

Instructions de service au Râpe fromage et noix

PKR-S

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



Rédigé par:	Vérfié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 1 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 2 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	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 PKR-S 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 PKR-S ne pourra être employée 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.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 3 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	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 rûpe PKR-S qu'il décrit. Malgré tout, il est impossible de complètement exclure toute divergence de manière à ce que nous n'assumions aucune garantie pour une conformité intégrale. Les indications contenues dans le présent document sont régulièrement contrôlées, 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

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 4 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

AVANT-PROPOS / NOTAS IMPORTANTES

Objectif des présentes instructions de service

Les présentes instructions de service ont pour but d'assister l'opérateur qualifié à se familiariser avec le maniement de la râpe fromage et noix PKR-S.

Public visé

Les présentes instructions de service sont destinées au monteur, aux utilisateurs et au personnel chargé de la maintenance de la râpe fromage et noix PKR-S de Brunner-Anliker 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 fromage et noix PKR-S.



NOTA!

En cas de modification des fonctionnalités de la râpe fromage et noix PKR-S, tout droit relevant de la responsabilité et la garantie sera perdu.

Obligations de l'exploitant

L'exploitant sera tenu de n'utiliser la râpe fromage et noix PKR-S qu'à condition que celle-ci soit en état opérationnel irréprochable. Toute zone dangereuse créée entre la râpe fromage et noix PKR-S et les dispositifs du client devra être protégée 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 fromage et noix ou toute utilisation en état non conforme pourra entraîner des accidents.

Rédigé par:	Vérfié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 5 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	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	Plaque signalétique	10
4	Contenu de la livraison	10
4.1	Contenu de la livraison	10
4.2	Accessoires	11
4.3	Liste des tambours de râpe disponibles	12
5	Transport et consignes d'installation	13
5.1	État à la livraison	13
5.2	Signaler les dommages	13
5.3	Poids de la râpe fromage et noix PKR-S	13
5.4	Mode de livraison	13
5.5	Déballage	13
5.6	Transport de la machine	14
5.7	Montage et installation	14
5.8	Installation électrique / électronique	14
5.9	Mise en service	15
5.10	Stockage	16
6	Fonctionnement	17
6.1	Préparation de la râpe fromage et noix PKR-S	17
6.2	Mise en place/changement du tambour de râpe	17
6.2.1	Ouvrir la râpe fromage et noix PKR-S	17
6.2.2	Retirer les ailes de râpage et le tambour	18
6.2.3	Mettre en place le tambour et les ailes de râpage	19
6.2.4	Le bac alimentaire gastronomique	20
6.2.5	Fermer la râpe fromage et noix PKR-S	21
6.2.6	Sortie	21
6.3	Râper	22
7	Entretien	23
7.1	Nettoyer la râpe fromage et noix PKR-S	23
8	Dépistage d'erreurs	25
8.1	Dépannage en cas de dysfonctionnement	25
8.1.1	Les produits à râper ne se râpent pas	25
8.1.2	Les produits râpés ne sortent pas de la machine	25
8.1.3	Le tambour de râpe est immobilisé et la machine émet un fort bruit	25
8.1.4	Impossible d'allumer la machine	25
8.1.5	La machine s'arrête intempestivement	25
8.1.6	Le tambour de râpe ou l'aile de râpage ne glisse pas aisément sur l'axe	25
8.1.7	Le rendement de râpage se trouve réduit (la quantité demandée n'est plus atteinte)	25
8.2	Adresse de service après-vente et d'information	26

Rédigé par:	Vérfié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 6 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

9 Pièces de rechange	26
9.1 Élimination	26
10 Divulgarion à des tiers.....	26
11 Caractéristiques techniques	27
11.1 Schéma coté.....	27
11.2 Déclaration de conformité CE.....	28
12 Garantie	29

Table des figures

Fig. 1: PKR-S.....	9
Fig. 2: Plaque signalétique	10
Fig. 3: Contenu de la livraison de la PKR-S.....	10
Fig. 4: Les accessoires de la PKR-S	11
Fig. 5: Ouvrir la PKR-S.....	17
Fig. 6: PKR-S ouverte.....	17
Fig. 7: Démonter l'aile de râpage.....	18
Fig. 8: Démonter le tambour.....	18
Fig. 9: Mettre en place le tambour de râpe Fig. 10: L'aile de râpage.....	19
Fig. 11: Repérage du type d'aile et de tambour	19
Fig. 12: Rails de guidage pour la mise en place du bac gastronomique.	20
Fig. 13: Fermer	21
Fig. 14: La goulotte de sortie	21
Fig. 15: La machine prête au nettoyage.....	23
Fig. 16: Schéma coté	27
Fig. 17: Déclaration de conformité	28

Table des tableaux

Tableau 1: Désignation des éléments du système.....	9
Tableau 2: Plaque signalétique	10
Tableau 3: Contenu de la livraison.....	10
Tableau 4: Les accessoires de la PKR-S	11
Tableau 5: Les tambours de râpe disponibles	12

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 7 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	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 en état irréprochable. En optant pour la râpe fromage et noix PKR-S de Brunner-Anliker SA, vous vous êtes décidé pour une machine avancée et correspondante à l'état de l'art.

2 Utilisation conforme

La râpe fromage et noix PKR-S a été conçue pour une mise en œuvre par charges dans le cadre d'une utilisation professionnelle.

Cette machine présente bien plus de fonctionnalités que de râper les fromages et les noix. En effet, elle râpe également de manière fiable les chocolats, du pain dur et les légumes.

La râpe fromage et noix PKR-S convient pour une multitude de fromages, de la mozzarella en passant par le Vacherin, au parmesan, sans que le produit à râper ne devienne poisseux, ni ne fasse de grumeaux, ni ne s'émiette.

Son principe inégalé de pré-rotation assure également que les noix ne sont pas écrasées ni ne perdent les précieuses huiles qu'elles contiennent. Le produit à râper n'étant pas chauffé, cette râpe convient également pour les chocolats.

La râpe fromage et noix PKR-S n'est cependant pas conçue pour une utilisation industrielle et ne devrait pas être utilisée dans les lignes de production ni en service continu.

En fonction du produit à râper et du tambour de râpe, un débit horaire d'env. 300 kg/h sera atteint!



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 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 telles installations.

Après l'achèvement de la mise en place, l'exploitant de la machine contrôlera que celle-ci permettra un fonctionnement en toute sécurité. Toute partie exposée de la machine, source de risque potentielle du personnel opérateur, devra être protégée ou dotée de dispositifs de protection adaptés.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 8 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

3 Désignation des éléments du système

Fig. 1 détaille les composants de la râpe fromage et noix PKR-S.

Les figures servent à une illustration générale.

Pour les dimensions détaillées, cf. le schéma coté Fig. 16 de la machine.

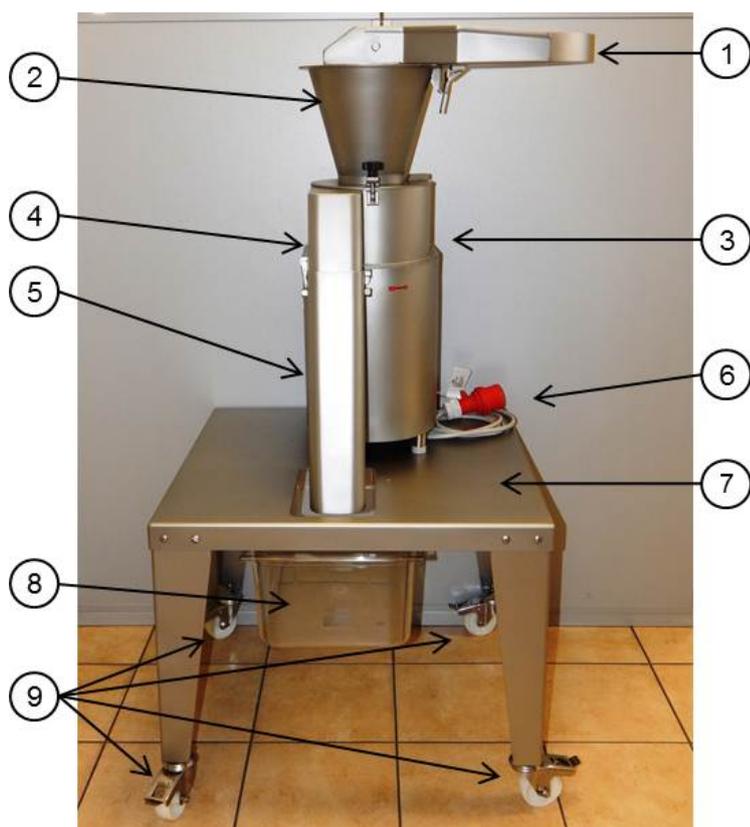


Fig. 1: PKR-S

Tableau 1: Désignation des éléments du système

Pos.	Pos.
1 Bac d'alimentation	6 Câble d'alimentation, fiche incl.
2 Entonnoir d'alimentation	7 Table en acier inoxydable
3 Touche d'arrêt d'urgence	8 Bac alimentaire gastronomique
4 Interrupteur général	9 4 roulettes arrêtables (avec frein)
5 Goulotte de sortie	

3.1 Plaque signalétique

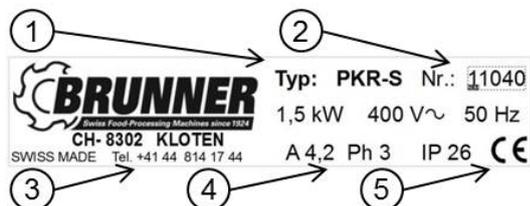


Fig. 2: Plaque signalétique

Tableau 2: Plaque signalétique

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

4 Contenu de la livraison

4.1 Contenu de la livraison

La râpe fromage et noix PKR-S est livrée, les instructions de service, le bac alimentaire gastronomique et les accessoires selon la commande inclus.

De plus, la livraison comprend une table mobile en acier inoxydable, dotée d'une ouverture de sortie au-dessous de laquelle un bac alimentaire doit être positionné.

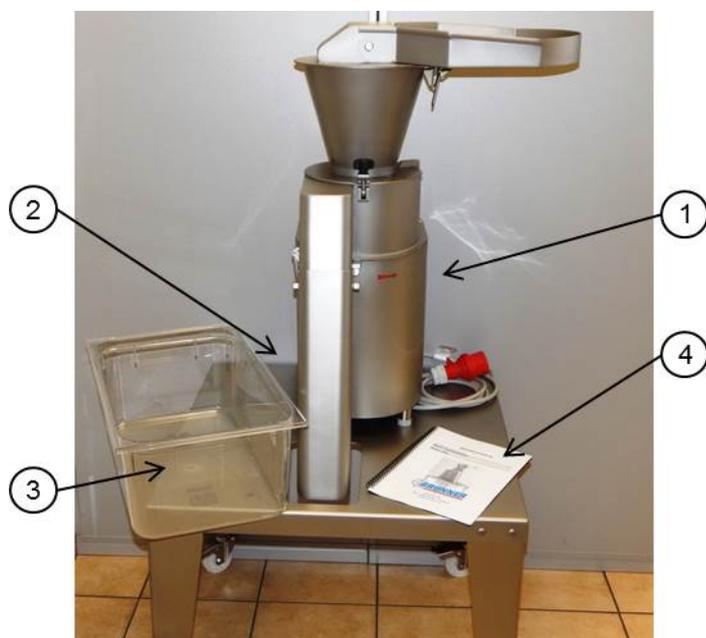


Fig. 3: Contenu de la livraison de la PKR-S

Tableau 3: Contenu de la livraison

Pos.	Pos.
1 Râpe fromage et noix PKR-S	3 Bac alimentaire gastronomique
2 Table en acier inoxydable	4 Instructions de service

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 10 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

4.2 Accessoires

En fonction de la commande, les accessoires suivants peuvent être fournis avec la râpe. De plus, les accessoires peuvent être commandés ultérieurement.

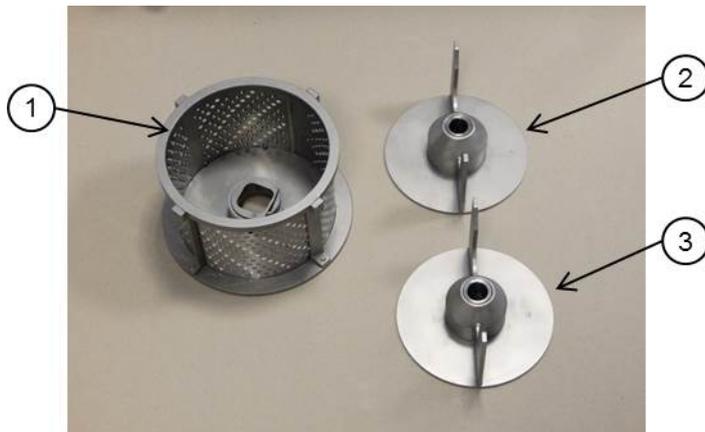


Fig. 4: Les accessoires de la PKR-S

Tableau 4: Les accessoires de la PKR-S

Pos.	Pos.
1 Tambour de râpe	3 Aile de râpage B
2 Aile de râpage A	

4.3 Liste des tambours de râpe disponibles

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	Reibflügel Agressiv
212.02868	Typ B	Reibflügel Agressiv

Tableau 5: Les tambours de râpe disponibles

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. En cas d'encrassement de la machine dans le cadre de sa mise en place, il sera indispensable de la nettoyer. Pour le nettoyage, cf. chap. 7, page 21.

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

5.2 Signaler les dommages

À réception de la râpe fromage et noix PKR-S, tout dommage causé par un emballage défectueux ou le 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 26.

5.3 Poids de la râpe fromage et noix PKR-S

PKR-S complète, table comprise	83 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!
- En utilisant la table en acier inoxydable, pouvant être déplacée au moyen de ses roulettes, veillez à ce qu'elle ne bascule pas.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 13 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	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

La table mobile doit être placée sur une surface plane et stable de dimensions minimales de 800 mm x 800 mm et de manière à assurer une hauteur de travail appropriée.

De plus, il faut veiller à maintenir un espace libre minimal de 500 mm devant la machine afin de pouvoir glisser le bac gastronomique sans difficulté au-dessous de la machine et de le retirer. Il faut également veiller à assurer un travail ergonomique sur la machine.

La râpe fromage et noix PKR-S doit être positionnée sur la table en acier inoxydable de manière à ce que la sortie de la machine se trouve sur l'ouverture du bac gastronomique.



AVERTISSEMENT!

- Toutes les 4 roulettes de guidage de la table sont dotées de freins (bloquez-les!).

Branchez la machine, si possible, à une prise de courant proche! Ne posez pas les câbles à travers des 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 25).

5.8 Installation électrique / électronique

En fonction de sa version, la machine peut être équipée d'un connecteur T25 ou d'un connecteur CEE de manière à ce qu'elle puisse être branchée à des prises sécurisées en correspondance.

Pour l'installation électrique de la râpe fromage et noix PKR-S, les consignes 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.
- Il est de plus conseillé de déficher la fiche de contact.
- 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.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 14 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA



ATTENTION!

- La connexion de la râpe fromage et noix PKR-S 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.



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 bien la marche d'essai, il faut tenir compte des consignes suivantes:

- Les éléments de la machine (bac d'alimentation, ouverture d'alimentation, tambour de râpe) doivent être exempts de corps étrangers.



DANGER!

- Il est interdit de procéder à des modifications, aménagements ou transformations de la râpe fromage et noix PKR-S 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 fromage et noix PKR-S 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.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 15 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

5.10 Stockage

Afin de maintenir la râpe fromage et noix PKR-S en état opérationnel, même si elle n'est pas utilisée pendant une période prolongée, certaines précautions doivent être prises:

- Le local de stockage doit être propre et sec.
- Ne pas exposer la râpe fromage et noix PKR-S à une chaleur ou un froid excessifs.
- Maintenir l'ensemble de la machine en bon état de propreté.
- Le local de stockage doit être exempt d'humidité (pas de rosée).
- Aux fins de stockage, la râpe fromage et noix PKR-S 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.

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).
- contrôler que le tambour et les ailes présentent une souplesse de rotation – tourner les ailes de râpage manuellement d'un tour de 360°.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 16 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

6 Fonctionnement

6.1 Préparation de la râpe fromage et noix PKR-S

En fonction du résultat de râpage demandé, insérer d'abord le tambour de râpe ou s'assurer que le bon tambour est en place.

6.2 Mise en place/changement du tambour de râpe

6.2.1 Ouvrir la râpe fromage et noix PKR-S

Assurez-vous que la machine (1) a été mise hors tension au moyen de l'interrupteur général (2).

En desserrant la vis à poignée croisillon (3) et en rabattant le raccord rapide, l'entonnoir d'alimentation (4) peut être basculé en arrière.

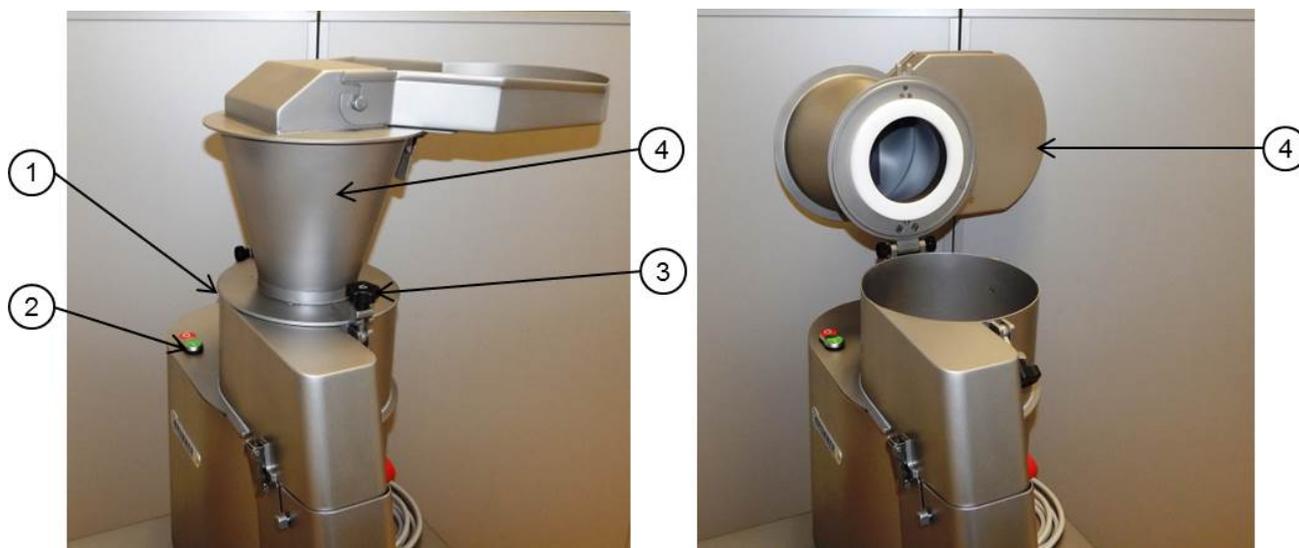


Fig. 5: Ouvrir la PKR-S

Fig. 6: PKR-S ouverte

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 17 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

6.2.2 Retirer les ailes de râpage et le tambour

Si un tambour, aile incluse, est déjà en place, celui-ci pourra être retiré. Si aucun tambour n'a été mis en place, suivre les étapes énoncés au paragraphe 6.2.3 Mettre en place le tambour et les ailes de râpage.

D'abord, retirer l'aile de râpage (1), ensuite le tambour (2). A cette fin, il faut d'abord relever le verrou de sécurité (3) du tambour. L'aile et le tambour peuvent être retirés de la machine en les relevant verticalement vers le haut. Il est recommandé de saisir l'aile et le tambour sur le moyeu (4) et de les retirer verticalement de l'axe.

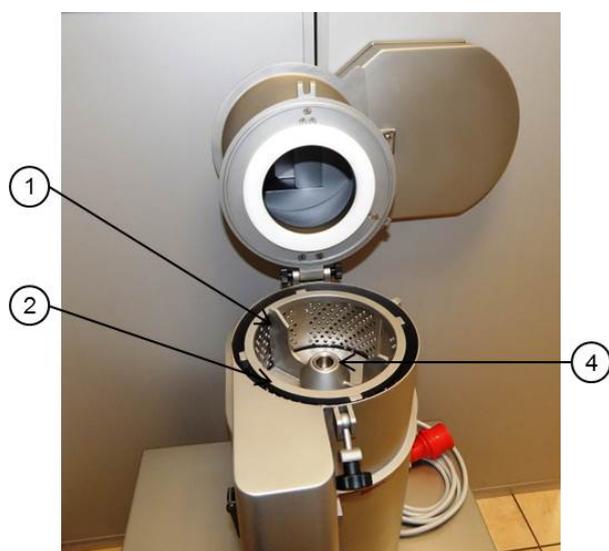


Fig. 7: Démontant l'aile de râpage

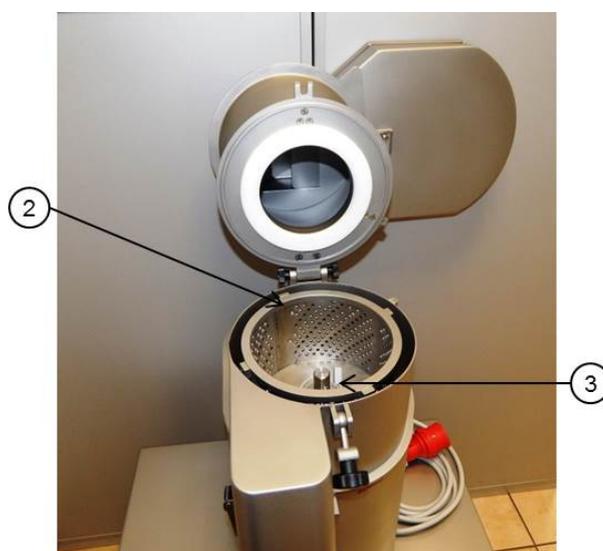


Fig. 8: Démontant le tambour



AVERTISSEMENT!

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

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 18 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

6.2.3 Mettre en place le tambour et les ailes de râpage

En mettant en place le tambour de râpe, veiller à ce que le boîtier est exempt de corps étrangers. Afin de mettre en place le tambour (1), il suffit de relever le verrou de sécurité (2). Après la mise en place, celui-ci sert à sécuriser le tambour. Ensuite, insérer l'aile de râpage associée (3). Dotée d'une fermeture à baïonnette, l'aile de râpage se sécurise de manière autonome.

Il faut veiller à utiliser la bonne aile de râpage associée au tambour; cf. le repère fig. 13.

Assurez-vous que le tambour et les ailes présentent une souplesse de rotation – tournez à cette fin l'aile de râpage manuellement d'un tour de 360°.

Assurez-vous qu'aucun élément étranger en vrac ne se trouve plus dans le tambour.

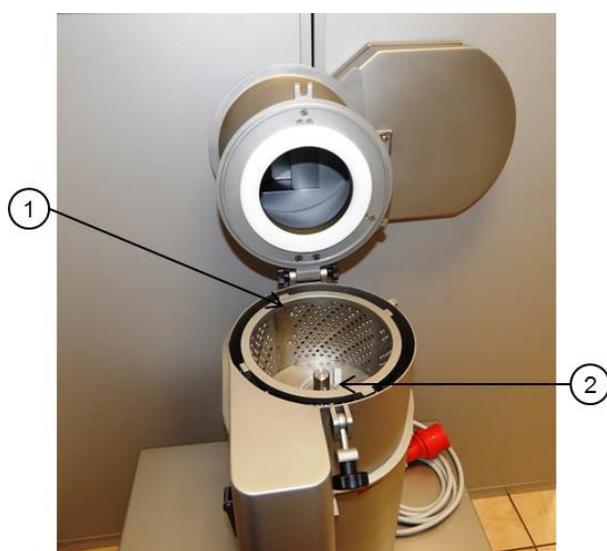


Fig. 9: Mettre en place le tambour de râpe

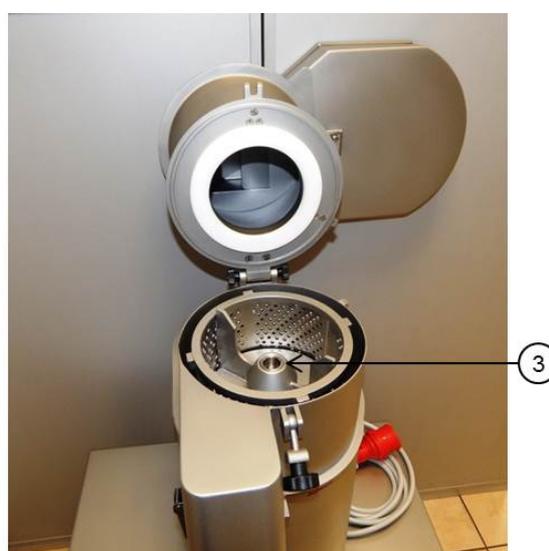


Fig. 10: L'aile de râpage

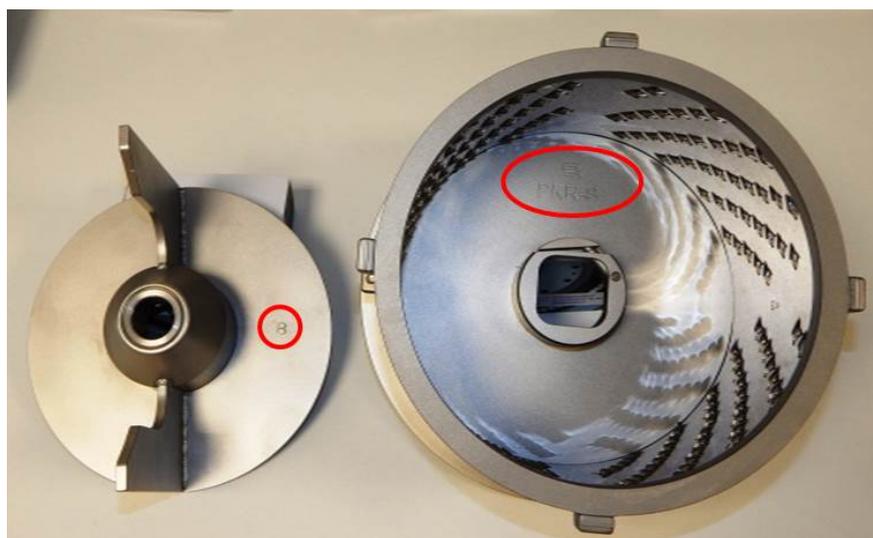


Fig. 11: Repérage du type d'aile et de tambour

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 19 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA



Bonne saisie du tambour et de l'aile:

- Saisir le tambour et l'aile sur le moyeu.



Repérage du tambour et de l'aile:

- Il faut toujours veiller à ce que les repères du tambour et de l'aile soient identiques.
- Aile de râpage type A avec tambour type A ou aile de râpage type B avec tambour type B!



AVERTISSEMENT!

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

6.2.4 Le bac alimentaire gastronomique

L'écart entre les rails de guidage peut être réglé au moyen des 6 écrous (fig. 12). Ainsi, un bac d'autres dimensions (p. ex. de marque RAKO) pourra être utilisé.

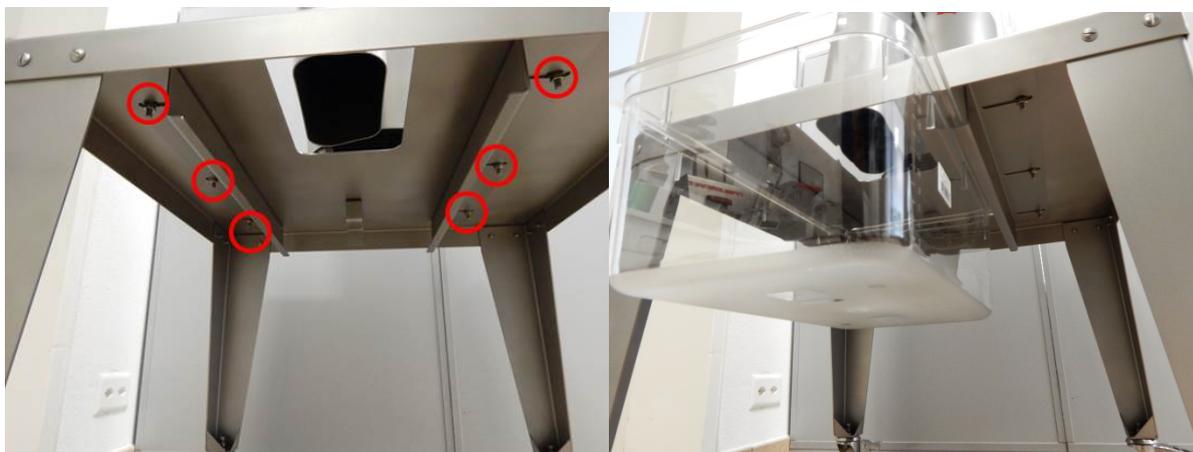


Fig. 12: Rails de guidage pour la mise en place du bac gastronomique.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 20 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

6.2.5 Fermer la râpe fromage et noix PKR-S

Maintenant, l'entonnoir d'alimentation (1) pourra être rabattu, sécurisé au moyen du raccord rapide (2) et verrouillé au moyen de la vis à poignée croisillon (3).



Fig. 13: Fermer

6.2.6 Sortie

La goulotte de sortie (1) doit être positionnée dans son guidage (2) et fixée au moyen du raccord rapide (3).



Fig. 14: La goulotte de sortie



AVERTISSEMENT!

- La machine ne fonctionne que si sa goulotte de sortie a été montée!

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 21 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

6.3 Râper

Préparer les produits à râper d'une taille maximale de 100 mm x 100 mm x 60 mm.

Pour le parmesan, la taille des morceaux ne devrait pas être supérieure à 40 mm x 40 mm x 40 mm!

Assurez-vous que le bac gastronomique est en place au-dessous de la goulotte de sortie.

Placez le produit à râper dans le bac d'alimentation, allumez la machine et introduisez les produits à râper successivement dans l'ouverture d'alimentation.

Dès que la quantité demandée a été râpée ou que le bac gastronomique est rempli, éteignez la machine, retirez le bac gastronomique et videz-le.



NOTA!

- Veillez à toujours allumer la machine avant de commencer de râper.



NOTA!

- La taille recommandée des produits à râper est de 50 mm x 50 mm x 50 mm.
- Ainsi, un rendement optimal sera atteint.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 22 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

7 Entretien

7.1 Nettoyer la râpe fromage et noix PKR-S

La râpe fromage et noix PKR-S est réalisée en acier inoxydable facile à entretenir et peut être aisément nettoyée.

D'abord, éteindre la râpe PKR-S au moyen de l'interrupteur général. Afin de nettoyer les pièces détachées, démonter la machine selon les instructions concernant le démontage/changement du tambour de râpe énoncées au chap. 6.2. L'entonnoir d'alimentation peut, lui aussi, être démonté en desserrant et retirant la vis à tête moletée (1).

L'espace de râpage et les pièces détachées démontées peuvent maintenant être nettoyés sans difficulté. Les pièces peuvent être nettoyées au moyen d'un chiffon humide ou dans l'eau de rinçage avec un produit vaisselle habituel ou, si nécessaire, avec un désinfectant. Tous les éléments qui peuvent être démontés, tels que le bac d'alimentation, la goulotte de sortie, le tambour de râpe ou de coupe et les ailes de râpage peuvent être nettoyés dans le lave-vaisselle.



Fig. 15: La machine prête au nettoyage

En aucun cas, immerger la machine dans sa totalité dans de l'eau de rinçage ni la nettoyer au jet de vapeur!

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 23 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA



NOTA!

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



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!
- Ne pas nettoyer la râpe fromage et noix PKR-S au jet de vapeur!



AVERTISSEMENT!

- Les perforations des tambours de râpe sont affûtées et sont libérées dans le cadre de ces opérations.
- Il existe un risque d'écorchures et de coupures!

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 24 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

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, malgré tout, un dysfonctionnement se produit, les consignes suivantes pourront vous aider:

Première démarche en cas de pannes de tout genre: Arrêter la machine! En cas de dégagement d'odeurs désagréables, déficher immédiatement la fiche de contact.

8.1.1 Les produits à râper ne se râpent pas

- L'aile de râpage ne va pas avec le tambour de râpe.

8.1.2 Les produits râpés ne sortent pas de la machine

- La goulotte de sortie est bouchée. Un engorgement peut se produire en cas de produits poisseux/graisseux ainsi qu'en cas de suralimentation inadmissible de la machine. Éteignez la machine. Ouvrez la machine et éliminez tout éventuel bouchon.

8.1.3 Le tambour de râpe est immobilisé et la machine émet un fort bruit

- Le moteur est en marche, mais le tambour et l'aile ne tournent pas. Contactez notre service après-vente.

8.1.4 Impossible d'allumer la machine

- Le boîtier (entonnoir d'alimentation) n'est pas fermé pour former une surface plane!
- La goulotte de sortie n'a pas été montée correctement!

8.1.5 La machine s'arrête intempestivement

- Le contacteur-disjoncteur s'est activé. Attendre env. 30 secondes avant de rallumer la machine au moyen de l'interrupteur général.

8.1.6 Le tambour de râpe ou l'aile de râpage ne glisse pas aisément sur l'axe

- Le tambour ou l'aile a été peut-être endommagé en raison d'une chute et est, par conséquent, déformé ou la surface au niveau du moyeu n'est plus plane. Contactez notre service après-vente.

8.1.7 Le rendement de râpage se trouve réduit (la quantité demandée n'est plus atteinte)

- Les tôles râpes sont émoussées. Contactez notre service après-vente.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 25 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

8.2 Adresse de service après-vente et d'information

En cas de problèmes ou de questions, contacter notre service après-vente.

Adresse: Brunner-Anliker SA
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz
Web: brunner-anliker.com/
T: +41 44 804 21 00
F: +41 44 804 21 90
Mail: Info@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.
- 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 nocifs 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 26).

10 Divulgarion à des tiers

Brunner-Anliker SA n'assumera aucune responsabilité en cas de cession ou vente de la râpe fromage et noix PKR-S par l'exploitant à des tiers.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 26 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

11 Caractéristiques techniques

Type de machine	PKR-S
Dimensions l x L x h	700 mm x 714 mm x 1423 mm
Poids	83 kg
Indice de protection	IP 26
Moteur électrique	1.5 kW
Raccordement électrique	3 x 400V, 50Hz

11.1 Schéma coté

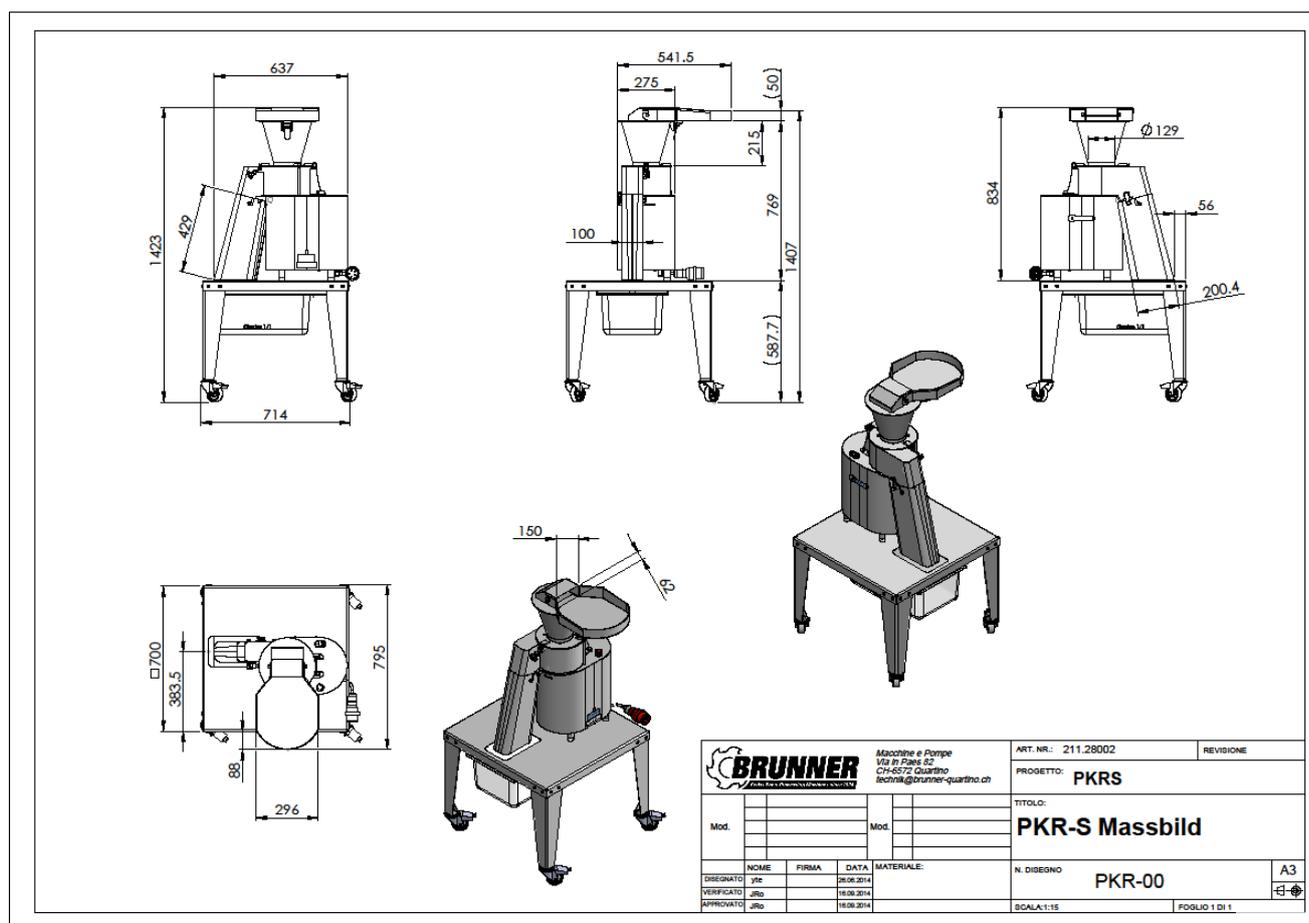


Fig. 16: Schéma coté

Rédigé par:	Vérfié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 27 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA

11.2 Déclaration de conformité CE



Brunner-Anliker AG
 Flughafenstrasse 55
 8152 Opfikon-Glattbrugg
 Schweiz

T +41 44 804 21 00
 F +41 44 804 21 90
 mail@brunner-anliker.com
 brunner-anliker.com

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p> <p>Brunner-Anliker AG Flughafenstrasse 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 Nuss- und Käsereiber</p> <p>Description du produit Description of product</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series Brunner-Anliker PKR-S</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>Bestimmungen der Richtlinie 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 1935/2004</p>	<p>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):</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>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>	
<p>Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 	<p>Quartino, 2023</p>  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director

Ausgestellt:	Gepflicht:	Gefördert:	Status: 300 Folgegaben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.10.2014	16.10.2014	24.01.2023	215.92814	CA

Fig. 17: Déclaration de conformité

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 28 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	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 26) ou l'usine du fabricant.

Rédigé par:	Vérfié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 29 sur 29
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
11.10.2014	20.10.2014	31.01.2023	215.92816	CA