

Instructions de service au Jumeau pour boucheries

MZ

Traduction de la notice d'utilisation d'origine (en allemand)



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les présentes instructions de service contiennent des consignes à respecter pour votre sécurité personnelle et afin d'éviter des dommages matériels. Ces consignes sont caractérisées par un symbole d'avertissement (triangle) et représentées en fonction du facteur de risque comme suit:



DANGER!

signifie que la mort, des blessures graves ou des dommages matériels importants se **produiront**, si les précautions nécessaires ne sont pas prises.



AVERTISSEMENT!

signifie que la mort, des blessures graves ou des dommages matériels importants **sont susceptibles de se produire**, si les précautions nécessaires ne sont pas prises.



ATTENTION!

signifie que des blessures légères ou un dommage matériel important sont susceptibles de se produire, si les précautions nécessaires ne sont pas prises.



NOTA!

indique une information importante sur le produit, son maniement ou la partie de la documentation à signaler.

Personnel qualifié

La mise en service et le maniement du jumeau pour boucheries seront réservés à un personnel qualifié. Au sens des consignes de sécurité, on entend par "personnel qualifié" des personnes qui ont été formées et instruites sur ce système.

A noter:

Le fabricant n'assumera aucune responsabilité des accidents et dommages causés par le non-respect des instructions de service, par des gestes non conformes ou par une utilisation de l'appareil non conforme à la destination prévue.



AVERTISSEMENT!

Le jumeau pour boucheries ne pourra être employé que pour les utilisations prévues dans la spécification et le descriptif technique et qu'avec les pièces de rechange recommandées par Brunner-Anliker SA.

Le fonctionnement irréprochable et en toute sécurité du produit implique un transport, un stockage, une mise en place et montage effectués dans les règles de l'art ainsi qu'un maniement et un entretien soignés.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

Droits d'auteur: © Brunner-Anliker SA 2015 Tous droits réservés.
Sauf autorisation expresse, toute reproduction du présent document ainsi que toute utilisation et diffusion de son contenu sont interdites. Tout non-respect entraînera une obligation à dommages et intérêts. Tous droits réservés.

Brunner-Anliker SA
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

Clause de non-responsabilité

Nous avons vérifié la conformité du présent document avec le jumeau pour boucheries qu'il décrit. Malgré tout, il est impossible de complètement exclure toute divergence de manière à ce que nous n'assumons aucune garantie pour une conformité intégrale. Les indications contenues dans le présent document sont régulièrement contrôlés, et toute correction nécessaire sera intégrée à ses révisions ultérieures.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute suggestion d'amélioration.

© Brunner-Anliker SA 2015

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

AVANT-PROPOS / NOTAS IMPORTANTES

Objet des présentes instructions de service

Les présentes instructions de service ont pour but d'assister l'opérateur qualifié dans le maniement du jumeau pour boucheries.

Public visé

Les présentes instructions de service sont destinées au monteur, aux utilisateurs et au personnel chargé de la maintenance du jumeau pour boucheries de Brunner-Anliker SA.

Obligation d'information

Les instructions de service et toute réglementation en vigueur devront être conservées de manière à être accessible pour le personnel opérateur et chargé de la maintenance.



NOTA!

En plus des instructions de service, la réglementation générale et toute autre réglementation obligatoire en vue de la prévention des accidents doivent être lues et respectées!

Portée des présentes instructions de service

Les présentes instructions de service s'appliquent pour le jumeau pour boucheries.



NOTA!

En cas de modification des fonctionnalités du jumeau pour boucheries, tout droit relevant de la responsabilité et la garantie sera perdu.

Obligations de l'exploitant

L'exploitant sera tenu de n'utiliser le jumeau pour boucheries qu'à condition que celui-ci soit dans un état opérationnel irréprochable. Toute zone dangereuse créée entre le jumeau pour boucheries et les aménagements du client devra être protégé par l'exploitant.

Les présentes instructions de service doivent être lues attentivement dans leur intégralité. N'hésitez pas à nous contacter sans délai en cas de doute et pour toute demande de précisions. Ne mettez pas en service la machine tant que des incertitudes persistent. En mettant la machine en service, vous confirmez avoir lu et compris les instructions de service.



DANGER!

Toute utilisation non conforme du jumeau pour boucheries ou toute utilisation en état non conforme pourra entraîner des accidents.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

Table des matières

1	Introduction	8
2	Utilisation conforme	8
2.1	Limitation de la responsabilité	8
3	Désignation des éléments du système	9
3.1	Organes de service	10
3.2	Interrupteur général.....	10
3.3	Plaque signalétique	10
4	Contenu de la livraison	11
4.1	La livraison englobe:.....	11
4.2	La livraison n'englobe pas:	11
5	Transport et consignes d'installation	12
5.1	État à la livraison	12
5.2	Signaler les dommages.....	12
5.3	Poids du jumeau pour boucheries.....	12
5.4	Mode de livraison	12
5.5	Déballage.....	12
5.6	Transport de la machine.....	13
5.7	Montage et installation	13
5.8	Dispositifs électriques / électroniques.....	13
5.9	Mise en service	14
5.10	Stockage	14
6	Fonctionnement	15
6.1	Fonctionnement en général	15
6.2	Hachoir	15
6.3	Éminceur.....	16
6.4	Réfrigération.....	16
6.5	Balance	17
7	Entretien	18
7.1	Nettoyage du jumeau pour boucheries	18
7.2	Nettoyage du hachoir	18
7.3	Nettoyage de l'éminceur	19
8	Dépistage d'erreurs	20
8.1	Adresse de service après-vente et d'information	23
9	Pièces de rechange	23
9.1	Élimination.....	23
10	Transfert à des tiers	24
11	Caractéristiques techniques	24
11.1	Schéma coté	25
11.2	Déclaration de conformité CE	26
12	Garantie	26

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

Table des figures

Fig. 1: Le jumeau pour boucheries.	9
Fig. 2: Les organes de service	10
Fig. 3: L'interrupteur général.	10
Fig. 4: La plaque signalétique.	10
Fig. 5: Les accessoires.	11
Fig. 6: Le montage du hachoir.	15
Fig. 7: Le montage de l'éminceur.	16
Fig. 8: L'affichage / la balance.	17
Fig. 9: Le hachoir désassemblé.	18
Fig. 10: L'unité d'éminceur.	19
Fig. 11: Schéma coté du jumeau pour boucheries.	25
Fig. 12: Déclaration de conformité CE.	26

Table des tableaux

Tableau 1: Désignation des éléments du système.	9
Tableau 2: Organes de service.	10
Tableau 3: Interrupteur général.	10
Tableau 4: Plaque signalétique.	10
Tableau 5: Accessoires.	11
Tableau 6: Montage du hachoir.	15
Tableau 7: Éminceur.	16
Tableau 8: Affichage / balance.	17
Tableau 9: Désignation des pièces détachées du hachoir.	18
Tableau 10: Désignation des pièces détachées de l'éminceur.	19
Tableau 11: Caractéristiques techniques.	24

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

1 Introduction

Nous vous remercions de votre confiance! Les machines fabriquées par Brunner-Anliker SA sont d'une excellente qualité. Dans le cadre de ses démarches internes d'assurance de la qualité, Brunner-Anliker SA garantit que ses produits quittent l'usine dans un état irréprochable. En optant pour le jumeau pour boucheries de Brunner-Anliker SA, vous vous êtes décidé pour une machine avancée et correspondant à l'état de l'art.

2 Utilisation conforme

Le jumeau pour boucheries réunit les unités de base: le hachoir et l'éminceur, fonctions de réfrigération et de pesage incl.

Ainsi, il représente la machine idéale pour transformer la viande de manière optimale soit en hachée, soit en émincé!



NOTA!

- L'utilisation de la machine sera réservée aux produits autorisés par le fabricant.
- Toute autre utilisation sera considérée comme non conforme!



DANGER!

- Le fabricant n'assumera aucune responsabilité de sécurité de fonctionnement et de dommages corporels en cas d'accidents et de dommages causés par le non-respect des consignes de sécurité, par des gestes non conformes ou par une utilisation de l'appareil non conforme à la destination prévue.

2.1 Limitation de la responsabilité



NOTA!

L'exploitant de la machine sera responsable pour la conformité de l'ensemble de l'installation avec les réglementations en vigueur sur place concernant la mise en place et le fonctionnement de tels équipements.

Dès que la mise en place et le montage auront été achevés, l'exploitant de la machine s'assurera de ce que ceux-ci présentent la sécurité requise. Tout élément exposé de l'installation et susceptible d'impliquer un danger pour le personnel opérateur, devra être protégé par l'exploitant, ou bien des dispositifs de protection appropriés doivent être mis en place.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

3 Désignation des éléments du système

Fig. 1 détaille les composants du jumeau pour boucheries.

Les figures servent à une illustration générale.

Pour les dimensions détaillées, cf. le schéma coté fig. 11 de la machine.

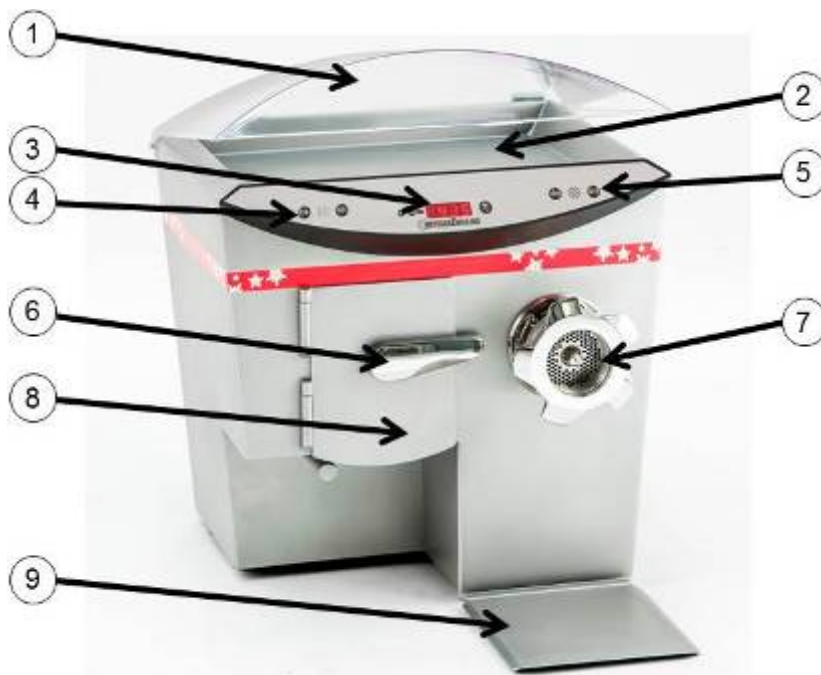


Fig. 1: Le jumeau pour boucheries.

Tableau 1: Désignation des éléments du système.

Pos.	Pos.
1 Couverture	6 Verrou de la porte de l'éminceur
2 Bac	7 Hachoir à embrocher
3 Écran de visualisation	8 Porte de l'éminceur
4 Touche de marche/arrêt de l'éminceur	9 Plaque-balance
5 Touche de marche/arrêt du hachoir	

3.1 Organes de service



Fig. 2: Les organes de service

Tableau 2: Organes de service.

Pos.	Pos.
1 Écran de visualisation	4 Tare de la balance
2 Touche de marche/arrêt de l'éminceur	5 Touche de marche/arrêt du hachoir
3 Affichage de température à l'écran de visualisation	

3.2 Interrupteur général



Fig. 3: L'interrupteur général.

Tableau 3: Interrupteur général.

Pos.	Pos.
1 Interrupteur général	
2 Câble d'alimentation (400 V)	

3.3 Plaque signalétique

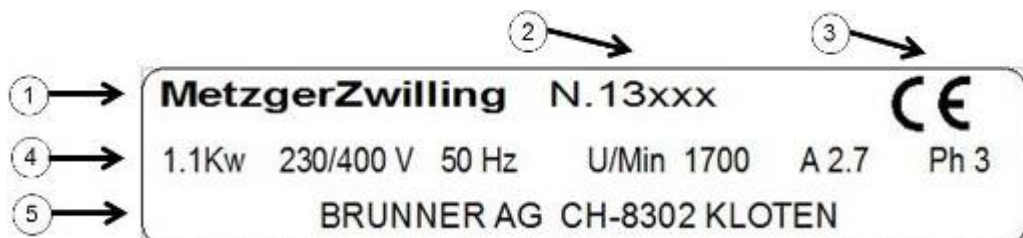


Fig. 4: La plaque signalétique.

Tableau 4: Plaque signalétique.

Pos.	Pos.
1 Désignation de la machine	4 Caractéristiques de performance de la machine
2 Numéro de série	5 Fabricant
3 Marquage CE	

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

4 Contenu de la livraison

4.1 La livraison englobe:

Le jumeau pour boucheries sera fourni avec les accessoires suivants:



Fig. 5: Les accessoires.

Tableau 5: Accessoires.

Pos.	Pos.
1 Poussoir pour éminceur	4 Plaque-balance
2 Poussoir pour hachoir	
3 Instructions de service	

4.2 La livraison n'englobe pas:

5 Transport et consignes d'installation

5.1 État à la livraison



AVERTISSEMENT!

- Lors du montage, il faut veiller à éviter que des impuretés ne pénètrent dans la machine. Si la machine est encrassée dans le cadre de son montage, elle devra obligatoirement être nettoyée. Pour le nettoyage, cf. le chapitre page 18.

Avant d'être livré, le jumeau pour boucheries a été lavé et désinfecté par le fabricant. A part cela, un nettoyage n'est pas nécessaire.

5.2 Signaler les dommages

À réception du jumeau pour boucheries, tout dommage causé par un emballage défectueux ou par le transport devra immédiatement être signalé au transporteur, à la compagnie d'assurance et à l'usine compétente pour la livraison. Pour les coordonnées de contact, cf. page 23.

5.3 Poids du jumeau pour boucheries

Jumeau pour boucheries	env. 75 kg
------------------------	------------

5.4 Mode de livraison

Transport normal.

5.5 Déballage



NOTA!

- Assurez-vous au moyen du bordereau de livraison joint que la fourniture est complète (au cas où la livraison ne serait pas complète, adressez-vous à notre service après-vente).
- En cas de dommages visibles en raison d'un emballage défectueux ou du transport, signalez-les immédiatement à notre service après-vente, au transporteur et à la compagnie d'assurance.



ATTENTION!

- Charge lourde! Est susceptible de porter atteinte à l'appareil locomoteur.
- Utilisez un dispositif d'accrochage de la charge approprié lors du déballage de la machine!

5.6 Transport de la machine

Pour la manutention de la machine dans les emprises de l'exploitant, utilisez un dispositif d'accrochage de la charge approprié et agréé.

5.7 Montage et installation

Placez la machine uniquement sur un plan de travail stable de dimensions minimum de 430 mm x 400 mm, en respectant une distance par rapport au mur d'au moins 100 mm de manière à assurer le refroidissement du jumeau pour boucheries!

Par ailleurs, une hauteur minimum de 900 mm doit être respectée afin que le couvercle puisse entièrement être ouvert.



AVERTISSEMENT!

La distance du dos de la machine par rapport au mur doit être d'au moins 100 mm!

Placez la machine, si possible, à proximité d'une prise de courant. Ne posez pas les câbles à travers de passages fréquentés de personnes afin qu'ils ne constituent pas un obstacle.

En cas de doute en ce qui concerne le lieu d'implantation et le montage, adressez-vous à Brunner-Anliker SA (pour les coordonnées, cf. page 23).

5.8 Dispositifs électriques / électroniques

La machine peut être connectée à une prise T25 traditionnelle! Celle-ci doit être protégée en correspondance!

Pour l'installation électrique du jumeau pour boucheries, les règles suivantes doivent obligatoirement être respectées:



DANGER!

- Tout élément électrique défectueux est susceptible d'être sous tension et implique, par conséquent, un danger de mort.
- Ne pas traverser, ni presser les câbles, ni tirer sur ceux-ci.
- Avant de procéder à tout travail sur des dispositifs électriques, couper la machine du secteur. Ceci peut s'effectuer en éteignant l'interrupteur général ou l'interrupteur de sécurité.
- Tout défaut constaté sur les éléments / sous-groupes électriques doit être réparé sans délai. En cas de danger imminent, il est interdit d'utiliser la machine si son état n'est pas tout à fait irréprochable.



ATTENTION!

- La connexion du jumeau pour boucheries au secteur électrique est réservée à un personnel qualifié. Pour la connexion, il faut tenir compte des caractéristiques électriques figurant sur la plaque signalétique cf. page 10.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA



NOTA!

- Brunner-Anliker SA n'assumera aucune responsabilité pour des incidents et dommages causés par les équipements électriques.
- Protection contre un démarrage intempestif: Respecter la réglementation nationale en vigueur!

5.9 Mise en service

Pour la première mise en service ou la marche d'essai, tenez compte des points suivants: Assurez-vous qu'aucun corps étranger n'obture les ouvertures du hachoir ou de l'éminceur.



DANGER!

- Il est interdit de procéder à des modifications, aménagements ou transformations du jumeau pour boucheries qui sont susceptibles de porter atteinte à la sécurité ou le fonctionnement de la machine. En cas de non-respect, la conformité CE sera échue.
- Si les dispositifs de protection, etc. du jumeau pour boucheries ne sont pas soumis aux contrôles nécessaires, le fonctionnement de la machine pourra se trouver largement entravé et des dommages corporels et matériels pourront être causés.

ATTENTION!

- La réglementation en vue de la prévention des accidents en vigueur sur place doit être respectée.



NOTA!

- Avant la première utilisation, l'opérateur doit avoir lu et compris les instructions de service ainsi que la réglementation en vigueur en ce qui concerne les précautions de sécurité.

5.10 Stockage

Afin de maintenir un jumeau pour boucheries non utilisé en état opérationnel pendant une période prolongée, certaines précautions doivent être prises:

- Le local de stockage doit être propre et sec.
- Ne pas exposer le jumeau pour boucheries à un froid ou une chaleur excessifs.
- Maintenir l'ensemble de la machine en bon état de propreté.
- Le local de stockage doit être exempt de condensation.
- Aux fins de stockage, le jumeau pour boucheries doit être soit emballé, soit recouvert de manière à ce qu'une pénétration de souillures et de poussières soit empêchée.



NOTA!

- Brunner-Anliker SA n'assumera aucune responsabilité pour des dommages causés par une corrosion suite à un stockage non conforme, p. ex. dans un local humide etc.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

Avant la remise en service après une immobilisation prolongée, nous recommandons de contacter d'abord notre service après-vente.

Tous les éléments mécaniques doivent être soumis à une inspection. En particulier, il faut

- s'assurer que les éléments n'ont pas été endommagés par une corrosion (ou en raison de l'immobilisation prolongée).

6 Fonctionnement

6.1 Fonctionnement en général

Le jumeau pour boucheries est mis en marche au moyen de l'interrupteur général fig. 3. Ce faisant, la réfrigération (cf. chap. 6.4) du jumeau pour boucheries sera allumée.

6.2 Hachoir

Au cas où le hachoir n'a pas encore été monté, insérez-le - la rainure de guidage à droite - dans le carter conformément à la Fig. 6. Veillez à sa fixation intégrale en le rotant d'un tour en sens antihoraire.

Allumez le hachoir au moyen de la touche correspondante et introduisez les morceaux de viande entreposés dans le bac réfrigéré, l'un après l'autre, dans l'ouverture de remplissage. Poussez-les légèrement au moyen du poussoir contenu dans la livraison. Utilisez uniquement ce poussoir et pas d'autre outil!

Vous pouvez monter une plaque-balance au-dessous de l'orifice de vidange afin de lire la quantité de viande hachée précise sur l'écran de visualisation de la machine.

Dès que la quantité demandée sera atteinte, éteignez le hachoir.



AVERTISSEMENT!

- N'introduisez jamais de la viande congelée dans le hachoir!
- Ne pas pousser la viande trop fortement avec le poussoir fourni!

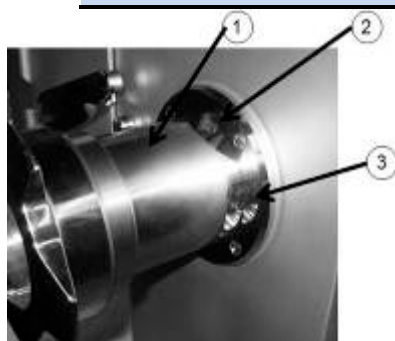


Fig. 6: Le montage du hachoir.

Tableau 6: Montage du hachoir.

Pos.	Pos.
1 Carter	3 Rainure de guidage
2 Ouverture vers la vis sans fin	

6.3 Éminceur

La machine est livrée en état opérationnel. En fonction de la demande du client, l'émincé peut être plus épais ou plus mince. Par conséquent, l'unité d'éminceur doit être changée.

Afin de changer d'unité, ouvrez la porte et retirez l'unité d'éminceur en place.

Insérez la nouvelle unité et veillez à ce que l'arbre porte-lames soit correctement orienté. Si nécessaire, tournez-le jusqu'à ce qu'il encliquette.

Refermez la porte et verrouillez-la au moyen du verrou.

Posez la viande coupée en morceaux convenables dans le bac réfrigéré. Placez un récipient ou un bac approprié au-dessous de l'orifice de vidange. Allumez maintenant l'éminceur au moyen de la touche correspondante. Introduisez les morceaux de viande, l'un après l'autre, dans l'ouverture de remplissage et poussez-les légèrement au moyen du poussoir fourni. Utilisez uniquement ce poussoir fourni et pas d'autre outil!



AVERTISSEMENT!

- L'arbre porte-lames affûté n'est maintenant plus protégé.
- Danger d'entailles!

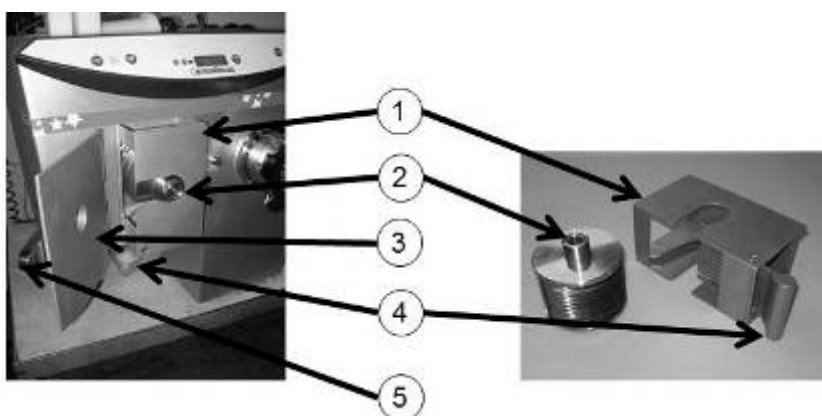


Fig. 7: Le montage de l'éminceur.

Tableau 7: Éminceur.

Pos.	Pos.
1 Unité d'éminceur	4 Peigne de vidange
2 Arbre porte-lames	5 Verrou de la porte de l'éminceur
3 Porte de l'éminceur	

6.4 Réfrigération

Le hachoir, l'éminceur et le bac du jumeau pour boucheries sont réfrigérés.

Dès que le jumeau pour boucheries aura été allumé au moyen de l'interrupteur général, la réfrigération se mettra en marche.

La température de réfrigération a été réglée en usine et est comprise entre 4 et 6° C.

En appuyant la touche > (repère 2 de la Fig. 8), la température s'affichera sur l'écran de visualisation!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

6.5 Balance

La balance intégrée du jumeau pour boucheries se trouve au-dessous du hachoir.

La plaque-balance doit être correctement encliquetée dans son support afin d'assurer un fonctionnement optimal.

La balance est remise à zéro (tarée) en appuyant sur la touche T (repère 3 de la Fig. 8).

Si le voyant à gauche de l'écran de visualisation s'allume, la valeur est négative!

La précision d'affichage de la balance est d'un pas de 10 g.

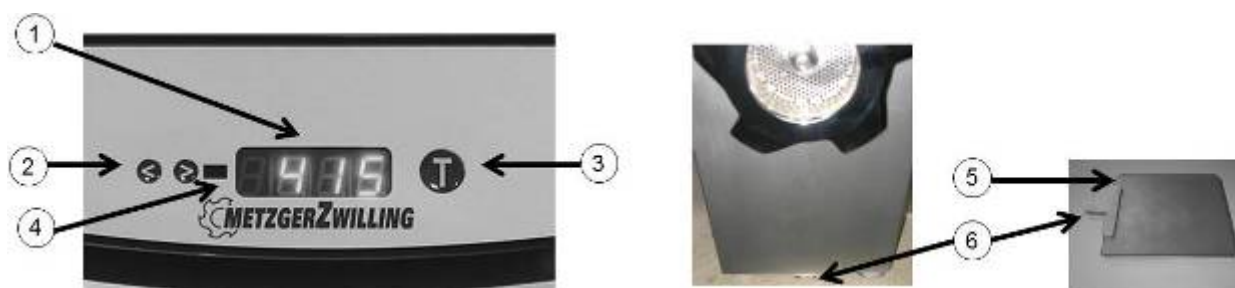


Fig. 8: L'affichage / la balance.

Tableau 8: Affichage / balance.

Pos.

1 Affichage numérique balance / température

2 Afficher la température

3 Tarer la balance

Pos.

4 Signe moins de l'affichage numérique

5 Plaque-balance

6 Fixation de la balance

7 Entretien

7.1 Nettoyage du jumeau pour boucheries

Le jumeau pour boucheries est réalisé en acier inoxydable facile à entretenir et à nettoyer.



NOTA!

- Portez des vêtements hygiéniques, gants et lunettes de protection incl.
- Utilisez uniquement des détergents de qualité alimentaire.



AVERTISSEMENT!

- Avant de procéder aux opérations de nettoyage, mettre l'interrupteur général sur 0!
- Si nécessaire, couper l'alimentation électrique!
- Protéger l'interrupteur général contre tout actionnement intempestif par une personne non autorisée!
- L'utilisation de jet de vapeur ou de jet d'eau pour nettoyer le jumeau pour boucheries est interdite!

7.2 Nettoyage du hachoir

Désassemblez le hachoir selon la Fig. 9 afin de le nettoyer.



Fig. 9: Le hachoir désassemblé.

Tableau 9: Désignation des pièces détachées du hachoir

Pos.	Pos.
1 Vis sans fin	5 Carter
2 Bac	6 Lame rotative
3 Lame rotative	7 Disque à couper
4 Passoir (x mm)	8 Passoir (x mm)

7.3 Nettoyage de l'éminceur

Retirez l'éminceur de la machine afin de le nettoyer.

Ensuite, vous pouvez retirer l'arbre porte-lames du carter.

Puis, l'arbre porte-lames, le carter de l'éminceur et le peigne de vidange peuvent être nettoyés à l'eau et au détergent.

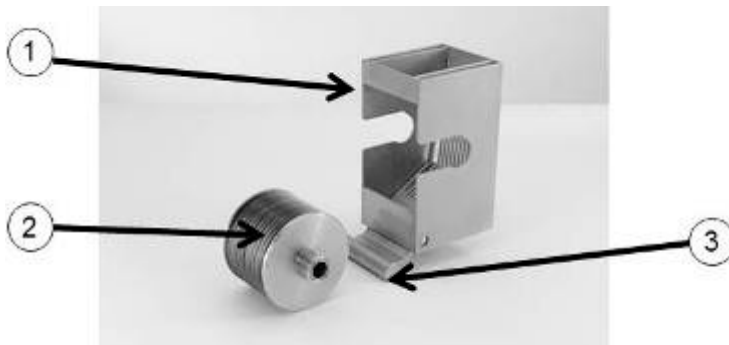


Fig. 10: L'unité d'éminceur.

Tableau 10: Désignation des pièces détachées de l'éminceur.

Pos.	Pos.
1 Carter de l'éminceur	3 Peigne de vidange
2 Arbre porte-lames	



AVERTISSEMENT!

- Les lames affûtées disposées sur l'arbre porte-lames ne sont maintenant plus protégées.
- Danger d'entailles!

8 Dépistage d'erreurs

Le présent chapitre décrit les dysfonctionnements qui peuvent se produire en service, et leur réparation.

Hachoir

Dysfonctionnement	Cause(s) possible(s)	Remède(s)
Mise en place impossible.	Le poussoir est-il encore inséré?	Retirer le poussoir!
	Le carter est-il givré?	Attendre jusqu'à ce qu' il soit dégelé!
	La rainure de guidage est-elle décalée?	Contacter le service après-vente!
	Le hachoir est-il décalé dans son intégralité?	
	L'hexagone sur l'arbre de la vis sans fin est-il décalé?	Nettoyer le carter au moyen d'un chiffon!
	L'intérieur du carter est-il encrassé?	Contacter le service après-vente!
Démarrage impossible.	La touche ON est-elle défectueuse?	Appuyer plusieurs fois sur la touche OFF!
	La touche OFF est-elle bloquée?	Mettre l'interrupteur général sur 0; contacter le service après-vente!
Arrêt impossible.	La touche ON est-elle bloquée?	Appuyer plusieurs fois sur la touche ON!
	Le poussoir est-il encore inséré?	Retirer le poussoir!
	Est-il éventuellement pris dans la glace?	Attendre jusqu'à ce qu' il soit dégelé!
La viande hachée ne sort pas.	Le hachoir est-il bouché par de la viande?	Désassembler et nettoyer le hachoir!
	La viande dans le hachoir est-elle prise dans la glace?	Désassembler et nettoyer le hachoir!
Impossible d'introduire la viande.	L'ouverture de remplissage est-elle bouchée?	Déboucher l'ouverture!

Éminceur

Dysfonctionnement	Cause(s) possible(s)	Remède(s)
Mise en place impossible.	Le poussoir est-il encore inséré?	Retirer le poussoir!
	Le carter est-il givré?	Attendre jusqu'à ce que la viande soit dégelée!
	Le carter de l'éminceur est-il décalé?	
	Le carter de l'éminceur est-il gauchi?	
Impossible de fermer la porte.	La porte est-elle déformée?	Contactez le service après-vente!
	Le verrou est-il déformé?	
	Le carter de l'éminceur a-t-il été entièrement inséré?	Insérer le carter correctement et fermer la porte!
Démarrage impossible.	La porte est-elle verrouillée?	Verrouiller la porte au moyen du verrou!
	La touche ON est-elle défectueuse?	Contactez le service après-vente!
	La touche OFF est-elle bloquée?	Appuyez plusieurs fois sur la touche OFF!
Arrêt impossible.		Mettez l'interrupteur général sur 0!
	La touche OFF est-elle défectueuse?	Mettez l'interrupteur général sur 0; contactez le service après-vente!
	La touche ON est-elle bloquée?	Appuyez plusieurs fois sur la touche ON!
Retrait impossible.	Le poussoir est-il encore inséré?	Retirer le poussoir!
	Est-il éventuellement pris dans la glace?	Attendre jusqu'à ce que le dégivrage soit terminé!
L'émincé de viande ne sort pas.	Les lames sont-elles bloquées par de la viande?	Retirer et nettoyer l'éminceur!
Impossible d'introduire la viande.	L'ouverture de remplissage est-elle bouchée?	Déboucher l'ouverture!

Réfrigération

Dysfonctionnement	Cause(s) possible(s)	Remède(s)
Impossibilité de mise en marche.	Interrupteur général pas sur I?	Interrupteur général sur II
La température pré-réglée n'est pas atteinte.	Le compresseur ne fonctionne-t-il pas? La température ambiante est-elle trop élevée?	Contactez le service après-vente!

Balance

Dysfonctionnement	Cause(s) possible(s)	Remède(s)
Absence d'affichage.	Le capteur est-il défectueux?	Contactez le service après-vente!

8.1 Adresse de service après-vente et d'information

En cas de problèmes ou questions qui ne font pas l'objet du présent document ou qui, malgré tout, ne peuvent pas être résolus, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Adresse: 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

9 Pièces de rechange

Les pièces de rechange doivent correspondre aux spécifications techniques prévues par le fabricant. Les pièces de rechange originales seules garantissent cette conformité. Utilisez, par conséquent, uniquement des pièces de rechange originales. En cas d'utilisation de tiers éléments ou d'éléments que nous n'avons pas expressément autorisés par écrit, notre garantie sera perdue!



NOTA!

- En fonction de l'élément de la machine, les pièces d'usures et les pièces de rechange sont associées à différents délais de livraison, et ne sont, par conséquent, pas toujours disponibles à court terme chez le fabricant.
- Veuillez tenir compte du fait qu'un retard de disponibilité des pièces de rechange est susceptible d'entraîner une perte de production et des dommages consécutifs.
- Pour commander des pièces de rechange, le numéro d'appareil, le type d'appareil et la référence d'article doivent toujours être indiqués.

9.1 Élimination

L'installation et ses éléments, les accessoires et l'emballage doivent être amenés au recyclage écologique.



NOTA!

- Récupération des matières premières au lieu de l'élimination des déchets!
- Tous résidus ou substances nocives pour la santé ou l'environnement doivent être éliminés des matériaux potentiellement recyclables avant de les évacuer.
- Les éléments métalliques doivent être évacués dans un dépôt agréé pour métaux.
- Les éléments en matière plastique doivent être évacués dans un dépôt agréé pour matières plastiques.
- Les éléments électriques doivent être éliminés avec les rebuts électriques.
- Veuillez à une élimination dans les règles de l'art ou adressez-vous à une entreprise spécialisée dans enlèvement des déchets.

Pour toute demande de précisions au-delà des présentes instructions, n'hésitez pas à vous adresser à notre service après-vente (cf. page 23).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 23 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA

10 Transfert à des tiers

Brunner-Anliker SA n'assumera aucune responsabilité en cas de cession ou vente du jumeau pour boucheries par l'exploitant à des tiers.

11 Caractéristiques techniques

Type de machine	Jumeau pour boucheries
Dimensions l x L x h	573 mm x 518 mm x 558 mm (couvercle fermé) 888 mm (couvercle ouvert)
Poids	env. 75 kg
Indice de protection	IP 54
Moteur électrique	1.1 kW
Compresseur	65 W
Raccordement électrique	3 x 400V, 50 Hz

Tableau 11: Caractéristiques techniques.

11.1 Schéma coté

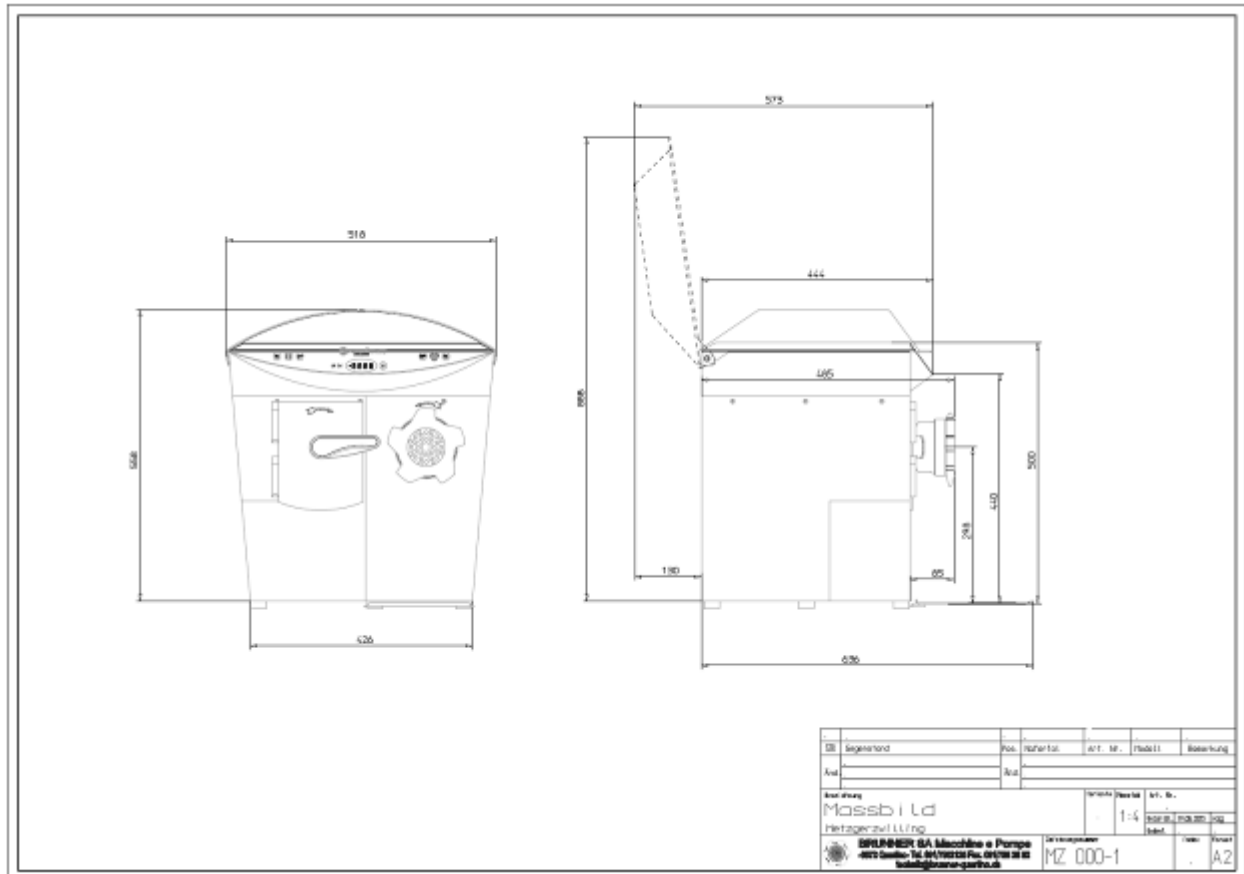


Fig. 11: Schéma coté du jumeau pour boucheries.

11.2 Déclaration de conformité CE

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 MetzgerZwilling Description du produit Description of product Typenreihe / Série type / Type series Brunner-Anliker MZ	
auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: refered to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.			
Bestimmungen der Richtlinie Designation 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): DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO 13849-1:2016-06 DIN EN ISO14119:2014-03 DIN EN ISO 14121-1:2007-12 DIN EN 1672-2 :2009-07 DIN EN 60204-1 :2007-06 DIN EN 12331:2011-02		
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 6372 Quartino, Schweiz 		Quartino, 2023  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director	
Ausgestellt: Ralph Moretti 07.11.2013	Geprüft: Michel Benkovics 11.11.2013	Geändert: Ralph Moretti 31.01.2023	Status: 300 Freigegeben Unterlagennummer: 225.07112
		Seite: 1 Index CA	

Fig. 12: Déclaration de conformité CE.

Ausgestellt: Ralph Moretti 13.11.2013	Geprüft: Michel Benkovics 23.01.2014	Geändert: Ralph Moretti 31.01.2023	Status: 300 Freigegeben Unterlagennummer: 225.07109	Seite 26 von 27 Index CA
---	--	--	---	--------------------------------

12 Garantie

Les réparations ou travaux de remise en état durant la période de garantie seront réservés au fabricant. Sur demande, certaines dérogations seront possibles à condition d'un accord écrit du fabricant. La garantie ne couvre que l'élément à remplacer et son remplacement en usine du fabricant, mais pas une prestation fournie dans le cadre d'une réparation qui n'a pas été effectuée, durant la période de garantie, par le personnel qualifié de notre partenaire de maintenance (cf. page 23) ou l'usine du fabricant.

Pour le jumeau pour boucheries, une garantie de 2 ans est accordée.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 27 von 27
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.11.2013	23.01.2014	31.01.2023	225.07109	CA