

Руководство по эксплуатации

Кухонный комбайн промышленного типа **Industrial Food-Processor** **IR 250**



BRUNNER

Компания **Brunner AG**
CH - 8302 Kloten
www.brunner-anliker.com

Тел.: (+41) (0)44 814 17 44
Факс: (+41) (0)44 803 01 40
mail@brunner-anliker.com

Компания Brunner AG оставляет за собой право, без предварительного уведомления вводить изменения, обусловленные техническим прогрессом.

© Copyright 2004 Brunner AG Kloten

Содержание	Страница
Наши наилучшие пожелания	4
Указания по технике безопасности	4
Принадлежности	5
Установка, стопорение и подключение к сети	5
Натирание и крошение	6
Нарезание и измельчение	7
Чистка машины	8
Поиск и устранение неисправностей	10
Технические характеристики и данные	10
Декларация о соответствии требованиям норм СЕ	12

Наши наилучшие пожелания

Мы от всего сердца поздравляем Вас с приобретением кухонного комбайна промышленного типа Industrial Food-Processor IR 250 производства компании Brunner. Эта надежная и в высшей степени эффективная машина позволит облегчить качественное выполнение очень многих видов кухонных и кулинарных работ. Основным конструкционным материалом кухонного комбайна Industrial Food-Processor IR 250 является высококачественная нержавеющая сталь, благодаря чему достигается его особая долговечность. Чистка машины, производимая после каждого ее использования, осуществляется просто и легко. Мы уверены в том, что Ваш новый комбайн Industrial Food-Processor IR 250 будет долгие годы радовать Вас, постоянно подтверждая правильность сделанного Вами выбора.

Указания по технике безопасности

Несмотря на то, что обеспечению безопасности уделялось первостепенное значение уже в ходе разработки первоначальной концепции рассматриваемой машины, она все же остается источником некоторых, технологически неустраняемых, опасностей. Вследствие этого, просьба внимательно прочитать все помещенные ниже указания по технике безопасности и постоянно руководствоваться ими.



- В ходе установки, монтажа и подключения машины
Машину разрешается устанавливать только на ровную поверхность! Обязательным является стопорение обоих передних колес с последующей проверкой надежности их блокировки. Для удобства подключения к электрической сети машину предпочтительно располагать на небольшом расстоянии от розетки. Чтобы персонал не спотыкался о сетевой кабель, он не должен проходить через участки, по которым часто ходят люди.
- При переоснастке машины для выполнения различных видов работ
Прежде чем приступать к переоснастке комбайна для выполнения другого вида работ, обязательно выключите машину! Прежде чем открывать кожух машины, обязательно дождитесь полной остановки барабана и лопастей! Чтобы исключить зажимание и порезы пальцев, сменные принадлежности следует брать только двумя руками и только за предназначенные для этой цели места. Закрыв машину, обязательно зафиксируйте ее откидывающуюся верхнюю часть запорным винтом.
- При загрузке в машину обрабатываемых продуктов
Категорически не допускается попадание твердых предметов в загрузочное отверстие машины. Вблизи загрузочного отверстия категорически запрещается выполнять любого рода манипуляции. Если необходимо, например, разрезать слишком крупный фрагмент продукта, не прошедший через загрузочное отверстие, или изъять случайно попавший в машину посторонний предмет, сначала остановите комбайн, откройте его кожух и полностью удалите из машины весь находящийся в ней продукт.
- Действия при неисправностях - аварийное выключение
При выявлении любого рода неисправности или неполадки машину следует немедленно выключить! При появлении неприятных запахов следует немедленно вынуть из розетки сетевой штекер!



Рисунок 1

В качестве аварийного выключателя в рассматриваемой машине используется обычный выключатель, служащий для ее пуска и остановки. Он располагается в удобном для доступа месте справа от кожуха электродвигателя.

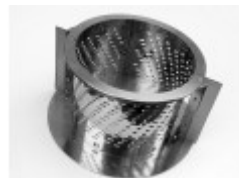
Принадлежности

Комплект поставки рассматриваемой машины включает в себя, в дополнение к самому комбайну и сетевому шнуру, набор принадлежностей, который комплектуется соответственно заказу. В состав комплекта принадлежностей могут входить перечисленные ниже элементы и части:

- Терочные / крошительные барабаны
- Протирачный барабан
- Режущий диск
- Терочные / крошительные лопатки
- Протирачные лопатки
- Режущая вставка
- Набор ключей
- Выталкиватель
- Руководство по эксплуатации



Промышленный кухонный комбайн IR 250



Терочный барабан



Терочные / крошительные лопатки



Крошительный барабан



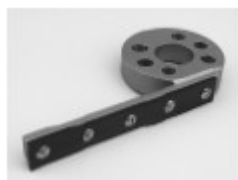
Набор ключей



Протирачный барабан



Протирачные лопатки



Выталкиватель



Режущий диск



Режущая вставка

Терочные барабаны могут поставляться с различными размерами отверстий, в пределах от 1,5 до 13 мм, что позволяет подобрать оптимальный барабан для каждого продукта и способа его обработки. Компания Brunner продолжает работу над расширением ассортимента режущих дисков.



Руководство по эксплуатации

Рисунки 2 - 12

Установка, стопорение и подключение к сети

Рассматриваемую машину можно перемещать на колесиках с места на место. Для работы ее следует установить в подходящем для нее месте на не наклонной поверхности, обязательно застопорив оба колесика. Для стопорения необходимо нажимать ногой на язычок (педаль) по полной фиксации. На месте должно находиться достаточное пространство для подготовки продуктов к загрузке в машину и установки емкостей для приемки обработанного продукта. Рассматриваемая машина может быть также оборудована для автоматической загрузки подлежащих обработке продуктов. Для этой цели следует использовать крышку-воронку с круг-



Рис. 13

Стоporение машины осуществляется нажатием на язычки (педаль) обеих передних колесиков.

лым отверстием. В этом случае обрабатываемые продукты могут поступать для загрузки в машину непрерывно, например, по желобу или лотку. Подключите штекер сетевого кабеля к розетке электрической сети сильного тока напряжением 400 В.

Натирание и крошение

Сначала необходимо установить в машину терочный или крошительный барабан с соответствующими лопатками, наиболее подходящий для данного продукта и способа его обработки. Если оснастка машины была уже произведена ранее, необходимо еще раз убедиться в правильности ее выполнения. Ослабьте запорный винт и откиньте воронку с крышкой до упо-



Рисунки 14 и 15

Ослабив запорный винт, откиньте верхнюю часть машины до упора назад.



-ра назад. Теперь в машину можно установить подходящий терочный или крошительный барабан. Маркировка нанесена внутри барабанов, поблизос-



Рисунок 16

Вставляя терочный барабан, лучше удерживать его обеими руками. На барабане имеется обозначение (маркировка), например, А-10D.



Рисунок 17

Крепление терочного барабана двумя винтами с внутренним шестигранником.

ти от верхнего края терки. При помощи соответствующего ключа закрепите барабан двумя винтами с внутренним шестигранником. В заключение установите подходящие терочные или крошительные лопатки, после чего затяните их центральным винтом с шестигранной головкой. Убедитесь в том, что в терочном барабане или внутри кожуха машины не осталось посторонних предметов и незакрепленных деталей. Закройте рабочую полость машины, подав вперед ее откинутую ранее верхнюю часть.

Вставьте запорный винт в вилку крышки и затяните его рукой. Под разгрузочной трубой машины установите подходящую емкость для приемки натертого продукта. Включите комбайн. Если позволяют свойства и ко-

Рисунок 18



Установите терочные лопатки, после чего слегка поверните их до фиксации кулачков в пазах (слышен характерный щелчок).

Рисунок 19



Крепление терочных лопаток посредством центрального винта с шестигранной головкой.

личество обрабатываемого продукта, можно переключить машину на скорость (частоту вращения) II. Постепенно загружайте подлежащие обработке продукты в загрузочную воронку комбайна. Если оборудована постоянная (непрерывная) подача продуктов в машину, обеспечивайте их наличие и контролируйте процесс.

Нарезание и измельчение

Откройте доступ в рабочую полость машины, действуя тем же порядком, что и при подготовке комбайна к натиранию или крошению. Сначала установите выталкиватель, расположив его таким образом, чтобы его выступающая пластмассовая часть указывала вниз. При помощи подходящего ключа (входит в комплект поставки) закрепите выталкиватель двумя винтами с внутренним шестигранником. Затем установите режущий диск, удерживая его таким образом, чтобы он прилегал к втулке.

Рисунок 20



Вставьте выталкиватель и закрепите его двумя винтами с внутренним шестигранником.

Рисунок 21



Уложите в машину режущий диск и слегка поверните его до фиксации, которая обеспечивается вхождением ведущего пальца в паз.

Слегка вращая режущий диск, обеспечьте его фиксацию за счет вхождения кулачков в пазы. Затем установите режущую вставку. Режущую вставку предпочтительно держать за лопасти, таким образом, чтобы упор вставки был обращен к выходу продукта из вставки. Закрепите режущую вставку центральным винтом с шестигранной головкой. Закройте рабочую полость машины, подав вперед ее откинутую ранее верхнюю часть.



Рисунок 22

Режущую вставку следует вставлять упором вперед.



Рисунок 23

Режущая вставка крепится центральным винтом с шестигранной головкой. Использовать следует подходящий ключ, входящий в комплект поставки машины.

Откиньте запорный винт кверху и затяните его рукой. Поставьте емкость для нарезанного продукта. Включите машину и последовательно (порциями) загружайте в нее обрабатываемый продукт, или оборудуйте его непрерывную подачу. Если позволяют свойства и количество обрабатываемого продукта, можно переключить машину на скорость (частоту вращения) II.

Чистка машины

Прежде всего выключите комбайн при помощи главного выключателя. В целях обеспечения максимальной безопасности, выньте штекер из сетевой розетки. Ослабив запорный винт и откинув верхнюю часть машины



Рисунок 24

Чтобы почистить рабочую полость комбайна, откиньте верхнюю часть машины.

до упора вверх, откройте доступ в рабочую полость комбайна. В зависимости от того, с какой оснасткой машина применялась в последний раз перед чисткой, демонтируйте терочные лопатки, протирачные лопатки или режущую вставку. Все эти принадлежности крепятся посредством центрального винта с внутренним шестигранником. Чтобы снять такую



Рисунок 25

Высвободите и выньте терочные лопатки.

принадлежность, следует открутить центральный винт торцовым гаечным ключом, входящим в комплект поставки. Если машина использовалась для нарезания или измельчения, то в ней установлен режущий диск, который просто уложен в машину без дополнительного крепления. Его



Рисунок 26

Режущий диск уложен в машину без крепления, благодаря чему снимать его следует, просто приподняв за втулку.

следует вынимать, взявшись, в целях обеспечения безопасности, за втулку. В зависимости от вида работ, для выполнения которых машина использовалась в последний раз перед чисткой, далее из нее вынимается терочный барабан, протирочный барабан или выталкиватель. Все три указан-



Рисунок 27

Демонтаж выбрасывателя. Для этого необходимо демонтировать два винта с внутренним шестигранником.

ных принадлежности крепятся двумя винтами с внутренним шестигранником. Открутите их при помощи подходящего ключа. Наряду с демонтажем принадлежностей, при чистке снимается также верхняя (откидывающаяся) часть машины в целом. Для этого следует открутить винты с на-



Рисунок 28

Демонтаж верхней (откидной) части машины. Она крепится винтами с накатанной головкой, которые можно открутить просто руками, без ключа.

катанной головкой и вынуть вал шарнира. Теперь можно без проблем и легко почистить как внутреннее рабочее пространство машины, так и ее отдельные демонтированные элементы. Степень защищенности данной машины включает в себя также т.н. "брызгозащищенность". Это означает, что при чистке ее можно промывать струями воды под высоким давлением. При отсутствии воды под давлением все части машины следует чистить мягкой ветошью или промывать в воде с добавлением обычного средства для мытья посуды.

Монтаж частей машины после чистки осуществляется, в принципе, порядком, обратным демонтажу. Установите верхнюю часть машины на нижнюю. Вставьте вал шарнира справа в предназначенные под него отверстия. Обеспечьте фиксацию вала шарнира с левого конца, закрутив винт с накатанной головкой. Порядок дальнейшей сборки комбайна определяется типом работ, для выполнения которых его предполагается использовать. Соответственно, руководствоваться следует указаниями, приведенными на странице 6, в разделе "Натирание и крошение", или на странице 7, в разделе "Нарезание и измельчение".

Поиск и устранение неисправностей

Конструкция рассматриваемой машины характеризуется очень высокой надежностью, прочностью и стойкостью, вследствие чего любые ее неисправности представляются крайне маловероятными. Однако если Вам, в ходе эксплуатации данного комбайна, все же пришлось столкнуться с какими-либо проблемами, Вам, скорее всего, помогут указания и рекомендации, помещенные ниже.



Рисунок 29

Обычный выключатель, используемый для пуска и остановки машины, является также аварийным выключателем. При появлении любых неисправностей необходимо, прежде всего, выключить и остановить машину.

- Действия при неисправностях - аварийное выключение

При выявлении любого рода неисправности или неполадки машину следует немедленно выключить! Появление необычных звуков обычно указывает на попадание посторонних предметов во внутреннее (рабочее) пространство машины. Выключите машину. Откройте доступ в рабочее пространство и удалите из него все посторонние предметы. Снова закройте машину, включите ее и продолжите работу прежним порядком.

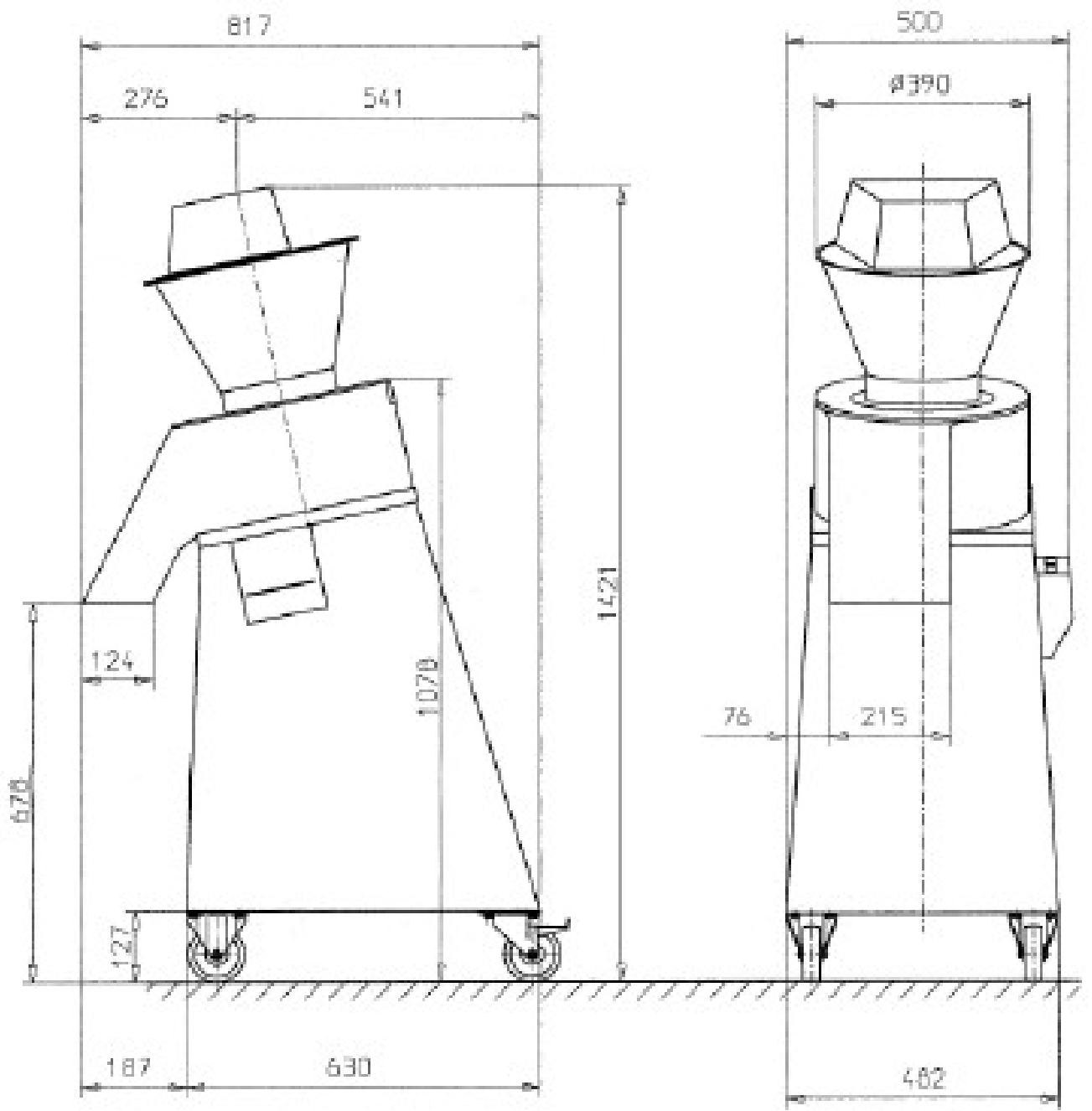
При появлении неприятных запахов следует немедленно вынуть из розетки сетевой штекер!

Если указания, приведенные в данном разделе, не помогли, а также в случае появления неисправностей или проблем, здесь не рассмотренных, Вам следует обратиться в сервисную службу компании Vrunner, где Вам обязательно помогут. Телефон сервисной службы: (+41) (0) 44 814 17 44.

Технические характеристики и данные

Мощность электродвигателя	4 кВт или 7,5 кВт
Напряжение	3 x 400 В, 50 Гц
Частота вращения	750 об/мин или 380 / 750 об/мин (одно- или двухступенчатый редуктор)
Производительность, в час	до ок. 2000 кг, в зависимости от свойств обрабатываемого продукта
Степень защиты	IP65
Масса (вес)	155 кг

На помещенном ниже чертеже приведены основные размеры кухонного комбайна промышленного типа IR 250.



1 4 OTT. 2004

Stück	Gegenstand	Pos.	Material	Modell	Bemerkung	
11	1	Änderungen:				Erstellt durch:
					Erstellt für:	
Industrie-Reibe Кухонный комбайн промышленного типа			Massstab:	Zeit.	05.07.17	P. I.
			1:10	Exp.	14/10/04	<i>[Signature]</i>
				Ver.		
 BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6573 MAGADINO- Tel. 091/7952125			IR 250 Massbild			

Декларация о соответствии требованиям норм ЕС

Настоящим мы, фирма Brunner AG, со всей ответственностью заявляем,

что произведенный нами кухонный комбайн промышленного типа
Brunner Industrial Food-Processor IR 250

в полной мере отвечает всем применимым требованиям, предъявляемым
к технической безопасности и безопасности для здоровья, а также
соответствует перечисленным ниже директивам и нормам:

Директиве ЕС о машинном оборудовании 98 / 37 / EG, а также

европейским стандартам EN 292-1 / -2, EN 954 - 16 EN 1050,
EN 1088, EN 1672 - 2, EN 1678, EN 60204.

Компания Brunner AG
Maschinen und Pumpen (машины и насосы)
Brunnergässli 1 - 5 (ул. Бруннергэссли)

CH - 8302 Kloten (г. Клотен)