

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Betriebsanleitung zur Cutter

Proficut 6 und 9 Liter



Copyright © Brunner-Anliker AG 2015 All rights reserved

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts ist nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Alle Rechte vorbehalten.

Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

Haftungsausschluss

Wir haben den Inhalt der Druckschrift auf Übereinstimmung mit der beschriebenen Cutter Proficut geprüft. Dennoch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, so dass wir für die vollständige Übereinstimmung keine Gewähr übernehmen. Die Angaben in dieser Druckschrift werden regelmässig geprüft, und notwendige Korrekturen sind in den nachfolgenden Auflagen enthalten.

Für Verbesserungsvorschläge sind wir dankbar.

© Brunner-Anliker AG 2015

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

Inhaltsverzeichnis

1.	Informationen zur Maschine	
1.1	Allgemeine Vorsichtsmassnahmen	4
1.2	Sicherheitsvorkehrungen	4
1.3	Beschreibung der Maschine	5
1.4	Technische Daten und Abmessungen	5
2.	Erhalt der Maschine	
2.1	Aufstellen der Maschine	6
2.2	Betriebskontrolle	6
3.	Arbeiten mit der Maschine	
3.1	Befüllung und Verarbeitung	7
3.2	Intervallfunktion	7
3.3	Entleerung	8
4.	Reinigung	8
5.	Wartung	
5.1	Maschine	8
5.2	Messer	8
5.3	Ausserbetriebsetzung / Entsorgung	8
5.4	Kontakt Adresse	8
6.	Störungsbehebung	9
7.	Massbild	10
8.	CE – Konformitätserklärung	11

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

1. Informationen zur Maschine

1.1 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.

Die Messer sind extrem scharf geschliffen. Wir empfehlen, die Messernabe immer am hinteren Ende der Nabe zu greifen.

Falls beim Cutter irgendwelche Störungen auftreten, sollte er auf keinen Fall weiter benützt werden. In diesem Fall ist unverzüglich die Servicezentrale von Brunner-Anliker AG zu kontaktieren.

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

1.2 Sicherheitsvorkehrungen

Der Cutter ist mit zwei unabhängigen Sicherheitsschaltern ausgerüstet, welche die Maschine bei entfernen oder öffnen des Deckels sofort ausschaltet.



Der Cutter läuft nur bei geschlossenem Verriegelungshebel. Der Deckel muss aufgesetzt sein, dann wird der Verriegelungshebel im Uhrzeigersinn bis an den Anschlag auf dem Deckelzapfen gedreht.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

1.3 Beschreibung der Maschine

Proficut ist komplett in Edelstahl gefertigt und besteht aus dem Grundgerät mit Verriegelungshebel, sowie einem Topfset 6 Liter oder 9 Liter. Das Topfset besteht jeweils aus Deckel, Messernabe und Cuttertopf.



Proficut



Topf mit Standard Messereinsatz



Optionaler Turbomessereinsatz
(nur auf Proficut P6)

1.4 Technische Daten und Abmessungen

Motor	1.1 kW
Spannung	400 V, 50 Hz
Drehzahl	1. Stufe 1'400 U/Min 2. Stufe 2'800 U/Min
Gewicht	ca. 30 kg
Masse	365x385x500 mm
Material	Edelstahl

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

2. Erhalt der Maschine

Die Maschine wird in einer stabilen Verpackung 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.

2.1 Aufstellen der Maschine

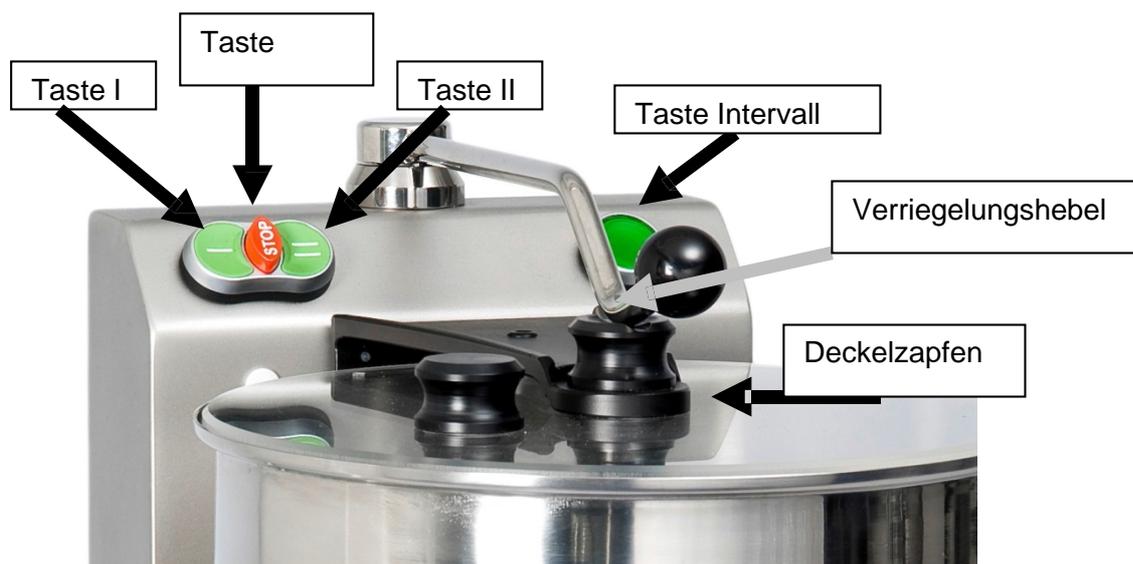
Stellen Sie den Cutter nur auf einer genügend grossen, gut nivellierten, trockenen und stabilen Oberfläche auf.

Der Cutter wird mit Stromkabel und passendem Stecker geliefert. Der Cutter darf nur von einem autorisierten Elektriker angeschlossen werden. Bitte vergewissern Sie sich, dass die elektrischen Daten auf Ihrem Typenschild mit denjenigen Ihrer Stromversorgung übereinstimmen.

2.2 Betriebskontrolle

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

- Cuttertopf aufsetzen
- Messernabe einsetzen
- Deckel aufsetzen
- Verriegelungshebel bis an den Anschlag auf dem Deckelzapfen verriegeln
- Taste „I“ drücken – der Cutter startet auf der tieferen Drehzahl
- Taste „Stopp“ drücken – der Cutter schaltet aus
- Taste „II“ drücken – der Cutter startet auf der höheren Drehzahl
- Verriegelungshebel entriegeln – der Cutter schaltet aus
- Intervall I: Cutter auf Stufe „I“ starten und die grüne Taste Intervall betätigen
- Intervall II: Cutter auf Stufe „II“ starten und die grüne Taste Intervall betätigen



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

3. Arbeiten mit der Maschine

3.1 Befüllung und Verarbeitung

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



Flüssige Produkte dürfen maximal bis knapp unter den Rand des Steigrohres befüllt werden (dies entspricht ca. 2/3 des Gesamtvolumens des Topfes), maximal 4 Liter beim Proficut P6 und 6 Liter beim Proficut P9.

Deckel aufsetzen, Verriegelungshebel einschwenken und den Cutter auf der gewünschten Stufe einschalten. Allenfalls Intervallprogramm durch Drücken des grünen Knopfes aktivieren.

Wir empfehlen, für die Vorzerkleinerung die niedrige Drehzahl zu verwenden. Achtung: jedes Produkt verhält sich unterschiedlich. Die Drehzahl sollte immer so gewählt werden, dass das Produkt optimalen Kontakt zum Messer hat. Bei zu hohen Drehzahlen verliert das Cuttermesser den Kontakt zum Produkt.



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

3.2 Intervallfunktion

Cutter haben generell die Tendenz, das Produkt gegen die Innenwand des Topfes zu schleudern, wo sich eine Schicht aufbaut, die nicht mehr gecuttert wird. Die Intervallfunktion ist ein Stopp-Go Programm. Durch den Intervall fließt das Produkt während der Ruhezeit wieder zurück auf das Messer. Der Aufbau an der Innenwand wird dadurch deutlich reduziert und das Produkt wird regelmässiger zerkleinert.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

3.3 Entleerung

Sobald die gewünschte Feinheit erreicht ist, Maschine ausschalten, Verschlusshebel beiseite schwenken und den Deckel entfernen. Cuttermesser vorsichtig herausheben. Nun kann der Cuttertopf herausgehoben werden.

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

Bei den Cuttertöpfen handelt es sich um Qualitätspfannen der Firma Noser Inox. Sie können auf dem Gas oder Elektroherd eingesetzt werden.

4. Reinigung

Immer vor Beginn der Reinigung Netzstecker ziehen. Deckel entfernen, Messernabe herausheben.

Alle Teile können nun in der Geschirrspülmaschine gereinigt und desinfiziert werden. In umgekehrter Reihenfolge die Teile wieder zusammenbauen und einsetzen.

Achtung! Bevor die Teile wieder zusammengebaut werden trocken!

Das Cuttergehäuse kann mit einem feuchten Lappen abgewischt werden.

TIPP: Wir empfehlen, den transparenten Deckel von Hand und mit mildem Reinigungsmittel zu reinigen. Bei der Reinigung im Geschirrspüler kann das transparente Material mit der Zeit milchig werden.

5. Wartung

5.1 Maschine

Die Maschine verfügt über einen Direktantrieb und benötigt keine regelmässige Wartung.

5.2 Messer

Die glatt geschliffenen Messer benötigen regelmässige Pflege. Je nach Typ und Menge des gecuttertem Produktes ist regelmässiges Nachschleifen der Messer notwendig. Kontaktieren Sie dazu unsere Servicezentrale.

5.3 Ausserbetriebsetzung / Entsorgung

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

5.4 Kontakt Adresse:

Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

T: +41 44 804 21 00
F: +41 44 804 21 90

brunner-anliker.com

Mail: mail@brunner-anliker.com

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

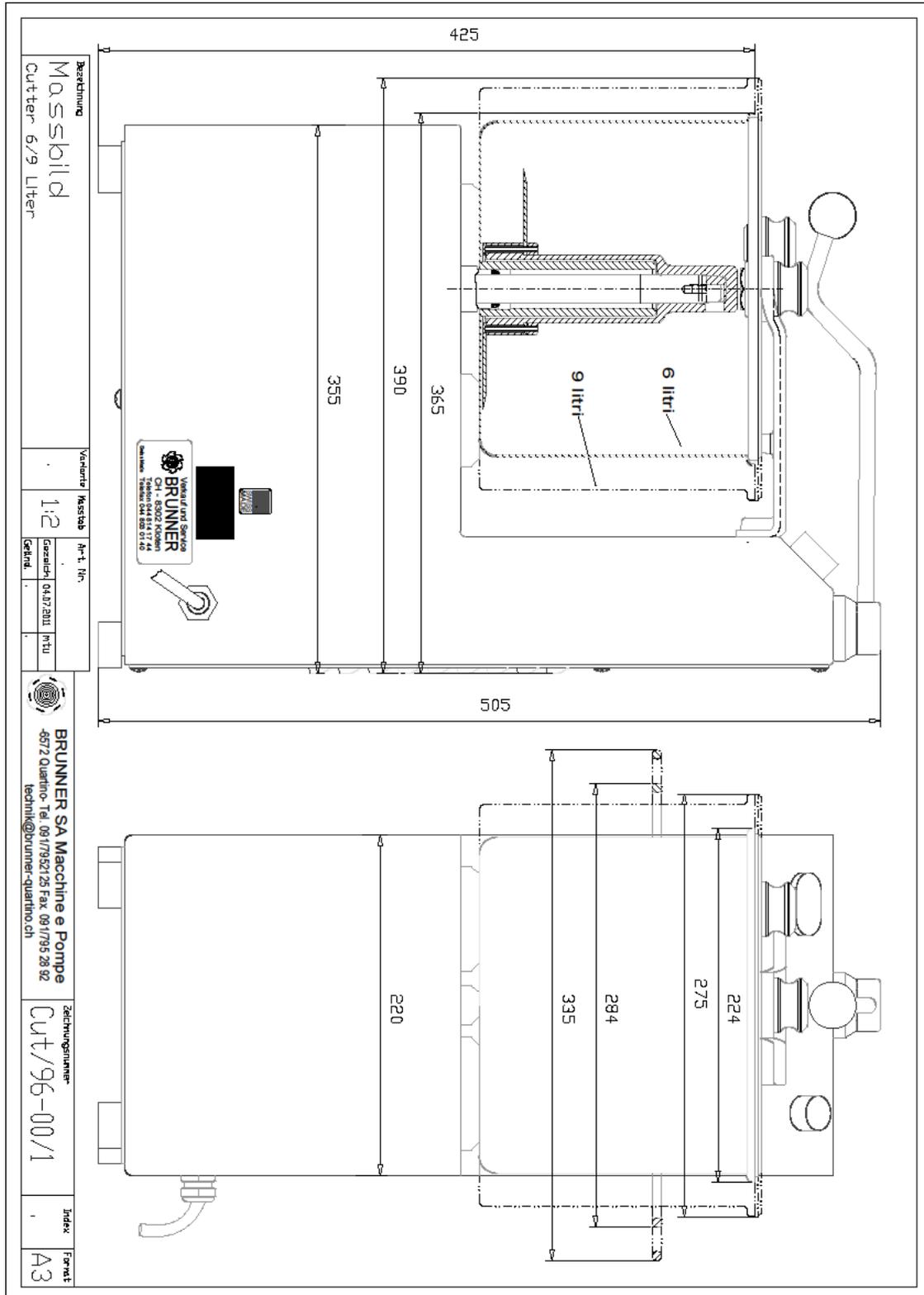
6. Störungsbehebung

Generell gilt bei Störungen jeder Art: Sofort Netzstecker ziehen!

- Cutter läuft nicht:
 - Überprüfen Sie ob der Cutter an der Stromversorgung angeschlossen ist.
 - Überprüfen Sie, dass das Elektrokabel unverletzt ist.
 - Überprüfen Sie ob Deckel und Verriegelungshebel in richtiger Position sind
- Rauch oder unangenehme Gerüche treten auf:
 - Sofort Netzstecker ziehen und die Brunner Servicezentrale informieren
- Cutter brummt beim Einschalten, läuft aber nicht:
 - Ein autorisierter Elektriker muss den Stromanschluss überprüfen, das Gerät läuft möglicherweise nur auf einer Phase.
- Cutter macht laute Geräusche:
 - Sofort ausschalten und Netzstecker ziehen. Cuttertopf entleeren und Inhalt auf mögliche Fremdkörper prüfen.
- Cutterdeckel lässt sich nicht aufsetzen:
 - Prüfen, ob die Messernabe korrekt aufgesetzt ist. Falls die Messernabe nicht korrekt eingerastet ist, kann der Deckel nicht aufgesetzt werden.
- Verriegelungshebel lässt sich nicht schliessen:
 - Prüfen, ob der Cutterdeckel richtig aufgesetzt ist. Falls der Cutterdeckel nicht korrekt auf dem Topf aufgesetzt ist, kann der Verriegelungshebel nicht geschlossen werden.
- Das Cutterresultat ist schlecht, während der Verarbeitung entstehen laute Geräusche:
 - Prüfen ob die Drehrichtung der Messernabe korrekt ist. Der rote Pfeil auf dem Gehäuse zeigt die korrekte Drehrichtung. Falls die Drehrichtung nicht korrekt ist, muss ein autorisierter Elektriker den Phasenanschluss im Stecker wechseln.
- Die Drehrichtung des Cuttermessers ist falsch (entgegen dem roten Pfeil auf dem Gehäuse):
 - Prüfen, ob der Cutter an einer anderen Steckdose angeschlossen wurde als üblich.
- Der gewünschte Feinheitsgrad kann nicht erreicht werden:
 - Schliff der Cuttermesser überprüfen und allenfalls die Brunner Servicezentrale für einen Nachschleifservice kontaktieren.
- Beim Cuttern läuft Flüssigkeit aus:
 - Der Cutter wurde überfüllt, Menge reduzieren.
- Beim Cuttern wird der obere Teil des Kesselinhalts nicht verarbeitet:
 - Der Cutter wurde überfüllt, Menge reduzieren.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

7. Massbild



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

8. CE – Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p> <p>Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz</p>	
<p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p>Beschreibung des Produkts Cutter Description du produit Description of product</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series Proficut P6 / P9</p>	
<p>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>	
<p>Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive</p> <p>1935/2004</p>	<p>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en): titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s):</p> <p>DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN 1672-1 :2014-12 DIN EN 60204-1 :2007-06</p>
<p>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>	
<p>Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 	<p>Quartino, 2023</p>  <p>M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director</p>

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
25.08.2015	27.08.2015	25.01.2023		CA

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 13
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
30.09.2015		25.01.2023		CA