

Betriebsanleitung zur Industrie Schnetzler

ISM

Original Betriebsanleitung (Deutsch)



Inhalt

1.	ISM Einführung	4
1.1.	Betriebsanleitung	4
1.1.1.	Gültigkeitsbereich	4
1.1.2.	Zielpublikum und Leseverpflichtung	4
1.1.3.	Warn- und Nutzungshinweise.....	5
1.1.4.	Abkürzungen und Symbole.....	5
1.1.5.	Herstelleradresse.....	5
1.2.	Geräteidentifikation	6
2.	Sicherheit.....	6
2.1.	Verwendungszweck.....	6
2.2.	Allgemeine Sicherheitsbestimmungen.....	7
2.3.	Benutzeranforderungen	7
3.	Aufbau	8
3.1.	Aufbau	8
4.	Lieferumfang	9
4.1.	Im Lieferumfang enthalten sind	9
4.2.	Zubehör	9
4.3.	Bedienelemente zum Ein- / Ausschalten.....	9
5.	Aufbau	9
5.1.	Auslieferungszustand	9
5.2.	Schäden melden	9
5.3.	Gewicht des Industrieschnetzler ISM	10
5.4.	Auspacken	10
5.5.	Transport der Maschine	10
5.6.	Montage und Installation	10
5.7.	Elektrische / elektronische Einrichtung.....	11
5.8.	Inbetriebnahme	12
5.9.	Lagerung	12
6.	Betrieb	13
6.1.	Vorbereiten	13
7.	schnetzeln Sie Fleisch	16
8.	Reinigung	16
9.	Störungssuche	16
9.1.	Service und Informationsadresse	16
9.1.1.	Service Schweiz:.....	16
9.1.2.	Service International:	16
10.	Technische Daten	17
10.1.	Massbild.....	17
10.2.	EG - Konformitätserklärung.....	19
11.	Garantie	20

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

Abbildungsverzeichnis:

Abb. 1: Typenschild	6
Abb. 2: ISM mit Untersatz	
Abb. 3: ISM Tischmodel	8
Abb. 4: Maschine	
Abb. 5: Betriebsanleitung	
Abb. 6: Bürste	
Abb. 7: Stössel	9
Abb. 8: Messerwalze	
Abb. 9: Einleit- u. Auswurfkamm	9
Abb. 10: Feststellbremse	10
Abb. 11: Füllschale schwenken	13
Abb. 12: Einleitkamm	13
Abb. 13: Verschlussmutter	
Abb. 14: Schnetzlergehäuse	13
Abb. 15: Auswurfkamm	
Abb. 16: Messerwalze	14
Abb. 17: Messerwalze	14
Abb. 18: Schnetzlergehäuse	14
Abb. 19: Verschlussmutter	15
Abb. 20: Einleitkamm	15
Abb. 21 Massbild Tischmodel	17
Abb. 22 Massbild Standmodel	18
Abb. 23 Konformitätserklärung	19

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

1. ISM Einführung

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

1.1. Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung ermöglicht Ihnen die richtige Nutzung und den sicheren Gebrauch des Industrie Schnetzler ISM der Firma Brunner-Anliker AG

HINWEIS

Hinweis

Wichtig: Die Betriebsanleitung muss für alle Benutzer des Industrie Schnetzlers ISM jederzeit greifbar sein und deshalb immer beim Gerät aufbewahrt werden.

1.1.1. Gültigkeitsbereich

Diese Betriebsanleitung gilt für den Industrie Schnetzler ISM der Firma Brunner-Anliker AG

Ausgabedatum dieser Betriebsanleitung 10.2020

Die Betriebsanleitung instruiert die Vorbereitung, den Betrieb und die Instandhaltung des funktionsfähigen Schnetzlers, sowie 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

1.1.2. Zielpublikum und Leseverpflichtung

Die Betriebsanleitung richtet sich an alle Benutzer des Industrie Schnetzlers ISM.

Leseverpflichtung

Alle Benutzer sind verpflichtet, das Kapitel 2 "Sicherheit", Seite 4, zu lesen, bevor sie mit dem Industrie Schnetzler zu arbeiten beginnen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

1.1.3. Warn- und Nutzungshinweise

Beachten Sie die Bedeutung der 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

Gibt Hinweis, der dem Benutzer hilft, das Produkt technisch richtig und effizient einzusetzen oder Eigenschaften des Produkts verstehen zu können.

1.1.4. Abkürzungen und Symbole

Es werden lediglich Abkürzungen für Masseinheiten und einige einprägsame Symbole am Blatt- rand für Warn- und Nutzungshinweise verwendet. (Beispiele: siehe "Warn- und Nutzungshinwei- se", Seite 3).

Der Industrie Schnetzler wird im Folgenden auch als "Gerät" bezeichnet

1.1.5. 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: 300 Freigegeben	Seite 5 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

1.2. Geräteidentifikation

Geben Sie bitte bei Rückfragen oder Ersatzteilbestellungen die genaue Geräte-Identifikation gemäss Typenschild bekannt, welches an der Rückseite des Gerätes angebracht ist. Dadurch erleichtern Sie die rasche und korrekte Beantwortung Ihrer Anfrage.
Angaben auf dem Typenschild zur Geräte-Identifikation: (als Beispiel:)

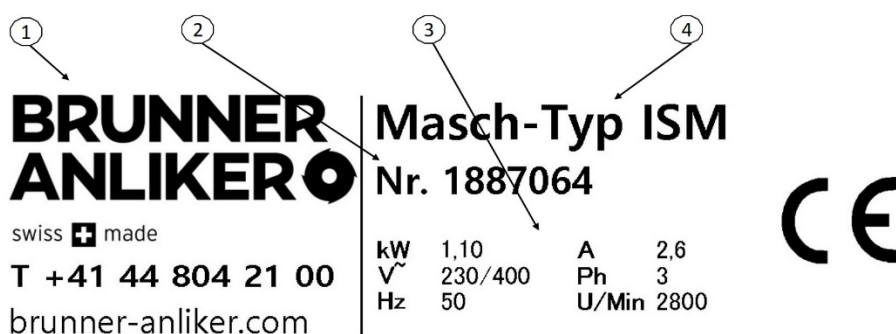


Abb. 1: Typenschild

Pos.	Pos.
1 Hersteller / Kontaktdaten	3 Leistungsdaten Motor
2 Seriennummer	4 Gerätebezeichnung

Tabelle 1: Typenschild

2. Sicherheit

Dieses Kapitel informiert Sie über die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen im Umgang mit dem Schnetzler

2.1. Verwendungszweck

Die bestimmungsgemässe Verwendung des Industrie Schnetzler besteht im schnetzelt von rohem und gekochtem Fleische, Geflügel sowie Innereien in einem einzigen Arbeitsgang in verarbeitenden Betrieben. Je nach verwendeten Messerwalzen sind unterschiedliche Schnittvarianten möglich. Es dürfen nur Originaleinsätze und 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 des Gemüseschneiders.

Jede von der bestimmungsgemässen Verwendung abweichende Verwendung und speziell das Verwenden von fremden oder defekten Messerwalzen gilt ohne vorherige schriftliche Einwilligung des Herstellers als sachwidrig. Für daraus entstehende Schäden am Gerät kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

2.2. Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

Generell gelten im Umgang mit dem Industrie Schnetzler 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 Industrie Schnetzler arbeiten, welche für die Arbeiten an diesem Gerät instruiert wurden und die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben. Siehe auch "Benutzeranforderungen", Seite 5.
- Die Anweisungen in dieser Betriebsanleitung sind immer zu befolgen.
- Die Benutzer sind verpflichtet, den Industrie Schnetzler nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben und Veränderungen oder Defekte, insbesondere wenn sie die Sicherheit betreffen, unverzüglich beheben zu lassen.
- Es ist ausdrücklich verboten, jegliche Schutzausrüstung oder -abdeckung abzuändern oder zu entfernen.

2.3. Benutzeranforderungen

Personen, welche das Gerät bedienen, müssen für die entsprechenden Tätigkeiten instruiert sein. Sie benötigen jedoch keine spezifische Fachausbildung.

VORSICHT



VORSICHT

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

3. Aufbau

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

3.1. Aufbau

In Abbildung 1 und 2 sind die Systemteile des Industrie Schnetzler ersichtlich.

Die Bilder dienen der Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf dem Massbild Abbildung xx



Abb. 2: ISM mit Untersatz



Abb. 3: ISM Tischmodel

Pos.	Pos.
1 Füllschale	5 Klapptisch
2 Einleitkamm	6 Feststellrolle
3 2 Befestigung Schrauben	7 Ein/Aus Schalter
4 Auswurfkamm	8 Schnetzlergehäuse

Tabelle 2: Systembezeichnungen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

4. Lieferumfang

4.1. Im Lieferumfang enthalten sind

Das Gerät wird je nach Bestellumfang mit unterschiedlichen bestückt. Enthalten sind generell Maschine, Betriebsanleitung, Reinigungsbürste, Stößel.



Abb. 4: Maschine



Abb. 5: Betriebsanleitung



Abb. 6: Bürste



Abb. 7: Stößel

4.2. Zubehör

Je nach Bestellung werden die Messerwalzen mitgeliefert.
Die in folgenden Schnittbreiten 4, 5, 6 und 8 mm erhältlich sind.



Abb. 8: Messerwalze

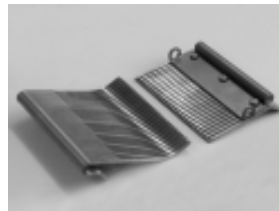


Abb. 9: Einleit- u. Auswurfkamm

4.3. Bedienelemente zum Ein- / Ausschalten

Ein-/ Aus-Schalter auf rechte Seite der Maschine.

5. Aufbau

5.1. Auslieferungszustand



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

Der Schnetzler ISM wurde vor der Lieferung vom Hersteller sauber gewaschen und gereinigt. Es wird empfohlen das Gerät vor gebrauch nochmals zu reinigen.

5.2. Schäden melden

Nach Anlieferung des Schnetzlers ISM sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk zu melden.

Kontaktadresse siehe Seite

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

5.3. Gewicht des Industrieschneetzler ISM

Tischmodel	58 kg
Standmodel	96 kg

5.4. 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!

5.5. Transport der Maschine

Beim Tischmodel ist für den betreiberseitigen Transport ist ein geprüftes und geeignetes Lastaufnahmemittel zu verwenden.

Das Standmodel kann dank seinen Rollen verschoben werden.

5.6. Montage und Installation

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

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



Abb. 10: Feststellbremse

Die Tisch Version der Maschine soll auf einem ebenen, stabilen Tisch mit geeigneter Arbeitshöhe aufgestellt werden.

Beachten Sie auch, dass genügend Raum zum Öffnen der Einfüllwanne zur Verfügung steht. Auch sollte ein ergonomisches Arbeiten möglich sein.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

5.7. Elektrische / elektronische Einrichtung

Die Maschine kann an eine normale T25 Steckdose angeschlossen werden die entsprechend abgesichert ist!

Für die elektrische Installation des Schnetzlers sind folgende Vorschriften zwingend zu beachten:



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 Netz getrennt werden.
- 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 des Schnetzlers 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 **Fehler! Textmarke nicht definiert..**



HINWEIS!

- Die 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: 300 Freigegeben	Seite 11 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

5.8. 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 Schnetzler befinden!



GEFAHR!

- Am Schnetzler ISM dürfen keine Veränderungen, An- oder Umbauten, welche die Sicherheit oder Funktion beeinträchtigen können, vorgenommen werden. Ansonsten erlischt die CE-Konformität..
- Werden am dem Industrieschnetzlers ISM die Sicherheitseinrichtung etc. nicht entsprechend geprüft, kann dies die Funktion massiv beeinträchtigen wie auch schwerwiegende Verletzungen des Personals und Schäden an dem Schnetzler 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.

5.9. Lagerung

Um einen nicht genutzten Schnetzler ISM auch über einen längeren Zeitraum funktionsfähig zu halten, müssen einige Punkte beachtet werden: .

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Den Schnetzler ISM nicht extremer Kälte. oder Hitze. aussetzen.
- Die gesamte Maschine sauber halten.
- Der Lagerraum darf keine Betauung aufweisen.
- Der Schnetzler ISM 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 12 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

6. Betrieb

Die Maschine wird an sich betriebsbereit geliefert. Je nach Kundenwunsch soll das Fleisch dicker oder dünner geschnitten werden, so dass die Messerwalze gewechselt werden muss.

6.1. Vorbereiten

Schalten Sie den Schnetzler immer zuerst aus. Entfernen Sie den Stössel aus der Zuführöffnung. Schwenken Sie die Füllschale ganz nach oben in die stabile senkrechte Position.

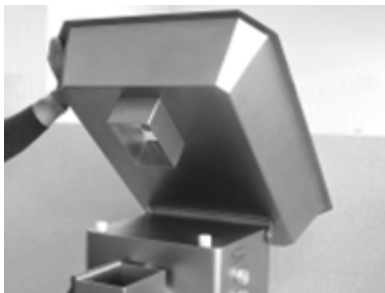


Abb. 11: Füllschale schwenken

Den Einleitkamm links am Schnetzlergehäuse herausziehen.



Abb. 12: Einleitkamm

Lösen Sie die beiden Verschlussmutter von Hand. Halten Sie das Schnetzlergehäuse zusätzlich auch an der Kante der Austrittsöffnung und ziehen es waagrecht nach vorn.



Abb. 13: Verschlussmuttern



Abb. 14: Schnetzlergehäuse



WARNUNG!

- Die Messerwalzen sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr von Schnittverletzung!

Greifen Sie vorerst nur den Auswurfkamm und schieben da- mit die Messerwalze auf der Achse leicht nach vorn.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA



Abb. 15: Auswurfkamm



Abb. 16: Messerwalze

Nun kann sie gefahrlos mit beiden Händen an den Stirnflächen gefasst und abgenommen werden



Richtiges Halten der Messerwalze.

- Die Messerwalze an der äusseren Scheibe halten (ist nicht geschliffen)!
- Oder Handschuhe tragen!



WARNUNG!

- Die Messerwalzen sind scharf geschliffen, und liegen nun frei.
- Gefahr von Schnittverletzung!

Nun kann die Messerwalze, die gebraucht wird, eingesetzt werden, und die Maschine in umgekehrter Reihenfolge montiert werden. Mit der Messerwalze und dem zugehörigem Auswurfkamm wird begonnen.

Achten Sie darauf, dass die Messerwalze ganz zurückgeschoben ist und der Auswurfkamm richtig darin eingreift



Abb. 18: Schnetzlergehäuse



Abb. 17: Messerwalze

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

Setzen Sie sodann das Schnetzlergehäuse auf und sichern es mit den beiden Verschlussmuttern, nur von Hand werden die beiden Verschlussmutter festgezogen

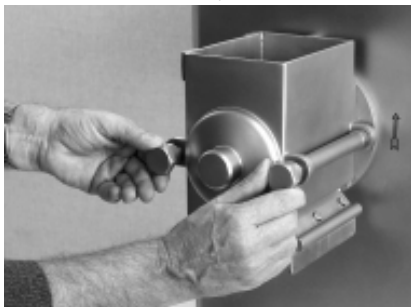


Abb. 19: Verschlussmuttern



HINWEIS!

- Es ist zu beachten, dass nur die Messerwalzen mit den entsprechenden Kämmen benutzt werden!



WARNUNG!

- Wenn die Messerwalzen nicht mit den entsprechenden Kämmen benutzt werden, können Schäden entstehen!
- Gefahr von Schäden an Maschine oder Mensch!

Anschliessen wird der passende Einleitkamm links am Gehäuse eingehängt und die Einfüllwanne heruntergeschwenkt.



Abb. 20: Einleitkamm

Somit ist der Schnetzler für den nächsten Einsatz bereit

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

7. schnetzeln Sie Fleisch

Zum Schnetzeln legen Sie das in passende Stücke vorgeschnittenes Fleisch in die Einfüllschale. Stellen Sie ein geeignetes Gefäss oder Schale unter die Austrittsöffnung. Nun schalten Sie den Schnetzler am Hauptschalter ein. Füllen Sie nach und nach Fleisch in die Einfüllöffnung ein und drücken es mit dem Stössel leicht nach. Verwenden Sie ausschliesslich dieser mitgelieferten Stössel. Ist die gewünschte Portion fertig geschnetzelt schalten Sie den Schnetzler am Hauptschalter wieder aus.

8. Reinigung

Der Schnetzler ISM ist aus pflegeleichtem Edelstahl gefertigt und kann somit leicht gereinigt werden.

Zuerst muss der Schnetzler ISM am Ein/Aus Schalter ausgeschaltet werden. Um die Einzelteile zu reinigen, sollte die Maschine wie beim Vorbereiten Pos 6.1 auseinander gebaut werden!

Die Einzelteile können nun, mit Hilfe der mitgelieferten Reinigungsbürste, gereinigt werden.

9. Störungssuche

- Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Maschine ausschalten! Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen sie sofort den Netzstecker herausziehen.
- In diesem Fall gilt: Maschine ausschalten, Zerlegen und Reinigen. Versuchen Sie keinesfalls mit fremdem Hilfsmittel von Zuführ- oder Austrittsöffnung her herumzustochern. Schlagen Sie dazu nach unter «Reinigen des Schnetzler
- Sollten diese Anweisungen keine Abhilfe bringen oder Störungen auftreten, die hier nicht aufgeführt sind, kann Ihnen die Service – Stelle weiterhelfen.

9.1. Service und Informationsadresse

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

9.1.1. Service Schweiz:

Anschrift: Josef Koch AG
Werkstrasse 6
CH-6102 Malters
Internet: www.josefkoch.ch
T: +41 41 499 90 00
F: +41 41 499 90 08
Mail: info@josefkoch.ch

9.1.2. Service International:

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz
Internet: brunner-anliker.com
T: +41 44 804 21 00
F: +41 44 804 21 90
Mail: mail@brunner-anliker.com

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

10. Technische Daten

Schnetzler KSM	Tischmodell	Standmodell
Masse L x B x H	750 mm x 540 mm x 730 mm	855 mm x 540 mm x 1250 mm
Gewicht	58 kg	96 kg
Schutzart	IP	
Elektromotor	1'100 W	
Elektrischer Anschluss	3 x 400V, 50Hz	

10.1. Massbild

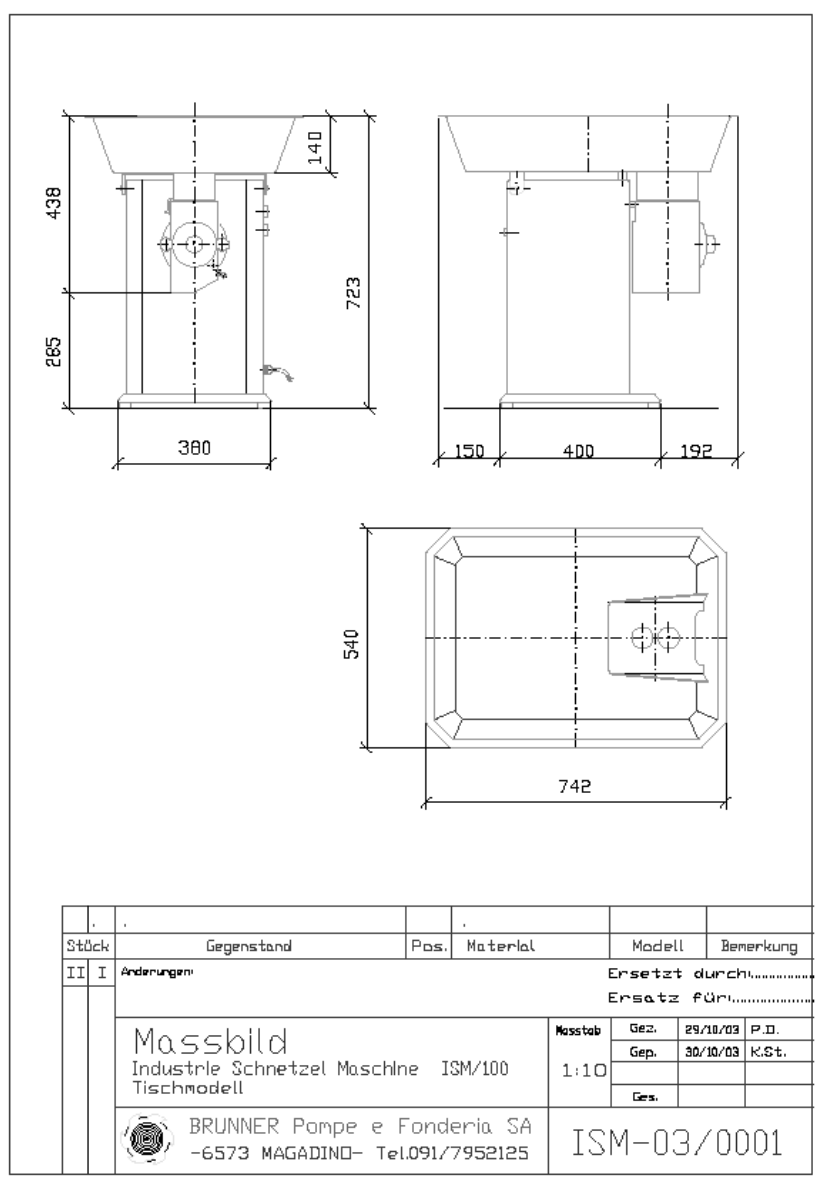


Abb. 21 Massbild Tischmodell

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

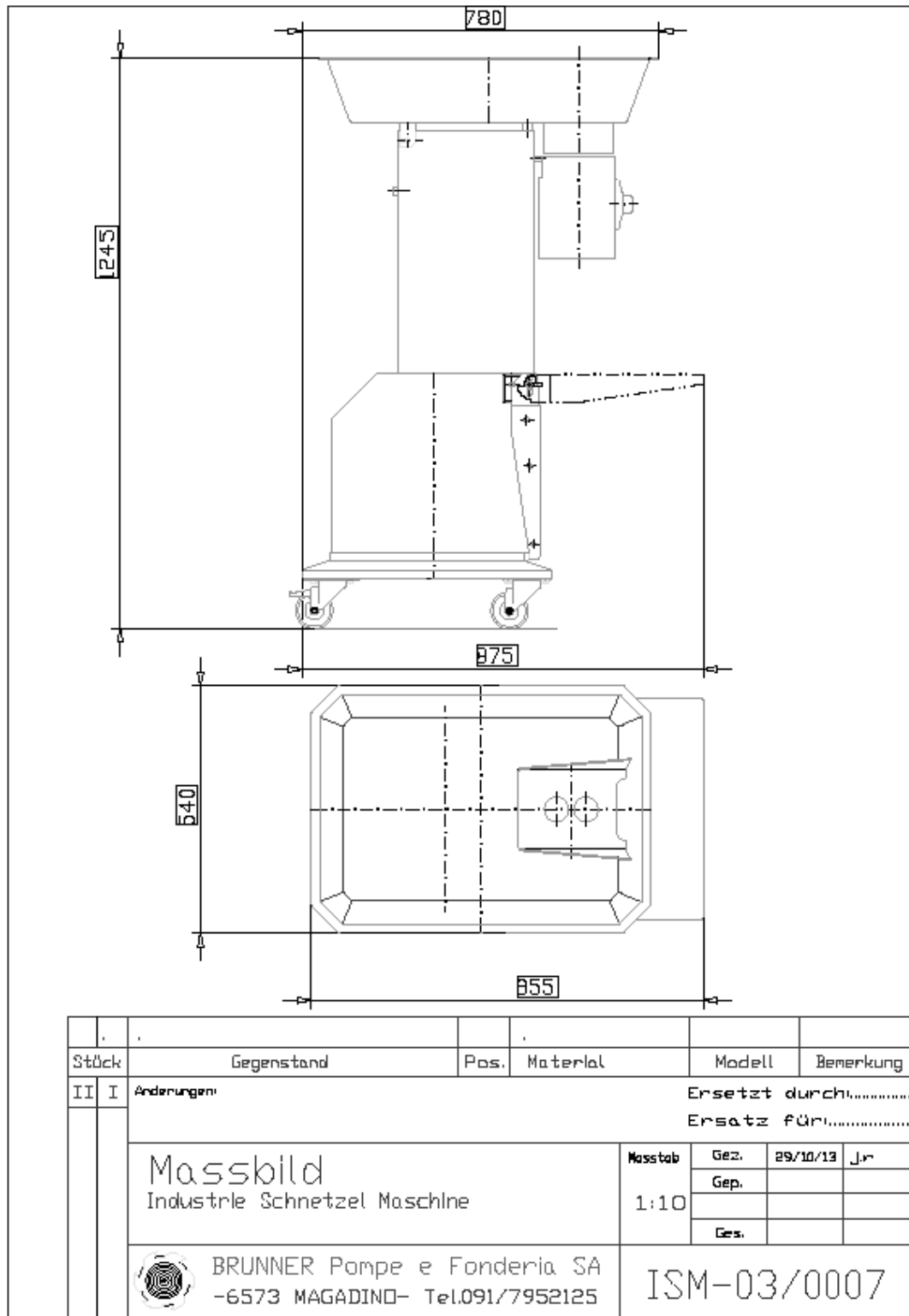


Abb. 22 Massbild Standmodell

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

10.2. EG - Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

Wir / Nous / We, Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz	
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product	Beschreibung des Produkts Industrie Schnetzler Description du produit Description of product Typenreihe / Série type / Type series ISM
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.	
Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive 2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive	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): EN ISO 12100-1/2 EN ISO 13849-1 EN ISO 13857 EN ISO 14119 EN ISO 14119 EN ISO 1672-1/2 DIN EN 60204 DIN EN 60335
Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:	
Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Schweiz 	Quartino, 2023  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.10.2015	21.10.2015	31.01.2023		CA

Abb. 23 Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA

11. 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 14) oder durch das Herstellerwerk selbst, durchgeführt wurde.

Der Gewährleistungsanspruch für den Schnetzler ISM beträgt 2 Jahre

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 20
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
26.10.2020	28.10.2020	31.01.2023		CA