

## Informationen zur Maschine



### Allgemeine Vorsichtsmassnahmen

Der Cutter darf nur von ausgebildeten Personen benützt werden, die das vorliegende Handbuch gelesen und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise verstanden haben.



Vor Wartungs- und Reinigungsarbeiten muss immer der Netzstecker gezogen werden.

Beschädigte Stromkabel stellen eine Gefahr dar und müssen unverzüglich ersetzt werden.

Falls beim Cutter irgendwelche Störungen auftreten, sollte er auf keinen Fall weiter benützt werden. In diesem Fall ist unverzüglich die Servicezentrale von BRUNNER + 41 44 814 17 44 zu kontaktieren.

Tiefgekühlte Lebensmittel oder Knochen dürfen nicht verarbeitet werden. Produkte die nicht der Kategorie Lebensmittel angehören dürfen ebenfalls nicht verarbeitet werden.

### Sicherheitsvorkehrungen



Der Cutter ist mit einem Magnetschalter ausgerüstet, welcher die Maschine bei entfernen oder öffnen des Deckels ausschaltet.

Der Cutter läuft nur bei verriegeltem Deckel. Dazu wird der Verriegelungsknopf zuerst nach unten gedrückt und dann im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag gedreht.



## Beschreibung der Maschine

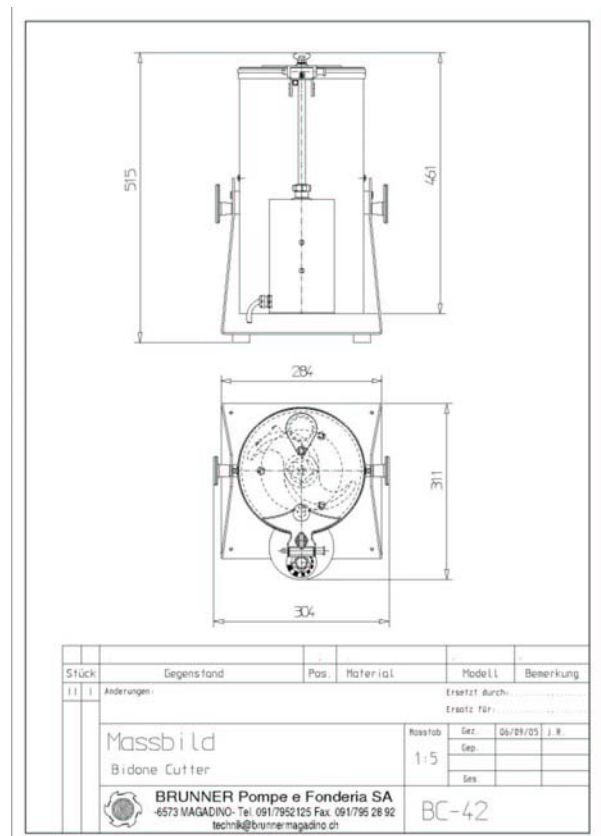
Swissbidone ist komplett in Edelstahl gefertigt und besteht aus dem Grundgerät, dem Einschubtopf und der Messernabe. Mit den seitlichen Feststellgriffen kann die „easy swing“ Funktion benützt werden – d.h. der Cutter kann anwendungsbezogen in verschiedene Positionen geschwenkt werden.



Optional ist ein Zitruspresseinsatz erhältlich. Dieser besteht aus dem Siebeinsatz, der Antriebswelle und 3 Pressköpfen.

## Technische Daten und Abmessungen

Motor	0.55 kW
Spannung	230V, 50 Hz 230 V, 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz 100 V, 60 Hz
Drehzahl	400 – 3600 U/Min
Gewicht	25 kg
Masse	32 x 30 x 52 cm
Material	Edelstahl



## Erhalt der Maschine

Die Maschine wird in einer stabilen Holzverpackung geliefert. Bitte vergewissern Sie sich, dass die Verpackung keine äusserlichen Schäden aufweist, ansonsten darf die Maschine nur unter Vorbehalt angenommen werden und der Spediteur ist entsprechend zu informieren.

## Aufstellen der Maschine

Stellen Sie den Cutter nur auf einer genügend grossen, gut nivellierten, trockenen und stabilen Oberfläche auf.



Der Cutter wird mit einem Stromkabel und passendem Stecker geliefert. Bitte vergewissern Sie sich, dass die elektrischen Daten auf Ihrem Typenschild mit denjenigen Ihrer Stromversorgung übereinstimmen.

## Betriebskontrolle

Um zu überprüfen, dass die Maschine einwandfrei läuft soll folgendermassen vorgegangen werden:

- Deckel schliessen und verriegeln
- Drehschalter nach rechts drehen – der Cutter startet
- Schalter bis zum Anschlag nach rechts drehen (höchste Drehzahl)
- Schalter nun wieder ganz nach links drehen – und einrasten. Der Cutter stellt ab
- Cutter wieder einschalten
- Deckel öffnen – der Cutter schaltet automatisch ab
- Deckel schliessen – der Cutter startet automatisch wieder



## Arbeiten mit der Maschine

### Befüllung und Verarbeitung

Feste Produkte so vorzerkleinern, dass sie locker in den Topf geschüttet werden können.



Flüssige Produkte dürfen maximal bis zum Rand des Steigrohres befüllt werden.

Deckel schliessen und den Cutter mit dem Drehschalter einschalten. Die Vorzerkleinerung erfolgt immer auf der niedrigsten Drehzahl. Erst wenn die Produkte gut vorzerkleinert sind, kann die Drehzahl durch Drehen des Drehschalters erhöht werden.

Achtung: Generell eignen sich tiefere Drehzahlen besser zum cuttern. Bei zu hohen Drehzahlen verliert das Cuttermesser den Kontakt zum Produkt.



Durch die Einfüllöffnung können Zusatzstoffe, Aromen, Bindemittel etc. während der Verarbeitung zugegeben werden.

TIPP: Für Kräuter oder die Verarbeitung von Kleinstmengen empfiehlt es sich, den Cutter durch das einzigartige und patentierte „easy swing“ System in leicht geneigte Position zu bringen.

### Impulsfunktion

Für schnelles Untermischen von Zusatzstoffen eignet sich die Impulsfunktion. Dafür muss der Verriegelungsschalter zuerst entriegelt werden. Nun kann durch kurzes Herunterdrücken des Verriegelungsschalters die Impulsfunktion benützt werden.



## Entleerung

Sobald die gewünschte Feinheit erreicht ist, Maschine ausschalten und Deckel öffnen. Nun kann das Cuttermesser und dann der Cuttertopf zur Entleerung herausgehoben werden.



Bei flüssigen Produkten empfiehlt es sich, den Topf mitsamt Cuttermesser gleichzeitig herauszuheben.



TIPP: Swissbidone verfügt über das einzigartige und patentierte „easy swing“ System. Entfernen Sie das Cuttermesser (gilt für flüssige wie für feste Produkte) und schwenken Sie die Maschine in die 110° Entleerposition. Sie können den Inhalt nun einfach aus der Maschine leeren (bei festen Produkten empfehlen wir den Einsatz eines Spatels).

## Zitruspresse

Zur Benützung der Zitruspresse wird der Cutterdeckel nach hinten geschwenkt. Setzen Sie jetzt den Siebeinsatz in die Maschine. Dann stecken Sie die Wellenverlängerung auf und setzen den gewünschten Presskopf auf.



Maschine einschalten und auf der niedrigsten Drehzahl die halbierten Zitrusfrüchte auspressen.

Für die Entleerung sh. Punkt Entleeren

## Reinigung

Immer vor Beginn der Reinigung Netzstecker ziehen.

Zitruspresse: Presskopf abheben, Siebeinsatz herausheben, Wellenverlängerung entfernen.



Cutter:

Messernabe herausziehen. Durch Lösen der Mutter (Achtung: Linksgewinde!) kann die Antriebswelle von der Nabe entfernt werden. Dies vereinfacht die hygienische Reinigung und Desinfektion.

Der Cutterdeckel kann durch Herausziehen des Stifts entfernt werden. Die Deckeldichtung kann für die Reinigung entfernt werden.



Alle Teile können nun in der Geschirrspülmaschine gereinigt und desinfiziert werden.

In umgekehrter Reihenfolge die Teile wieder zusammenbauen und einsetzen.

Der Innenraum der Maschine ist gegen den Antrieb komplett abgedichtet und kann mit einem feuchten Lappen ausgewischt werden. Die Maschine kann auch in der nach unten geneigten Entleerposition ausgespült werden.

## Wartung

### Maschine

Die Maschine ist mit einem elektronischen Frequenzumrichter ausgestattet und benötigt keine regelmäßige Wartung.

## **Messer**



Die Messer sind lasergeschliffen und beinahe verschleissfrei. Falls die Messer ausgetauscht werden müssen, können sie durch lösen der Schrauben einfach entfernt werden.

Die optional angebotenen Glattschliff-Messer können nachgeschliffen werden. Kontaktieren Sie dazu unsere Servicezentrale + 41 44 814 17 44.

## **Ausserbetriebsetzung / Entsorgung**

Nach der Ausserbetriebsetzung kann der Cutter zur Entsorgung dem Hersteller zurückgesendet werden. Dort wird die vorschriftsgemässe Entsorgung der Komponenten sichergestellt.