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 34 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

9 Technische Daten

Tabelle 4 Technische Daten

Maschinentyp	IR 250
Masse L x B x H	800 x 900 x 1510 mm
Gewicht	260 kg
Schutzart	IP26
Elektromotor	3.0 KW
Elektrischer Anschluss	3 x 400V, 50Hz (3P+N+E)

9.1 Massbild

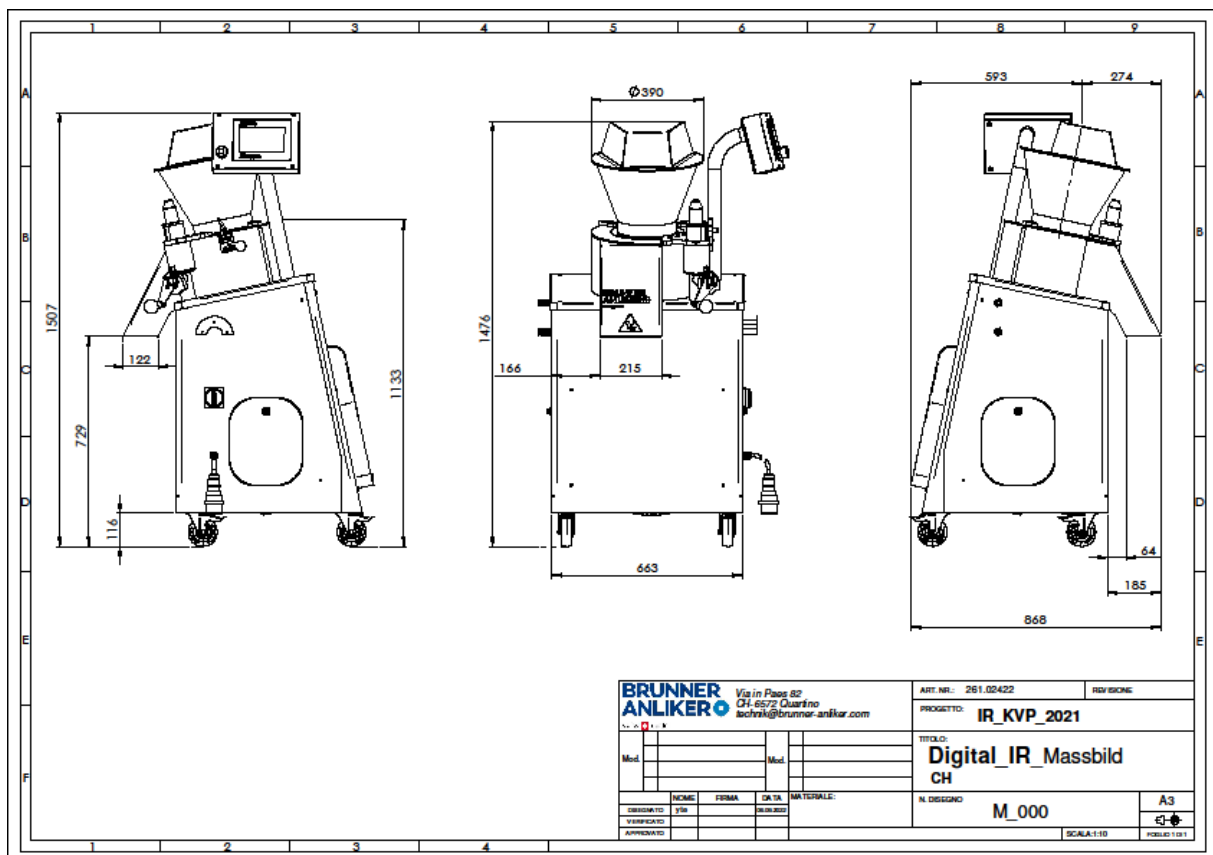


Abbildung 38: Massbild

Ausgestellt: Ralph Moretti 15.11.2022	Gepüft:	Geändert:	Status: Unterlagennummer:	Seite 35 von 40 Index AA
---	---------	-----------	------------------------------	--------------------------------



9.2 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>Wir / Nous / We,</p>		<p>Brunner-Anliker AG Flughafenstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg, Schweiz</p>	
<p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p>		<p>Beschreibung des Produkts Industrielle Prä-Rotationsreihe</p> <p>Description du produit Description of product</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series IR250-D</p>	
<p>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: 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>Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive</p>		<p>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en): 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 ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO14119:2014-03 DIN EN 60204-1 :2007-06</p>	
<p>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>			
<p>Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 		<p>Quartino, November 2022</p>  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Geprüft:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Unterlagennummer:	Index
15.11.2022			AA

Abbildung 39: EG – Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 36 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

9.3 Ergänzung Verordnung 1935/2004



Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

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

Ergänzung zu IR 250



gemäß EG Verordnung Nr. 1935/2004

für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Hiermit wird erklärt, dass bei der Maschine IR250-D 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 odersonstige Hilfsmittel beeinträchtigt.

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

Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz		Quartino, Nov. 2022	
		M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michal Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

Abbildung 40: Verordnung 1935/2004

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 37 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

9.4 Ergänzung Verordnung 10/2011 Art. 15



Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

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

Konformität Erklärung


gemäß EG Verordnung Nr. 10/2011 Art. 15

für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Hiermit wird erklärt, dass bei der Maschine IR250-D jegliche produktberührende Anlagenteile, die auch zu einem späteren Zeitpunkt nachgerüstet oder ausgetauscht werden, den Anforderungen der EG Verordnung Nr. 10/2011 Art 15 (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 odersonstige Hilfsmittel beeinträchtigt.

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

Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz	Quartino, Nov. 2022  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director
--	--

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michal Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index

Abbildung 41: Verordnung 10/2011

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 38 von 40
15.11.2022			Unterlagennummer:	Index AA

9.5 Ergänzung Richtlinie WEEE 2012/19/EU





Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

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

Herstellere Selbst Erklärung

gemäß Richtlinie WEEE 2012/19/EU

Hiermit wird erklärt, dass bei die Maschine IR250-D den wesentlichen Anforderungen, die in den Richtlinien WEEE (2012/19/EU (in anwendbarer Fassung) entsprechen.

Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz		Quartino, Nov. 2022
		M. Benkovics  Technischer Direktor / Technical Director

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

Abbildung 42: Richtlinie WEEE

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 39 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA

10 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 in Zusammenhang mit der Garantiereparatur, die nicht vom Fachpersonal unserer Service-Abteilung (siehe Seite 34) oder vom Herstellerwerk durchgeführt wurde

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 40 von 40
Ralph Moretti			Unterlagennummer:	Index
15.11.2022				AA