

## Informations sur l'appareil



### Conseils de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil. Le cutter est à utiliser uniquement par des personnes compétentes qui ont bien lu et compris les conseils de sécurité. (Une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait BRUNNER SA de toute responsabilité).



Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, veuillez toujours débrancher votre appareil.

Un câble d'alimentation ou une fiche endommagé représente un danger, remplacez-les immédiatement.

N'utilisez plus votre appareil dès que vous constatez la moindre anomalie. Dans ce cas-là, veuillez contacter sans tarder le service après-vente de la BRUNNER SA. au numéro de téléphone + 41 44 814 17 44.

Il est interdit d'utiliser cet appareil pour des aliments congelés, des os ou tout produit non alimentaire.

### Dispositifs de sécurité



Le cutter est équipé d'un interrupteur magnétique qui arrête l'appareil dès qu'on l'ouvre ou qu'on enlève le couvercle.

Le cutter fonctionne uniquement avec le couvercle verrouillé. Pour cela poussez le bouton de verrouillage d'abord vers le bas et tournez-le ensuite dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée.



## Description de l'appareil

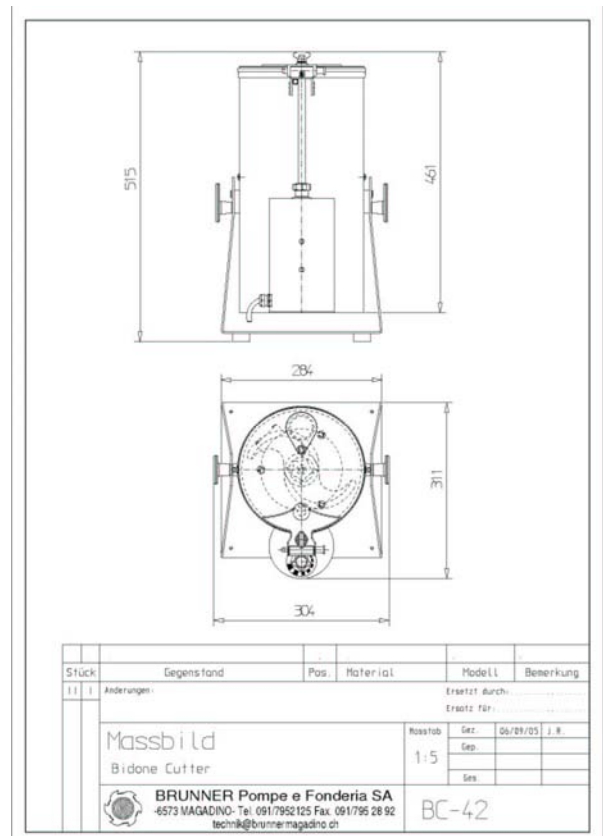
Swissbidone est fabriqué entièrement en acier inoxydable. Il comprend l'appareil de base, le bol et le couteau (cutter). Grâce aux poignées de fixations latérales, il est possible de l'utiliser en position « easy swing », c.à.d. que le cutter peut être pivoté dans différentes positions selon le besoin du moment.



Vous pouvez compléter l'équipement de votre appareil par un presse-agrumes. Il se compose d'un disque-filtre, d'une tige d'entraînement et de 3 cônes.

## Données techniques et dimensions

Moteur	0.55 kW
Tension	230 V, 50 Hz 230 V, 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz 100 V, 60 Hz
Vitesse	400 - 3600 t/min.
Poids	25 kg
Dimensions	32 x 30 x 52 cm
fabriqué en acier inoxydable	



## **Réception de l'appareil**

L'appareil est livré dans une caisse en bois solide. A réception, veuillez contrôler que l'emballage ne montre aucun dégât extérieur. En cas de détérioration, n'acceptez l'envoi que sous réserve et informez-en le transporteur.

## **Pose de l'appareil**

Placez le cutter uniquement sur une surface assez grande, stable, bien plate et sèche.



Le cutter est livré avec un câble d'alimentation et une fiche correspondante. Vérifiez que les données techniques indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent à celles de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.

## **Mise en service**

Pour contrôler le bon fonctionnement de l'appareil, procédez de la façon suivante:

- Fermez le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le sélecteur de vitesse à droite, le cutter commence à tourner.
- Tournez le sélecteur de vitesse encore à droite jusqu'à la butée (vitesse maximale).
- Puis tournez le sélecteur de vitesse à gauche jusqu'à la butée et encliquez. Le cutter s'arrête.
- Remettez le cutter en marche.
- Ouvrez le couvercle, le cutter s'arrête automatiquement.
- Fermez le couvercle, le cutter se remet automatiquement en route.



## **Travailler avec l'appareil**

Les produits solides sont à précouper afin de pouvoir les placer facilement dans l'appareil.



Les produits liquides ne doivent pas dépasser le rebord du tube central.

Fermez le couvercle et mettez le cutter en marche avec le sélecteur de vitesse. Commencez avec une vitesse basse pour réduire les produits, puis augmentez au fur et à mesure la vitesse pour terminer le travail.

Attention: En général, les vitesses basses sont mieux adaptées. A des vitesses trop élevées, le couteau perd le contact avec les aliments.



A tout moment de la préparation, vous pouvez ajouter des produits supplémentaires par l'orifice de remplissage. Il peut s'agir par exemple d'aromates, de gélifiants etc.

Conseil: Pour les fines herbes ou la préparation de petites quantités nous vous conseillons de mettre le cutter en position légèrement inclinée grâce au système unique breveté « easy-swing ».

## **La touche pulse = marche intermittente**

Pour mélanger rapidement des produits supplémentaires, utilisez la touche pulse.

Afin d'obtenir cette fonction, déverrouillez la poignée de verrouillage. Appuyez un instant sur la poignée de verrouillage pour déclencher la fonction pulse.



## Vidage

Sitôt la consistance désirée atteinte, arrêtez l'appareil et ouvrez le couvercle. Maintenant le couteau peut être retiré, ensuite enlevez le bol pour le vider.



En travaillant avec des produits liquides, il est recommandé de retirer le bol et le couteau en même temps.



Conseil: Swissbidone dispose du système unique et breveté « easy-swing ». Retirez le couteau utilisé et basculez l'appareil dans sa position vidage de 110 °. Ceci est valable pour les produits solides et liquides. Vous pouvez maintenant facilement vider l'appareil. Pour les produits solides, nous vous recommandons en plus l'utilisation d'une spatule.

## Presse-agrumes

Pour l'utilisation de l'appareil comme presse-agrumes, basculez le couvercle complètement en arrière. Placez le disque-filtre dans l'appareil, mettez la tige d'entraînement et placez le cône choisi.



Mettez l'appareil en marche et laissez tourner le sélecteur de vitesse à la vitesse la plus basse pour presser les agrumes coupés en deux.

Pour le vidage, voir plus haut.

## **Nettoyage**

Avant chaque nettoyage débranchez toujours le câble d'alimentation.

Presse-agrumes: retirez le cône, ensuite la tige d'entraînement, après le disque-filtre.



Cutter:

Retirez le moyeu avec le couteau. Ayant dévissé l'écrou (attention filetage à pas à gauche), vous pouvez retirer l'entraîneur du moyeu.

Cela facilite le nettoyage et la désinfection complète.

Le couvercle de l'appareil peut être démonté en retirant la goupille. Enlevez le joint du couvercle pour le nettoyage.



Toutes les pièces peuvent maintenant être nettoyées et désinfectées au lave-vaisselle.

Le montage de l'appareil se fait en sens inverse.

La partie intérieure de l'appareil est complètement étanche vers la partie entraînement et peut être nettoyée avec un chiffon humide.

Il est aussi possible de nettoyer l'appareil dans la position vidage (voir page 5).

## **Entretien**

### **Appareil**

L'appareil est équipé d'un convertisseur de fréquence électronique et nécessite aucun entretien régulier.

## **Couteau**



Les couteaux sont affûtés au laser et sont quasiment sans usure. En cas d'un échange nécessaire, ils sont facilement démontables en dévissant les boulons.

Les couteaux en option en affûtage normal peuvent être réaffûtés. Contactez notre service après-vente BRUNNER SA au numéro de téléphone +41 44 814 17 44.

## **Mise hors service / Recyclage**

En cas de mise hors service, renvoyez l'appareil au fabricant, il s'occupera du recyclage selon les normes en vigueur.