

Mode d'emploi pour le cutter PROFICUT 6 et 9 litres



Brunner AG
Brunnergässli 1-5
CH-8302 Kloten
mail@brunner-anliker.com

Tel: +41 44 814 17 44
Fax: +41 44 803 01 40

www.brunner-anliker.com

Sommaire: Fehler! Textmarke nicht definiert.

1. Informations sur l'appareil	3
1.1 Précautions générales	3
1.2 Précautions d'emploi	3
1.3 Description de l'appareil	4
1.4 Les spécifications techniques et les dimensions	4
2. Installation de l'appareil	5
2.1. Montage de l'appareil	5
2.2 Confirmation de la fonctionnalité	5
3. Travail avec l'appareil	6
3.1 Remplissage et traitement	6
3.2 Fonctionnalité d'intervalle	7
3.3 Vidange	7
4. Nettoyage	7
5. Maintenance	8
6. Dépannage	9
EEC déclaration de conformité	10

1. Informations sur l'appareil

1.1 Précautions générales

Le cutter doit être utilisé uniquement par un personnel formé, après avoir lu le manuel et les consignes de sécurité inclus.

Toujours débrancher le cordon d'alimentation avant toute maintenance et de nettoyage de l'appareil.

Cordons d'alimentation endommagés sont un danger pour la sécurité et doivent être remplacés immédiatement.

Les couteaux sont extrêmement coupants. Nous vous recommandons de toujours maintenir le couteau à l'extrémité du centre.

En cas de défaillance du noyau ne pas continuer à l'utiliser la machine. Contacter immédiatement le service client au +41 44 814 17 44.

Les produits alimentaires congelés ou des os ainsi que les produits non alimentaires ne peuvent être utilisés.

1.2 Précautions d'emploi

Le cutter est équipé de deux interrupteurs de sécurité indépendants, qui va automatiquement éteindre l'appareil lors de l'enlèvement ou l'ouverture du couvercle.



Le cutter fonctionne uniquement avec levier de la fermeture du couvercle. Fermez le cutter en tournant le levier de fermeture dans le sens horaire sur la poignée du couvercle jusqu'à la butée.

1.3 Description de l'appareil

Le Proficut est entièrement réalisé en acier inoxydable et est équipé d'un levier de verrouillage, ainsi que d'un comprenant un pot de 6 litres ou de 9 litres. Chaque pot est équipé d'un couvercle et d'un couteau.



Unité de coupe standard



Option couteau turbo
(uniquement pour PROFICUT P6, 6 litres)



1.4 Les spécifications techniques et dimensions

Moteur	1.1 kW
Voltage	400 V, 50 Hz
Révolutions par Minute	1 ^{-ère} vitesse 1'400 rpm 2 ^{-ème} vitesse 2'800 rpm
Poids	approx. 30 kg
Dimensions	365x385x500 mm
Matériel	Acier inoxydable

2. Installation de l'appareil

L'appareil est livré dans un carton solide. Assurez-vous s'il vous plaît que le carton ne présente pas de dommages extérieurs. Accepter s'il vous plaît dans le cas contraire le dispositif sous réserve et informez le transporteur.

2.1. Montage de l'appareil

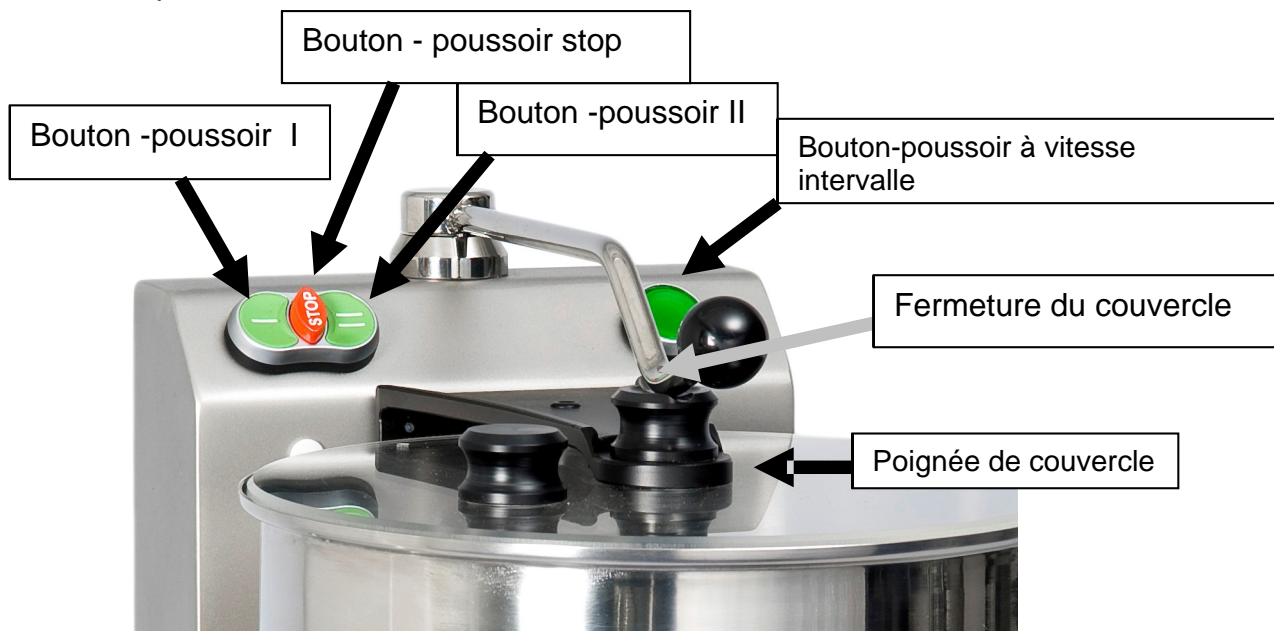
L'appareil doit être monté sur un récipient approprié, surface plane, sèche et solide.

Le cutter est livré avec cordon d'alimentation et connecteur convenant. Le cutter ne doit être installé par des électriciens autorisés. Assurez-vous s'il vous plaît que les données électriques sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à votre réseau actuel.

2.2 Confirmation de la fonctionnalité

Afin de garantir que l'appareil fonctionne correctement, suivez s'il vous plaît les étapes ci-dessous:

- Cuve du cutter
- Insérer le moyeu pour la lame
- Fermez le couvercle
- Fermez le cutter en tournant le levier de fermeture dans le sens horaire sur la poignée du couvercle jusqu'à la butée.
- Appuyez sur le bouton-poussoir "I" - le Cutter opère au niveau à vitesse inférieure
- Appuyez sur "Stop" - le cutter s'arrête
- Appuyez sur le bouton-poussoir "II" - le cutter opère au niveau à vitesse supérieure
- Si vous ouvrez la fermeture du couvercle - le cutter s'arrête automatiquement.
- Intervalle I: Appuyez sur le bouton-poussoir "I", puis sur le bouton vert d'Intervalle
- Intervalle II: Appuyez sur "II" le premier bouton-poussoir, puis sur le bouton-poussoir vert d'Intervalle



3. Travail avec l'appareil

3.1 Remplissage et traitement

Couper les produits solides afin qu'ils puissent être versés plus facilement dans la cuve.



Les produits liquides doivent être rempli jusqu'au qu'en dessous du bord (ce qui est env. 2 / 3 du volume total du pot). Un maximum de 4 litres pour la cuve Proficut P6 et de 6 litres pour la cuve Proficut P9.

Fermez le couvercle en balançant le levier de fermeture de droite à gauche et appuyé la puissance de l'interrupteur sur le niveau de la vitesse désirée. Si nécessaire, activer la fonction intervalle en appuyant le bouton vert.

Nous vous recommandons d'utiliser le niveau de vitesse faible pour découper les produits.

Attention: Chaque produit réagit différemment. Toujours choisir le niveau de la vitesse en fonction du produit qui lui aura un contact optimal avec le couteau. Si le niveau de vitesse est trop élevé, le couteau perdra le contact avec le produit.



Saveur, épaississant, etc. peuvent être insérée à travers l'orifice de remplissage durant le fonctionnement.

3.2 Fonctionnalité d'intervalle

Le cutter a généralement tendance à jeter le produit contre la paroi interne du pot et empile ainsi du produit non coupé. Les fonctions à intervalle est un stop-and-go programme. Grâce à celle-ci le produit retombe sur le couteau, la pile de la paroi interne sera réduite et le produit va être coupé d'une manière plus cohérente.

3.3 Vidange

Dès que la finesse de coupe souhaitée a été atteinte, éteignez l'appareil, balancé le levier d'ouverture de droite à gauche en position ouvert et retirez le couvercle. Maintenant, la cuve de coupe peut être enlevée.

Pour les produits liquides, nous vous conseillons de retirer le couteau et le pot en même temps.

Les cuves sont des produits de qualité faits par Noser Inox. Ils peuvent être utilisés sur les poêles à gaz ou électrique.

4. Nettoyage du cutter

Toujours retirer le cordon d'alimentation avant de nettoyer.

Retirer le couvercle et soulevez le noyau de la lame.

Toutes les pièces peuvent maintenant être nettoyés et désinfectés dans un lave-vaisselle.

Remonter les pièces dans l'ordre inverse.

L'appareil lui-même peut être nettoyé avec un chiffon humide.

ASTUCE: Nous recommandons le nettoyage manuel du couvercle transparent avec des détergents doux. Le nettoyage au lave-vaisselle peut entraîner progressivement des éclaboussures du matériau transparent.

5. Maintenance

Dispositif

L'appareil dispose d'un entraînement direct et ne nécessite pas de maintenance périodique.

Couteaux

Les portes couteaux lisses nécessitent un entretien régulier. Le réaffutage des couteaux est nécessaire, celui-ci est basé sur le type et la quantité de produits coupés. Pour ce faire renseignez-vous s'il vous plaît auprès de notre service clientèle au 41 44 814 17 44

Destruction / élimination

Après la mise hors service du cutter, la machine peut être retournée au fabricant. Le fabricant tient à assurer le procédé du traitement des déchets afin de les réintroduire dans le cycle de production.

6. Dépannage

Première action en cas d'échec: tirer sur le cordon d'alimentation immédiatement!

Cutter ne fonctionne pas:

Assurez-vous que le cutter est connecté à une source d'alimentation.

Assurez-vous que le cordon d'alimentation est intact.

Assurez-vous que le couvercle et le levier de verrouillage sont en position correcte.

Fumée ou odeurs désagréables:

Retirer immédiatement le cordon d'alimentation et appeler le service client au

+41 44 814 17 44

Le cutter fait des bourdonnements étant connecté au réseau d'alimentation, mais ne fonctionne pas:

Un électricien agréé doit vérifier l'alimentation, l'appareil fonctionne probablement sur une seule phase.

Cutter fait beaucoup de bruit:

Éteignez immédiatement l'appareil et enlever le cordon d'alimentation. Videz le pot et vérifiez le contenu de coupe comprenant de possibles pièces étrangères.

Couvercle du cutter ne ferme pas correctement :

Assurez-vous que la lame est correctement emboîtée sur le moyeu.

La fermeture du couvercle ne fonctionne pas :

Assurez-vous que le couvercle est fermé. Le levier de fermeture du couvercle ne peut être fermé si le couvercle du cutter n'est pas fermé correctement.

Sens de rotation des couteaux est mauvaise (contraire à la direction indiquée par la flèche rouge sur le boîtier):

Vérifiez l'appareil en le connectant à une autre prise.

Mauvais résultats de coupe, des bruits forts pendant le traitement se font entendre :

Assurez-vous du bon sens de rotation du couteau. La flèche rouge indique le sens de rotation correct. Si le sens de rotation est erroné, un électricien agréé doit changer l'ordre de la connexion des phases.

La finesse de coupe désirée ne peut être atteint :

Vérifiez l'affûtage des couteaux du cutter et contacter le support client pour le service réaffûtage Brunner.

Les fuites cutter pendant le fonctionnement :

Le cutter était trop plein, réduire la quantité de remplissage.

Les parties hautes de la cuve ne sont pas traitée par le cutter pendant le fonctionnement :

Le cutter était trop plein, réduire la quantité de remplissage.

**EWG-Konformitätserklärung
EEC declaration of conformity
CEE déclaration de conformité**

Brunner AG
Maschinen und Pumpen
CH-8302 Kloten

**erklärt in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt,
declares on its own responsibility that the product,
déclare sous sa responsabilité exclusive, que le produit,**

Bezeichnung	Description	Désignation:	BRUNNER Cutter
Typ, Modell	Type, model	Type, modèle:	Proficut P6/9
Masch.Nr.	Serial no.	No machine:	

**gemäss der EWG-Maschinenrichtlinie übereinstimmt:
in accordance with the EEC machine directive
est conforme au terme de la directive machine CEE**

2006/42/EG, 2006/95/EC

Brunner AG
Maschinen und Pumpen
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

Brunner Corp.
machines and pumps
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

Brunner SA
appareils et pompes
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

Brunner AG



Tobias Graf
CEO