

MANUEL D'UTILISATION SCELLEUSE CANETTES BRONSON PRO

Réservée à un usage professionnel uniquement



Register your machine
to activate the warranty



**Manuel traduit en français par
www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com**

Pour votre sécurité, lire attentivement ce manuel avant d'utiliser la machine.

Veillez lire attentivement et respecter les consignes de sécurité suivantes avant d'utiliser le produit :

Avant la mise sous tension, assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la valeur indiquée sur la plaque signalétique de la machine.

N'introduisez pas la main ni aucun objet dans la zone de sertissage pendant le fonctionnement de l'équipement afin d'éviter tout risque d'écrasement ou de coupure.

N'utilisez pas cet appareil électrique sur une surface irrégulière afin d'éviter un fonctionnement anormal, des dommages à l'équipement ou des risques potentiels pour l'utilisateur.

Avant toute opération de maintenance ou de nettoyage, l'alimentation électrique doit être déconnectée et toutes les pièces mobiles doivent être complètement arrêtées.

L'équipement doit être correctement mis à la terre ; dans le cas contraire, cela peut entraîner un choc électrique ou endommager la machine.

Il est strictement interdit de démonter le boîtier de commande électrique ou de modifier le câblage interne sans autorisation. Toute réparation doit être effectuée par un technicien professionnel.

Les opérateurs doivent avoir reçu une formation à l'utilisation de l'équipement. L'utilisation de cet appareil est strictement interdite aux personnes non formées.

En cas d'anomalie telle qu'un câble usé, un bruit inhabituel, une fuite électrique ou une odeur anormale, cessez immédiatement l'utilisation et contactez le service après-vente.

N'utilisez pas cet équipement pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu (par exemple : sertissage de contenants non conformes ou de diamètre supérieur à la plage prévue).

Les enfants et les personnes non autorisées sont strictement interdits d'accès à la zone de fonctionnement de l'équipement.

N'utilisez pas cet équipement dans des environnements très humides, inflammables, explosifs ou fortement corrosifs.

Vous trouverez tous les types de canettes et couvercles sur notre site web : www.laboutiquedesinnovationsculinaires.com

1

PROCÉDURE DE CALIBRATION

1.1



Éteignez l'appareil et débranchez-le afin de garantir la sécurité.

1.2



Utilisez la clé fournie pour desserrer l'écrou de la tige de fixation en le tournant dans le sens antihoraire, puis tournez l'écrou jusqu'à la position la plus haute. Tournez le support de contenant dans le sens horaire jusqu'à la position la plus basse.

1.3



Tournez l'ensemble de la roue de sertissage dans le sens antihoraire tout en observant la position du support de contenant jusqu'à ce qu'il atteigne la position la plus basse.

1.4

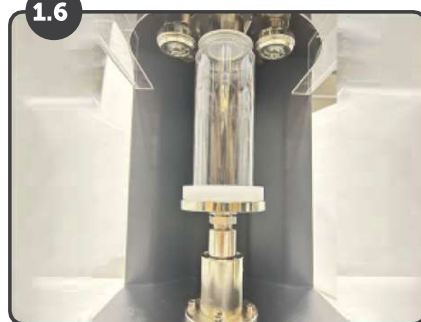


Sélectionnez le support adapté en fonction de la capacité du contenant et placez-le sur la base. Insérez le contenant et le couvercle à calibrer.



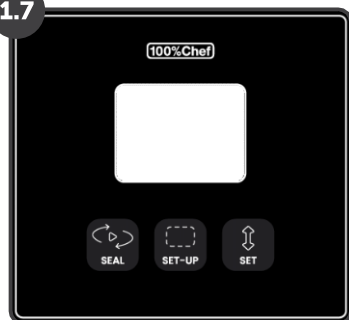
Tournez l'ensemble de la roue de sertissage dans le sens horaire tout en observant la position du support de contenant jusqu'à ce qu'il atteigne la position la plus haute, puis arrêtez.

1.6



Tournez le support de contenant dans le sens antihoraire afin de le relever progressivement jusqu'à ce que l'ensemble de la roue de sertissage soutienne fermement la bouteille et le couvercle, sans aucun jeu.

1.7



Connectez l'alimentation électrique et appuyez sur SEAL pour tester l'effet du sertissage.t.

1.8



Problème de déformation : tournez le support de contenant dans le sens horaire pour l'abaisser.

Problème de fuite : tournez le support de contenant dans le sens antihoraire pour le relever.

1.9



Serrez l'écrou du support de contenant dans le sens horaire à l'aide de l'outil fourni.

2

COMPOSANTS PRINCIPAUX

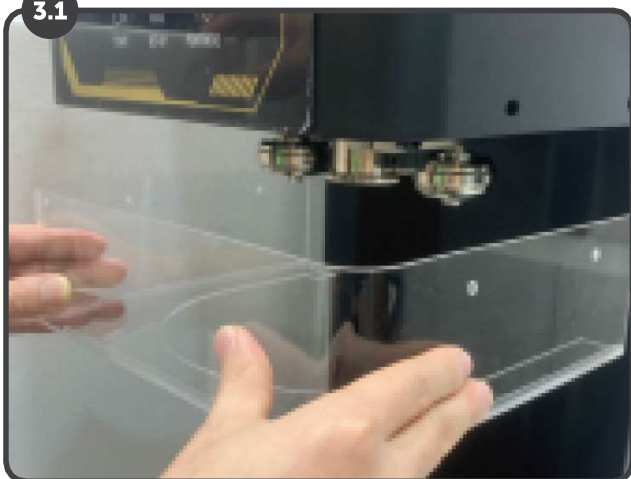
- ① Ecran d'affichage
- ② Zone de touches tactiles
- ③ Ensemble de roue de sertissage
- ④ Protection acrylique
- ⑤ Support de contenant
- ⑥ Ecrou de verrouillage
- ⑦ Tige de levage
- ⑧ Base de la tige de guidage
- ⑨ Poignée de déplacement
- ⑩ Interrupteur d'alimentation



3

INSTALLATION

3.1

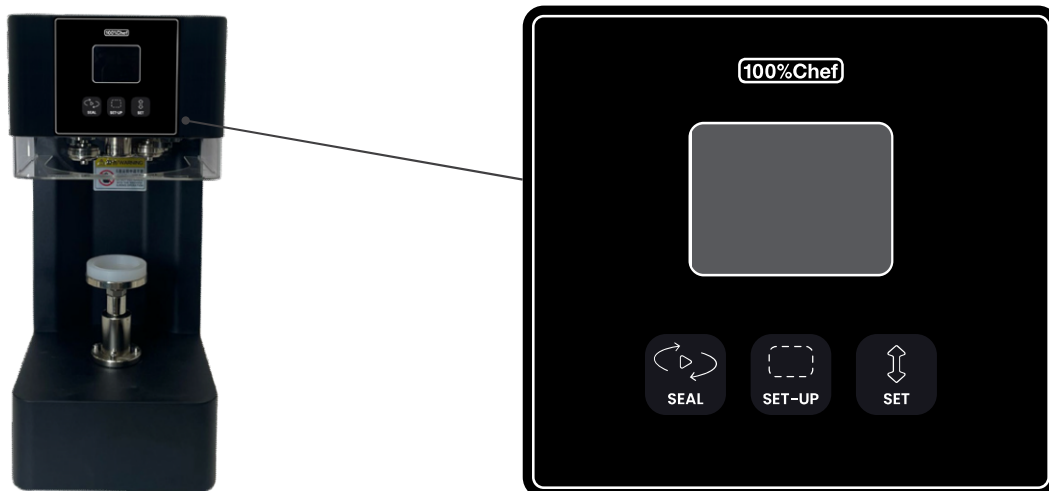


Placez correctement la protection en face de l'orifice et insérez-la.

3.2



À l'aide de la plus petite clé hexagonale, serrez les vis dans le sens horaire.



SEAL

1. Appui court : active le bouton marche/arrêt.
2. Appui long : maintenir pendant 10 secondes pour accéder, en arrière-plan, au compteur total d'utilisation de l'appareil.



RESET

Appui court : appuyer deux fois rapidement pour remettre le compteur actuel à zéro.



MANUAL

Maintenir appuyé pour contrôler le mouvement vertical de la tige de levage, utilisé pour le réglage de la machine ou en cas de blocage.

1. Préparation avant utilisation : branchez le cordon d'alimentation, allumez l'interrupteur, l'écran de la machine s'allume.
2. Sélection du support : selon la capacité de la canette, choisissez un support 25 cl, 33 cl ou 50 cl et placez-le dans son logement.
3. Démarrage du sertissage : placez la canette remplie et le couvercle en aluminium dans le support, puis appuyez brièvement sur SEAL pour démarrer.
4. Fin du sertissage : une fois l'opération terminée, attendez l'arrêt complet de la machine avant de retirer la canette ; retournez-la et vérifiez l'absence de fuite au niveau du bord.
5. Après utilisation : éteignez l'appareil et débranchez la prise, nettoyez rapidement la machine pour enlever toute trace ou salissure et maintenir la sertisseuse propre.

Attention : Afin de préserver l'aspect de la machine et de prolonger sa durée de service, veuillez nettoyer l'équipement quotidiennement.

Lubrifiez les pièces mobiles tous les six mois afin de réduire l'usure et de garantir un fonctionnement fluide.

Mise hors tension et refroidissement : éteignez la machine et débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage.

Nettoyage extérieur : utilisez un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer la surface extérieure de la sertisseuse, en évitant toute projection d'eau dans la prise.

Nettoyage de la zone de sertissage : essuyez délicatement la zone de sertissage avec un chiffon humide en cas de résidus ou de salissures ; utilisez un détergent doux si nécessaire.

Utilisation interdite : évitez les outils ou produits abrasifs afin de ne pas rayer la surface de la machine.



!IMPORTANT!

Utilisez uniquement les canettes, et couvercles de marque 100%Chef vendus sur notre site et garantis compatibles avec la machine.

Assurez-vous que les canettes ont un diamètre entre 55 mm au col et 60 mm au total, similaire à celui des canettes de bière de 330 ml ou 500 ml, afin de respecter les standards de conception de la scelleuse.

Les supports fournis sont compatibles avec la plupart des canettes dites standards du marché ; toutefois, certaines peuvent ne pas être compatibles.

Avant le sertissage, vérifiez que le couvercle en aluminium est correctement aligné et bien à plat sur l'ouverture de la canette, sans inclinaison ni espace, afin d'assurer un sertissage correct

COUVERCLES COMPATIBLES POUR LA SERTISSEUSE DE CANETTES

La scelleuse fonctionne uniquement avec les couvercles type soda ou peel-off à aliments vendus sur notre site et de marque 100%Chef :

Couvercles type B, tels que : B143, B64, BF

Type E101

Type POE (Peel-off)

Les couvercles de type CDL ne sont PAS compatibles avec cette scelleuse.

6.1

ACTIVATION GARANTIE

La garantie doit être enregistrée sur le site web accessible via le QR code inclus dans la boîte d'origine. N'oubliez pas d'enregistrer votre garantie au moment de l'achat.

La garantie sera invalide si elle n'est pas officiellement enregistrée ou si elle n'est pas accompagnée d'une copie de la facture indiquant le numéro de série de l'équipement.

Lisez attentivement cette section : le non-respect de ces étapes peut entraîner l'annulation de la garantie.

6.2

CONDITIONS GENERALES

Ce produit est couvert par une garantie limitée d'un an (12 mois) à compter de la date d'achat ou d'expédition d'origine.

La garantie couvre les défauts de fabrication ou de matériaux survenant dans des conditions normales d'utilisation de l'équipement, à condition que ce manuel ait été correctement respecté.

Cocina sin Límites S.L. (CSL) (100%CHEF) s'engage à réparer ou, à sa discrétion, à remplacer toute pièce défectueuse de l'appareil.

L'assistance technique sera fournie uniquement par téléphone ou par e-mail, et seulement si la garantie a été correctement enregistrée.

Les frais d'expédition aller-retour vers le centre de service sont à la charge du client final.

Aucune machine ne sera acceptée pour réparation si elle n'est pas correctement nettoyée et désinfectée, et les réclamations sans formulaire d'autorisation SAT, signé et fourni par le distributeur, ne seront pas acceptées.

La défaillance doit être due à un défaut mécanique ou d'un composant, constaté par un technicien autorisé.

L'équipement doit avoir été utilisé conformément aux instructions du manuel et correctement entretenu.

L'équipement doit être envoyé entièrement nettoyé, correctement protégé et emballé, accompagné du formulaire de garantie ou du formulaire d'autorisation SAT dûment complété.

Les coûts des pièces et de la main-d'œuvre pour les réparations couvertes par la garantie seront pris en charge par le fabricant.

Les frais d'expédition, l'assurance, les droits de douane, ou les dommages survenus pendant le transport ne sont pas couverts.

Tout dommage survenant pendant le transport vers le centre de service ne relèvera pas de la responsabilité de CSL.

Cette garantie s'applique uniquement aux machines utilisées dans des environnements propres et exploitées conformément aux instructions du fabricant.

L'utilisateur final est responsable de :

- Utiliser l'appareil correctement conformément aux instructions du produit.
- L'installer correctement et en conformité avec les réglementations électriques locales.
- Le connecter à une source d'alimentation mise à la terre avec la tension appropriée, ainsi que remplacer les fusibles ou réparer les connexions défectueuses si nécessaire.
- S'assurer que l'équipement fonctionne dans un environnement propre, ventilé et stable, entre 5 °C et 30 °C.
- Éviter tout dommage lors de l'installation ou de la manipulation (ne pas soulever l'appareil en le tenant par la porte).
- Assurer un entretien et une utilisation corrects de la sertisseuse.
- Utiliser uniquement les canettes et leurs couvercles correspondants compatibles

La garantie ne couvrira pas les cas suivants :

- Utilisation de canettes et couvercles d'une autre marque que 100%Chef
- Modifications ou installation d'accessoires non d'origine.
- Erreur de sélection des bases qui entraîne un sinistre sur la tête de scellage
- Dommages consécutifs ou indirects (matériels, corporels ou financiers).
- Interventions de service ne correspondant pas à un défaut réel de l'équipement.
- Dommages causés par des interventions réalisées par du personnel non autorisé par CSL.
- Remplacement par des pièces non d'origine.
- Causes externes : mauvaise utilisation, abus, alimentation électrique inadéquate ou surcharge.
- Équipement dont le numéro de série a été modifié, retiré ou rendu illisible.
- Utilisation de rallonges au lieu d'un raccordement direct au réseau électrique.
- Réclamations pour blessures corporelles ou pertes financières.
- Équipement dont la garantie n'a pas été enregistrée par l'acheteur d'origine, sauf si elle est accompagnée d'une facture indiquant le numéro de série

Cocina Sin Límites, S.L., Declara que: | Déclare que: | Declare that: | Dichiaro che:

Código | Code | Code | Codice prodotto

CAN SEALER & BOWL SEALER MACHINE

Modelo | Modèle | Type | Modello

CAN SEALER & BOWL SEALER MACHINE

Cumple las directivas siguientes: | Accomplit les directives suivantes:

Meet the following directives: | Soddisfa le seguenti direttive:

73/23/CEE

Seguridad eléctrica | Sécurité électrique | Electrical safety | Sulla sicurezza elettrica

89/336/CEE

Compatibilidad electromagnética | Compatibilité électromagnétique Electromagnetical compatibility | Compatibilità elettromagnetica

Directiva 98/37/EC Regl. 852/2004/CE

Requisitos esenciales de seguridad y de salud relativos al diseño y fabricación de las máquinas y de los componentes de seguridad | Exigences essentielles de sécurité et de santé relatives à la conception et à la construction des machines et des composants de sécurité | Essential health and safety requirements relating to the design and construction of machinery and safety components | Requisiti essenziali di sicurezza e di salute relativi alla progettazione e alla costruzione delle macchine e dei componenti di sicurezza.

Cumple las siguientes normas: | Accomplit les normes suivantes:

Meet the following standards: | Soddisfa le seguenti normative:

EN50081-1 | EN50082-1 | EN61010-1 | EN61326 | EN61010-2-020 | EN61010-2-041 EN1672-2

Àngel Salvador Esplugas
General Manager

Febrero 2026 | February 2026