



Constructeur suisse de machines pour l'industrie agro-alimentaire
Swiss manufacturer of machines for the food and beverage industry
Schweizer Maschinenfabrik für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie

Mode d'emploi User manual Bedienungsanleitung Rapid 55 C / 56 C

numéro de série
serial number
Seriennummer

FR Boucheuse manuelle Rapid 55 C / 56 C page 4

EN Manual floor corker Rapid 55 C / 56 C page 8

DE Handverkorker Rapid 55 C / 56 C Seite 12





SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS / MASCHINENSPEZIFIKATION

Votre machine est équipée comme suit :

Your machine is equipped as follows :

Ihre Maschine ist gemäss folgender Tabelle ausgerüstet :

	Rapid 55c	Rapid 56c
Machine de base sans museleuse Base machine / Basismaschine	<input type="checkbox"/> 05.152.10	<input type="checkbox"/> 05.154.10
Museleuse Machine avec museleuse One-Twist/ Machine with wire-cap unit Onw-Twist/ Maschine inkl. Drahtkappen.Verschliesser One-Twist	<input type="checkbox"/> 05.152.21	<input type="checkbox"/> 05.154.21
Capsuleuse bouchons couronne capping head crown caps / Verschliesskopf Kronkorken	<input type="checkbox"/> 05.152.KK26 <input type="checkbox"/> 05.152.KK29 <input type="checkbox"/> 05.152.KKxx	<input type="checkbox"/> 05.152.KK26 <input type="checkbox"/> 05.152.KK29 <input type="checkbox"/> 05.152.KKxx

FRANÇAIS

1 Notice générale

Les points de danger sont marqués par le signe suivant: 



- ⚠ Attention: Avant la mise en service de l'appareil veuillez lire avec attention ce manuel.
- ⚠ Suivez toutes les instructions.
- ⚠ N'utilisez la boucheuse qu'après avoir lu ce manuel.
- ⚠ Seul une personne responsable est autorisée à utiliser la boucheuse.
- ⚠ D'autres personnes ne sont pas admises à proximité de l'appareil.

Le fournisseur décline toute responsabilité pour des dommages au cas où l'utilisateur ne suivrait pas les instructions de ce manuel. En plus, il refuse la responsabilité à la suite de manipulations non autorisées. La responsabilité est exclue par suite de force majeure, fausses manipulations, entretien inapproprié et utilisation d'autres pièces de rechange que celles livrées par le fournisseur.


1.1 Garantie

La garantie d'usine sur le matériel est de douze mois (pièce, main d'œuvre, hors déplacement) à partir du moment de la livraison à condition que l'appareil soit traité d'une manière correcte et soigneuse. Les éléments électroniques sont exclus de la garantie ainsi que des endommagements découlant de fausses manipulations et entretien.

1.2 Déclaration de conformité

		ELVAmac SA Route de Préverenges 10 1026 Denges; Switzerland tél +41 21 801 21 77, fax +41 21 803 00 96 e-mail info@elvamac.ch www.elvamac.ch	
Type de machine:		Boucheuse manuelle Rapid	
No. d'article:		04.152 / 05.154	
Le constructeur susmentionné déclare que l'équipement de travail désigné est conforme aux exigences des directives européennes suivantes:			
	2019	✓	Machines (89/392/CEE, modification 91/368/CEE)

Fait à Denges, le 19 février 2019

Responsable production ; Xavier Dufour 

2 Mode d'emploi

1.3 Rapid 55C / 56C

- 1 Mettre les trois leviers en position haute.
- 2 Placer le bouchon dans le compresseur.
- 3 Descendre le levier central jusqu'à ce qu'il butte contre l'arrêt.
- 4 Placer une bouteille sur le cône et la laisser remonter de manière à ce que la bague de celle-ci vienne s'introduire dans le cône prévu à cet effet dans les mors de la machine
- 5 Descendre le levier gauche jusqu'à ce qu'il butte contre l'arrêt.
- 6 Mettre le levier central et celui de gauche en position haute.
- 7 Retirer la bouteille et la placer sur le cône de la museleuse.
- 8 Mettre le muselet sur le bouchon.
- 9 Descendre le levier de la museleuse.
- 10 Ligaturer le muselet avec la manivelle de droite (demi-tour)
- 11 Mettre le levier de la museleuse en position haute.
- 12 Retirer la bouteille de la museleuse.



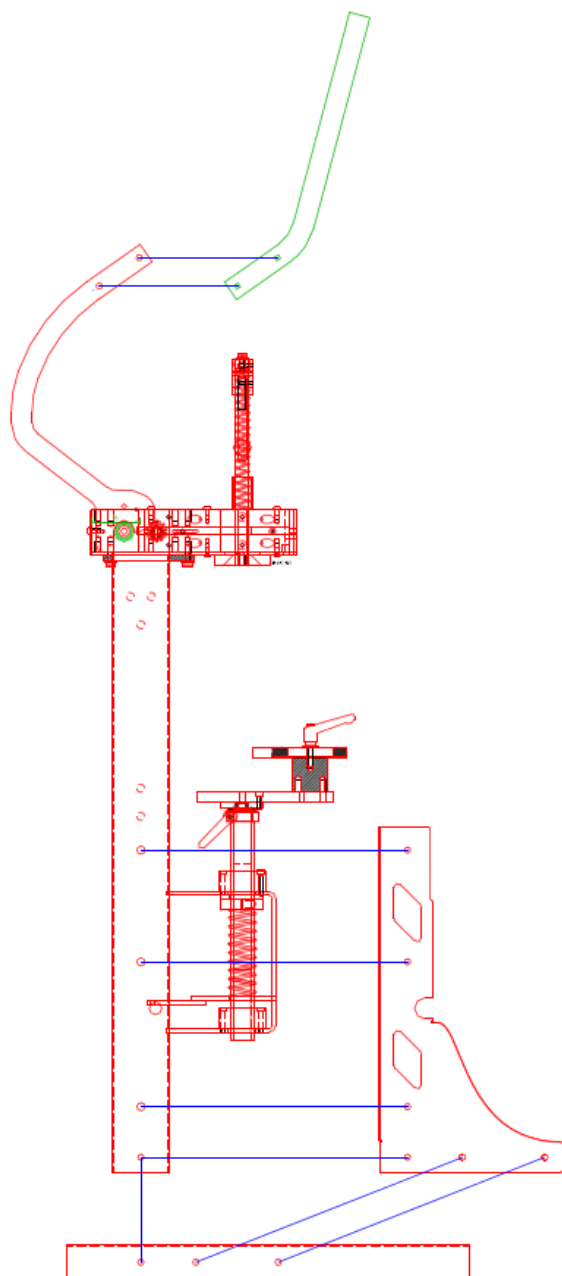
1.4 Mise en garde

- ⚠ Veiller à ce que la boucheuse soit posée de manière stable.
- ⚠ Lors du transport, tenir le levier pour éviter un choc de celui-ci.
- ⚠ Ne pas introduire les doigts dans la boîte où se trouvent les mâchoires lorsque l'on descend le levier.
- ⚠ Ne jamais boucher une bouteille fissurée.
- ⚠ Ne boucher que les bouteilles pour le vin avec bague de grandeur normale.
- ⚠ Porter des gants de protection et des lunettes de sécurité pour éviter des blessures si une bouteille se casse.

Etant donné les différentes qualités de bouchons existant sur le marché, et d'autres facteurs inhérents à tout le système, nous ne pouvons donner de garantie quant à la qualité du travail effectué ; chaque utilisateur a le devoir de vérifier que l'opération se réalise correctement, et que les réglages soient corrects.

3 Assemblage

Lors du montage initial de la machine veuillez vous référer à l'image l'assemblage avec les pièces livrées.



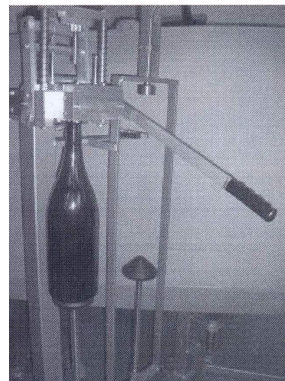
1. Monter le levier avec deux vis sur le haut de la machine
2. Monter les deux parties latérales à gauche et à droite du tube principal.
3. Fixer les deux pieds avec trois vis.
4. Après avoir monter la boucheuse, la museleuse peut être fixée à droite du tube principal.

4 Réglages

La boucheuse peut être adapté à la géométrie de la bouteille.

4.1 Régler la hauteur de la bouteille

Régler la hauteur de la bouteille sur la boucheuse afin que la force du ressort de la selette fasse appuyer le goulot de la bouteille dans l'embouchoir. La bouteille doit tenir toute seule.



Régler la hauteur de la bouteille sur la museleuse afin que le fil de fer du muselet se trouve juste en dessous de la bague retenant le muselet.



ENGLISH

1 General advice

Paragraphs marked with this sign denote a possible danger to personnel, to the machine or to machine parts: ⚠

- ⚠ Prior to initial operation of the filling machine read and heed the operating and safety instructions!
- ⚠ Please follow all of the instructions
- ⚠ Do not start the machine without reading the whole handbook first
- ⚠ Only properly instructed personell is allowed to operate the machine. All other persons have to keep off the device.

The manufacturer declines all responsibilities for damages resulting from non-observance of the instructions in this manual. All liability is excluded for any damages or failure arising from unauthorized manipulations, force majeure, maloperation, improper maintenance or use of non-genuine parts or non-standard equipment.

This manual has to be kept close to the machine to allow consultation any time.

1.5 Warranty

The warranty of the producer for this machine is limited to 12 months after the machine was shipped from ELVAmac (spare parts, work of our technicians; excluded trip, journey). This warranty can only be allowed if the machine was treated properly. Electronic and electric parts are excluded of the warranty, as well as damages due to incorrect handling and/or poor maintenance. The warranty is limited to the exchange of defective parts. Shipping ex works.



ELVAmac SA cannot be sued for warranty in the following cases:

Modifications of the original material without the written agreement of ELVAmac SA


Damages arising from the use of non-genuine parts or non-standard equipment.

Damage due to improper manipulation by untrained persons with no authorization of ELVAmac SA

1.6 Declaration of conformity

		ELVAmac SA Route de Préverenges 10 1026 Denges; Switzerland tél +41 21 801 21 77, fax +41 21 803 00 96 e-mail info@elvamac.ch www.elvamac.ch	
Type of machine		Manual floor corker Rapid	
Model number		04.152 / 05.154	
The producer of this machine hereby declares that the maschine listed above is in conformity with the directives mentioned in the following table.			
	2018	✓	Machines (89/392/CEE, modification 91/368/CEE)

Fait à Denges, le 19 février 2019

Responsable production ; Xavier Dufour 

ELVAmac SA
tél. +41 21 801 21 77

Route de Préverenges 10
fax +41 21 803 00 96

1026 Denges ; Switzerland
e-mail info@elvamac.ch www.elvamac.ch

2 Instructions

- 1 Put the three handles to the upper position.
- 2 Put one champagne cork into the compressor.
- 3 Compress the cork using the middle handle.
- 4 Insert one bottle by pushing it on the bottle plate and let the bottle remove so that the bottle neck will be fixed in the cone-shaped compressor.
- 5 Push the cork into the bottle using the left handle.
- 6 Remove the bottle from the corker and place it in the wire capper.
- 7 Put one wire-cap on top of the champagne cork.
- 8 Push down the wire-capping head using the right handle.
- 9 Tighten the wire cap by half a turn using the right side crank handle.
- 10 Pull up the wire-capping head.
- 11 Remove the bottle from the machine.



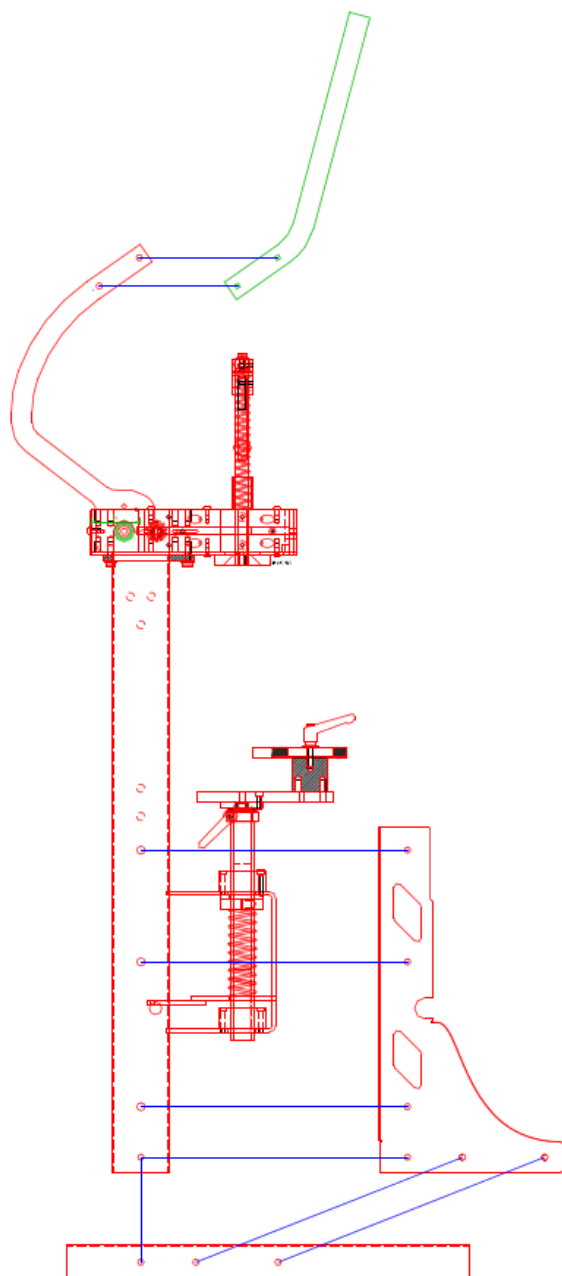
2.1 Warnings

- ⚠ The handcorker must be stable on the floor.
- ⚠ During the carrying hold the lever to prevent any impacts.
- ⚠ Don't put fingers in the box where there are the chuck jaws during the operations with the lever.
- ⚠ Don't try to cork a damaged bottle.
- ⚠ Avoid all manipulations that could injure someone.
- ⚠ Cork only wine bottles with standard-sized collars.
- ⚠ Wear gloves and safety glasses to protect yourself if a bottle bursts.

Given the different existent cork qualities on the market and taking into account other factors inherent to the system, we cannot give guarantees as for the quality of the work undertaken; each user has the duty to verify that the operation will be realized correctly.

3 Assembly

The machine has to be assembled according to the following illustration before using the first time :

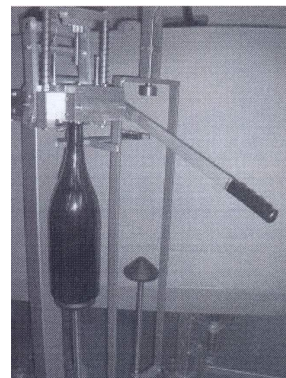


1. Fix the handle with two screws to the top of the machine
2. Attach the two side frames to the main column
3. Connect the two leg bars to the side frame
4. After the floor corker is assembled, the wire capper can be attached at the main column from the right side.

4 Adjust the machine

The machine can be adjusted to different bottle sizes as follows.


The bottle plate of the corker has to be adjusted so that the bottle is slightly pressed into the compressor once placed on the bottle plate. The bottle has to remain in position without the operators support.







Adjust the height of the wire-capper so that the lower end of the wire-hood is pushed in the right position. The lower wire has to be positioned right below the outer bulge of the bottle neck.



1 Allgemeine Hinweise

Mögliche Gefahren und Punkte, die besonderer Aufmerksamkeit bedürfen, sind mit folgendem Symbol gekennzeichnet: 

Wir bitten Sie, vor der ersten Inbetriebnahme die vorliegende Gebrauchsanleitung aufmerksam zu lesen.



-  Befolgen Sie alle Anweisungen dieser Gebrauchsanweisung.
-  Setzen Sie den Apparat erst in Betrieb, nachdem Sie die Gebrauchsanweisung vollständig gelesen haben.
-  Nur ausgebildetes Personal darf den Entkorker benutzen.
-  Andere Personen müssen sich von der Apparatur fern halten.

Bei unsachgemässer Handhabung und Missachtung der in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Punkte lehnt der Hersteller jede Haftung ab. Ebenso bei Störungen und Schäden, die auf nicht autorisierte Änderungen und Eingriffe zurückzuführen sind. Die Haftung ist ausgeschlossen infolge von Ereignissen wie höherer Gewalt, falscher Bedienung, mangelndem Unterhalt oder Einsatz von nicht-originalen Ersatzteilen. Diese Betriebsanleitung ist während der ganzen Einsatzdauer der Maschine in Reichweite der Bedienerperson aufzubewahren.

1.1 Garantie

Die Fabrikationsgarantie gilt für 12 Monate (Ersatzteile, Arbeitsstunden, ausgenommen An- und Abreise) ab Lieferung. Garantieansprüche können nur gemacht werden, wenn das Gerät fachgerecht und sorgfältig behandelt wurde. Elektronische Elemente sind von der Garantie ausgenommen, Schäden aufgrund von falscher Handhabung und mangelhafter Wartung ebenso. Die Garantie beschränkt sich auf den Austausch von fehlerhaften Elementen. Lieferung ex works.

1.2 Konformitätserklärung

		ELVAmac SA Route de Préverenges 10 1026 Denges; Switzerland tél +41 21 801 21 77, fax +41 21 803 00 96 e-mail info@elvamac.ch www.elvamac.ch	
Maschinentyp		Handverkorker Rapid	
Artikelnummer		04.152 / 05.154	
Der Hersteller ELVAmac SA erklärt, dass die oben genannte Maschine den in der nachfolgenden Tabelle aufgeführten Richtlinien entspricht.			
	2018	✓	Maschinen (89/392/CEE, Anpassung 91/368/CEE)

Erstellt in Denges, am 18. August 2017

ELVAmac SA
tél. +41 21 801 21 77

Route de Préverenges 10
fax +41 21 803 00 96

Produktionsleiter ; Xavier Dufour 

1026 Denges ; Switzerland
e-mail info@elvamac.ch www.elvamac.ch

2 Verwendung der Maschine

- 1 Die drei Hebel in Stellung "hoch" bringen.
- 2 Einen Korken ins Korkschloss stellen.
- 3 Den mittleren Hebel herunterdrücken bis zum Anschlag.
- 4 Eine Flasche auf den Flaschenteller stellen (niederdrücken) und wieder hochgleiten lassen, bis die Mündung korrekt unterhalb des Korkschlusses liegt.
- 5 Den linken Hebel herunterdrücken bis zum Anschlag.
- 6 Die beiden Hebel in Stellung "hoch" bringen.
- 7 Die Flasche entfernen und auf den Konus des Verdrahters stellen.
- 8 Eine Drahtkappe auf den Korken legen.
- 9 Den Hebel des Verdrahters herunterdrücken.
- 10 Die Lasche des Verdrahters mit einer halben Umdrehung der Kurbel anziehen.
- 11 Den Hebel des Verdrahters in die Stellung "hoch" bringen.
- 12 Die Verschlussene Flasche entfernen.



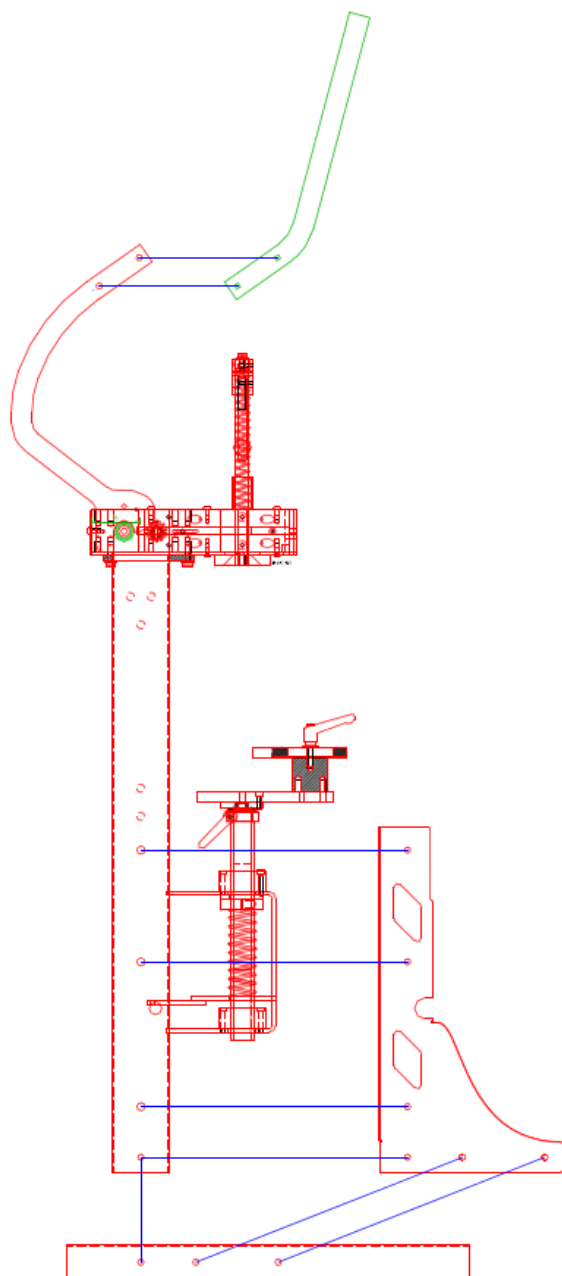
2.1 Warnungen

- ⚠ Die Handverkorkmaschine soll nur an einem sichern und flachen Arbeitsort benutzt werden.
- ⚠ Beim Transport den Hebel festhalten um eventuelle Schläge zu vermeiden.
- ⚠ Beim Herunterdrücken des Hebels die Finger nie in die Nähe der Backen halten.
- ⚠ Jegliche Benützung der Maschine verhindern, welche zu Verletzungen führen könnte.
- ⚠ Nie beschädigte Flaschen verkorken.
- ⚠ Nur Weinflaschen mit normalem Flaschenhals verwenden.
- ⚠ Um Verletzungen zu vermeiden, wenn eine Flasche kaputt geht, ist es nötig, während der Arbeit Schutzhandschuhe und eine Schutzbrille zu tragen.

Der unterschiedlichen Korkenqualitäten sowie anderer dem System anhaftender Faktoren wegen können wir keine Garantie für das Resultat der Arbeit übernehmen. Jeder Maschinenbenutzer trägt die Verantwortung, die korrekte Arbeitsweise laufend zu überprüfen.

3 Erstmontage

Für die erste Inbetriebnahme der Maschine müssen die mitgelieferten Teile gemäss dem nachfolgenden Schema montiert werden.

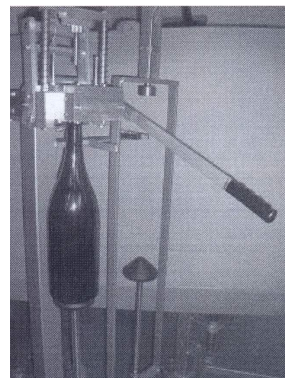


1. Die Verlängerung des Hebels mit zwei Schrauben befestigen.
2. Die beiden Seitenwangen links und rechts an der Hauptsäule befestigen.
3. Beide Füsse und den beiden Seitenwangen anschrauben.
4. Nach der Montage des Verkorkers kann der Drahtkappenverschliesser rechts an der Hauptsäule angebracht werden.

4 Maschineneinstellung

Die Maschine kann an unterschiedliche Flaschengrössen angepasst werden.

Der Flaschenteller des Verkorkers ist so einzustellen, dass die eingesetzte Flasche leicht in den Konus des Vierbackenschlosses gedrückt wird. Die Flasche wird dabei leicht eingeklemmt, so dass sie ohne Hilfe des Bedieners in der Maschine hält.



Der Kopf des Drahtkappenverschliessers muss den Korken so weit eindrücken, bis die Drahtkappe auf der richtigen Höhe sitzt.

Der untere, umlaufende Draht der Drahtkappe muss direkt unter dem äusseren Wulst der Sektflasche zu liegen kommen.





H:\DATEN\B_Bedienungsanleitung\05\B05132.docx



ELVAmac SA
Route de Préverenges
1026 Denges
Switzerland

tél +41 21 801 21 77
fax +41 21 803 00 96
www.elvamac.ch