

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# Instructions de service Râpe à fromage

## HLR

Traduction des instructions d'origine en allemand



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	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 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 de la râpe à fromage pour magasins HLR sont 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, des gestes non conformes ou une utilisation de l'appareil non conforme à la destination prévue.



### **AVERTISSEMENT!**

La râpe à fromage HLR ne pourra être utilisée que pour les utilisations prévues dans la spécification et le descriptif technique et qu'avec les pièces de rechange recommandées par Brunner 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 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	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 la râpe à fromage pour magasins HLR 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 prochaines révisions.

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

© Brunner-Anliker SA 2015

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## AVANT-PROPOS / NOTAS IMPORTANTES

### Objectif des présentes instructions de service

Les présentes instructions de service ont pour but d'assister l'opérateur qualifié dans le maniement de la râpe à fromage pour magasins HLR.

### Public visé

Les présentes instructions de service sont destinées aux monteurs, aux utilisateurs et au personnel chargé de la maintenance de la râpe à fromage pour magasins HLR de Brunner SA.

### Obligation d'information

Les instructions de service et toute réglementation en vigueur devront être conservées de manière à être accessibles 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 la râpe à fromage pour magasins HLR.



#### NOTA!

En cas de modification des fonctionnalités de la râpe à fromage pour magasins HLR, tout droit relevant de la responsabilité et la garantie sera perdu.

### Obligations de l'exploitant

L'exploitant sera tenu de n'utiliser la râpe à fromage pour magasins HLR qu'à condition que celle-ci soit en état opérationnel irréprochable. Tout endroit dangereux créé entre la râpe à fromage pour magasins HLR et les dispositifs du client devra être protégé par l'exploitant.

Les présentes instructions de service devront être lues attentivement dans leur intégralité. N'hésitez pas à nous contacter sans délai 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 de la râpe à fromage pour magasins HLR ou toute utilisation en état non conforme pourra entraîner des accidents.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## Table des matières

<b>1</b>	<b>Introduction</b> .....	<b>8</b>
<b>2</b>	<b>Utilisation conforme</b> .....	<b>8</b>
2.1	Limitation de la responsabilité .....	8
<b>3</b>	<b>Désignation des éléments du système</b> .....	<b>9</b>
3.1	Plaque signalétique.....	9
<b>4</b>	<b>Contenu de la livraison</b> .....	<b>10</b>
4.1	Contenu de la livraison: .....	10
4.2	Accessoires .....	10
<b>5</b>	<b>Transport et consignes d'installation</b> .....	<b>11</b>
5.1	État à la livraison.....	11
5.2	Signaler les dommages .....	11
5.3	Poids de la râpe à fromage pour magasins HLR .....	11
5.4	Mode de livraison .....	11
5.5	Déballage .....	11
5.6	Transport de la machine .....	12
5.7	Montage et installation .....	12
5.8	Installation électrique / électronique.....	12
5.9	Mise en service .....	13
5.10	Stockage.....	13
<b>6</b>	<b>Fonctionnement</b> .....	<b>15</b>
6.1	Mettre en place le tambour de râpe .....	15
6.1.1	<b>Préparer la râpe à fromage pour magasins HLR</b> .....	15
6.1.2	<b>Ouvrir le logement de râpe</b> .....	15
6.1.3	<b>Mettre en place le tambour de râpe</b> .....	16
6.2	Râper du fromage .....	16
<b>7</b>	<b>Entretien</b> .....	<b>17</b>
7.1	Nettoyer la râpe à fromage pour magasins HLR.....	17
<b>8</b>	<b>Dépistage d'erreurs</b> .....	<b>18</b>
8.1	Dépannage en cas de dysfonctionnement .....	18
8.2	Adresse de service après-vente et d'information .....	18
<b>9</b>	<b>Pièces de rechange</b> .....	<b>19</b>
9.1	Élimination.....	19
<b>10</b>	<b>Divulgateion à des tiers</b> .....	<b>19</b>
<b>11</b>	<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>20</b>
11.1	Schéma coté .....	20
<b>12</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>22</b>

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## Table des figures

Fig. 1: La râpe à fromage pour magasins HLR. ....	9
Fig. 2: La plaque signalétique. ....	9
Fig. 3: La râpe à fromage pour magasins HLR et ses instructions de service. ....	10
Fig. 4: Les accessoires. ....	10
Fig. 5: La râpe à fromage pour magasins HLR avec levier basculant (2) rabattu. ....	15
Fig. 6: La râpe à fromage pour magasins HLR avec logement (1) rabattu. ....	15
Fig. 7: La râpe à fromage HLR avec tambour (1) mis en place sur le moyeu (2). ....	16
Fig. 8: Râper du fromage. ....	16
Fig. 9: Démontage du logement de râpe. ....	17
Fig. 10: Schéma coté.11.2 Déclaration de conformité CE. ....	20

## Table des tableaux

Tableau 1: La désignation des éléments du système. ....	9
Tableau 2: La plaque signalétique. ....	9
Tableau 3: Les accessoires. ....	10

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 1 Introduction

Merci beaucoup de votre confiance!

Les machines fabriquées par Brunner-Anliker SA sont d'une excellente qualité. Dans le cadre de ses mesures internes d'assurance de la qualité, Brunner-Anliker SA garantit que ses produits quittent l'usine dans un état irréprochable. En optant pour la râpe à fromage pour magasins HLR de Brunner SA, vous vous êtes décidé pour une machine avancée et conforme à l'état de l'art.

## 2 Utilisation conforme

La râpe à fromage HLR est une râpe à fromage idéale pour les magasins. Ainsi, râper du fromage se transformera en un jeu d'enfant sans que les fromages à râper ne deviennent poisseux, ne fassent des grumeaux, ni ne s'émettent.



### 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 la sécurité de fonctionnement et des dommages corporels en cas d'accidents et de dommages causés par le non-respect des consignes de sécurité, des gestes non conformes ou une utilisation de la machine 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 telles installations.

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 celui-ci devra mettre en place des dispositifs de protection.

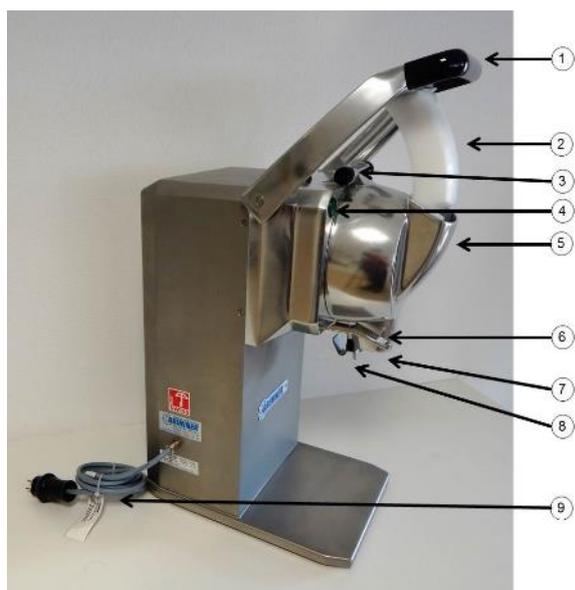
Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 3 Désignation des éléments du système

Fig. 1 détaille les composants de la râpe à fromage pour magasins HLR.

Les figures servent à une illustration générale.

Pour les dimensions détaillées, cf. le schéma coté de la machine (Fig. 10).



**Fig. 1:** La râpe à fromage pour magasins HLR.

**Tableau 1:** La désignation des éléments du système.

Pos.	Pos.
1 Levier basculant	6 Verrou de fermeture
2 Poussoir	7 Goulotte de sortie
3 Vis à tête moletée	8 Porte-sachet
4 Interrupteur général	9 Câble d'alimentation avec fiche T25
5 Ouverture d'alimentation	

### 3.1 Plaque signalétique



**Fig. 2:** La plaque signalétique.

**Tableau 2:** La plaque signalétique.

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 4 Contenu de la livraison

### 4.1 Contenu de la livraison:

La râpe à fromage pour magasins HLR est livrée, les instructions de service et les accessoires selon la commande inclus.



Fig. 3: La râpe à fromage pour magasins HLR et ses instructions de service.

### 4.2 Accessoires

En fonction de la commande, les accessoires suivants peuvent être fournis avec la râpe.



Fig. 4: Les accessoires.

Pos.	Pos.
1 Tambour de râpe A-10 (fromage râpé)	4 Porte-tambour
2 Tambour de râpe A-14	5 Bac de récupération
3 Tambour de râpe AF-12 (fondue)	

Tableau 3: Les accessoires.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 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 du montage, elle devra obligatoirement être nettoyée. Pour le nettoyage, cf. chapitre 7.1, page 17.

Avant d'être livrée, la râpe à fromage pour magasins HLR a été lavée et désinfectée par le fabricant. Il est cependant recommandé de nettoyer la râpe avant sa première utilisation (en utilisant un nettoyant alimentaire!).

### 5.2 Signaler les dommages

À réception de la râpe à fromage pour magasins HLR, tout dommage causé par un emballage défectueux ou dans le cadre du transport devra immédiatement être signalé au transporteur, à la compagnie d'assurance et à l'usine compétente pour la livraison ou le service après-vente. Pour les coordonnées de contact, cf. page 18.

### 5.3 Poids de la râpe à fromage pour magasins HLR

Râpe à fromage pour magasins HLR	env. 29 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!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 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 sur un plan de travail plan et stable de dimensions minimum de 500 mm x 300 mm et à une hauteur de travail adaptée. Veillez à maintenir une distance par rapport au mur d'au moins 100 mm afin d'assurer un bon refroidissement de la râpe à fromage pour magasins HLR.

Par ailleurs, à partir du plan de travail, une hauteur minimum de 900 mm doit être garantie afin d'assurer l'amplitude complète du levier basculant.



### AVERTISSEMENT!

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

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

Si vous n'êtes pas certain en ce qui concerne le lieu d'implantation et le montage, adressez-vous à Brunner-Anliker SA (pour les coordonnées, cf. page 189).

## 5.8 Installation électrique / électronique

La machine peut être connectée à une prise T25 traditionnelle et sécurisée.

Pour l'installation électrique de la râpe à fromage pour magasins HLR, 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 de la râpe à fromage pour magasins HLR au secteur électrique est réservée à un personnel qualifié. Pour la connexion, il faut tenir compte des caractéristiques électriques, cf. la plaque signalétique page 9.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA



## NOTA!

- Brunner-Anliker SA n'assumera aucune responsabilité des incidents et dommages causés par les installations 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.



## DANGER!

- Il est interdit de procéder à des modifications, aménagements ou transformations de la râpe à fromage pour magasins HLR qui sont susceptibles de porter atteinte à la sécurité ou au fonctionnement de la machine. En cas de non-respect, la conformité CE sera échue.
- Si les dispositifs de protection, etc. de la râpe à fromage pour magasins HLR 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 une râpe à fromage non utilisée en état opérationnel pendant une période prolongée, certaines précautions doivent être prises:

- Le local de stockage doit être propre et sec.
- Ne pas exposer la râpe à fromage pour magasin HLR à un froid ou une chaleur excessifs.
- Maintenir l'ensemble de la machine en état de bonne propreté.
- Le local de stockage doit être exempt d'humidité.
- Aux fins de stockage, la râpe à fromage pour magasins HLR doit être soit emballée, soit recouverte de manière à ce qu'une pénétration de souillures et de poussières soit empêchée.



## NOTA!

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

Ausgestellt: Ralph Moretti 15.04.2014	Geprüft: Michel Benkovics 16.04.2014	Geändert: Ralph Moretti 24.01.2023	Status: 300 Freigegeben Unterlagennummer: 215.02464	Seite 13 von 22 Index 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).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 6 Fonctionnement

### 6.1 Mettre en place le tambour de râpe

En fonction du résultat de râpe demandé, mettez d'abord en place le tambour de râpe adapté ou assurez-vous que le bon tambour est en place.

#### 6.1.1 Préparer la râpe à fromage pour magasins HLR

Assurez-vous que le voyant vert de l'interrupteur général est éteint ce qui signifie que la machine est hors tension.

Levez le levier basculant (2), poussoir (1) incl., et rabattez-le complètement en arrière (Fig. 5).

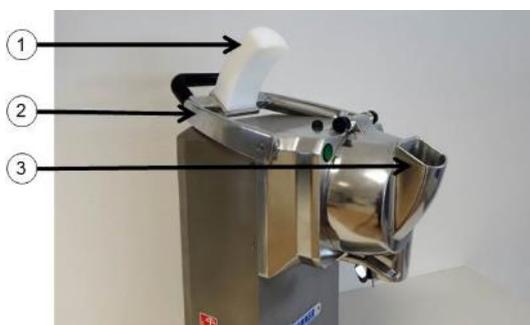


Fig. 5: La râpe à fromage pour magasins HLR avec levier basculant (2) rabattu.

#### 6.1.2 Ouvrir le logement de râpe

Ouvrez le logement de râpe en poussant le verrou de fermeture (2) complètement vers le bas (Fig. 6). Basculez le logement de râpe (1) dans sa butée supérieure.

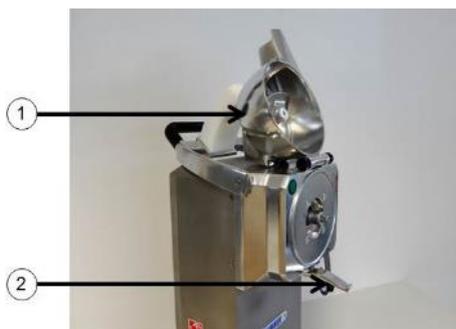


Fig. 6: La râpe à fromage pour magasins HLR avec logement (1) rabattu.



#### AVERTISSEMENT!

- Les perforations de râpe affûtées sont maintenant libérées.
- Il existe un risque d'écorchures et de coupures!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

### 6.1.3 Mettre en place le tambour de râpe

Maintenant, le bon tambour de râpe (1) peut être mis en place ou changé (Fig. 7).

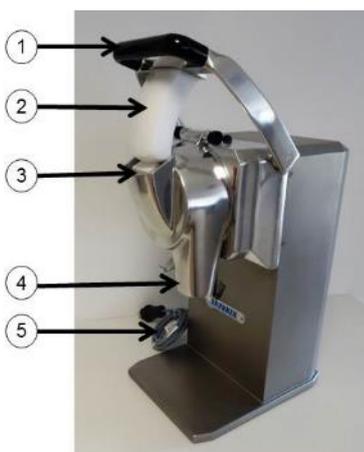


**Fig. 7: La râpe à fromage HLR avec tambour (1) mis en place sur le moyeu (2).**

Veillez à ce que le tambour (1) (Fig. 7) soit mis en place correctement sur le moyeu (2) (Fig. 7). Maintenant, le logement de râpe (1) (Fig. 6) peut être fermé. Ce faisant, veillez à ce que le verrou de fermeture (2) (Fig. 6) s'encliquette de manière nettement audible. Ensuite, le levier basculant (2) (Fig. 5) peut être basculé vers l'avant et le poussoir (1) (Fig. 5) devrait s'introduire sans opposer de résistance dans l'ouverture d'alimentation (3) (Fig. 5).

## 6.2 Râper du fromage

Placez un sachet en papier (5) (Fig. 8) au-dessous de la goulotte de sortie (4) afin de récupérer le fromage râpé, et fixez-le au moyen du porte-sachet. Ensuite, allumez la râpe à fromage pour magasins HLR en actionnant l'interrupteur général et introduisez les morceaux de fromage dans l'ouverture d'alimentation (3). Tirez le levier basculant (1) vers l'avant, et dès que le poussoir atteint l'ouverture d'alimentation (3), la machine commencera à râper automatiquement. Répétez cette opération à volonté jusqu'à ce que la quantité de fromage râpé demandée soit atteinte.



**Fig. 8: Râper du fromage.**



#### AVERTISSEMENT!

- Les perforations de râpe affûtées sont maintenant libérées.
- Il existe un risque d'écorchures et de coupures!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 7 Entretien

### 7.1 Nettoyer la râpe à fromage pour magasins HLR

La râpe à fromage pour magasins HLR, réalisée en fonte d'aluminium, est facile à entretenir et peut-être aisément nettoyée. Cependant aucune des pièces ne peuvent être passée au lave-vaisselle.

La râpe à fromage pour magasins HLR doit d'abord être mise hors tension en actionnant l'interrupteur général. À l'instar de la mise en place du tambour de râpe, le levier basculant est basculé vers l'arrière. Poussez le verrou de fermeture vers le bas afin d'ouvrir le logement de râpe avant de basculer celui-ci en position supérieure. Retirez le tambour de râpe. De plus, le logement de râpe peut être démonté. A cette fin, desserrez la vis à tête moletée (1) (Fig. 9) et retirez l'arbre à charnière (2). Le poste de travail et les éléments démontés peuvent maintenant être nettoyés sans difficulté.

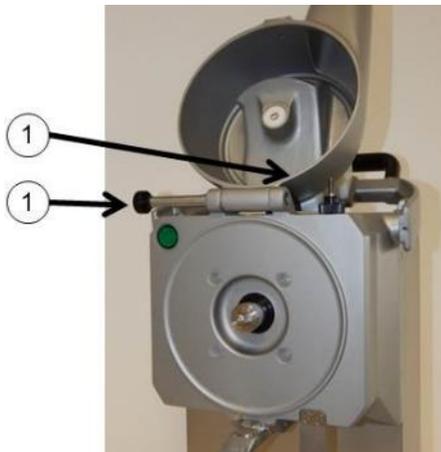


Fig. 9: Démontage du logement de râpe.

**En aucun cas** immergez la machine complètement dans de l'eau de rinçage.



#### NOTA!

- Portez des vêtements hygiéniques, gants et lunettes de protection incl.
- Utilisez uniquement des détergents de qualité alimentaire et non agressif comme par exemple, dégraissant industriel.



#### AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que la machine est mise hors tension au moyen de l'interrupteur général avant de procéder à toute opération de maintenance.
- Si nécessaire, couper l'alimentation électrique!
- Il est interdit de nettoyer la râpe à fromage pour magasins HLR au jet de vapeur ni au jet d'eau! L'utilisation de jet de vapeur/jet d'eau est strictement interdite pour nettoyer la râpe à fromage pour magasins HLR!
- Il est interdit de passer la tête de coupe ainsi que les accessoires au lave-vaisselle au risque de provoquer une corrosion par oxydation du matériel. L'utilisation de produits nettoyage agressif est strictement interdit.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA



## AVERTISSEMENT!

- Les perforations de râpe affûtées sont maintenant libérées.
- Il existe un risque d'écorchures et de coupures!

## 8 Dépistage d'erreurs

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

### 8.1 Dépannage en cas de dysfonctionnement

Grâce à sa construction, la machine présente une excellente robustesse de façon à ce que les pannes soient réduites au minimum. Si pourtant une panne se produit, les consignes suivantes peuvent vous aider:

Première action en cas de panne de tout genre: Arrêtez la machine! En cas de dégagement d'odeurs désagréables, défichez immédiatement la fiche de contact.

- Panne d'évacuation - le fromage râpé s'amasse dans la goulotte de sortie.

Secouez le sachet en papier lorsque vous râpez le fromage. Assurez-vous que le sachet est entièrement ouvert. Si cela ne suffit pas, ouvrez le logement de râpe et vidangez-le complètement. Veillez à ce que les surfaces intérieures du logement de râpe soient propres et lisses. Refermez-le, rallumez la machine et continuez de râper le fromage.

- Panne d'alimentation - les morceaux de fromage ne sont pas râpés.

Le tambour de râpe est bouché. Arrêtez la machine. Ouvrez le logement de râpe et vidangez-le complètement. Veillez à ce que les surfaces intérieures du logement de râpe soient propres et lisses. Refermez-le, rallumez la machine et continuez de râper le fromage.

- La machine ne râpe pas le fromage (ne marche pas).

La machine n'a pas été mise en marche en actionnant l'interrupteur général.

Le levier basculant ne sert pas à allumer la machine.

Trop de fromage a été introduit dans l'ouverture d'alimentation!

Par conséquent, le levier basculant n'atteint pas le point de déclenchement!

### 8.2 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.

**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 18 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 9 Pièces de rechange

Les pièces de rechange doivent correspondre aux spécifications techniques prévues par le fabricant. Seules les pièces de rechange originales 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 concerné, 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.
- En passant commande 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.
- Veillez à une élimination dans les règles de l'art ou adressez-vous à une entreprise spécialisée en 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 189).

## 10 Divulgarion à des tiers

Brunner-Anliker SA n'assumera aucune responsabilité en cas de cession ou vente de la râpe à fromage pour magasins HLR par l'exploitant à des tiers.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 11 Caractéristiques techniques

Type de machine	Râpe à fromage HLR
Dimensions l x L x h	490 mm x 288 mm x 570 mm (levier basculant fermé) 490 mm x 288 mm x 900 mm (levier basculant ouvert)
Poids	env. 29 kg
Indice de protection	IP 54
Moteur électrique	0.75 kW
Raccordement électrique	3 x 400V, 50Hz

### 11.1 Schéma coté

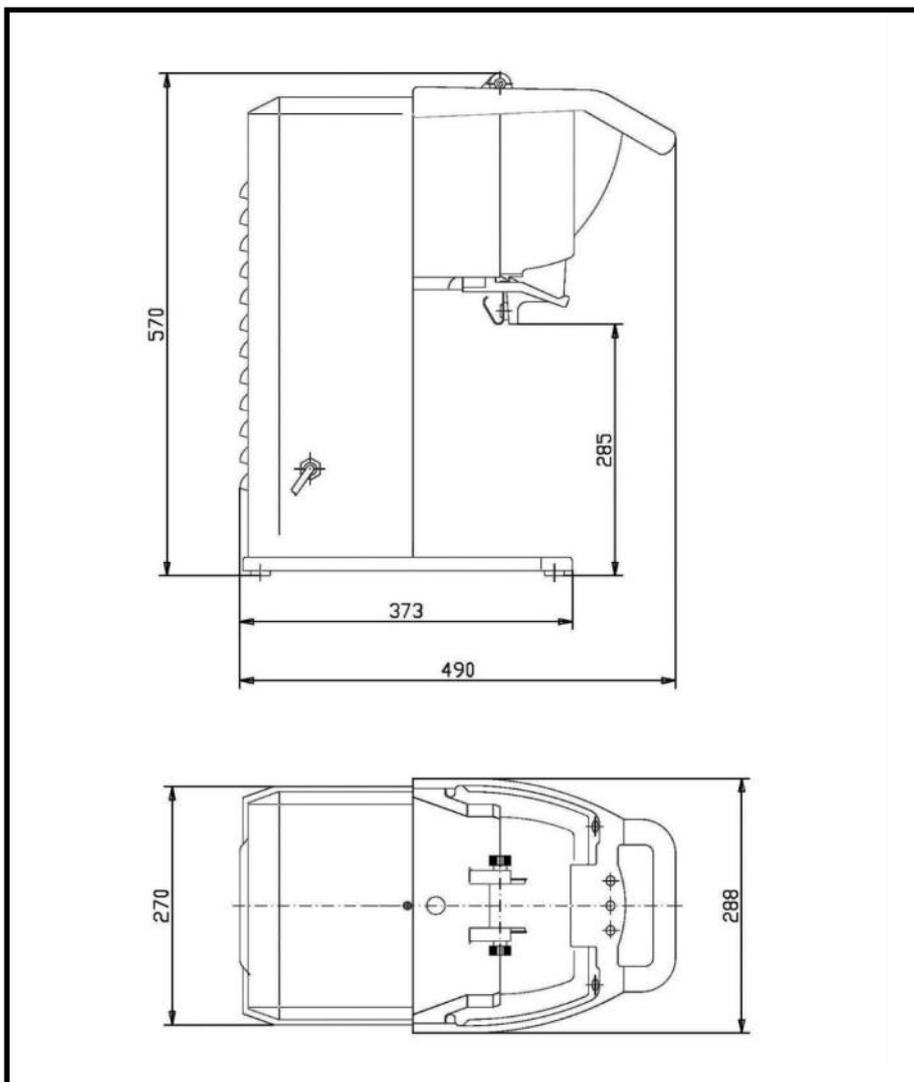


Fig. 10: Schéma coté.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA

## 11.2 Déclaration de conformité CE

**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><b>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt</b> déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p><b>Beschreibung des Produkts</b> <b>Käsereiber</b> Description du produit Description of product</p> <p><b>Typenreihe / Série type / Type series</b> <b>Brunner-Anliker HLR</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 EMV 2014/30/EU EMF 2004/40/EG RoHS 2011/65/EG WEEE 2002/96/EG 1933/2004/EG</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 1672-2 :2009-07 DIN EN 60204-1 :2007-06 DIN EN 12331:2015-12 DIN EN 61000-6-3:2011-09 DIN EN 60335-1 :2012-10 DIN EN 62233:2008-11</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>  <b>M. Benkovics</b> Technischer Direktor / Technical Director															
<table border="1"> <tr> <td>Ausgestellt:</td> <td>Geprüft:</td> <td>Geändert:</td> <td>Status: 300 Freigegeben</td> <td>Seite: 1</td> </tr> <tr> <td>Ralph Moretti</td> <td>Michel Benkovics</td> <td>Ralph Moretti</td> <td>Unterlagennummer:</td> <td>Index</td> </tr> <tr> <td>11.04.2014</td> <td>16.04.2014</td> <td>24.01.2023</td> <td>215.02462</td> <td>CA</td> </tr> </table>	Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1	Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index	11.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02462	CA	
Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1												
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index												
11.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02462	CA												

Fig. 11: Déclaration de conformité CE

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	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 1819) ou l'usine du fabricant.

Pour la râpe à fromage pour magasins HLR, une garantie de 2 ans est accordée.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 22 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
15.04.2014	16.04.2014	24.01.2023	215.02464	CA