



Betriebsanleitung Zentrifuge SZ 700
Notice d'utilisation de l'essoreuse SZ 700



BRUNNER AG
Brunnengaessli 1-5
CH-8302 Kloten
www.brunner-anliker.com

Tel: (+41) (0)44 814 17 44
Fax: (+41) (0)44 803 01 40
mail@brunner-anliker.com

WICHTIG!

Diese Betriebsanleitung muss vor Erst-Gebrauch der Maschine von sämtlichen Anwendern gründlich studiert werden und darf erst danach in Betrieb genommen werden.

Manipulationen, die von den in dieser Betriebsanleitung festgehaltenen Punkten abweichen, können zu Störungen, Schäden oder Unfällen führen.

IMPORTANT!

Avant la première utilisation de la machine, il est nécessaire que tous les utilisateurs aient lu attentivement la présente notice.

Toute manipulation non conforme aux points abordés dans la présente notice est susceptible d'entraîner des dysfonctionnements, dommages ou accidents.

Inhaltsverzeichnis

Table des matières

1. Einleitung	1. Introduction
2. Technische Spezifikationen	2. Spécifications techniques
2.1 Leistungsmerkmale	2.1 Caractéristiques de fonctionnement
2.2 Kapazität	2.2 Capacité
2.3 Technische Daten	2.3 Caractéristiques techniques
3. Sicherheit	3. Sécurité
3.1 Sicherheitshinweise	3.1 Consignes de sécurité
3.2 Sicherheitseinrichtungen	3.2 Dispositifs de protection
4. Beschreibung der Maschine	4. Descriptif du matériel
4.1 Allgemein	4.1 Généralités
4.2 Anwendungen	4.2 Utilisation
5. Installation	5. Installation
5.1 Aufstellen der Maschine	5.1 Mise en place de la machine
5.2 Inbetriebnahme	5.2 Mise en service
6. Bedienung	6. Maniement
7. Unterhalt und Reinigung	7. Entretien et nettoyage
7.1 Reinigung	7.1 Nettoyage
7.2 Not-Aus-Schalter Kontrolle	7.2 Contrôle de l'interrupteur d'arrêt d'urgence
7.3 Zugang zum Steuerkasten	7.3 Accès au boîtier de commande
7.4 Störungen	7.4 Pannes
Anlage 1, CE Konformitätserklärung	Annexe 1, déclaration de conformité CE

1. Einleitung / Introduction

Die Zentrifuge SZ 700 ist ausgelegt um Gemüse zu trocknen. Die Schleudergeschwindigkeit und Dauer sind voreingestellt und können nicht geändert werden. Die tiefe Bauweise der Maschine erleichtert das Befüllen/Entleeren. Die SZ 700 ist komplett aus Edelstahl gebaut und unterstützt somit das haccp Konzept ideal.

L'essoreuse SZ 700 a été conçue pour sécher des légumes. La vitesse et la durée d'essorage sont réglées par défaut et ne peuvent pas être modifiées. La réalisation basse de la machine facilite son remplissage/vidange. La SZ 700 est réalisée entièrement en acier inoxydable et soutient ainsi de manière idéale le système HACCP.



Deckel / couvercle

Start – Stop Schalter / interrupteur on/off

Korb / panier

Schwingungsdämpfer

2. Technische Spezifikationen / données techniques

2.1 Leistungsmerkmale / moteur

Spannung / voltage	3 Ph / 400 V / 2,6 A
Motorleistung / puissance moteur	1.1 kW
U/Min Motor/Korb, rpm moteur/panier	2800 / 700 rpm

2.2 Kapazität / capacités

Blattsalate / Blattgemüse / salades et légumes à feuilles	Ca. 8kg
Andere Gemüse / autres légumes	Ca. 15kg

2.3 Technische Daten / données techniques

Länge / longueur	750mm
Breite / largeur	650mm
Höhe / hauteur	810mm
Volumen (Korb) / volume panier	45L
Gewicht / poids	225kg
Gerauschniveau / niveau sonore	<70dB
Material / matériaux	
-Gehäuse / boîtier	Edelstahl / Inox
-Korb / panier	Kunststoff / pastique

3. Sicherheit / Sécurité

3.1 Sicherheitshinweise / Consignes de sécurité

Die SZ 700 darf ausschliesslich zum Zentrifugieren von Blattsalaten, und Gemüse verwendet werden. Die angegebenen Kapazitäten sind verbindlich und müssen eingehalten werden. Unsachgemässe Verwendung der SZ 700 kann zu Schäden oder Unfällen führen.

- Die Maschine darf nur bei geschlossenem Deckel betrieben werden. Nach dem automatischen Ausschalten warten, bis der Korb still steht.
- Auf keinen Fall darf bei laufender Maschine und/oder gestecktem Netzstecker in die Auslauföffnung gegriffen werden.
- Die Maschine muss täglich innen und aussen von Schmutz befreit und gereinigt werden.
- Der Not-Aus-Schalter soll regelmässig auf Funktion geprüft werden (sh. 7.2.).
- Generell gilt bei Störungen oder Problemen: IMMER zuerst Netzstecker ziehen.

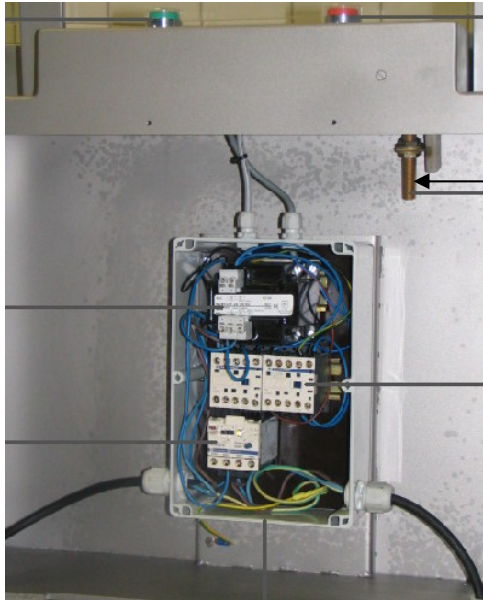


La SZ 700 est exclusivement destinée à l'essorage des salades vertes et des légumes. Ses capacités sont fermes et doivent obligatoirement être respectées. Une utilisation non conforme de la SZ 700 peut causer des dommages ou des accidents.

- Lors du fonctionnement de la machine, son couvercle doit toujours être fermé. Après un arrêt automatique, il faut attendre jusqu'à ce que le panier se soit immobilisé.
- Il est interdit d'entrer les mains dans l'orifice de sortie lorsque la machine est en fonctionnement et/ou lorsque la fiche de contact est enfichée.
- Chaque jour, l'intérieur et l'extérieur de la machine doivent être nettoyés.
- Il convient de vérifier régulièrement que l'interrupteur d'arrêt d'urgence est en bon état de fonctionnement (ch. 7.2.).
- Pour tous les dysfonctionnements et problèmes, s'applique la règle: TOUJOURS retirer la fiche de contact avant de procéder à toute opération.

3.2 Sicherheitseinrichtungen / Dispositifs de protection

Die SZ 700 verfügt über einen Not-Aus-Schalter, der bei Störungen oder Problemen jeder Art sofort gedrückt werden muss. Ausserdem verfügt die SZ 700 über einen Sicherheitsschalter im Deckel. Wird der Deckel bei laufender Maschine geöffnet, so stellt diese sofort ab.



Sicherheitsschalter Deckel
Interrupteur de sécurité au couvercle



Not-Aus-Schalter / arrêt d'urgences

La SZ 700 est dotée d'un interrupteur d'arrêt d'urgence, qu'il faut actionner immédiatement en cas de tout dysfonctionnement ou problème. Par ailleurs, la SZ 700 est équipée d'un interrupteur de sécurité intégré au couvercle. Si le couvercle est ouvert lorsque la machine est encore en fonctionnement, cet interrupteur provoquera un arrêt immédiat.

4. Beschreibung der Maschine / Descriptif de la machine

4.1 Allgemein

Die Zentrifuge SZ 700 ist für das trocknen von Salaten und Gemüse bestimmt.

ACHTUNG! Das Zentrifugieren von Fremdkörpern wie Holz, Metall, Stein, Werkzeugen usw. ist verboten und kann zu schweren Beschädigungen der Maschine führen.

4.2 Anwendung

Der Schleuderkorb muss möglichst gleichmässig befüllt werden. Nach dem Schliessen des Deckels kann die SZ 700 durch drücken auf den grünen Startknopf eingeschaltet werden. Während der voreingestellten Zeit wird bei 700 U/Min geschleudert. Das Wasser läuft durch den Korb und die Auslauföffnung aus der Maschine. Wahlweise kann ein Schleudernetz in den Korb eingesetzt werden. Dieses empfehlen wir besonders bei Blattsalaten oder bei druckanfälligen Gemüsen.



Der Schleuderkorb muss richtig eingesetzt werden. In der richtigen Position sitzt er fest in der Halterung.

ACHTUNG: Der Schleuderkorb darf keinesfalls am Deckel streifen. Unsachgemäßes Einsetzen des Schleuderkorbs führt zu Verschleiss und kann die Maschine beschädigen. Defekte Schleuderkörbe müssen ersetzt werden.

Das Schleudernetz muss richtig eingesetzt werden. In der richtigen Position sitzt es bündig im Siebkorb.

ACHTUNG: Das Schleudernetz darf nicht über den Korb ragen und keinesfalls am Deckel streifen. Unsachgemäßes Einsetzen des Schleudernetzes führt zu Verschleiss und zum Zerstören des Netzes. Defekte, ausgefranste Schleudernetze müssen ersetzt werden.

4.1 Généralités

L'essoreuse SZ 700 est destinée à sécher les salades et les légumes.

ATTENTION! Il est interdit de centrifuger des corps étrangers, tels que du bois, du métal, des pierres, des outils, etc., parce que ceux-ci sont susceptibles d'endommager gravement la machine.

4.2 Utilisation

Dans la mesure du possible, le panier d'essorage doit être rempli de manière homogène. Après avoir fermé le couvercle de la SZ 700, démarrer la machine en appuyant sur le bouton de mise en marche vert. Au cours de la durée réglée par défaut, l'essorage a lieu à 700 tours/mn. L'eau passe à travers le panier pour sortir de la machine à travers l'orifice de sortie. Au besoin, un filet peut être mis en place dans le panier. Ceci est particulièrement recommandé pour les salades vertes ou les légumes sensibles à la pression.

Le panier doit être correctement inséré. En bonne position, il sera logé fixement.

ATTENTION: En aucun cas, le panier d'essorage doit toucher le couvercle. Une mise en place non conforme provoque une usure et peut causer un endommagement. Un panier défectueux doit être remplacé.

Le filet doit être correctement inséré. En bonne position, il adhère bien à l'intérieur du panier.

ATTENTION: Le filet ne doit pas dépasser du panier et en aucun cas toucher le couvercle. Une mise en place non conforme provoque une usure et peut causer un endommagement du filet. Un filet défectueux, effrangé doit être remplacé.

5. Installation / Installation

5.1 Aufstellen der Maschine

Beim Aufstellen und Anschliessen: Die Maschine nur auf ebenem Boden/Terrain aufstellen. Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden.

Die Stellfüsse können eingestellt werden. Die Maschine muss ausnivelliert werden, sodass Restwasser aus der Maschine abfliessen kann.

5.2 Inbetriebnahme

Bei der Inbetriebnahme müssen folgende Punkte beachtet werden:

Der Elektroanschluss darf nur durch einen autorisierten Fachmann erfolgen.
Kontrollieren Sie, dass die Maschine sauber und frei von Fremdgegenständen ist.
Kontrollieren Sie, ob sich der Korb leichtgängig drehen lässt.
Kontrollieren Sie die Funktionsweise des Not-Aus-Schalters.
Kontrollieren Sie die Funktionsweise der Deckel-Abschaltung
Füllen Sie $\frac{3}{4}$ des Korbes mit Salaten/Gemüse
Starten Sie die Maschine

5.1 Mise en place de la machine

Pour la mise en place et le raccordement, la machine doit être placée sur un sol/terrain plan. Dans la mesure du possible, enfichez la machine dans une prise de courant à proximité. Ne posez pas les câbles à travers d'un passage pour qu'ils ne constituent pas d'obstacle.

Les pieds de la machine sont réglables et permettent de la mettre à niveau de manière à ce que l'eau résiduelle puisse sortir.

5.2 Mise en service

Pour la mise en service, il faut tenir compte des points suivants:

La connexion électrique est réservée à un électricien spécialisé.
Vérifiez que la machine est propre et exempte de corps étrangers.
Vérifiez que le panier tourne doucement.
Vérifiez le fonctionnement de l'interrupteur d'arrêt d'urgence.
Vérifiez le fonctionnement de l'arrêt intégré au couvercle.
Remplissez le panier aux 3/4 en salades/légumes.
Démarrez la machine.

6. Bedienung / maniment

WICHTIG! Bevor die Zentrifuge zum ersten Mal benützt wird, muss die Betriebsanleitung gelesen und verstanden sein. Sollten sich Fragen ergeben, kontaktieren Sie den Hersteller.

Durch einmaliges Drücken des grünen Knopfes (bei geschlossenem Deckel) startet die Maschine. Wird der Deckel geöffnet, schaltet die Maschine automatisch ab.



Wird während des Betriebes die rote Taste gedrückt, schaltet die Maschine aus. Der Deckel darf erst geöffnet werden, wenn der Korb stillsteht.

Achten Sie auf das richtige Einsetzen der Schleuderkörbe sowie allenfalls von Schleudernetzen.

Der Auslauf der Maschine muss nach jedem Schleudervorgang kontrolliert und gereinigt werden. Er darf auf keinen Fall den freien Ablauf blockieren.

IMPORTANT! Avant d'utiliser l'essoreuse pour la première fois, il faut lire et comprendre la notice d'utilisation. Si vous avez des questions, contactez le fabricant.

Lorsqu'on appuie une fois sur la touche verte (couvercle fermé), la machine démarre. Lorsqu'on ouvre le couvercle, la machine s'arrête automatiquement.

Si, au cours du fonctionnement, la touche rouge est actionnée, la machine s'arrête. Le couvercle ne doit être ouvert que lorsque le panier s'est immobilisé.

Veillez à ce que le panier ou, le cas échéant, le filet soit mis en place correctement.

Après toute opération d'essorage, la sortie de la machine doit être contrôlée et nettoyée. Entrez en aucun cas la sortie libre.

7. Unterhalt und Reinigung / Entretien et nettoyage

7.1 Reinigung

Die SZ 700 soll täglich gereinigt werden. Dies erhöht die Leistung und die Lebensdauer der Maschine.



Die Innenreinigung erfolgt mit Wasser und entsprechenden Reinigungsmitteln. Vermeiden Sie, mit dem Wasserstrahl direkt auf Dichtungen und elektrische Komponenten zu spritzen.

Der transparente Deckel darf nicht mit scharfen und/oder scheuernden Mitteln gereinigt werden.

7.1 Nettoyage

La SZ 700 est soumise à un nettoyage quotidien pour augmenter sa performance et sa durée de vie. Le nettoyage intérieur s'effectue à l'eau et aux détergents correspondants. Ne projetez pas le jet d'eau directement sur les joints et les composants électriques.

Il est interdit de nettoyer le couvercle en utilisant des agents agressifs et/ou abrasifs.

7.2 Not-Aus-Schalter Kontrolle

Kontrollieren Sie die Funktion des Not-Aus-Schalters regelmässig.

Der Motor verfügt über eine Motorbremse. Der Korb muss 4 Sekunden nach Öffnen des Deckels oder nach Drücken des Not-Aus-Schalters zum Stillstand gekommen sein. Kontrollieren Sie dies regelmässig. Sollte die Stop-Dauer die 4 Sekunden übersteigen, muss der Motor ersetzt werden.

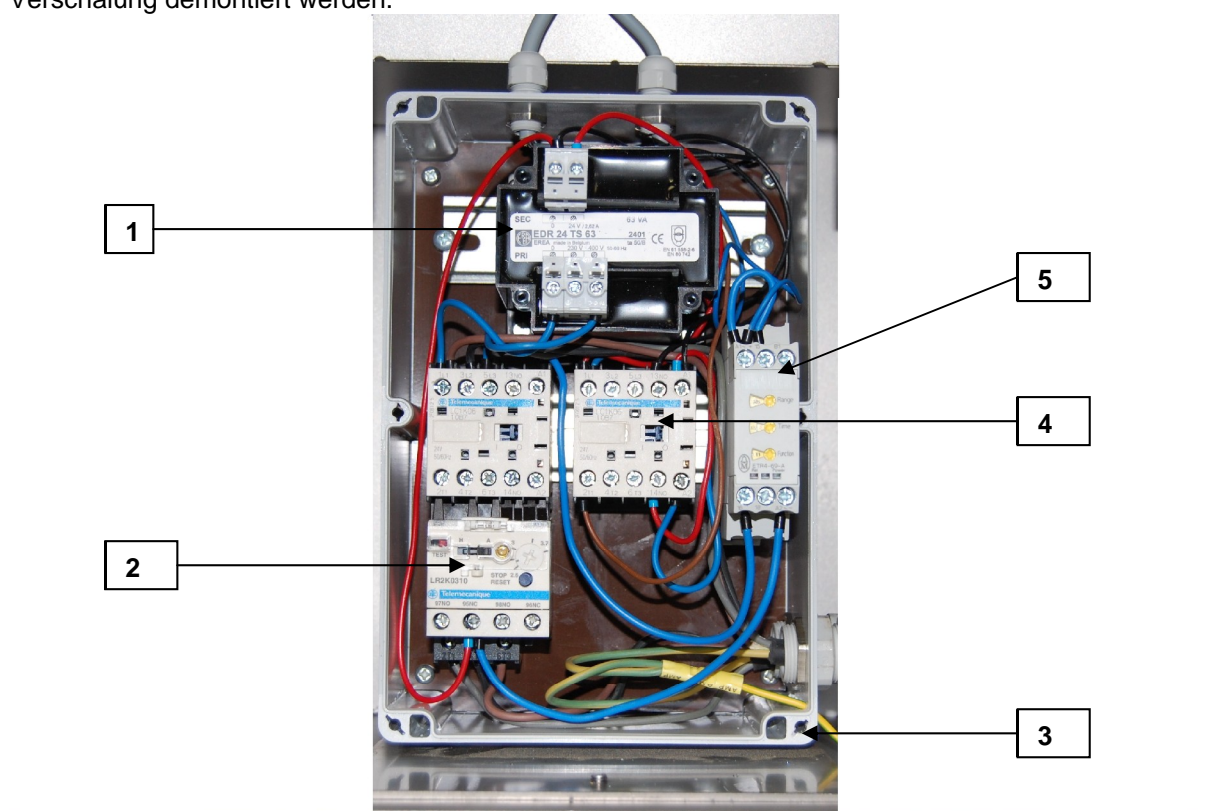
7.2 Contrôle de l'interrupteur d'arrêt d'urgence

Vérifiez régulièrement le fonctionnement de l'interrupteur d'arrêt d'urgence.

Le moteur est doté d'un frein moteur. Le panier doit s'immobiliser dans un délai de 4 secondes après l'ouverture du couvercle ou l'actionnement de l'interrupteur d'arrêt d'urgence. Contrôlez cette fonction régulièrement. Si la durée d'arrêt est supérieure à 4 secondes, il faut remplacer le moteur.

7.3 Zugang zum Steuerkasten / Accès au boîtier de commande

Der Zugang zum Steuerkasten erfolgt über die Rückseite der Maschine. Dazu muss die hintere Verschalung demontiert werden.



Nr.	Benennung
1	Trafo
2	Thermo Relais
3	Gehäuse
4	Relais
5	Timer (optional) Sensor

Le boîtier de commande est accessible par le dos de la machine. Pour cela, il faut démonter l'habillage arrière.

7.4 Störung / pannes

Wird die Maschine unsachgemäss betrieben und/oder überlastet, so kann dies zu einer Überhitzung des Motors führen. Das Thermorelais schaltet in diesem Fall den Motor aus. Nach einer Abkühlphase kann die Maschine wieder gestartet werden.

Im Falle von Störungen: Brunner AG, Brunnergässli 1-5, CH-8302 Kloten, Tel 044 814 17 44

Si la machine est utilisée de manière non conforme et/ou est surchargée, le moteur est susceptible de surchauffer. Dans ce cas, le relais thermique provoque un arrêt du moteur. Au bout d'une durée de refroidissement, la machine peut être redémarrée.

Contact en cas de pannes: Brunner AG, Brunnergässli 1-5, CH-8302 Kloten, tél. 044 814 17 44

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

Brunner AG
Maschinen und Pumpen
Brunnergässli 1-5
CH-8302 Kloten / Switzerland

**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	Designation:	Zentrifuge
Typ, Modell	Type, model	Type, modèle:	SZ 700

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

**2006/42/EG, 2006/95/EC
EN 60204, EN 60335**

Brunner AG



Tobias Graf / CEO