

# Betriebsanleitung zur Nuss- und Käsereiber

## PKR-S

Original Betriebsanleitung (Deutsch)



## 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 PKR-S 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 PKR-S 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 2 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

**Copyright © BrunnerAnliker 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 PKR-S geprüft. Dennoch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, sodass 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 3 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## VORWORT / WICHTIGE HINWEISE

**Zweck dieser Betriebsanleitung** Diese Betriebsanleitung soll die Fachperson beim Einarbeiten in den Umgang mit der PKR-S unterstützen.

**Leserkreis** Diese Betriebsanleitung richtet sich an den Installateur, die Benutzer und an das Wartungspersonal der PKR-S 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 PKR-S.



### HINWEIS!

Bei Funktionsänderungen an der PKR-S erlischt der Haftungs- und Gewährleistungsanspruch.

**Pflichten des Betreibers** Der Betreiber ist verpflichtet, die PKR-S nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben. Gefahrenstellen, die zwischen der PKR-S und kundenseitigen Einrichtungen entstehen, sind vom Betreiber zu sichern.

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



### GEFAHR!

Wenn die PKR-S unsachgemäss oder nicht in ordnungsgemässen Zustand betrieben wird, können Unfälle geschehen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Einleitung</b> .....	<b>7</b>
<b>2</b>	<b>Bestimmungsgemässe Verwendung</b> .....	<b>7</b>
2.1	Einschränkung der Haftung .....	7
<b>3</b>	<b>Bezeichnung der Systemteile</b> .....	<b>8</b>
3.1	Typenschild .....	9
<b>4</b>	<b>Lieferumfang</b> .....	<b>9</b>
4.1	Lieferumfang: .....	9
4.2	Zubehör .....	10
4.3	Reibtrommelliste .....	11
<b>5</b>	<b>Transport und Installationshinweise</b> .....	<b>12</b>
5.1	Anlieferungszustand .....	12
5.2	Schäden melden .....	12
5.3	Gewicht der PKR-S .....	12
5.4	Anlieferung .....	12
5.5	Auspacken .....	12
5.6	Transport der Maschine .....	13
5.7	Montage und Installation .....	13
5.8	Elektrische / elektronische Einrichtung .....	13
5.9	Inbetriebnahme .....	14
5.10	Lagerung .....	15
<b>6</b>	<b>Betrieb</b> .....	<b>16</b>
6.1	Vorbereitung der PKR-S .....	16
6.2	Reibtrommel Einbau/Austausch .....	16
6.2.1	Öffnen der PKR-S .....	16
6.2.2	Reibflügel und Reibtrommel entfernen .....	17
6.2.3	Reibtrommel und Reibflügel einbauen .....	18
6.2.4	Gastrobehälter .....	19
6.2.5	Verschliessen der PKR-S .....	20
6.2.6	Auslauf .....	20
6.3	Reiben .....	21
<b>7</b>	<b>Systempflege</b> .....	<b>22</b>
7.1	Reinigung der PKR-S .....	22
<b>8</b>	<b>Störungssuche</b> .....	<b>24</b>
8.1	Abhilfe bei Störung .....	24
8.1.1	Reibgut lässt sich nicht reiben .....	24
8.1.2	Reibgut kommt nicht aus der Maschine .....	24
8.1.3	Reibtrommel steht still und Maschine tönt laut .....	24
8.1.4	Maschine lässt sich nicht einschalten .....	24
8.1.5	Maschine schaltet von selbst ab .....	24
8.1.6	Reibtrommel oder Reibflügel gehen schwer auf die Achse .....	24
8.1.7	Reibleistung lässt nach (es wird nicht mehr die erwartete Menge erzielt) .....	24
8.2	Service und Informationsadresse .....	24
<b>9</b>	<b>Ersatzteile</b> .....	<b>25</b>
9.1	Entsorgung .....	25
<b>10</b>	<b>Weitergabe an Dritte</b> .....	<b>25</b>
<b>11</b>	<b>Technische Daten</b> .....	<b>26</b>
11.1	Massbild .....	26

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

11.2	EG – Konformitätserklärung.....	27
<b>12</b>	<b>Garantie.....</b>	<b>28</b>

## Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1:	PKR-S.....	8
Abbildung 2:	Typenschild.....	9
Abbildung 3:	Lieferumfang PKR-S.....	9
Abbildung 5:	PKR-S öffnen.....	16
Abbildung 6:	PKR-S offen.....	16
Abbildung 7:	Reibflügel Ausbau.....	17
Abbildung 8:	Reibtrommel Ausbau.....	17
Abbildung 9:	Einsetzen Reibtrommel.....	18
Abbildung 10:	Reibflügel.....	18
Abbildung 11:	Reibflügel und Reibtrommel Typ Kennzeichnung.....	18
Abbildung 12/13:	Führungsschienen Gastrobehälter.....	19
Abbildung 14:	Verschliessen.....	20
Abbildung 15:	Auslauf.....	20
Abbildung 16/17:	Maschine bereit für Reinigung.....	22
Abbildung 18:	Massbild.....	26
Abbildung 19:	Konformitätserklärung.....	27

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1:	Bezeichnung der Systemteile.....	8
Tabelle 2:	Typenschild.....	9
Tabelle 3:	Lieferumfang.....	9
Tabelle 4:	Zubehör zu PKR-S.....	10
Tabelle 5:	Reibtrommeln.....	11

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	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 PKR-S der Brunner-Anliker AG haben Sie sich für ein fortschrittliches, technisch hochstehendes Produkt entschieden.

## 2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Die PKR-S ist speziell für das Gewerbe zum chargenweisen Einsatz entwickelt worden.

Sie ist eine Nuss- und Käsereibmaschine, die noch viel mehr kann. Sie verarbeitet ebenso zuverlässig Schokolade, Altbrot und Gemüse.

Als Käsereibmaschine zerkleinert sie professionell die gesamte Palette von Mozzarella über Vacherin bis zu Parmesan, und zwar ohne dass das Reibgut klumpt, zerbröselt oder schmiert.

Das einzigartige Prärotationsprinzip sorgt zudem dafür dass Nüsse nicht zerquetscht werden oder ausölen. Da das Reibgut nicht erwärmt wird, kann sie auch problemlos Schokolade granulieren.

Die PKR-S ist jedoch nicht für den industriellen Einsatz gebaut und sollte nicht in Produktionslinien oder im Dauerbetrieb eingesetzt werden.

Je nach Produkt und Reibtrommel erreicht die PKR-S eine Stundenleistung von ca. 300kg/h!



### 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 Schutzvorrichtungen zu erstellen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

### 3 Bezeichnung der Systemteile

Abbildung 1 zeigt die Systemteile der PKR-S.

Die Bilder dienen der allgemeinen Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf dem Massbild (Abbildung 18) des Gerätes.

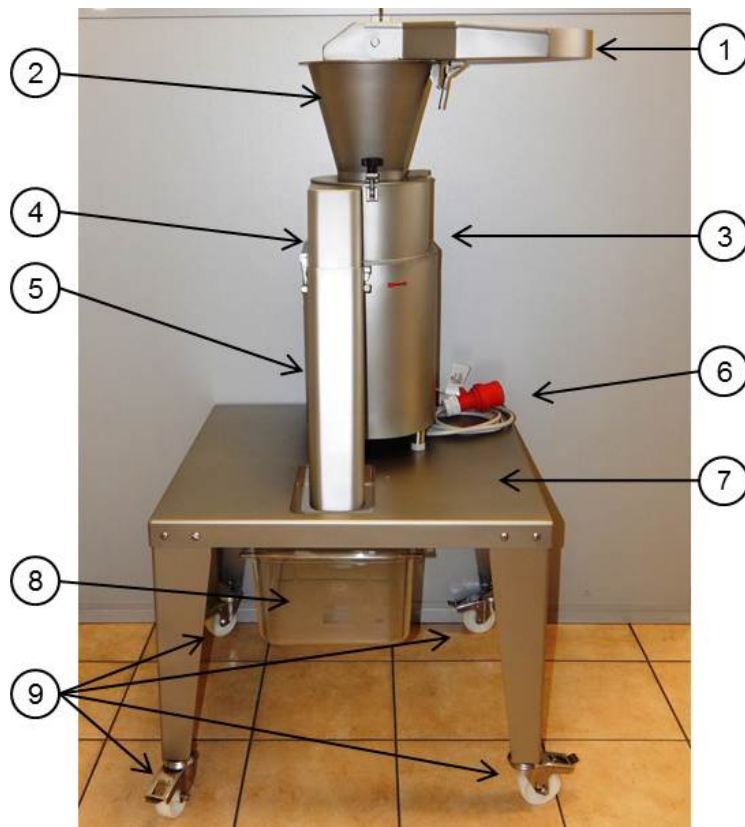


Abbildung 1: PKR-S

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile

Pos.	Pos.
1 Einfüllschale	6 Netzkabel mit Stecker
2 Einfülltrichter	7 Edelstahl Tisch
3 Notaus Schalter	8 Gastrobehälter
4 Ein/Aus Schalter	9 4 Lenkrollen mit Feststeller
5 Auslauf	

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA



## 3.1 Typenschild

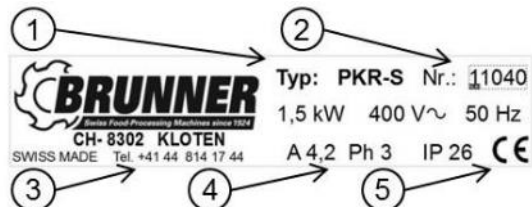


Abbildung 2: Typenschild

Tabelle 2: Typenschild

Pos.	Pos.
1 Maschinenbezeichnung	4 Leistungsdaten der Maschine
2 Seriennummer	5 CE-Kennzeichen
3 Hersteller	

## 4 Lieferumfang

### 4.1 Lieferumfang:

Im Lieferumfang sind neben der Maschine selbst die Betriebsanleitung, Gastrobehälter und je nach individueller Bestellung das vom Kunden gewünschte Zubehör enthalten.

Die PKR-S wird mit dem dazu passenden fahrbaren Edelstahlstisch mit Durchlassöffnung geliefert, unter welche der Gastrobehälter geschoben wird.

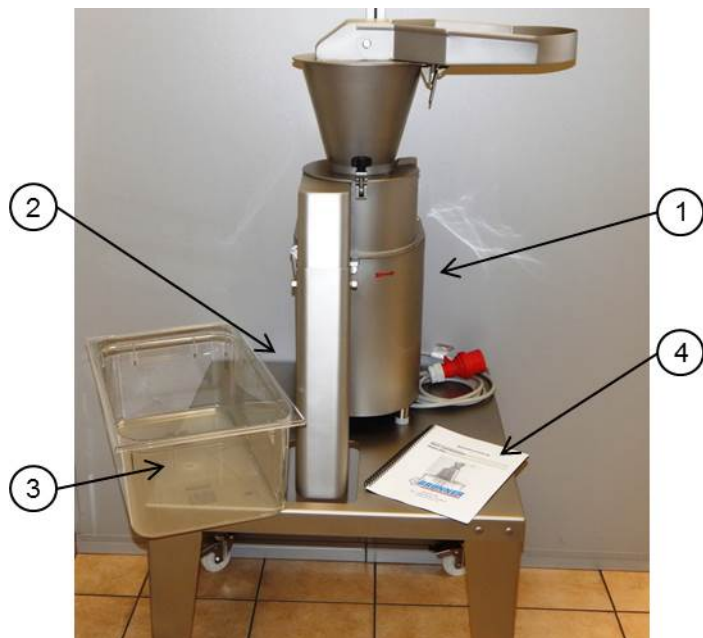


Abbildung 3: Lieferumfang PKR-S

Tabelle 3: Lieferumfang

Pos.	Pos.
1 Maschine PKR-S	3 Gastrobehälter
2 Edelstahlstisch	4 Betriebsanleitung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 4.2 Zubehör

Je nach Bestellung kann die Maschine mit folgendem Zubehör geliefert werden, das zu jeder Zeit nachbestellt werden kann.

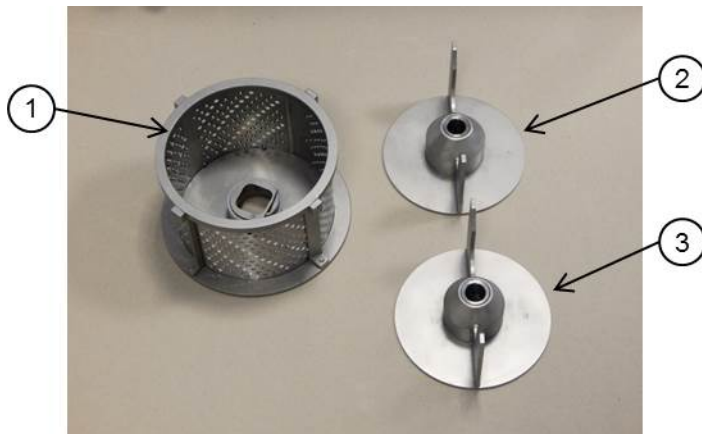


Abbildung 4: Zubehör PKR-S

Tabelle 4: Zubehör zu PKR-S

Pos.	Pos.
1 Reibtrommel	3 Reibflügel B
2 Reibflügel A	

## 4.3 Reibtrommelliste

### PKR-S - Reibtrommel-Liste TYP A-B

Art. Nr.	Typ	Reibtrommel Nr.
212.02840	TYP A	Reibtrommel Nr 000
212.02841		Reibtrommel Nr 00
212.02842		Reibtrommel Nr 0
212.02843		Reibtrommel Nr 1
212.02844	TYP B	Reibtrommel Nr 2
212.02845		Reibtrommel Nr 3
212.02846		Reibtrommel Nr 4
212.02847		Reibtrommel Nr 6
212.02848		Reibtrommel Nr 7
212.02849		Reibtrommel Nr 10
212.02850		Reibtrommel Nr 9
212.02851		Reibtrommel Nr 8
212.02852		Reibtrommel Nr 11
212.02853		Reibtrommel Nr 12
212.02854		Reibtrommel Nr 13
212.02855		Reibtrommel Nr 14
212.02856		Reibtrommel Nr 15
212.02857		Reibtrommel Nr 16
212.02858		Reibtrommel Nr 17
212.02859		Reibtrommel Nr 18
212.02860		Reibtrommel Nr 19
212.02861		Reibtrommel Nr 20
212.02862		Reibtrommel Nr 21
212.02863		Reibtrommel Nr 23
212.02864	Reibtrommel Nr 23D	
212.02865	Reibtrommel Nr 24	
212.02866	Reibtrommel Nr 25	
215.92812	Typ A	Stuetzringkoerper
215.92813	Typ B	Stuetzringkoerper
212.02803	Typ A	Reibflügel Neutral
212.02804	Typ B	Reibflügel Neutral
212.02867	Typ A	Reibfügel Agressiv
212.02868	Typ B	Reibfügel Agressiv

Tabelle 5: Reibtrommeln

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 5 Transport und Installationshinweise

### 5.1 Anlieferungszustand



#### 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 notwendig. Reinigung siehe Kapitel 7, Seite 21.

Die PKR-S wurde vor der Lieferung vom Hersteller gewaschen und desinfiziert. Trotzdem wird empfohlen, die Maschine vor Erstgebrauch nochmals zu reinigen (es dürfen ausschließlich lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel verwendet werden!)

### 5.2 Schäden melden

Nach Anlieferung der PKR-S sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder mangelhaften Transports sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk oder der Servicestelle zu melden. Kontaktadresse siehe Seite 25.

### 5.3 Gewicht der PKR-S

PKR-S komplett mit Tisch	83 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 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!
- Bei Benutzen des fahrbaren Edelstahltisch ist darauf zu achten dass er nicht kippt!

## 5.6 Transport der Maschine

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

## 5.7 Montage und Installation

Der fahrbare Edeltahltisch der Maschine ist in geeigneter Arbeitshöhe auf ebenem und stabilem Untergrund zu positionieren, der den Mindestmaßen von 800 mm x 800 mm entspricht.

Der freie Raum vor der Maschine sollte mindestens 500 mm betragen, damit der Gastrobehälter mühelos unter die Maschine geschoben und aus der Maschine gezogen werden kann. Ebenso sollte darauf geachtet werden, dass ein ergonomisches Arbeiten an der Maschine möglich ist!

Die PKR-S ist so auf dem Edeltahltisch zu positionieren, dass sich der Auslauf der Maschine über der Öffnung des Gastrobehälters befindet!



### WARNUNG!

- Es sind alle 4 Lenkrollen mit Feststeller zu arretieren (feststellen)!

Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an! Um Stolperstellen zu vermeiden, sollte das Kabel nicht über einen Durchgangsweg verlegt werden.

**Bestehen Unsicherheiten in Bezug auf den Installationsort und die Installation selbst, kontaktieren Sie bitte die Brunner-Anliker AG Kontakt (Kontaktadresse siehe Seite 25).**

## 5.8 Elektrische / elektronische Einrichtung

Die Maschine kann je nach Ausführung mit einem T25 Stecker oder mit einem CEE Stecker versehen sein und damit sofort an die entsprechend abgesicherte Dose angeschlossen werden.

Für die elektrische Installation der PKR-S 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. Dies muss durch Ausschalten des Hauptschalters oder des Sicherheitsschalters erfolgen.
- Wir empfehlen, das Stromkabel aus der Steckdose zu ziehen!
- Festgestellte Mängel an elektrischen Komponenten / Baugruppen müssen unverzüglich behoben werden. Besteht eine akute Gefahr, darf das Betriebsmittel niemals in einem mangelhaften Zustand benutzt werden.



### VORSICHT!

- Der Anschluss der PKR-S an das Stromnetz darf nur von einer dafür ausgebildeten Fachkraft vorgenommen werden. Für den Anschluss sind die elektrischen Kenndaten auf dem Typenschild (siehe Seite 10) zu beachten.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA



## HINWEIS!

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

## 5.9 Inbetriebnahme

Nachfolgende Punkte sind bei der ersten Inbetriebnahme bzw. beim Probelauf zu beachten.

- Es muss gewährleistet sein, dass sich keine Fremdkörper im Arbeitsbereich der Maschine befinden (in der Einfüllschale, der Einfüllöffnung, in der Reibtrommel)!



## GEFAHR!

- An der PKR-S dürfen keine Veränderungen, An- oder Umbauten, welche die Sicherheit oder Funktionalität beeinträchtigen können, vorgenommen werden. Ansonsten erlischt die CE-Konformität.
- Werden an der PKR-S die Sicherheitseinrichtungen etc. nicht entsprechend geprüft, kann dies die Funktion massiv beeinträchtigen und schwerwiegende Verletzungen des Personals und Schäden an der Maschine verursachen!

## VORSICHT!

- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten.



## HINWEIS!

- Der Benutzer muss vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung und die geltenden Vorschriften in Bezug auf zu treffenden "Sicherheitsmassnahmen" gelesen und verstanden haben.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 5.10 Lagerung

Um eine nicht genutzte PKR-S auch über einen längeren Zeitraum funktionsfähig zu halten, müssen einige Punkte beachtet werden:

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Die PKR-S nicht extremer Kälte oder Hitze aussetzen.
- Die gesamte Maschine sauber halten.
- Der Lagerraum darf keine Betauung aufweisen.
- Die PKR-S 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 keine Gewähr.

Wir empfehlen, vor einer Wiederinbetriebnahme nach einer längeren Standzeit unseren Kundendienst zu kontaktieren.

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

- Alle Bauteile sind auf Korrosionsschäden (und Standschäden) zu prüfen.
- Reibtrommel und Flügel müssen leichtgängig drehen. Zur Kontrolle den Reibflügel von Hand einmal um 360° drehen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 6 Betrieb

### 6.1 Vorbereitung der PKR-S

Je nach Reibresultat ist zuerst die entsprechende Reibtrommel einzusetzen oder zu überprüfen, welche Reibtrommel momentan eingesetzt ist.

### 6.2 Einbau/Austausch der Reibtrommel

#### 6.2.1 Öffnen der PKR-S

Vergewissern Sie sich, dass die Maschine (1) mit dem Ein/Aus Schalter (2) ausgeschaltet wurde!  
Durch Öffnen der Sterngriffschraube (3) und Zurückschwenken des Schnellverschlusses kann der Einfülltrichter (4) nach hinten geschwenkt werden!



Abbildung 4: PKR-S öffnen

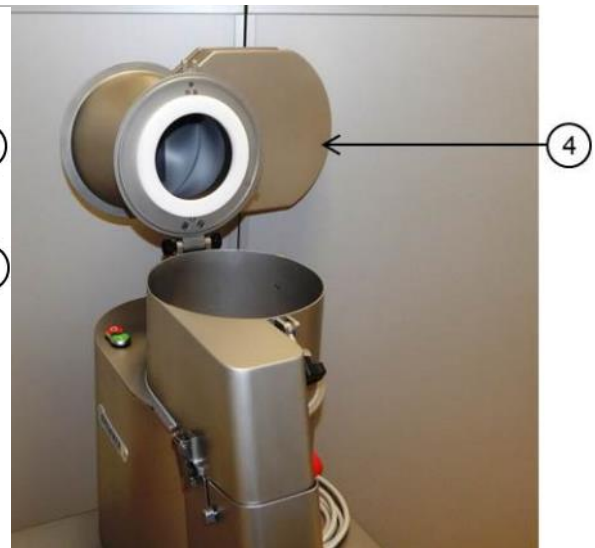


Abbildung 5: PKR-S offen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA



## 6.2.2 Entfernung von Reibflügel und Reibtrommel

Falls schon eine Reibtrommel mit Reibflügel eingebaut ist, kann diese nun entfernt werden. Ansonsten kann mit Kapitel "6.2.3 Einbau von Reibtrommel und Reibflügel" fortgefahren werden.

Zuerst wird der Reibflügel (1), dann die Reibtrommel (2) aus der Maschine gehoben. Der Sicherungshebel (3) der Reibtrommel muss dazu nach oben gekippt werden. Reibflügel und Reibtrommel können gerade nach oben aus der Maschine gehoben werden. Reibflügel und Reibtrommel werden am besten fest an der Nabe (4) gefasst, gerade nach oben gezogen und von der Achse gehoben.

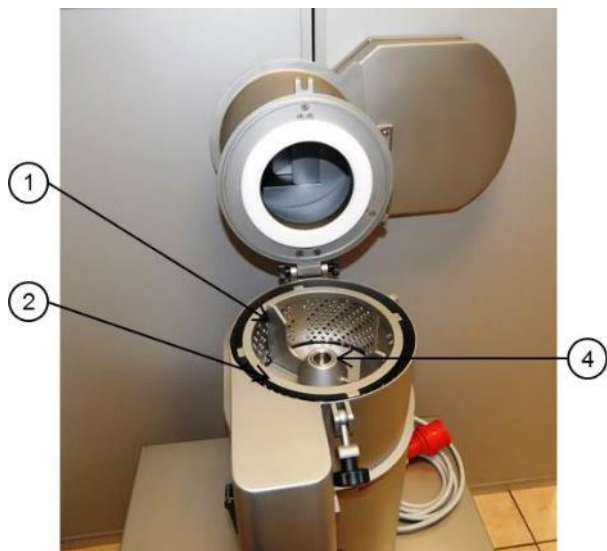


Abbildung 6: Reibflügelausbau

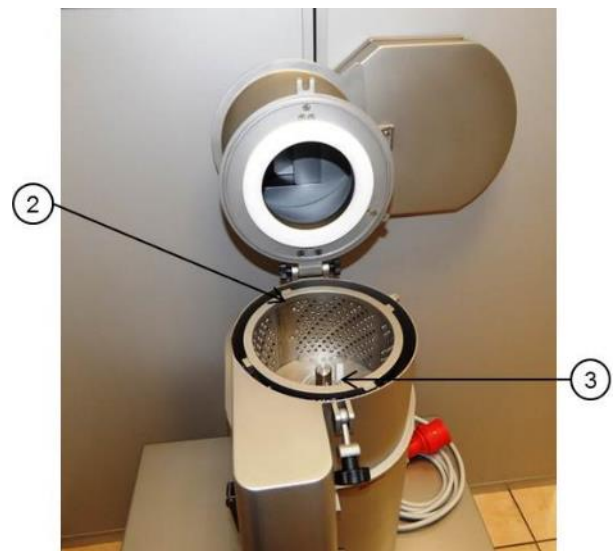


Abbildung 7: Reibtrommelausbau



### WARNUNG!

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 6.2.3 Einbau von Reibtrommel und Reibflügel

Beim Einsetzen der Reibtrommel ist darauf zu achten, dass sich keine Fremdkörper im Gehäuse befinden.

Um die Reibtrommeln (1) einzusetzen, muss lediglich der Sicherungshebel (2) hochgeklappt werden. Nach dem Einbau muss der Sicherungshebel wieder sicher geschlossen werden. Nun wird der zugehörige Reibflügel (3) eingelegt. Er sichert sich durch den Bajonettverschluss selbständig.

Es ist darauf zu achten, dass Reibflügel und Reibtrommel zusammenpassen (siehe Kennzeichnung Abbildung 10).

Prüfen Sie, ob Reibtrommel und Flügel leichtgängig drehen. Drehen Sie dazu den Reibflügel von Hand einmal um 360°.

Vergewissern Sie sich, dass keine losen Teile in der Reibtrommel verbleiben.

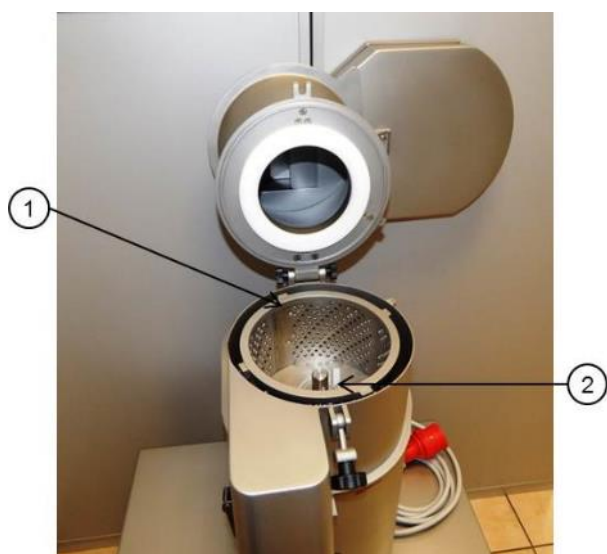


Abbildung 8: Einsetzen Reibtrommel

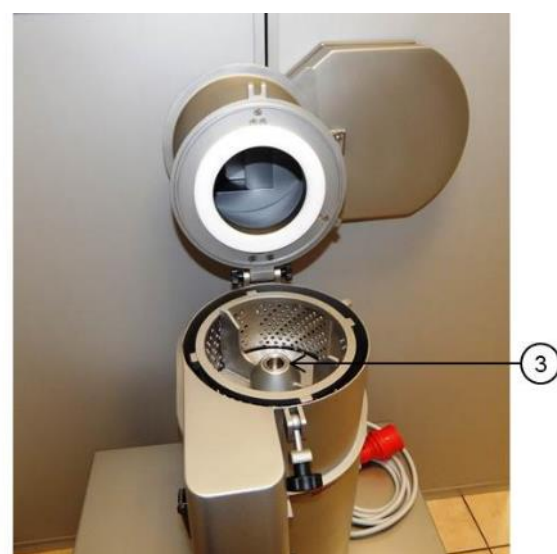


Abbildung 9: Reibflügel

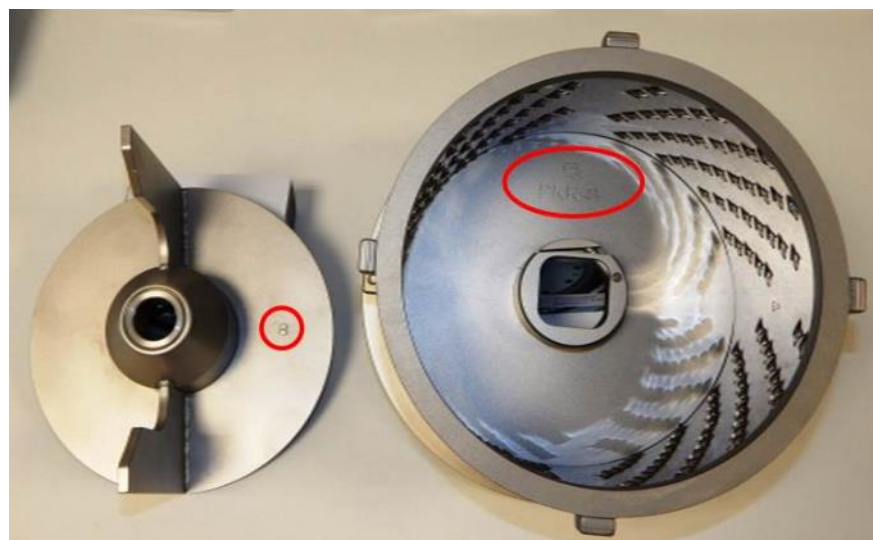


Abbildung 10: Reibflügel und Reibtrommel Typ Kennzeichnung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA



### Richtiges Halten der Reibtrommel und Reibflügel.

- Reibtrommel und Reibflügel am besten fest an der Nabe fassen!



### Kennzeichnung Reibtrommel und Reibflügel.

- Es ist darauf zu achten, dass Reibtrommel und Reibflügel die gleiche Kennzeichnung haben!
- Reibflügel Typ A mit Reibtrommel Typ A oder Reibflügel Typ B mit Reibtrommel Typ B!



### WARNUNG!

- Die Reibhöcker der Trommel sind scharf geschliffen und liegen nun frei.
- Gefahr vor Schnitt- und Schürfverletzungen!!

## 6.2.4 Gastrobehälter

Die Führungsschienen können mit den 6 Muttern (siehe Abbildung 11) in der Breite verstellt werden. So können auch andere Behälter (z.B. RAKO Behälter) untergeschoben werden.



Abbildung 11/12: Führungsschiene Gastrobehälter

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 6.2.5 Verschliessen der PKR-S

Jetzt kann der Einfülltrichter (1) nach vorne gekippt, mit dem Schnellverschluss (2) gesichert und der Sterngriffschraube (3) verschlossen werden.



Abbildung 13: Verschliessen

## 6.2.6 Auslauf

Der Auslauf (1) ist in die Führungen (2) einzupassen und mit dem Schnellverschluss (3) zu fixieren



Abbildung 14: Auslauf



### WARNUNG!

- Die Maschine funktioniert nur mit montiertem Auslauf!

Ausgestellt: Ralph Moretti 11.10.2014	Geprüft: Michel Benkovics 20.10.2014	Geändert: Ralph Moretti 24.01.2023	Status: 300 Freigegeben Unterlagennummer: 215.92815	Seite 20 von 28 Index CA
---	--	--	---	--------------------------------

## 6.3 Reiben

Bereiten Sie das Reibgut in einer Grösse von maximal 100mm x 100mm x 60mm vor.

Bei Parmesan dürfen die Stücke maximal 40mm x 40mm x 40mm groß sein!

Stellen Sie sicher, dass ein Gastrobehälter unter dem Auslauf eingeschoben wurde.

Legen Sie das Reibgut in die Einfüllschale, schalten Sie die Maschine ein, und geben sie nach und nach das Reibgut in den Einlauf!

Sobald alles gerieben oder der Gastrobehälter voll ist, Maschine ausschalten, den Gastrobehälter herausziehen und entleeren!



### HINWEIS!

- Es ist darauf zu achten, dass die Maschine zuerst eingeschaltet und erst danach mit dem Reiben begonnen wird



### HINWEIS!

- Die empfohlene Grösse der zu reibenden Produkte ist 50mm x 50mm x 50mm!
- So wird eine optimale Produktionsleistung erreicht!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 7 Systempflege

### 7.1 Reinigung der PKR-S

Die PKR-S ist aus pflegeleichtem Edelstahl gefertigt und kann somit leicht gereinigt werden. Zuerst muss die PKR-S am Ein/Aus Schalter ausgeschaltet werden. Um die Einzelteile zu reinigen, muss die Maschine wie in Kapitel 6.2 Einbau/Austausch der Reibtrommel beschrieben auseinandergebaut werden! Der Einfülltrichter kann durch Lösen der Rändelschraube (1) entfernt werden.

Der Reibraum und die demontierten Einzelteile können nun problemlos mit einem feuchten Lappen oder im Spülwasser gereinigt werden. Bitte beachten: verwenden Sie handelsübliches Geschirrspülmittel und allenfalls Desinfektionsmittel. Sämtliche entfernbaren Teile wie Deckel mit Schale, Auslauf, Reib- oder Schneidtrommel und Reibflügel können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.



**Abbildung 15/16: Maschine bereit für Reinigung**

Die komplett montierte Maschine darf **keinesfalls** ins Spülwasser getaucht oder mit einem Dampfstrahlgerät gereinigt werden!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 22 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA



## HINWEIS!

- Tragen Sie Hygienekleidung, inkl. Handschuhe und Schutzbrille.
- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliches Reinigungsmittel.



## WARNUNG!

- Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor Beginn der Wartungsarbeiten über den Ein/Aus Schalter ausgeschaltet wurde!
- Eventuell vom Strom trennen!
- Die PKR-S darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät gereinigt werden!



## WARNUNG!

- Die Reibhöcker der Reibtrommeln sind scharf geschliffen und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf und Schnittverletzungen!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 23 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 8 Störungssuche

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

### 8.1 Abhilfe bei Störung

Die Maschine ist sehr robust gebaut, sodass kaum Störungen auftreten sollten. Andernfalls können Ihnen die nachstehenden Anweisungen weiterhelfen:

Erste Massnahme bei Störungen jeder Art: Maschine ausschalten! 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 Auslauftrichter ist möglicherweise verstopft. Dies kann bei sehr klebrigen/schmierigen Produkten vorkommen oder wenn die Maschine unsachgemäss gefüllt oder überfüllt wurde. Schalten Sie die Maschine aus. Öffnen Sie die Maschine und entfernen Sie Verstopfungen.

#### 8.1.3 Reibtrommel steht still und Maschine tönt laut

- Der Motor läuft, aber 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!
- Der Auslauf ist nicht sachgerecht montiert!

#### 8.1.5 Maschine schaltet von selbst ab

- Der Überlastschuttschalter hat angesprochen, ca. 30 sec warten und die Maschine mittels Ein/Ausschalter einschalten!

#### 8.1.6 Reibtrommel oder Reibflügel sind schwergängig

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

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

- Reibbleche sind stumpf, bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung

### 8.2 Service und Informationsadresse

Bei Problemen oder Fragen 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: [Info@brunner-anliker.com](mailto:Info@brunner-anliker.com)

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 24 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	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 unterliegen je nach Bauteil entsprechenden Lieferzeiten und sind nicht immer kurzfristig vom Hersteller lieferbar.
- 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 Werkstoffteile von Rückständen und gesundheits- und umweltgefährdenden Stoffen zu reinigen.
- 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 25).

## 10 Weitergabe an Dritte

Bei der Weitergabe oder Verkauf der PKR-S an Dritte übernimmt die Brunner-Anliker AG keine Haftung.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 25 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 11 Technische Daten

<b>Maschinentyp</b>	<b>PKR-S</b>
Masse L x B x H	700 mm x 714 mm x 1423 mm
Gewicht	83 kg
Schutzart	IP 26
Elektromotor	1,5 kW
Elektrischer Anschluss	3 x 400V, 50Hz

### 11.1 Massbild

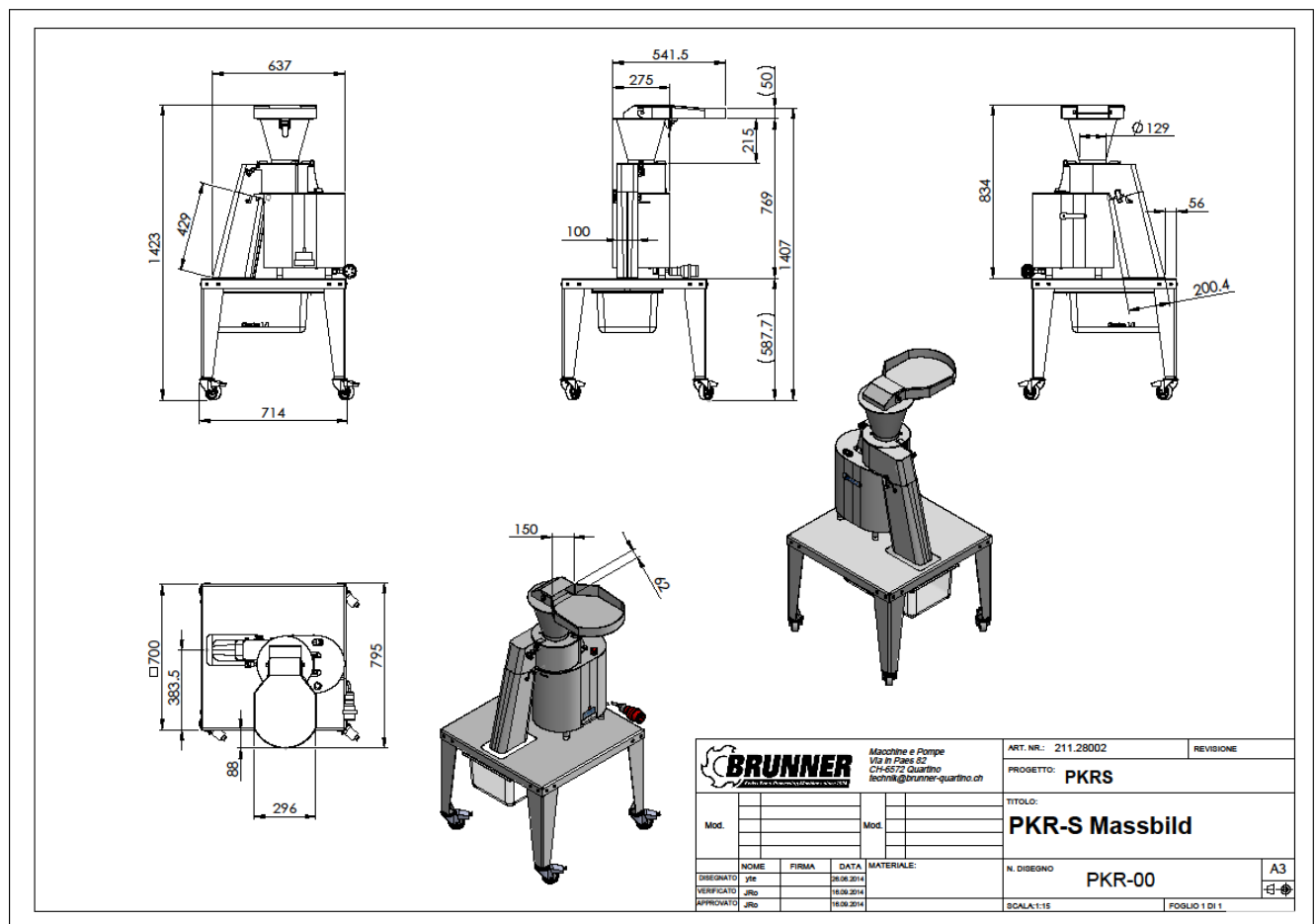

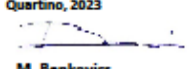


Abbildung 17: Massbild

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 26 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA

## 11.2 EG – Konformitätserklärung

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

<p><b>Wir / Nous / We,</b></p> <p><b>Brunner-Anliker AG</b> Flughofstrasse 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 Description du produit Description of product</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series <b>Brunner-Anliker PKR-S</b></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><b>Bestimmungen der Richtlinie</b> 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>LVD 2006/95/EG 1993/2004</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 ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO 13849-1:2016-06 DIN EN ISO 13857:2008-06 DIN EN 60204-1 :2007-06</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. Benkovics</b> Technischer Direktor / Technical Director</p>

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	16.10.2014	24.01.2023	215.92814	CA

Abbildung 18: Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 27 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	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 25) oder durch das Herstellerwerk selbst, durchgeführt wurde.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 28 von 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	20.10.2014	24.01.2023	215.92815	CA