

**Betriebsanleitung
Instructions de service
Istruzioni di funzionamento
Operating Manual**

**GSM XL
GSM XL Star**



Inhaltsverzeichnis Sommaire Indice Table of Contents

DEUTSCH.....	3-13
FRANÇAIS	15-25
ITALIANO.....	27-37
ENGLISH	39-49
MASSBILDER.....	50-51
DESSIN COTÉ.....	50-51
DISEGNO QUOTATO	50-51
DIMENSIONED DRAWING	50-51
CE – ERKLÄRUNG.....	52
CEE DÉCLARATION DE CONFIRMÉ.....	52
DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE	52
EEC DECLARATION OF CONFORMITY	52

Betriebsanleitung zur Gemüseschneidemaschine

GSM XL GSM XL Star



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 3 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Inhaltsverzeichnis

1.	GLÜCKWUNSCH	5
2.	SICHERHEITSHINWEISE.....	5
3.	AUSSTATTUNG	6
4.	MATERIALIEN.....	6
5.	AUFSTELLEN UND ANSCHLIESSEN.....	6
6.	RICHTIGES EINSETZEN DER SCHEIBEN UND EINSÄTZE	7
6.1	SCHNEIDSCHEBEN F–G–TO–S–PA–SU–HS UND RAFFELSCHEIBEN	7
6.2	SCHNEIDEINSÄTZE W (WÜRFEL) ODER BT (BÂTONNETS)	8
6.2.1	WÜRFEL „W“	8
6.2.2	BÂTONNETS „BT“ (POMMES FRITES SCHNITT)	8
6.3	SCHNEIDSCHEBEN BRUNOISES „BR“ UND GAUFRETTES „PG“	9
7.	RICHTIGES SCHNEIDEN VON GEMÜSE	10
8.	REINIGUNG DER GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE	11
9.	REINIGUNG DER SCHNEIDSCHEBEN UND -EINSÄTZE	11
9.1	SCHNEID- UND RAFFELSCHEIBEN, BT-EINSÄTZE UND WÜRFELMESSER	11
9.2	WÜRFELEINSATZ (FOLGEND GENANNT WÜRFELGITTER)	11
10.	ABHILFE BEI STÖRUNGEN	12
11.	TECHNISCHE DATEN	13

1. Glückwunsch

Zum Kauf der Brunner - anliker Gemüseschneidemaschine gratulieren wir Ihnen herzlich. Die robuste und leistungsstarke Maschine wird Ihnen in verschiedenen Anwendungen gute Dienste leisten. Die Ausführung komplett in Edelstahl macht sie besonders dauerhaft. Sie kann mühelos nach jeder Anwendung gereinigt werden. Wir sind überzeugt, dass Ihnen die Gemüseschneidemaschine lange Jahre gute Dienste leisten wird und Ihnen damit die Richtigkeit Ihrer Investition bestätigen wird.

2. Sicherheitshinweise

- Beim Aufstellen und Anschliessen: Die Maschine nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche bzw. 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.
- Beim Wechseln der Schneidscheiben: Die Maschine schaltet automatisch ab sobald Sie den Verschlusshebel lösen. Greifen Sie die Schneidscheiben immer nur mit beiden Händen am Rand.

Achtung! Die Messer sind extrem scharf geschliffen!

- Beim Zuführen von Gemüse: Keinesfalls dürfen Fremdkörper in die Zuführöffnungen gelangen. Greifen Sie unter keinen Umständen in die Zuführöffnungen hinein! Sei es um Gemüse zu verteilen oder Fremdkörper herauszunehmen. Lösen Sie in diesem Fall den Verschlusshebel um die Maschine anzuhalten. Schwenken Sie den Aufsatzkopf beiseite um den Schnittbereich vollständig zu entleeren.
- Beim Reinigen: Nur soweit zerlegen wie für den Bediener vorgesehen. Die Gemüseschneidemaschine darf weder mit Hochdruck-Reiniger abgespritzt, noch ins Spülwasser eingetaucht werden. Reinigen Sie deshalb nur mit feuchtem Lappen und handelsüblichen Reinigungsmitteln. Für den Aufsatzkopf der Maschine, den Stössel sowie die Schneidscheiben empfehlen wir die Handreinigung mit Bürste und Seife.
- Bei Störungen: Zuerst „Not - Aus -Schalter/Verschlusshebel lösen!
- Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Verschlusshebel lösen. Damit halten Sie die Maschine an. Beachten Sie, dass an der Maschine kein spezieller „Not - Aus-Schalter“ vorhanden ist. Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker herausziehen.

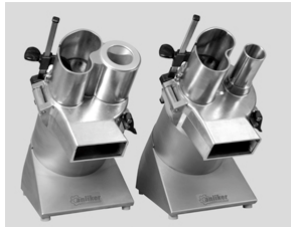


Der Verschlusshebel ist zugleich auch „Not - Aus-Schalter“. Er befindet sich unmittelbar neben der Austrittsöffnung auf der rechten Seite der Maschine.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 5 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

3. Ausstattung

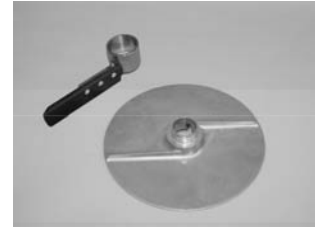
Die Gemüseschneidemaschine kann - je nach individueller Bestellung - sehr umfangreich ausgestattet sein:



GSM anliker XL Star oder GSM Anliker XL



Stössel – Sortiment



Auswurfteiler und/oder Auswerfer



Traggriff



Schneidscheiben



Schneideinsatz

Die Schneid- und Raffelscheiben sind in diversen Ausführungen für eine Vielzahl von Anwendungen erhältlich. Bitte kontaktieren Sie für weitere Informationen www.brunner-anliker.com

4. Materialien

Die anliker wird mit modernsten Materialien gefertigt, welche Sicherheit, Robustheit, Dauerhaftigkeit und einfache Reinigung sicherstellen.

Aufsatzkopf und Gehäuseoberteil sind aus rostfreiem Aluminiumguss gefertigt.

Stösselplatte, Einschalthebel, Abdeckung des Drehstutzens sind aus Hochleistungs-Glasfaser-Verbundstoff gefertigt.

Die Schneidscheiben sind aus Aluminiumguss gefertigt.

5. Aufstellen und Anschliessen

Die Maschine darf nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche bzw. Terrain aufgestellt werden. Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 6 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
				AA

6. Richtiges Einsetzen der Scheiben und Einsätze

Die Anwendungsmöglichkeiten mit der GSM anliker XL, dem Standard-Modell, sind bereits sehr vielfältig. Mit der GSM anliker XL Star erweitern Sie zusätzlich um die Schnittarten Brunoises „BR“ und Gaufrettes „PG“. Für das Einsetzen der Schneid- und Raffelscheiben sind die folgenden Punkte zu befolgen:

6.1.1 Schneidscheiben F – G – TO – S – PA – SU – HS und Raffelscheiben



Zum Einlegen der Schneidelemente wird der Verschlusshebel gelöst und der Aufsatzkopf weggeschwenkt.

Lösen Sie zunächst den Verschlusshebel und schwenken den Aufsatzkopf beiseite. Prüfen Sie, ob der Auswerfer bzw. Auswurfteiler ordnungsgemäss eingesetzt ist. Korrekt eingesetzt berührt der Auswerfer / der Auswurfteiler beinahe den Boden des Schneidraums.



Der Auswurfteiler wird auf die Antriebswelle aufgesteckt.

Wählen Sie nun die geeignete Schneid- oder Raffelscheibe anhand der Bezeichnung.

Die Bezeichnung finden Sie bei Schneidscheiben auf der Unterseite und bei Raffelscheiben nahe der Nabe auf der Oberseite.

Setzen Sie die Scheibe nun auf die Antriebswelle. Durch eine leichte Drehung rastet die Scheibe in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt „oben bündig“ mit der Antriebswelle.



Eine Schneid- oder Raffelscheibe wird auf die Antriebswelle aufgesetzt.

Achtung: Die Scheiben passen sehr präzise auf die Antriebswelle. Sie dürfen auf keinen Fall mit Gewalt oder unter Kraftanstrengung auf die Antriebswelle gedrückt werden.

Schwenken Sie den Aufsatzkopf zurück und befolgen Sie nun die weiteren Schritte auf Seite 8 „Richtiges Schneiden von Gemüse“

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 7 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

6.2 Schneideinsätze W (Würfel) oder BT (Bâtonnets)

Sogenannte Schneideinsätze bestehen aus 2 oder 3 Teilen.



Um Würfel oder Bâtonnets zu schneiden benötigen Sie den entsprechenden 2 oder 3 -teiligen Schneideinsatz der hier im Beispiel des Würfels „W“ eingelegt wird.

Setzen/schieben Sie zuerst das gewünschte Würfelgitter in den Schneideinsatz (= Rahmen) und legen Sie dann den zusammengebauten Einsatz W oder BT in die Maschine. Dann das Würfelmesser oder die Schneidscheibe BT zum entspr. Würfel-/BT-Einsatz auf die Antriebswelle aufsetzen.



6.2.1 Würfel „W“

Es stehen zwei Systeme zur Verfügung: Würfelvollgitter und Kombiwürfel.

6.2.1.1 Würfelvollgitter

Würfelvollgitter bestehen aus einem Rahmen mit flächendeckenden Klingen und einem Würfelmesser. Es gibt die Grössen 8, 10 und 14 mm. Jedes Würfelgitter hat ein dazugehöriges Messer und darf auch nur mit demjenigen benutzt werden. Die Dimensionen der geschnittenen Würfel haben die Abmessungen: 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm oder 14 x 14 x 14 mm.

Legen Sie zuerst den Würfeinsatz (= Vollgitter) ein. Danach wird das zugehörige Messer auf die Antriebswelle gesetzt. Achten Sie darauf, dass das Würfelmesser richtig in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle eingreift. Durch vorsichtiges und leichtes Drehen des Messers rastet dieses besser in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt „oben bündig“ mit der Antriebswelle.

Schwenken Sie den Aufsatzkopf zurück und befolgen Sie nun die weiteren Schritte auf Seite 10 „Richtiges Schneiden von Gemüse“.

Zum Entnehmen des Schneideinsatzes W (Würfelmesser und Vollgitter) müssen Sie zuerst das Würfelmesser im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten um den Bajonettverschluss zu entriegeln. Danach können beide Teile gemeinsam „vorsichtig“ herausgehoben werden.



Messer im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten!
Von der Maschinen-Austrittsöffnung her lassen sich beide Teile leicht gemeinsam herausheben.
Bitte gut festhalten!

Achtung: Zu jedem Würfeinsatz (Würfelgitter) gibt es ein passendes dazugehöriges Würfelmesser. Vergewissern Sie sich, dass die beiden zusammengehörenden Teile eingesetzt worden sind (Bsp. Würfeinsatz W8 mit dem Würfelmesser W8). Das Vermischen von Würfeinsatz und Würfelmesser verschiedener Grössen kann zur sofortigen Zerstörung der Einsätze und möglicherweise zu notwendigen Reparaturen führen.

6.2.1.2 Kombiwürfel

Der Kombiwürfel besteht aus einem Schneideinsatz, einem Würfelmesser WK 10 sowie aus einem oder mehreren Würfeinsätzen (= Gitter) in den Grössen 8, 10, 14 oder 20 mm. Alle Würfeinsätze können in denselben Schneideinsatz eingelegt werden. Alle Würfelgitter können zusammen mit dem Würfelmesser

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 8 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

WK 10 benützt werden. Die Dimensionen der geschnittenen Würfel haben die Abmessungen: 8 x 8 x 10 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 10 mm oder 20 x 20 x 10 mm.

Würfelvollgitter produzieren Würfel mit gleicher Kantenlänge. Beim Kombiwürfel ist eine Seite des Würfels immer 10 mm, da nur ein 10 mm Würfel-Kombimesser eingesetzt wird.

Setzen/schieben Sie zuerst das gewünschte Würfelgitter in den Schneideinsatz (= Rahmen). Dann legen Sie den kompletten Würfeinsatz (Rahmen mit Würfelgitter) in die Maschine ein.

Danach wird das Kombi-Würfelmesser (WK 10) auf die Antriebswelle gesetzt. Achten Sie darauf, dass das Würfelmesser richtig in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle eingreift. Durch vorsichtiges und leichtes Drehen des Messers rastet dieses besser in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt „oben bündig“ mit der Antriebswelle.

Schwenken Sie den Aufsatzkopf zurück und befolgen Sie nun die weiteren Schritte auf Seite 8 „Richtiges Schneiden von Gemüse“.

Zum Entnehmen des kompletten Schneideinsatzes W müssen Sie zuerst das Würfelmesser im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten um den Bajonettverschluss zu entriegeln. Danach können beide Teile gemeinsam „vorsichtig“ herausgehoben werden. Nun können Sie den Würfeinsatz aus dem Schneideinsatz entfernen.

Achtung: Würfeinsätze des Kombiwürfels WK dürfen nur mit dem dazugehörenden Kombi-Würfelmesser WK 10 benützt werden. Alle Würfeinsätze benützen das gleiche Messer WK 10. Auf keinen Fall dürfen Würfelmesser von Würfelvollgittereinsätzen verwendet werden. Dies könnte zur sofortigen Zerstörung der Einsätze und möglicherweise zu notwendigen Reparaturen führen.

6.2.2 Bâtonnets „BT“ (Pommes Frites Schnitt)

bestehend aus BT-Einsatz und Schneidscheibe BT

Schneidscheiben BT und BT-Einsatz sind auf der Unterseite gekennzeichnet.

Schneideinsätze BT für Bâtonnets (Pommes Frites) werden auf die gleiche Art eingelegt und wieder entnommen wie Schneideinsätze W jedoch muss beim BT-Einsatz darauf geachtet werden, dass der graue mit Messern versehene Auslauf in der Position der Maschinen-Austrittsöffnung (Gehäusebereich) zu liegen kommt. In der richtigen Position rasten die beiden seitlich der Austrittsöffnung positionierten Nocken im Maschinengehäuse ein. Prüfen Sie den korrekten Sitz indem Sie den Einsatz nach rechts und nach links zu bewegen versuchen. Die Nocken stehen in der richtigen Position jeweils nach wenigen Millimetern am Gehäuse an.

Nach dem Einlegen des BT-Einsatzes wird anschliessend die zugehörige Schneidscheibe BT auf die Antriebswelle gesetzt. Achten Sie darauf, dass die Schneidscheibe BT richtig in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle eingreift. Durch vorsichtiges und leichtes Drehen der Scheibe rastet diese besser in die Mitnehmerstifte an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt „oben bündig“ mit der Antriebswelle.

Schwenken Sie den Aufsatzkopf zurück und befolgen Sie nun die weiteren Schritte auf Seite 8 „Richtiges Schneiden von Gemüse“

Zum Entnehmen des BT-Einsatzes müssen Sie zuerst die Schneidscheibe im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten um den Bajonettverschluss zu entriegeln. Danach können beide Teile gemeinsam „vorsichtig“ herausgehoben werden.

Achtung: Jeder BT-Einsatz hat eine passende dazugehörende Schneidscheibe. Vergewissern Sie sich, dass die beiden zusammengehörenden Teile eingesetzt worden sind (Bsp. Schneidscheibe BT 8 mit -Einsatz BT 8). Das Vermischen von Einsätzen und Schneidscheiben verschiedener Grössen kann zur sofortigen Zerstörung der Einsätze und möglicherweise zu notwendigen Reparaturen führen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 9 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

6.2.3 Schneidscheiben Brunoises „BR“ und Gaufrettes „PG“

Das Schneiden von Brunoises und Gaufrettes ist dem Modell anliker XL „Star“ vorbehalten. Die Schneidscheiben BR und/oder PG sind speziell mit einem Nocken/Stift versehen und lassen dadurch den blumenförmigen Einfüllstutzen mitdrehen (folglich genannt: Drehstutzen), was zur entsprechenden Schnittform des Gemüses führt. Die weiteren Handhabungen sind analog wie beim Befüllen des nierenförmigen Stutzens.

Mit dem Drehstößel wird das Schnittgut fixiert und dreht mit.

Achten Sie stets beim Einlegen der 2 Scheibentypen „BR“ und/oder „PG“ darauf, dass der Nocken/Stift (auf der Oberseite der Scheibe) einrastet und der Aufsatzkopf sich einwandfrei schliessen lässt. Lässt sich der Aufsatzkopf nicht spontan schliessen, so ist der Nocken/Stift direkt auf dem Mitnehmer positioniert. Durch leichtes drehen der Scheibe rastet der Nocken ein und der Aufsatzkopf kann leichtgängig geschlossen werden.



Die zweite Füllöffnung mit Drehstößel muss benutzt werden um Brunoises „BR“ und Gaufrettes „PG“ zu schneiden.

7. Richtiges Schneiden von Gemüse

Stellen Sie ein geeignetes Gefäss unter die Maschinen-Austrittsöffnung. Gastronormbehälter 200 mm hoch und 2/3 oder 1/1 gross passen Ideal unter die Maschine.

1. Stößelplatte aus der nierenförmigen Einfüllöffnung herausziehen und beiseite „links“ schwenken.
2. Gemüse einfüllen.
3. Stößelplatte zurückschwenken bis zum Anschlag (d. h. Stößelplatte liegt auf dem Gemüse über dem nierenförmigen Einfüllstutzen).
4. Verschlusshebel schliessen bzw. nach unten drücken und die Maschine startet.
5. Stößel führen (mit leichtem Druck auf das Gemüse, dass es stets auf den Scheibenkörper geführt wird und optimal geschnitten wird.)
6. Sobald der Einfüllstutzen leer ist - Vorgang 1 - 5 wiederholen.
7. Am Schluss der Verarbeitung lösen Sie den Verschlusshebel damit die Maschine stoppt.

Falls Sie das Gemüse „orientiert“ schneiden wollen – wie zum Beispiel Zwiebeln oder Tomaten, so müssen Sie das Gemüse „orientiert“ in den Einfüllstutzen füllen.

TIPP: Wird langes Gemüse in den Einfüllstutzen gestellt, erhalten Sie kleine Stücke über den Durchmesser geschnitten. Wird langes Gemüse in den Einfüllstutzen gelegt, erhalten Sie lange Stücke.



Die Stößelplatte wird angehoben und weggeschwenkt, sodass Gemüse eingefüllt werden kann.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 10 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Der Einfüllstutzen rechts können Sie auch für das kontinuierliche Befüllen von langem Gemüse wie Lauch, Stangensellerie, Frühlingszwiebeln, Gurken, Rettich usw. benützen.

ACHTUNG! Das Gemüse soll durch die Stösselplatte nur geführt werden. Starker Druck ist unnötig und verschlechtert die Schnittqualität. Starker Druck erhöht auch die Ausgabemenge/Leistung nicht.

8. Reinigung der Gemüseschneidemaschine

Der Aufsatzkopf kann zum Reinigen komplett entfernt werden. Der Stössel besteht aus einem einzigen Stück. Am unteren Ende befindet sich der Scharnierbolzen, welcher Aufsatzkopf, Stössel und Grundgerät im Scharniersystem zusammenhält. Führen Sie folgende Schritte durch:

1. Der Aufsatzkopf muss geschlossen (nicht verriegelt) sein.
2. Stösselplatte aus der nierenförmigen Einfüllöffnung herausheben und beiseite schwenken.
3. Stösselstange am unteren Ende greifen und in einer Bewegung den Scharnierbolzen samt Stössel herausziehen.
4. Der Aufsatzkopf ist nun vom Grundgerät getrennt und kann einfach weggehoben werden.
5. Der Ausräumer oder der Auswurfteiler kann aus dem Schneidraum entfernt werden (siehe Seite 5)



Aufsatzkopf, Stössel und Ausräumer mit Seife und der mitgelieferten Bürste unter fliessendem Wasser zu reinigen. Der Schneidraum des Grundgerätes kann mit einem feuchten Lappen oder mithilfe der mitgelieferten Bürste gereinigt werden.

Der Zusammenbau erfolgt sinngemäss in umgekehrter Reihenfolge.

9. Reinigung der Schneidscheiben und -Einsätze

9.1 Schneid- und Raffelscheiben, BT-Einsätze und Würfelmesser

Mit der im Lieferumfang enthaltenen Nylonbürste können die Schneid- und Raffelscheiben, Würfelmesser sowie die Einsätze problemlos unter fliessendem Wasser sauber gereinigt werden.

9.2 Würfeinsatz (folgend genannt Würfelgitter)

Das Würfelgitter funktioniert so, dass es am Schluss der Verarbeitung die quadratischen Zwischenräume mit Gemüse gefüllt sind. Um dieses verbleibende Gemüse/Obst/Früchte zu entfernen empfehlen wir Ihnen das folgende Vorgehen:

Weiches Gemüse/Obst/Früchte wie Tomate, Paprika, Birne, Kiwi, Banane, Mango, Avocado usw. kann einfach von der Rückseite her mithilfe der mitgelieferten Bürste entfernt werden.

Für hartes Gemüse/Obst/Früchte gibt es folgende zwei einfache und schonende Reinigungsmöglichkeiten:

- A) Sie verfügen über einen Kombidämpfer: Legen Sie das Würfelgitter bei 90°C in den Dampf, sodass die Reste angegart werden. Anschliessend kann das Gemüse leicht mit der mitgelieferten Bürste (unter fliessendem Wasser) von der Rückseite her ausgebürstet werden.

- B) Setzen Sie das Würfelgitter ohne Würfelmesser in die Maschine. Halten Sie das Würfelgitter mit der einen Hand (Finger am Aussenrand) fest. Mit der anderen Hand entfernen Sie das Gemüse mithilfe einer festen langen Karotte indem Sie ruckartig und senkrecht auf das Würfelgitter klopfen. Anschliessend können die im Gitter verbliebenen Karottenresten mit der mitgelieferten Bürste von der Rückseite her (unter fliessendem Wasser) ausgebürstet werden. Reste im Bereich nah am Gitterrand können mit einem Holzspieß oder einem Chinastäbchen entfernt werden.

ACHTUNG! Auf keinen Fall darf das Würfelgitter mit Messern oder anderen metallischen Gegenständen gereinigt werden.

10. Abhilfe bei Störungen

Die Gemüseschneidemaschine ist sehr robust gebaut, sodass kaum Störungen auftreten können/sollten. Im Falle einer Störung können Ihnen nachstehende Anweisungen sicher weiterhelfen:

In jedem Fall ist vor jeder Prüfung einer Störung vorsichtshalber der Netzstecker zu ziehen.



Der Verschlusshebel ist zugleich auch der „Not - Aus-Schalter“. Lösen Sie ihn und die Maschine schaltet aus.

Unangenehme Gerüche dringen aus der Maschine

sofort den Netzstecker herausziehen

Verstopfung - nichts geht mehr rein - nichts kommt mehr raus

Maschine ausschalten, Zerlegen und Reinigen. Lesen und befolgen Sie auf Seite 8 «Reinigung der Gemüseschneidemaschine».

Aufsatzkopf schliesst nach dem Einsetzen von Schneidscheiben PG (Gaufrettes) und/oder BR (Brunoises) nicht richtig

Der Nocken/Stift auf der Schneidscheibe liegt direkt unter dem Mitnehmer. Aufsatzkopf öffnen und Schneidscheibe leicht drehen.

Der Schneideinsatz W kann nicht richtig entfernt werden

Der Bajonettverschluss wurde nicht richtig entriegelt. Würfelmesser vorsichtig im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten damit der Bajonettverschluss entriegelt und beide Teile gleichzeitig herausgehoben werden können.

Der Schneideinsatz BT kann nicht richtig entfernt werden

Der Bajonettverschluss wurde nicht richtig entriegelt. Schneidscheibe BT vorsichtig im Gegenuhrzeigersinn drehen und arretiert halten damit der Bajonettverschluss entriegelt und beide Teile gleichzeitig herausgehoben werden können.

Die Schneidscheibe BR (Brunoises) ist eingelegt - es werden aber nur Streifen geschnitten

Vergewissern Sie sich, dass Sie im Drehstutzen verarbeiten. Im nierenförmigen grösseren Einfüllstutzen kann diese Schnittart nicht geschnitten werden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 12 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Aufsatzkopf schliesst nach dem Einsetzen von Kombiwürfel nicht richtig

Kombiwürfel aus der Maschine entfernen und prüfen, ob das Würfelgitter korrekt in den Schneideinsatz gelegt worden ist. Korrekt eingelegt ist die scharfe Klingenseite oben.

Würfelvollgitter schneidet keine sauberen Würfel sondern nur kleine Stücke

Prüfen ob das zum Würfelgitter gehörende Würfelmesser eingelegt worden ist.

Die beiden Bezeichnungen müssen immer übereinstimmen (Würfelmesser auf der Oberseite, Würfelvollgitter auf der Unterseite)

Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach

Anruf auf +41 44 804 21 00. Es gibt für die Klingen ein attraktives Austauschprogramm – rufen Sie uns an.

Sollten diese Hinweise/Anweisungen keine Abhilfe bringen oder anderweitige Störungen auftreten, steht Ihnen unsere Service-Abt. zur Verfügung:

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1
8302 Kloten
Schweiz

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

Mail: mail@brunner-anliker.com
Internet: brunner-anliker.com/

11. Technische Daten

Antrieb	Induktionsmotor / Planetengetriebe		
	Ein oder Drei Phasen Motor	Motorenleistung	750 W
Spannungen	1 Phase: 220 - 240 V, 50 Hz oder 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz oder 60 Hz 3 Phasen 380 - 415 V 200 - 230 V		
Schutzart	IP 26		
Gewicht	24.6 kg		

Die Abbildungen auf den nächsten Seiten zeigen die Hauptabmessungen der Gemüseschneidmaschinen Brunner-Anliker GSM XL, Brunner-Anliker XL Star und die CE-Erklärung.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 13 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 14 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Instructions de service pour le coupe-légumes

GSM XL GSM XL Star



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 15 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Sommaire

1. FELICITATIONS.....	17
2. CONSIGNES DE SECURITE	17
3. EQUIPEMENT	18
4. MATERIAUX	18
5. MISE EN PLACE ET RACCORDEMENT	18
6. MISE EN PLACE CORRECTE DES PLAQUES ET DES INSERTS	19
6.1 PLAQUES DE COUPE F – G – TO – S – PA – SU – HS ET PLAQUES À RAPE	19
6.2 INSERTS DE COUPE W (DÉS) OU BT (BÂTONNETS)	20
6.2.1 DÉS «W»	20
6.2.2 BÂTONNETS «BT» (COUPE POMMES FRITES)	20
6.3 PLAQUES DE COUPE BRUNOISES «BR» ET GAUFRETTES «PG»	21
7. COUPE CORRECTE DES LEGUMES.....	22
8. NETTOYAGE DU COUPE-LEGUMES.....	23
9. NETTOYAGE DES PLAQUES DE COUPE ET INSERTS	23
9.1 PLAQUES DE COUPE ET PLAQUES A RAPE, INSERTS BT ET LAMES POUR DÉS	23
9.2 INSERT POUR DÉS (DÉSIGNÉ CI-APRÈS PAR GRILLES POUR DÉS)	23
10. AIDE EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENTS.....	24
11. DONNEES TECHNIQUES.....	25

1. Félicitations

Nous vous félicitons d'avoir acheté le coupe-légumes Brunner - anliker. Cette machine robuste et performante vous sera très utile pour différents types d'utilisation. Elle est fabriquée en acier inoxydable, ce qui lui confère une grande longévité. Elle peut être nettoyée sans problème après chaque utilisation. Nous sommes convaincus que notre coupe-légumes vous sera très utile pendant de longues années, ce qui confirmera que vous avez fait un bon investissement.

2. Consignes de sécurité

- Lors de la mise en place et du raccordement: ne mettre en place la machine que sur une surface de travail ou sur un terrain plan, stable. Branchez la machine aussi près que possible d'une prise. Ne posez jamais le câble dans un passage pour éviter des risques de trébuchement.
- Lors du remplacement des plaques de coupe: La machine s'arrête automatiquement dès que vous débloquez le levier de verrouillage. Saisissez toujours les plaques de coupe à deux mains, en les tenant uniquement sur les bords.

Attention! Les lames sont extrêmement aiguisées!

- En insérant des légumes: il ne faut en aucun cas introduire des corps étrangers dans les orifices d'alimentation. Ne mettez jamais vos mains dans les orifices d'alimentation! Peu importe que vous souhaitiez répartir les légumes ou retirer des corps étrangers. Dans ce cas, débloquez le levier de verrouillage pour arrêter la machine. Faites pivoter la tête enfichable de côté pour vider complètement la zone de coupe.
- Pour le nettoyage: Ne démontez l'appareil que dans les limites prévues pour l'opérateur. Le coupe- légumes ne doit jamais être nettoyé avec des nettoyeurs haute-pression ou être plongé dans l'eau de vaisselle. Ne procédez donc au nettoyage qu'avec un chiffon humide et des produits nettoyants usuels. Pour la tête enfichable de la machine, le poussoir et les plaques de coupe, nous recommandons le nettoyage manuel avec une brosse et le savon.
- En cas de dysfonctionnements: débloquez tout d'abord «l'interrupteur d'arrêt d'urgence/le levier de verrouillage»!
- Première mesure pour d'éventuels dysfonctionnements de quelque type que ce soit: débloquez le levier de verrouillage. Cela vous permet d'arrêter la machine. Tenez compte du fait que la machine n'est pas équipée d'un «interrupteur d'arrêt d'urgence» spécial. En cas d'odeurs désagréables, vous devez tirer immédiatement la prise au secteur.



Le levier de verrouillage sert également «d'interrupteur d'arrêt d'urgence». Il se trouve immédiatement à côté de l'orifice de sortie du côté droit de la machine

3. Equipement

En fonction de la commande que vous avez passée, les équipements du coupe-légumes peuvent être très étendus:



GSM anliker XL Star ou GSM anliker XL



Assortiment de poussoirs



Assiettes d'éjection et/ou éjecteur



Poignée



Plaques de coupe



Inserts de coupe

Les plaques de coupe et les plaques à râpe sont disponibles dans différentes versions pour une multitude d'utilisations. Pour de plus amples informations, veuillez-vous reporter au site www.brunner-anliker.com

4. Matériaux

L'Brunner-Anliker est fabriquée avec les matériaux les plus modernes qui garantissent la sécurité, la robustesse, la longévité et un nettoyage simple.

La tête enfichable et la partie supérieure du boîtier sont fabriquées en fonte d'aluminium antirouille.

La plaque du poussoir, le levier de mise en service, le recouvrement de la buse pivotante sont en fabriqués en matériau composite en fibre de verre ultra-performant.

Les plaques de coupe sont fabriquées en fonte d'aluminium.

5. Mise en place et raccordement

La machine ne doit être mise en place que sur une surface de travail ou sur un terrain plan, stable. Branchez l'appareil aussi prêt que possible d'une prise. Ne posez jamais le câble dans un passage pour éviter des risques de trébuchement.

6. Mise en place correcte des plaques et des inserts

Les possibilités d'utilisation de l'anliker GSM anliker XL, le modèle standard, sont déjà très multiples. Avec la GSM anliker XL Star, vous disposez en outre des types de coupe Brunoises «BR» et Gaufrettes «PG». Pour la mise en place des plaques de coupe et des plaques à râpe, il faut respecter les points suivants:

6.1 Plaques de coupe F – G – TO – S – PA – SU – HS et plaques à râpe



Pour mettre en place les éléments de coupe, on débloque le levier de verrouillage et on fait pivoter la tête enfichable.

Débloquez d'abord le levier de verrouillage et faites pivoter la tête enfichable de côté. Contrôlez si l'éjecteur resp. l'assiette d'éjection sont mis en place de façon conforme. Lorsqu'il est mis en place correctement, l'éjecteur/l'assiette d'éjection touche presque le fond du local de coupe.



L'éjecteur est enfiché sur l'arbre de transmission.

Maintenant, choisissez la plaque de coupe ou la plaque à râpe adaptée en tenant compte de la désignation.

Vous trouverez la désignation sur la partie inférieure des plaques de coupe et sur la partie supérieure des plaques à râpe, près du moyeu.

Maintenant, placez la plaque sur l'arbre de transmission. En la faisant légèrement pivoter, la plaque s'enclenche dans les tiges d'entraînement de l'arbre de transmission et est placée correctement «en haut affleurant» avec l'arbre de transmission.



Une plaque de coupe ou une plaque à râpe est enfichée sur l'arbre de transmission.

Attention: les plaques sont parfaitement adaptées à l'arbre de transmission. Elles ne doivent en aucun cas être appuyées sur l'arbre de transmission avec force ou en exerçant une grande pression.

Faites de nouveau pivoter la tête enfichable dans sa position de départ et conformez-vous aux étapes suivantes décrites à la page 8 «Coupe correcte de légumes»

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 19 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

6.2 Inserts de coupe W (Dés) ou BT (Bâtonnets)

Les inserts de coupe se composent de 2 ou 3 pièces.



Pour couper des dés ou des bâtonnets, vous avez besoin de l'insert de coupe correspondant en 2 ou 3 pièces qui, dans l'exemple présenté, est inséré sous forme de «W» pour dés.

Insérez/poussez d'abord la grille pour dés souhaitée dans l'insert de coupe (= cadre) et placez ensuite l'insert assemblé W ou BT dans la machine.

Ensuite, enfichez la lame pour dés ou la plaque de coupe BT pour l'insert pour dés/insert BT sur l'arbre de transmission.



6.2.1 Dés «W»

Il existe deux systèmes: la grille entière pour dés et les dés combinés.

6.2.1.1 Grille entière pour dés

Les grilles entières pour dés se composent d'un cadre avec des lames sur toute la surface et une lame pour dés. Elles sont disponibles dans les dimensions 8, 10 et 14 mm. Chaque grille pour dés dispose d'une lame adaptée et ne doit être utilisée qu'avec cette lame. Les dimensions des dés découpés sont les suivantes: 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm ou 14 x 14 x 14 mm.

Insérez d'abord l'insert pour les dés (= grille entière). Ensuite, on enfiche la lame afférente sur l'arbre d'entraînement. Veillez à ce que la lame pour dés s'enclenche correctement dans les tiges de l'entraîneur de l'arbre d'entraînement. En faisant tourner légèrement et précautionneusement la lame, celle-ci s'enclenche mieux dans les tiges de l'entraîneur de l'arbre d'entraînement et elle est en place correctement «en haut affleurant» avec l'arbre d'entraînement.

Faites de nouveau pivoter la tête enfichable et conformez-vous aux étapes suivantes décrites à la page 8 «Coupe correcte de légumes».

Pour retirer l'insert de coupe W (lame pour dés et grille entière), vous devez d'abord faire tourner la lame pour dés dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et le maintenir arrêté pour déverrouiller la fermeture à baïonnette. Ensuite, vous pouvez retirer ces deux pièces simultanément «avec précaution».



Faire tourner la lame dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et la maintenir arrêtée!

Les deux pièces peuvent être facilement retirées simultanément depuis l'orifice de sortie de la machine. Bien tenir fermement!

Attention: à chaque insert pour dés (grilles pour dés) correspond une lame pour dés adaptée. Assurez-vous que les deux pièces qui vont ensemble ont été insérées correctement (par ex. l'insert pour dés W8 avec la lame pour dés W8). Le mélange d'insert pour dés et de lames de différentes dimensions peut entraîner la destruction immédiate des inserts et éventuellement nécessiter des réparations.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 20 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
				AA

6.2.1.2. Dés combinés

Le dé combiné se compose d'un insert de coupe, d'une lame pour dés WK 10 et d'un ou plusieurs inserts pour dés (= grilles) dans les dimensions 8, 10, 14 ou 20 mm. Tous les inserts pour dés peuvent être insérés dans le même insert de coupe. Toutes les grilles pour dés peuvent être utilisées ensemble avec la lame pour dés WK 10. Les dimensions des dés coupés sont les suivantes: 8 x 8 x 10 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 10 mm ou 20 x 20 x 10 mm.

Les grilles entières pour dés produisent des dés avec une longueur de bords identiques. Pour les dés combinés, le côté d'un dé est toujours de 10 mm car on utilise uniquement une lame combinée pour dés de 10 mm.

Insérez/poussez d'abord la grille pour dés souhaitée dans l'insert de coupe (= cadre). Ensuite, vous insérez l'insert pour dés complet (cadre avec grille pour dés) dans la machine.

Ensuite, on enfiche la lame combinée pour dés (WK 10) sur l'arbre d'entraînement. Veillez à ce que la lame pour dés s'enclenche correctement dans les tiges de l'entraîneur de l'arbre d'entraînement. En faisant tourner légèrement et précautionneusement la lame, celle-ci s'enclenche mieux dans les tiges de l'entraîneur de l'arbre d'entraînement et est placée correctement «en haut affleurant» avec l'arbre d'entraînement.

Faites de nouveau pivoter la tête enfichable et conformez-vous aux étapes suivantes décrites à la page 8 «Coupe correcte de légumes».

Pour retirer l'insert de coupe complet W, vous devez d'abord faire tourner la lame pour dés dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et la maintenir arrêtée pour déverrouiller la fermeture à baïnette. Ensuite, vous pouvez retirer les deux pièces simultanément «avec précaution».

Attention: Les inserts pour dés des dés combinés WK ne doivent être utilisés qu'avec la lame combinée pour dés afférente WK 10. Tous les inserts pour dés utilisent la même lame WK 10. En aucun cas il ne faut utiliser les lames pour dés des inserts pour les grilles entières pour dés. Cela pourrait entraîner la destruction immédiate des inserts et éventuellement occasionner des réparations.

6.2.2 Bâtonnets «BT» (coupe pommes frites)

composés d'un insert BT et d'une plaque de coupe BT

La plaque de coupe BT et l'insert BT sont marqués sur la partie inférieure.

Les inserts de coupe BT pour bâtonnets (pommes frites) sont insérés et retirés de la même façon que les inserts de coupe W mais pour l'insert BT, il faut veiller à ce que le dispositif de sortie gris muni de lames s'arrête dans la position de l'orifice de sortie de la machine (zone du boîtier). Dans la position correcte, les deux cames placées latéralement de l'orifice de sortie s'enclenchent dans le boîtier de la machine. Contrôlez si la mise en place a été effectuée correctement en essayant de faire bouger l'insert vers la droite ou vers la gauche. En position correcte, les cames sont en contact avec le boîtier respectivement au bout de quelques millimètres.

Après la mise en place de l'insert BT, enfichez la plaque de coupe correspondante sur l'arbre d'entraînement. Veillez à ce que la plaque de coupe BT s'enclenche correctement dans les tiges de l'entraîneur de l'arbre de transmission. En faisant légèrement pivoter la plaque avec précaution, celle-ci s'enclenche mieux dans les tiges de l'entraîneur sur l'arbre de transmission et est placée «correctement en haut affleurant» avec l'arbre de transmission.

Faites de nouveau pivoter la tête enfichable et conformez-vous aux étapes décrites à la page 8 «coupe correcte des légumes»

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 21 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Pour retirer l'insert BT, vous devez d'abord faire tourner la plaque de coupe dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et la maintenir arrêtée pour déverrouiller la fermeture à baïonnette. Ensuite, les deux pièces peuvent être retirées simultanément «avec précaution».

Attention: à chaque insert BT correspond une plaque de coupe adaptée. Assurez-vous que les deux pièces qui vont ensemble ont été insérées correctement (par ex. la plaque de coupe BT 8 avec l'insert BT 8). Le mélange d'insert pour dés et de lames de différentes dimensions peut entraîner la destruction immédiate des inserts et éventuellement nécessiter des réparations.

6.3 Plaques de coupe Brunoises «BR» et Gaufrettes «PG»

La coupe de Brunoises et Gaufrettes est réservée au modèle anliker XL «Star». Les plaques de coupe BR et/ou PG sont spécialement équipées d'une came/tige et permettent ainsi à la buse d'alimentation en forme de fleur de tourner simultanément (cette buse s'appelle donc buse pivotante), ce qui permet d'obtenir une forme de coupe correspondante pour les légumes. Les autres manipulations sont analogues à celles effectuées lors du remplissage de la buse réniforme.

Le poussoir pivotant permet de fixer les légumes à couper et il tourne simultanément.

En insérant les 2 types de plaques «BR» et/ou «PG», veillez toujours à ce que la came/tige (sur la partie supérieure de la plaque) s'enclenche et puisse être fermée de façon impeccable. Si la tête enfichable ne peut pas être fermée spontanément, la came/tige est positionnée directement sur l'entraîneur. En faisant légèrement pivoter la plaque, la came s'enclenche et la tête enfichable peut être fermée facilement.



Il faut utiliser le deuxième orifice de remplissage avec poussoir pivotant pour couper des Brunoises «BR» et Gaufrettes «PG».

7. Coupe correcte des légumes

Placez un récipient adapté sous l'orifice de sortie de la machine. Les récipients pour la gastronomie de 200 mm de haut et 2/3 ou 1/1 sont idéaux sous la machine.

1. Retirez la plaque du poussoir de l'orifice d'alimentation réniforme et faites pivoter vers la «gauche».
2. Insérez les légumes.
3. Faites pivoter de nouveau la plaque du poussoir jusqu'à la butée (ce qui signifie que la plaque du poussoir se trouve sur les légumes au-dessus de la buse d'alimentation réniforme).
4. Fermez le levier de verrouillage, resp. appuyez le levier vers le bas et la machine se met en service.
5. Guidez le poussoir (en exerçant une légère pression sur les légumes de sorte qu'ils soient toujours guidés sur le corps de la plaque pour une coupe optimale.).
6. Dès que la buse d'alimentation est vide – recommencez les procédures 1 à 5.
7. A la fin du traitement, débloquez le levier de verrouillage pour que la machine s'arrête.

Si vous souhaitez couper les légumes dans une certaine «orientation» – comme par exemple les oignons ou les tomates, vous devez insérer les légumes dans la buse d'alimentation en «les orientant» en conséquence.

CONSEIL: Si les légumes longs sont introduits verticalement dans la buse d'alimentation, vous obtenez de petits morceaux coupés diamétralement. Si vous posez un légume long horizontalement dans la buse d'alimentation, vous obtenez des morceaux longs.



La plaque du poussoir est soulevée et pivotée de sorte à pouvoir introduire les légumes

Vous pouvez aussi utiliser la buse d'alimentation à droite pour l'alimentation en continu de légumes longs comme les poireaux, le céleri en branches, les oignons nouveaux, les concombres, les radis noirs etc.

ATTENTION! Les légumes doivent seulement être guidés par la plaque du poussoir. Il est inutile d'exercer une forte pression, ce qui nuit à la qualité de la coupe. En outre, une forte pression n'augmente pas le débit/les performances.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 23 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

8. Nettoyage du coupe-légumes

La tête enfichable peut être entièrement retirée pour le nettoyage. Le poussoir se compose d'une seule pièce. A l'extrémité inférieure se trouve le goujon à charnière qui maintient la tête enfichable, le poussoir et l'appareil de base dans le système de charnière. Procédez aux étapes suivantes:

1. La tête enfichable doit être fermée (pas verrouillée).
2. Retirer la plaque du poussoir de l'orifice d'alimentation réniforme et la faire pivoter des deux côtés.
3. Saisir la barre du poussoir à l'extrémité inférieure et, en un seul mouvement, retirer le goujon à charnière avec le poussoir.
4. Maintenant, la tête enfichable est séparée de l'appareil de base et peut être soulevée facilement.
5. Le dispositif pour vider la machine ou l'assiette d'éjection peut être retiré du local de coupe (cf. page 5)



La tête enfichable, le poussoir et l'éjecteur peuvent être nettoyés avec du savon et la brosse jointe sous l'eau courante. Le local de coupe de l'appareil de base peut être nettoyé au moyen d'un chiffon humide ou de la brosse jointe.

Le montage s'effectue de façon conforme dans le sens inverse.

9. Nettoyage des plaques et inserts de coupe

9.1 Plaques de coupe et plaques à râpe, inserts BT et lames pour dés

La brosse en nylon comprise dans l'étendue de livraison permet de nettoyer sans problème sous l'eau courante les plaques de coupe et les plaques à râpe, les lames pour dés ainsi que les inserts.

9.2 Insert pour dés (désigné ci-après par grille pour dés)

La grille pour dés fonctionne de sorte qu'à la fin du traitement, les espaces intermédiaires carrés sont remplis de légumes. Pour éliminer ces restes de légumes/fruits, nous vous conseillons de procéder de la façon suivante:

Les légumes/fruits mous comme les tomates, le paprika, les poires, les kiwis, les bananes, les mangues, les avocats etc. peuvent être éliminés facilement depuis l'arrière à l'aide de la brosse jointe.

Pour les légumes/fruits durs, il existe les deux possibilités de nettoyage suivantes, simples et efficaces:

- A) Vous disposez d'un pulvérisateur combiné: placez la grille pour dés dans la vapeur à 90°C de sorte que les restes soient légèrement cuits. Ensuite, les légumes peuvent être éliminés facilement en brossant par l'arrière au moyen de la brosse jointe (sous l'eau courante).
- B) Placez la grille pour dés sans la lame pour dés dans la machine. Tenez la grille pour dés d'une main (avec les doigts sur le bord extérieur). De l'autre main, éliminez les légumes au moyen d'une longue carotte dure en la tapant par à-coups et verticalement sur la grille pour dés. Ensuite, les restes de carotte dans la grille peuvent être éliminés en brossant la partie arrière (sous l'eau courante). Les restes près du bord de la grille peuvent être éliminés au moyen d'une brochette en bois ou de baguettes.

ATTENTION! Il ne faut en aucun cas nettoyer la grille pour dés au moyen de couteaux ou d'autres objets métalliques.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 24 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

10. Aide en cas de dysfonctionnements

Le coupe-légumes est conçu de façon très robuste de sorte qu'il ne devrait pas ou quasiment pas y avoir de dysfonctionnement. En cas de dysfonctionnement, les instructions ci-après pourront certainement vous aider:

Avant tout contrôle d'un dysfonctionnement, il faut obligatoirement tirer la prise au secteur.



Le levier de verrouillage sert également «d'interrupteur d'arrêt d'urgence». Débloquez le et la machine se met hors service.

Des odeurs désagréables s'échappent de la machine

Retirer immédiatement la prise au secteur

Engorgement – plus rien ne rentre – plus rien ne sort

Mettre la machine hors circuit, la démonter et la nettoyer. Lisez et conformez vous aux instructions à la page 8 «Nettoyage du coupe-légumes».

La tête enfichable ne se ferme pas correctement après la mise en place des plaques de coupe PG (Gaufrettes) et/ou BR (Brunoises)

La came/tige sur la plaque de coupe se trouve directement sous l'entraîneur. Ouvrir la tête enfichable et faire légèrement pivoter la plaque de coupe.

L'insert de coupe W ne peut pas être retiré correctement

La fermeture à baïonnette n'a pas été déverrouillée correctement. Faire tourner la lame pour dés avec précaution dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et la maintenir arrêtée pour que la fermeture à baïonnette puisse être déverrouillée et que les deux parties puissent être retirées simultanément.

L'insert de coupe BT ne peut pas être retiré correctement

La fermeture à baïonnette n'a pas été déverrouillée correctement. Faire tourner la plaque de coupe BT précautionneusement dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et la maintenir arrêtée pour que la fermeture à baïonnette puisse être déverrouillée et que les deux parties puissent être retirées simultanément.

La plaque de coupe BR (Brunoises) est insérée – mais la machine ne coupe que des bandes

Assurez-vous que vous travaillez avec la buse rotative. Ce type de coupe ne peut pas être réalisé avec la buse d'alimentation réniforme plus grande.

La tête enfichable ne ferme pas correctement après la mise en place des dés combinés

Retirer les dés combinés de la machine et contrôler si la grille pour dés a été insérée correctement dans l'insert de coupe. Correctement insérée, la face coupante de la lame se situe vers le haut.

La grille pour dés ne coupe pas de dés propres mais uniquement des petits morceaux

Contrôler si la lame pour dés adaptée à la grille pour dés a été mise en place.

Les deux désignations doivent toujours correspondre (lame pour dés sur le côté supérieur, grille entière pour dés sur le côté inférieur)

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 25 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

La qualité de coupe (structure de surface) se dégrade

Téléphonez au +41 44 814 17 44. Nous vous proposons un programme de remplacement attractif pour les lames. N'hésitez pas à nous contacter.

Si les présentes consignes/instructions ne permettent pas d'éliminer les dysfonctionnements ou si d'autres dysfonctionnements apparaissent, notre S.A.V. se tient à votre disposition:

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1
8302 Kloten
Schweiz

T: +41 44 804 21 00

F: +41 44 804 21 90

Internet: brunner-anliker.com

Mail: mail@brunner-anliker.com

11. Données techniques

Entraînement Moteur à induction / Entraînement planétaire – Moteur à une ou trois phases

Puissance du moteur 750 W

Tensions 1 phase:
220 - 240 V, 50 Hz ou 60 Hz
115 V, 60 Hz
100 V, 50 Hz ou 60 Hz

3 phases
380 - 415 V
200 - 230 V

Type de protection IP 26

Poids 24.6

kg

Les illustrations sur les prochaines pages montrent les dimensions principales des coupes-légumes GSM anliker XL, anliker XL Star et la déclaration CE.

Istruzioni di funzionamento per la macchina tagliaverdure

GSM XL GSM XL Star



Indice

1. CONGRATULAZIONI	29
2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA	29
3. DOTAZIONE.....	30
4. MATERIALI	30
5. INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO	30
6. INSERIMENTO CORRETTO DELLE LAME E DEGLI INSERTI.....	31
6.1 DISCHI DA TAGLIO F – G – TO – S – PA – SU – HS E GRATTUGIE.....	31
6.2 ELEMENTI DI TAGLIO W (DADI) O BT (BÂTONNETS)	31
11.1	6
.2.1 DADO “W”.....	31
11.2	6
.2.2 BÂTONNETA “BT” (TAGLIO A FIAMMIFERO)	32
6.3 DISCHI DA TAGLIO BRUNOISES “BR” E GAUFRETTES “PG”	33
7. TAGLIARE CORRETTAMENTE LE VERDURE	34
8. PULIZIA DELLA MACCHINA TAGLIAVERDURE	35
9. PULIZIA DEI DISCHI DA TAGLIO E DEGLI ELEMENTI DI TAGLIO.....	35
9.1 DISCHI DA TAGLIO E GRATTUGIE, ELEMENTI BT E LAMA PER DADI	35
9.2 ELEMENTO PER DADI (IN SEGUITO DENOMINATO GRIGLIA A DADI)	35
10. SOLUZIONI IN CASO DI ANOMALIE	36
11. DATI TECNICI	37

1. Congratulazioni

Ci congratuliamo vivamente per l'acquisto della macchina tagliaverdure anliker di Brunner. Questa macchina robusta ed efficiente Vi sarà utile in molte applicazioni diverse. La versione completamente in acciaio inossidabile la rende particolarmente durevole e semplifica le operazioni di pulizia che possono essere effettuate senza fatica dopo ogni utilizzo. Siamo convinti che la macchina tagliaverdure Vi renderà un buon servizio per molti anni, confermando così che avete fatto la scelta giusta d'investimento.

2. Istruzioni di sicurezza

- Nell'installazione e collegamento: collocare la macchina solo su un piano di lavoro o su un fondo piano e stabile. Collegare la macchina possibilmente vicino ad una presa di corrente. Non posare il cavo attraverso un punto di passaggio per evitare rischi d'inciampo.
- Nella sostituzione delle lame rotanti: la macchina si disinserisce automaticamente non appena sbloccate la leva di chiusura. Afferrate sempre le lame rotanti al bordo con entrambe le mani.

Attenzione! Le lame sono estremamente affilate!

- Nell'introduzione delle verdure: si deve assolutamente evitare che corpi estranei si introducano nelle aperture di alimentazione. Non introdurre le mani per nessun motivo nelle aperture di alimentazione – né per distribuire le verdure né per togliere corpi estranei! In questi casi sbloccate la leva di chiusura per arrestare la macchina. Spostate lateralmente la testa per svuotare completamente la zona di taglio.
- Nella pulizia: smontare solo nella misura prevista per l'operatore. La macchina tagliaverdure non deve essere spruzzata mediante pulitori ad alta pressione né essere immersa in acqua di lavaggio. Pulire pertanto unicamente con un panno umido e comuni detergenti. Per la testa della macchina, il pestello e le lame rotanti consigliamo il lavaggio a mano con spazzola e sapone.
- In caso di anomalie: per prima cosa sbloccare l'interruttore di stop di emergenza/leva di chiusura!
- Il primo intervento in caso di anomalia di qualsiasi tipo: sbloccare la leva di chiusura. In questo modo fate arrestare la macchina. Tenete presente che la macchina non è dotata di un interruttore di stop d'emergenza speciale. Se dovessero insorgere odori sgradevoli, dovrete estrarre immediatamente la spina.



La leva di chiusura è al contempo anche "interruttore di stop di emergenza". Essa si trova direttamente accanto all'apertura di uscita sul lato destro della macchina.

3. Dotazione

La macchina tagliaverdure può avere un'ampia dotazione – a seconda dell'ordinazione:



GSM anliker XL Star o GSM anliker XL



gamma di pestelli



piatto di espulsione e/o espulsore



maniglia



lame rotanti



elemento di taglio

Le lame rotanti e le grattugie sono disponibili in diversi modelli per una grande varietà di applicazioni. Per ulteriori informazioni contattate www.brunner-anliker.com

4. Materiali

La Brunner-Anliker è realizzata nei materiali più moderni che garantiscono sicurezza, robustezza, durata e facilità di pulizia.

La testa e la parte superiore della scatola sono realizzate in acciaio inossidabile colato.

La piastra del pestello, la leva di inserimento, il coperchio del bocchettone girevole sono realizzati in materiale composito di fibra di vetro ad alta prestazione.

Le lame rotanti sono realizzate in alluminio colato.

5. Installazione e collegamento

La macchina dovrà essere collocata solo su un piano di lavoro o su un fondo piano e stabile.

Collegare la macchina possibilmente vicino ad una presa di corrente. Non posare il cavo attraverso un punto di passaggio per evitare rischi d'inciampo.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 30 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
				AA

6. Inserimento corretto delle lame e degli inserti

Le possibilità di applicazione con la GSM anliker XL, il modello standard, sono di per sé molto varie. Con la GSM anliker XL Star potrete aggiungere i tipi di taglio brunoises “BR” e gaufrettes “PG”. Per l’inserimento delle lame rotanti e delle grattugie si dovranno osservare i seguenti punti:

6.1 Lame rotanti F – G – TO – S – PA – SU – HS e grattugie



Per inserire gli elementi di taglio sbloccare la leva di chiusura e spostare lateralmente la testa.

Per prima cosa sbloccate la leva di chiusura, quindi spostate lateralmente la testa. Verificate che l’espulsore o il piatto di espulsione sia inserito correttamente. Quando è inserito correttamente l’espulsore / il piatto di espulsione tocca quasi il fondo della zona di taglio.



Il piatto di espulsione viene applicato sull’albero motore.

A questo punto scegliete la lama rotante o la grattugia adeguate in base alla denominazione.

La denominazione si trova sul lato inferiore per le lame rotanti e per le grattugie vicino alla borchia sul lato superiore.

Ora applicare la lama sull’albero motore. Ruotando leggermente, la lama si incastra nelle spine di trascinamento sull’albero motore ed è collocata correttamente “a filo” con l’albero motore.



La lama rotante o la grattugia viene applicata sull’albero motore.

Attenzione: le lame si adattano alla precisione con l’albero motore. Esse non devono assolutamente essere pressate sull’albero motore con violenza o con forza.

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 8 “Tagliare correttamente le verdure”.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 31 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

6.2 Elementi di taglio W (dadi) o BT (bâtonnets)

I cosiddetti elementi di taglio sono composti da 2 o 3 parti.



Per tagliare dadi o bâtonnets vi serve il rispettivo elemento di taglio composto da 2 o 3 pezzi, qui illustrato nell'esempio del dado "W".

Per prima cosa applicare/inserire la griglia dadi desiderata nell'elemento di taglio (= telaio) e quindi applicare l'elemento W o BT nella macchina. Quindi applicare la lama per dadi o la lama rotante BT relativa all'elemento a dadi/BT sull'albero motore.



6.2.1 Dado "W"

Sono disponibili due sistemi: griglia piena dadi e dado combinato.

6.2.1.1 Griglia piena dadi

Le griglie piene dadi sono composte da un telaio con lame distribuite su tutta la superficie ed una lama per dadi. Ci sono le misure 8, 10 e 14 mm. Ogni griglia dadi ha una rispettiva lama e deve essere utilizzata solo con essa. Le dimensioni dei dadi tagliati sono: 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm o 14 x 14 x 14 mm.

Per prima cosa inserite l'elemento per dadi (= griglia piena). Poi applicare la rispettiva lama sull'albero motore. Fate attenzione che la lama per dadi si incastri correttamente nelle spine di trascinamento sull'albero motore. Ruotando leggermente e con cautela la lama, questa si incastra meglio nelle spine di trascinamento sull'albero motore ed è collocata correttamente "a filo" con l'albero motore.

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 8 "Tagliare correttamente le verdure".

Per togliere l'elemento di taglio W (lama per dadi e griglia piena) dovreste prima girare in senso antiorario la lama per dadi e tenerla arrestata per sbloccare la chiusura a baionetta. A questo punto i due pezzi possono essere tolti insieme "con cautela".



Ruotare la lama in senso antiorario e tenerla arrestata!
I due pezzi si tolgono insieme con facilità dall'apertura di uscita della macchina. Tenere saldamente!

Attenzione: ad ogni elemento per dadi (griglia a dadi) corrisponde una rispettiva lama per dadi. Assicuratevi che siano stati inseriti i due pezzi corrispondenti (per es. elemento per dadi W 8 con la lama W 8). La combinazione di elementi per dadi e lame di diverse misure potrà determinare l'immediata distruzione degli elementi e causare interventi di riparazione.

6.2.1.2. Dado combinato

Il dado combinato è composto da un elemento di taglio, una lama per dadi WK 10 e uno o più elementi per dadi (= griglie) nelle misure 8, 10, 14 o 20 mm. Tutti gli elementi per dadi possono essere applicati nello stesso elemento di taglio. Tutte le griglie a dadi possono essere utilizzate insieme alla lama per dadi WK 10. Le dimensioni dei dadi tagliati sono: 8 x 8 x 10 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 10 mm o 20 x 20 x 10 mm.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 32 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Le griglie piene a dadi producono dadi con i lati identici. Con il dado combinato un lato del dado è sempre di 10 mm, dal momento che viene utilizzata solo una lama per dadi di 10 mm.

Per prima cosa applicare/inserire la griglia a dadi desiderata nell'elemento di taglio (= telaio). Poi inserire l'elemento per dadi completo (telaio con griglia a dadi) nella macchina.

Quindi inserire la lama per dado combinato (WK 10) sull'albero motore. Fate attenzione che la lama per dadi si incastri correttamente nelle spine di trascinamento sull'albero motore. Ruotando leggermente e con cautela la lama, questa si incastra meglio nelle spine di trascinamento sull'albero motore ed è collocata correttamente "a filo" con l'albero motore.

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 8 "Tagliare correttamente le verdure".

Per togliere tutto l'elemento di taglio W dovete prima girare in senso antiorario la lama per dadi e tenerla arrestata per sbloccare la chiusura a baionetta. A questo punto i due pezzi possono essere tolti insieme "con cautela". Ora potrete togliere l'elemento di taglio dadi dall'elemento di taglio.

Attenzione: gli elementi di taglio a dadi del dado combinato WK devono essere utilizzati esclusivamente con la rispettiva lama per dadi WK 10. Tutti gli elementi per dadi utilizzano la stessa lama WK 10. In nessun caso si dovranno impiegare lame per dadi degli elementi a griglia piena. Questo potrà determinare l'immediata distruzione degli elementi e causare interventi di riparazione.

6.2.2 Bâtonnets "BT" (taglio a fiammifero)

composto da elemento BT e lama rotante BT

Le lame rotanti BT e l'elemento BT sono contrassegnati sul lato inferiore.

Gli elementi di taglio BT per bâtonnets (a fiammifero) vengono inseriti e tolti nello stesso modo come gli elementi W, ma per l'elemento BT occorre fare attenzione che l'uscita grigia dotata di lame venga a trovarsi nella posizione dell'apertura di uscita della macchina (zona della scatola). In posizione corretta i due eccentrici posizionati lateralmente all'apertura di uscita si incastrano nella scatola della macchina. Verificate che l'elemento sia collocato correttamente cercando di spostarlo a destra e a sinistra. Gli eccentrici in posizione corretta toccano la scatola già dopo pochi millimetri.

Dopo aver inserito l'elemento BT, applicare la rispettiva lama rotante BT sull'albero motore. Fate attenzione che la lama BT si incastri correttamente nelle spine di trascinamento sull'albero motore. Ruotando leggermente e con cautela la lama, questa si incastra meglio nelle spine di trascinamento sull'albero motore ed è collocata correttamente "a filo" con l'albero motore.

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 8 "Tagliare correttamente le verdure".

Per togliere l'elemento BT dovete prima girare in senso antiorario la lama rotante e tenerla arrestata per sbloccare la chiusura a baionetta. A questo punto i due pezzi possono essere tolti insieme "con cautela".

Attenzione: ad ogni elemento BT corrisponde una rispettiva lama rotante. Assicuratevi che siano stati inseriti i due pezzi corrispondenti (per es. lama rotante BT 8 con elemento BT 8). La combinazione di elementi e lame rotanti di diverse misure potrà determinare l'immediata distruzione degli elementi e causare interventi di riparazione.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 33 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

6.3 Lame rotanti brunoises "BR" e gaufrettes "PG"

Il taglio di brunoises e gaufrettes è possibile solo con il modello anliker XL "Star". Le lame rotanti BR e/o PG sono dotate di un eccentrico/punta speciale e fanno così girare anche il bocchettone di riempimento floriforme (in seguito chiamato: bocchettone girevole) che determina la forma di taglio della verdura. Le altre operazioni sono analoghe al riempimento del bocchettone reniforme.

Con il pestello girevole si ferma il materiale da taglio che viene quindi anch'esso girato.

Nell'inserimento dei 2 tipi di lama "BR" e/o "PG" fate attenzione che l'eccentrico/punta (sul lato superiore della lama) si incastri e che sia possibile chiudere perfettamente la testa. Se non è possibile chiudere con facilità la testa, vuol dire che l'eccentrico/punta è posizionato direttamente sul trascinatore. Girando leggermente la lama, l'eccentrico si incastra e la testa può essere chiusa senza sforzo.



La seconda apertura di riempimento con il pestello girevole deve essere utilizzata per tagliare brunoises "BR" e gaufrettes "PG".

7. Tagliare correttamente le verdure

Collocate un recipiente adeguato sotto l'apertura di uscita della macchina. I contenitori a norma per la gastronomia alti 200 mm, grandezza 2/3 o 1/1, si adattano perfettamente sotto la macchina.

1. Estrarre la piastra del pestello dall'apertura di riempimento reniforme e spostarla lateralmente "a sinistra".
2. Introdurre le verdure.
3. Riportare alla sua posizione originaria la piastra del pestello (ovvero la piastra del pestello poggia sulla verdura sopra il bocchettone di riempimento reniforme).
4. Chiudere la leva di chiusura ovvero spingerla verso il basso e la macchina si avvia.
5. Guidare il pestello (premendo leggermente sulle verdure in modo tale che vengano costantemente condotte sulle lame e quindi tagliate in modo ottimale).
6. Non appena il bocchettone di riempimento è vuoto, ripetere le operazioni 1 - 5.
7. Alla fine del lavoro sbloccare la leva di chiusura perché la macchina si arresti.

Se desiderate tagliare le verdure in modo "orientato" – per esempio cipolle o pomodori – dovrete introdurre le verdure in modo "orientato" nel bocchettone di riempimento.

SUGGERIMENTO: se si mettono verdure lunghe in piedi nel bocchettone di riempimento, si avranno piccoli pezzi tagliati per il diametro. Se le verdure lunghe vengono adagiate nel bocchettone di riempimento, si avranno pezzi lunghi.



La piastra del pestello viene sollevata e spostata in modo tale da poter introdurre le verdure.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 34 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Potete usare il bocchettone di riempimento di destra anche per riempire in modo continuo con verdure lunghe, come porri, sedano, cipollotti, cetrioli, rafano ecc.

ATTENZIONE! La piastra del pestello dovrà semplicemente accompagnare le verdure. Non è necessario premere con forza ed anzi questo compromette la qualità del taglio. Una maggiore pressione non serve nemmeno per aumentare la quantità tagliata/il rendimento.

8. Pulizia della macchina tagliaverdure

La testa può essere rimossa completamente ai fini della pulizia. Il pestello è composto da un pezzo unico. Alla terminazione inferiore si trova il perno a cerniera che tiene insieme testa, pestello e apparecchio base in un sistema a cerniera. Eseguite le seguenti operazioni:

1. La testa deve essere chiusa (non bloccata).
2. Estrarre la piastra del pestello dall'apertura di riempimento reniforme e spostarla lateralmente.
3. Afferrare il gambo del pestello alla sua estremità e in un solo movimento estrarre il perno a cerniera insieme al pestello.
4. A questo punto la testa è separata dall'apparecchio base e può essere semplicemente sollevata.
5. L'espulsore o il piatto di espulsione può essere tolto dalla zona di taglio (si veda a pagina 5).



Lavare la testa, il pestello e l'espulsore con sapone e con la spazzola in dotazione sotto acqua corrente. La zona di taglio dell'apparecchio base può essere pulita con un panno umido o con l'ausilio della spazzola in dotazione.

Per il montaggio procedere in senso inverso alle operazioni sopra descritte.

9. Pulizia delle lame rotanti e degli elementi di taglio

9.1 Lame rotanti e grattugie, elementi BT e lama per dadi

Con la spazzola di nylon in dotazione si possono pulire senza problemi sotto acqua corrente le lame rotanti e le grattugie, la lama per dadi e gli elementi d'inserimento.

9.2 Elemento per dadi (in seguito denominato griglia a dadi)

La griglia a dadi funziona in modo tale che alla fine delle operazioni le intercapedini quadrate contengono la verdura. Per togliere i residui di verdura / frutta consigliamo di procedere come segue:

La verdura / la frutta morbida come i pomodori, i peperoni, le pere, i kiwi, le banane, i mango, gli avocado ecc. può essere tolta semplicemente da dietro con l'ausilio della spazzola in dotazione.

Per la verdura / la frutta dura ci sono due possibilità di pulizia pratiche e non aggressive:

- A) Se disponete di un vaporizzatore combinato: mettete la griglia a dadi nel vapore a 90°C, in modo tale che i residui si cuociano. A questo punto sarà possibile eliminare facilmente la verdura da dietro con la spazzola in dotazione verdure (sotto acqua corrente).
- B) Mettete la griglia a dadi senza lama per dadi nella macchina. Tenete la griglia a dadi con una mano (dita sul bordo esterno). Con l'altra mano eliminate la verdura con l'ausilio di una lunga carota dura, battendo di colpo e verticalmente sulla griglia a dadi. Alla fine i residui di carota rimasti nella griglia possono essere eliminati spazzolando da dietro con la spazzola in dotazione (sotto acqua corrente). I residui nella zona vicina al bordo della griglia possono essere eliminati con uno spiedino di legno o una bacchetta cinese.

ATTENZIONE! La griglia a dadi non deve assolutamente essere pulita per mezzo di coltelli o altri oggetti di metallo

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 35 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

10. Soluzioni in caso di anomalie

La macchina tagliaverdure ha una costruzione molto robusta, cosicché non dovrebbero praticamente insorgere anomalie. In caso di un'anomalia però, le seguenti istruzioni potranno esservi di aiuto:

In ogni caso prima di verificare un'anomalia si dovrà estrarre la spina per sicurezza.



La leva di chiusura è al contempo anche interruttore di stop di emergenza. Se la sbloccate, la macchina si disinserisce.

Odori sgradevoli provengono dalla macchina

Estrarre immediatamente la spina.

Intasamento – non entra niente – non esce niente

Disinserire la macchina, smontarla e pulirla. Leggere ed attenersi al capitolo di pagina 8 «Pulizia della macchina tagliaverdure».

La testa non si chiude correttamente dopo aver inserito le lame rotanti PG (gaufrettes) e/o BR (brunoises)

L'eccentrico/spina sulla lama rotante poggia direttamente sotto il trascinatore. Aprire la testa e girare leggermente la lama rotante.

L'elemento di taglio W non si toglie facilmente

La chiusura a baionetta non è stata sbloccata correttamente. Girare la lama per dadi con cautela in senso antiorario e tenerla arrestata in modo tale che la chiusura a baionetta si blocchi e si possano sollevare i due pezzi contemporaneamente.

L'elemento di taglio BT non si toglie facilmente

La chiusura a baionetta non è stata sbloccata correttamente. Girare la lama rotante BT con cautela in senso antiorario e tenerla arrestata in modo tale che la chiusura a baionetta si blocchi e si possano sollevare i due pezzi contemporaneamente.

La lama rotante BR (brunoises) è inserita – ma vengono tagliate solo strisce

Assicuratevi di lavorare nel bocchettone girevole. Nel grande bocchettone di riempimento reniforme questo tipo di taglio non è possibile.

Dopo aver applicato il dado combinato la testa non si chiude correttamente

Togliere il dado combinato dalla macchina e verificare se la griglia a dadi è stata posizionata correttamente nell'elemento di taglio. Se è posizionata correttamente il lato tagliente è rivolto verso l'alto.

La griglia piena non taglia dadi precisi, ma solo piccoli pezzi

Verificare che sia stata inserita la lama corrispondente alla griglia a dadi.

Le due diciture devono sempre corrispondere (lama per dadi sulla parte superiore, griglia piena sulla parte inferiore).

La qualità di taglio (struttura superficiale) lascia a desiderare

Contattare +41 44 804 21 00. E' disponibile una linea di ricambi per le lame – contattateci!

Qualora queste indicazioni non dovessero portare alcun miglioramento o se dovessero insorgere altri tipi di anomalie, avrete a disposizione il nostro reparto di assistenza:

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1
8302 Kloten
Schweiz

T: +41 44 804 21 00

F: +41 44 804 21 90

Internet: brunner-anliker.com

Mail: mail@brunner-anliker.com

11. Dati tecnici

Azionamento motore ad induzione / ingranaggio epicicloidale – motore monofase o trifase

Potenza motore 750 W

Tensioni monofase:
220 - 240 V, 50 Hz o 60 Hz
115 V, 60 Hz
100 V, 50 Hz o 60 Hz

trifase
380 - 415 V
200 - 230 V

Classe di protezione IP

26 Peso 24.6 kg

Le illustrazioni delle prossime pagine mostrano le dimensioni principali delle macchine tagliaverdure Brunner-Anliker GSM XL, Brunner-Anliker XL Star e la dichiarazione di conformità CE

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 37 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 38 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Operating Manual for the Vegetable-Cutting Machine

GSM XL GSM Five Star



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 39 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

Table of Contents

1. CONGRATULATIONS!	41
2. NOTES ON SAFETY	41
3. EQUIPMENT	42
4. MATERIALS	42
5. SET-UP AND CONNECTION	42
6. CORRECT INSERTION OF THE DISCS AND INSERTS	43
6.1 CUTTING DISCS F – G – TO – S – PA – SU – HS AND GRATING DISCS	43
6.2 CUTTING INSERTS W (CUBES) OR BT (BÂTONNETS).....	44
11.3	6
.2.1 CUBE “W”	44
11.4	6
.2.2 BÂTONNETS “BT” (FRENCH FRIES CUT)	44
6.3 CUTTING DISCS FOR BRUNOISES “BR” AND GAUFRETTES “PG”	45
7. CORRECT CUTTING OF VEGETABLES	46
8. CLEANING THE VEGETABLE CUTTING MACHINE	47
9. CLEANING THE CUTTING DISCS AND INSERTS	47
9.1 CUTTING AND GRATING DISCS, BT INSERTS AND CUBE BLADES	47
9.2 CUBE INSERT (REFERRED TO IN THE FOLLOWING AS CUBE GRID).....	47
10.ELIMINATION OF MALFUNCTIONS	48
11. TECHNICAL DATA	49

1. Congratulations

We would like to congratulate you on the purchase of a Brunner - anliker vegetable cutting machine. The robust and powerful machine will serve you well in various areas of application. Its full-stainless- steel design makes it particularly durable. It is easy to clean after every use. We are convinced that the vegetable cutting machine will serve you well for many years and will so confirm that you made the right investment.

2. Notes on Safety

- For installation and connecting-up: Only set up the machine on a level, stable working surface or area. Connect up the machine as close to a wall socket as possible. Do not lay the cable across passage areas to avoid tripping.
- For replacing the cutting discs: The machine switches off automatically when you release the locking lever. Always take the edge of cutting discs with both hands.

Caution! The knives are whetted extremely sharp!

- When feeding in vegetables: On no account must undesired material get in the feed openings. Never reach into the feed openings to spread vegetables or to remove undesired material. In this case, release the locking lever to stop the machine. Turn the top piece aside in order to completely empty the cutting zone.
- When cleaning: Disassemble it only as far as it is specified for the operator. Do not wash down the vegetable cutting machine with a high-pressure cleaning device nor immerse it in wash water. Clean it only with a moistened piece of cloth and commercially available cleaning agents. We recommend cleaning the top piece of the machine, the pestle and the cutting discs by hand with a brush and with soap.
- In case of defects: First release the "emergency-stop switch/locking lever!"
- First measure to be taken in case of any kind of defects: Release the locking lever. So the machine is stopped. Please note that the machine is not equipped with a special "emergency-stop switch". If disagreeable smells develop, you have to pull out the mains plug at once.



The locking lever is also the "emergency-stop switch". It is directly next to the discharge opening on the right-hand side of the machine.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 41 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

3. Equipment

The vegetable cutting machine comes with a very wide variety of equipment – depending on the individual customer's order:



GSM anliker XL Star or GSM anliker XL



Range of pestles



Ejecting disc and/or ejector



Handle



Cutting discs



Cutting insert

Various models of cutting discs and grating discs are available for a wide variety of applications. For further information, please contact www.brunner-anliker.com

4. Materials

The anliker is made of technologically advanced materials which ensure safety, robustness, durability and easy cleaning.

The top piece and the upper housing part are made of stainless aluminium die cast.

The pestle plate, the starting lever, the cover of the swivel nipples are made of heavy-duty fibreglass composite material.

The cutting discs are made of aluminium die cast.

5. Installation and Connecting-up

The machine may only be installed on a level, stable working surface or area. Connect up the machine as close to a wall socket as possible. Do not lay the cable across passage areas in order to avoid tripping.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 42 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

6. Correct Installation of Discs and Inserts

The GSM anliker XL, the standard model, already offers a very wide range of application possibilities. The GSM anliker XL Star offers you the cutting types brunoises "BR" (diamond cubes) and gaufrettes "PG" (waffle cut) in addition. Proceed as follows to install the cutting discs and grating discs:

6.1 Cutting Discs F – G – TO – S – PA – SU – HS and Grating Discs



To install the cutting elements, release the locking lever and turn aside the top piece.

First release the locking lever and turn the top piece aside. Make sure that the ejector and/or the ejecting disc have been installed properly. If inserted correctly, the ejector / the ejecting disc almost touches the bottom of the cutting space.



The ejecting disc is put on the drive shaft.

Now select the suitable cutting disc or grating disc by means of the designation.

The designation is at the bottom of cutting discs and close to the hub on the top side of grating discs.

Now place the disc on the drive shaft. Slightly turn it to have the disc engage with the tappets on the drive shaft so that it is correctly "top flush" with the drive shaft.



A cutting disc or grating disc is placed on the drive shaft.

Caution: The discs fit on the drive shaft very precisely. Never press them on the drive shaft using force or effort.

Turn the top piece back and then follow the further steps described on page 8 "Correct Cutting of Vegetables"

6.2 Cutting Inserts W (Cubes) or BT (Batonnets)

So-called cutting inserts consist of 2 or 3 parts.



In order to cut cubes or batonnets, you have to use the relevant 2- or 3-piece cutting insert, which is installed here in the example of the cube "W".

First install/slide the selected cube-cutting grid in the cutting insert (= frame) and then the assembled insert W or BT in the machine.

Then place the cube-cutting knife or the cutting disc BT for the relevant cube/BT insert on the drive shaft.



6.2.1 Cubes "W"

Two systems are available: full cube-cutting grid and combined cube-cutting unit.

6.2.1.1 Full Cube-Cutting Grid

Full cube-cutting grids consist of a frame with blades covering the entire surface and a cube-cutting knife. There are the sizes 8, 10 and 14 mm. Every cube-cutting grid has an appropriate knife and may only be used with that one. The dimensions of the cut cubes are: 8 x 8 x 8 mm, 10 x 10 x 10 mm or 14 x 14 x 14 mm.

First install the cube-cutting insert (= full grid). Then put the appropriate knife on the drive shaft. Make sure that the cube-cutting knife correctly engages with the tappets on the drive shaft. Carefully and slightly turn the knife to have it engage with the tappets on the drive shaft more easily and to ensure that it is correctly "top flush" with the drive shaft.

Turn back the top piece and then carry out the further steps described on page 8 "Correct Cutting of Vegetables".

In order to take out the cutting insert W (cube-cutting knife and full grid), first turn the cube-cutting knife counter-clockwise and keep it locked to release the bayonet lock. Then both parts can be lifted out together "with care".



Turn knives counter-clockwise and keep them locked!

From the machine discharge opening, the two parts can easily be lifted out together. Please hold them tight!

Caution: There is a suitable appropriate cube-cutting knife for every cube-cutting insert (cube-cutting grid). So make sure that the two appropriate parts have been installed (example: cube-cutting insert W8 with the cube-cutting knife W8). If cube-cutting inserts and cube-cutting knives of different sizes are mixed up, this may result in the immediate destruction of the inserts, and repairs may become necessary.

6.2.1.2. Combined Cube-Cutting Unit

The combined cube-cutting unit consists of a cutting insert, a cube-cutting knife WK 10 and one or several cube-cutting inserts (= grids) in the sizes 8, 10, 14 or 20 mm. All cube-cutting inserts can be placed in the same cutting insert. All cube-cutting grids can be used together with the cube-cutting knife WK 10. The dimensions of the cut cubes are: 8 x 8 x 10 mm, 10 x 10 x 10 mm, 14 x 14 x 10 mm or 20 x 20 x 10 mm.

Full cube-cutting grids produce cubes with an identical edge length. With the combined cube-cutting unit, one side of the cube is always 10 mm because only a 10 mm cube-cutting combined knife is used.

First set/slide the desired cube-cutting grid in the cutting insert (= frame). Then put the complete cube-cutting insert (frame with cube-cutting grid) in the machine.

Then the combined cube-cutting knife (WK 10) is put on the drive shaft. Make sure that the cube-cutting knife correctly engages with the tappets on the drive shaft. Carefully and lightly turn the knife to facilitate its engaging with the tappets on the drive shaft so that it is correctly "top flush" with the drive shaft.

Turn back the top piece and then carry out the following steps described on page 8 "Correct Cutting of Vegetables".

To remove the complete cutting insert W, you first have to turn the cube-cutting knife counter-clockwise and keep it locked to release the bayonet lock. Then both parts can be "carefully" lifted out together. Now you can remove the cube-cutting insert from the cutting insert.

Caution: The cube-cutting inserts of the combined cube-cutting unit WK may only be used with the appropriate combined cube-cutting knife WK 10. The same knife, WK 10, is used for all cube-cutting inserts. Never use cube-cutting knives of full cube-cutting grid inserts. This may result in the immediate destruction of the inserts, and repairs may become necessary.

6.2.2 Batonnets "BT" (French Fries Cut)

Consisting of BT insert and cutting disc BT

The cutting discs BT and the BT insert are marked on the underside.

Cutting inserts BT for batonnets (French fries) are installed and removed in the same way as cutting inserts W, but when using the BT, make sure that the grey outlet fitted with knives is brought in the position of the discharge opening of the machine (housing area). In the correct position, the two cams positioned to the side of the discharge opening engage with the housing of the machine. Check it for correct fitting by trying to move the insert to the right and to the left. The cams hit the housing after only a few millimetres when they are in the correct position.

After installing the BT insert, the appropriate cutting disc BT is put on the drive shaft. Make sure that the cutting disc BT correctly engages with the tappets on the drive shaft. Carefully and lightly turn the disc to facilitate its engaging with the tappets on the drive shaft so that it is correctly "top flush" with the drive shaft.

Turn back the top piece and then carry out the following steps described on page 8 "Correct Cutting of Vegetables".

To remove the BT insert, you first have to turn the cutting disc counter-clockwise and keep it locked to release the bayonet lock. Then both parts can be "carefully" lifted out together

Caution: There is an appropriate cutting disc for every BT insert. Make sure that the two matching parts have been installed (example: cutting disc BT 8 with insert BT 8). If inserts and cutting discs of different sizes are mixed up, this may result in the immediate destruction of the inserts, and repairs may become necessary.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 45 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

6.3 Cutting Discs Brunoises “BR” and Gaufrettes “PG”

Brunoises and gaufrettes can only be cut with the model anliker XL “Star”. The cutting discs BR and/or PG are specially equipped with a cam/pin and make the flower-shaped feeding nozzle turn as well (referred to as rotary nozzle accordingly) in that way, which results in the appropriate cutting form of the vegetables. The further steps are the same as the ones for filling the kidney-shaped nozzle.

With the rotary pestle, the vegetables to be cut are fixed and turned as well.

When installing the 2 disc types “BR” and/or “PG”, always make sure that the cam/pin (at the top of the disc) engages and the top piece can easily be closed. If it is not possible to close the top piece easily, the cam/pin is positioned directly on the tappet. Slightly turn the disc to have the cam engage, and the top piece can easily be closed.



The second feed opening with the rotary pestle has to be used to cut brunoises “BR” and gaufrettes “PG”.

7. Correct Cutting of Vegetables

Place a suitable bowl under the discharge opening of the machine. Restaurant bowls 200 mm high and size 2/3 or 1/1 are ideally suited for use with the machine.

1. Pull the pestle plate out of the kidney-shaped feed opening and turn it aside “to the left”.
2. Fill in vegetables.
3. Turn the pestle plate back as far as it will go (i.e. the pestle plate is on the vegetables above the kidney-shaped feeding nozzle).
4. Close and/or push down the locking lever to start the machine.
5. Guide the pestle (with a light pressure on the vegetables so that it they are always guided on the disc body and cut in an ideal way.)
6. As soon as the feeding nozzle is empty – repeat steps 1 - 5.
7. When you have finished processing the vegetables, release the locking lever to stop the machine.

If you want to cut the vegetables with a certain “orientation” – such as onions or tomatoes, you have to fill the vegetables “oriented” this way in the feeding nozzle.

TIP: If long vegetables are put upright in the feeding nozzle, you get small pieces cut over their diameter. If you lay long vegetables flat in the feeding nozzle, you get long pieces.



The pestle plate is lifted and turned aside so that vegetables can be filled in.

The feeding nozzle on the right can also be used for continuously feeding in long vegetables such as leak, celery stalks, spring onions, cucumbers, radish, etc.

CAUTION! Only guide the vegetables with the pestle plate. It is not necessary to exercise strong pressure, which would result in a deterioration of the cutting quality. Strong pressure does not increase output/performance either.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 46 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

8. Cleaning the Vegetable Cutting Machine

The top piece can be taken off completely for cleaning. The pestle consists of only one piece. At the bottom end, there is the hinge bolt, which keeps the top piece, the pestle and the basic unit together in the hinge system. Carry out the following steps:

1. The top piece has to be closed (not locked).
2. Lift the pestle plate out of the kidney-shaped feed opening and turn it aside.
3. Take the bottom end of the pestle bar and pull out the hinge bolt with the pestle in one movement.
4. Now the top piece is separated from the basic unit and can easily be lifted off.
5. The discharger or the ejecting disc can be removed from the cutting space (see page 5)



Clean the top piece, the pestle and the discharger with soap and the supplied brush under running water. The cutting space of the basic unit can be cleaned with a moist cloth or with the supplied brush. Assembly is to be carried out correspondingly in reverse order.

9. Cleaning the Cutting Discs and Inserts

9.1 Cutting and Grating Discs, BT Inserts and Cube-Cutting Knife

You can easily clean the cutting discs and grating discs, cube-cutting and inserts under running water with the nylon brush included in the scope of delivery.

9.2 Cutting Insert (Referred to as Cube-Cutting Grid Below)

The cube-cutting grid operates in such a way that the square gaps are filled with vegetables after processing. In order to remove these remaining vegetables/fruits, we recommend you to proceed as follow:

Soft vegetables/fruits such as tomatoes, peppers, pears, kiwis, bananas, mangos, avocados etc. can easily be removed by brushing them off from the back with the supplied brush.

For hard vegetables/fruits, there are two easy and gentle cleaning options:

- A) If you dispose of a combined steam oven: Put the cube-cutting grid in the steam at 90°C so that the residual material is slightly cooked. Then you can easily brush off the vegetables from the back with the supplied brush (under running water).
- B) Put the cube-cutting grid without cube-cutting knife in the machine. Hold the cube-cutting grid with one hand (finger on the outer edge). With the other hand, remove the vegetables by means of a hard, long carrot by tapping on the cube-cutting grid with jerky and vertical movements. Then the remains of the carrots stuck in the grid can be removed from the back with the supplied brush (under running water. Residual material in the area close to the edge of the grid can be removed by means of a wooden spit or a chopstick.

CAUTION! Never clean the cube-cutting grid with knives or other metal objects.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 47 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

10. Removal of Defects

The vegetable cutting machine has a very robust design so that defects will/should hardly ever occur. In case of a defect, the instructions below will certainly be useful:

Always pull the mains plug before removing a defect.



The locking lever is the “emergency-stop switch” at the same time. Release it to switch off the machine.

Unpleasant smells come out of the machine

Immediately pull the mains plug.

Obstruction – nothing can be put in – nothing comes out any more

Switch off the machine, disassemble and clean it. Read page 8 “Cleaning the Vegetable Cutting Machine” and follow the instructions.

Top piece cannot be closed correctly after cutting discs PG (gaufrettes) and/or BR (brunoises) have been put in

The cam/pin on the cutting disc is directly under the tappet. Open the top piece and slightly turn the cutting disc.

It is not possible to correctly remove the cutting insert W

The bayonet lock was not released correctly. Carefully turn the cube-cutting knife counter-clockwise and kept it locked to release the bayonet lock so that both parts can be lifted out together.

It is not possible to correctly remove the cutting insert BT

The bayonet lock has not been released correctly. Carefully turn the cutting disc BT counter-clockwise and keep it locked so that the bayonet lock is released, and both parts can be lifted out together.

The cutting disc BR (brunoises) has been inserted– but only strips are cut

Make sure that the rotary nozzle is used for processing. This cutting type is not possible with the kidney-shaped, larger feeding nozzle.

Top piece cannot be closed correctly after the combined cube-cutting unit has been installed

Take the combined cube-cutting unit out of the machine and check whether the cube-cutting grid has been correctly placed in the cutting insert. If correctly inserted, the sharp blade side is at the top.

Full cube-cutting grid cuts no neat cubes, but only small pieces

Check whether the appropriate cube-cutting knife for the cube-cutting grid has been installed. The two designations always have to match (cube-cutting knife on the top side, full cube-cutting grid on the underside)

The cutting quality (surface structure) deteriorates

Call +41 44 804 21 00. There is an interesting replacement scheme for the blades – give us a call.

If these notes/instructions fail to put things right or other faults occur, our service department is at your disposal:

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1
8302 Kloten
Schweiz

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

Internet: brunner-anliker.com

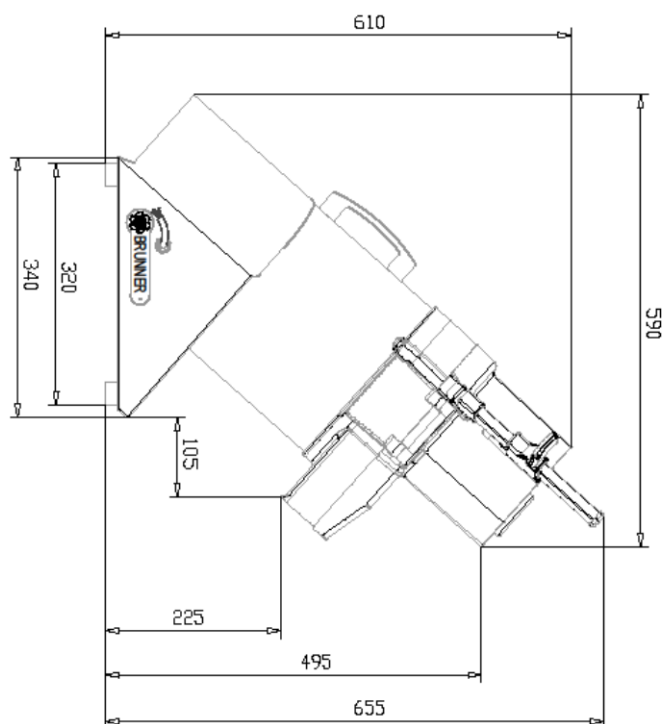
Mail: mail@brunner-anliker.com

11. Technical Data

Drive	induction motor / planetary gear
	one- or three-phase motor Motor output 750 W
Voltages	1 phase: 220 - 240 V, 50 Hz or 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz or 60 Hz
	3 phases 380 - 415 V 200 - 230 V
Protective system	IP 26
Weight	24.6 kg

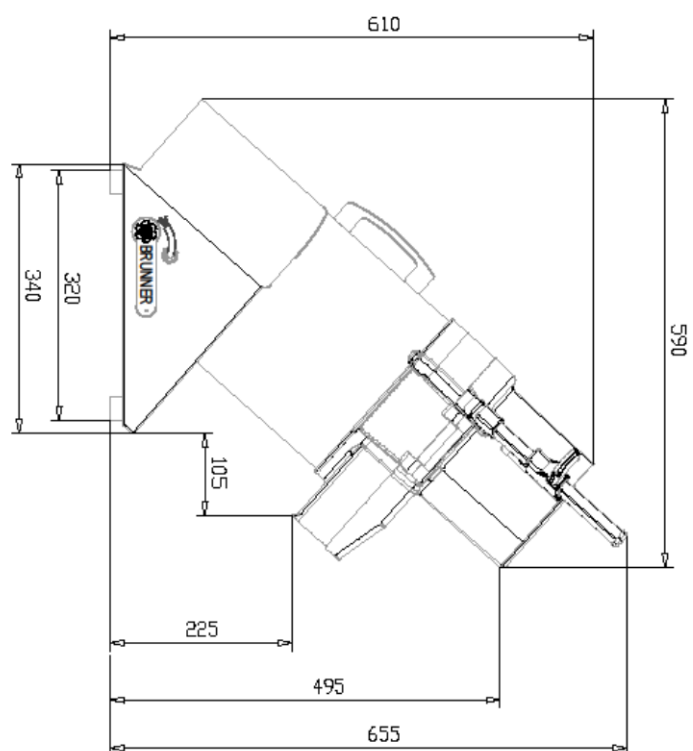
The picture on the following pages show the main dimensions of the vegetable cutting machines Brunner-Anliker GSM XL, Brunner-Anliker XL Star and the CE declaration.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 49 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA



II I	Arbeitsvertrag	Ersetzt durch..... Ersatz Person.....									
	Massbild "GSM Volume XL" GSM 250 BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6572 Quarno- Tel. 091/982125 Fax 091/9828 92 brunne@brunnersa.ch	Material <table border="1"> <tr> <td>Grz.</td> <td>28.04.10</td> <td>TM</td> </tr> <tr> <td>Grp.</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Grsc.</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> GSM 250-000/1	Grz.	28.04.10	TM	Grp.			Grsc.		
Grz.	28.04.10	TM									
Grp.											
Grsc.											

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 50 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovic		Unterlagennummer:	Index
				AA



III I	Arbeitsunterlagen	Ersetzt durch Ersatz für.....													
	<table><tr><td rowspan="3">Massbild "GSM Volume XL Star" GSM 250</td><td>Massstab</td><td>Ges.</td><td>2804.10</td><td>TM</td></tr><tr><td>1:5</td><td>Grp.</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Bes.</td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Massbild "GSM Volume XL Star" GSM 250	Massstab	Ges.	2804.10	TM	1:5	Grp.			Bes.				GSM 250-000
Massbild "GSM Volume XL Star" GSM 250	Massstab		Ges.	2804.10	TM										
	1:5		Grp.												
	Bes.														
	 BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6672 Quareto- Tel. 081/7982125 Fax 081/7952892 techinfo@brunnersmaggiadro.ch														

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status:	Seite 51 von 52
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index AA

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

Wir / Nous / We, Brunner-Anliker AG Brunnergässli 1-5 8302 Kloten Schweiz	
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product Beschreibung des Produkts Gemüseschneidemaschine Description du produit Machines coupe-légumes Description of product Vegetable cutting machines Typenreihe / Série type / Type series Brunner-Anliker GSM 5 / 5 Star Brunner-Anliker GSM Five / Five Star Brunner-Anliker GSM XL / XL Star Brunner-Anliker GSM Multicut 240	
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.	
Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive 2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive 1935/2004 108/2004 95/2006	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): EN ISO 12100-1/2 EN ISO 13849-1 EN ISO 16837 EN ISO 14119 EN ISO 14121-1 EN 1672-1/2 EN 1678 EN 60204 EN 60335-1 / 60335-2 / 60335-64
Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:	UL 763, 3rd ED, Report No. J99019179-203 NSF / ANSI Standard 8, Certificate #19850/19855B AISI Code 304
Kloten, 22. Mai 2015 Ort und Datum / Lieu et date / Place and date	
Geschäftsführer / Le Président Directeur Général / CEO A. Howden 	
Ausgestellt: Ralph Moretti 12.02.2014	Geprüft: Michel Benkovics 13.02.2014
Geändert: Ralph Moretti 27.05.2015	Status: 300 Freigegeben Unterlagennummer: 235.96302
Seite: 1 Index AA	