

Instructions de service pour le coupe-légumes



GSM anliker XL GSM anliker XL Star



Brunner AG
Brunnergässli 1-5
CH-8302 Kloten
www.brunner-anliker.com

Tél.+41 (0) 44 814 17 44
Fax +41 (0) 44 803 01 40
mail@brunner-anliker.com

Sommaire

1. FELICITATIONS	2
2. CONSIGNES DE SECURITE	3
3. EQUIPEMENT	4
4. MATERIAUX.....	4
5. MISE EN PLACE ET RACCORDEMENT	4
6. MISE EN PLACE CORRECTE DES PLAQUES ET DES INSERTS ..	5
6.1 PLAQUES DE COUPE F – G – TO – S – PA – SU – HS ET PLAQUES A RAPE.....	5
6.2 INSERTS DE COUPE W (DES) OU BT (BÂTONNETS)	6
6.2.1 Dés «W»	6
6.2.1.1 Grille entière pour dés.....	6
6.2.1.2. Dés combinés	6
6.2.2 Bâtonnets «BT» (Coupe pommes frites)	7
6.3 PLAQUES DE COUPE BRUNOISES «BR» ET GAUFRETTES «PG»	9
7. COUPE CORRECTE DES LEGUMES	9
8. NETTOYAGE DU COUPE-LEGUME.....	10
9. NETTOYAGE DES PLAQUES ET INSERTS DE COUPE	10
9.1 PLAQUES DE COUPE ET PLAQUES A RAPE, INSERTS BT ET LAMES POUR DÉS....	10
9.2 INSERT POUR DÉS (DÉSIGNÉ CI-APRÈS PAR GRILLES POUR DÉS)	10
10. AIDE EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENTS	11
11. DONNEES TECHNIQUES	13

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 débloquent 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, débloquent 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: débloquent 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: débloquent 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'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»

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.

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»

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.

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.

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)

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:

Téléphone: +41 (0) 44 814 17 44
e-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 56
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.

EG-Konformitätserklärung
EC declaration of conformity
Déclaration de conformité

Die Firma Brunner AG erklärt, dass die Gemüseschneidemaschinen

The company Brunner Corp. explains that the vegetable cutting machines

La maison Brunner SA déclare que

- **anliker GSM 5 / 5 Star**
- **anliker GSM anliker XL / anliker XL Star**
- **anliker GSM Multicut 240**

allen einschlägigen grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen entsprechen und mit folgenden Richtlinien und Normen übereinstimmen.

correspond to all relevant fundamental safety and health requirements and comply with the following guidelines and standards.

correspondent à toutes les exigences de santé et de sécurité fondamentales pertinentes et correspondent à des directives et normes suivantes .

EG – Richtlinie Maschinen 98 / 37 / EG

EEC – guideline machines 98 / 37 / EEC

CE – directive appareils 98 / 37 / CE

EN 1678, EN 292 – 1 / -2, EN 294, EN 954 – 1, EN 1050

EN 1088, EN 1672 – 2, EN 60204

Brunner AG
Maschinen und Pumpen
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

Brunner Corp.
machines and pumps
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

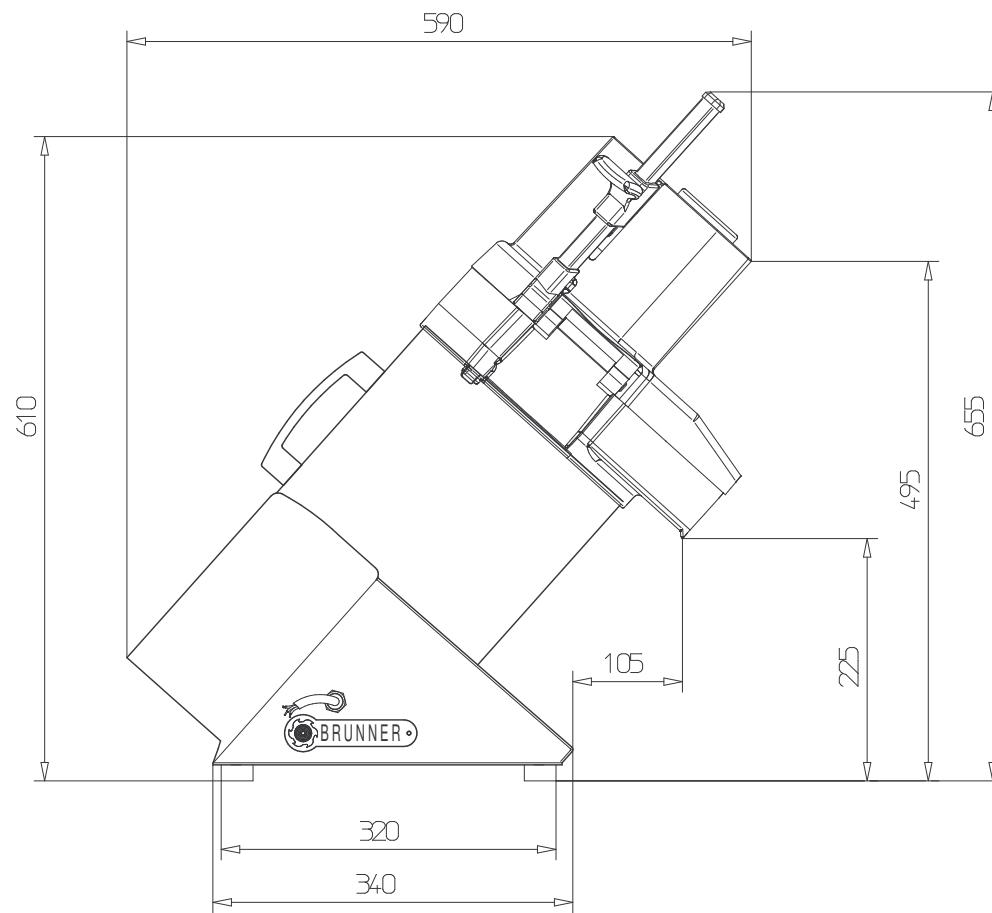
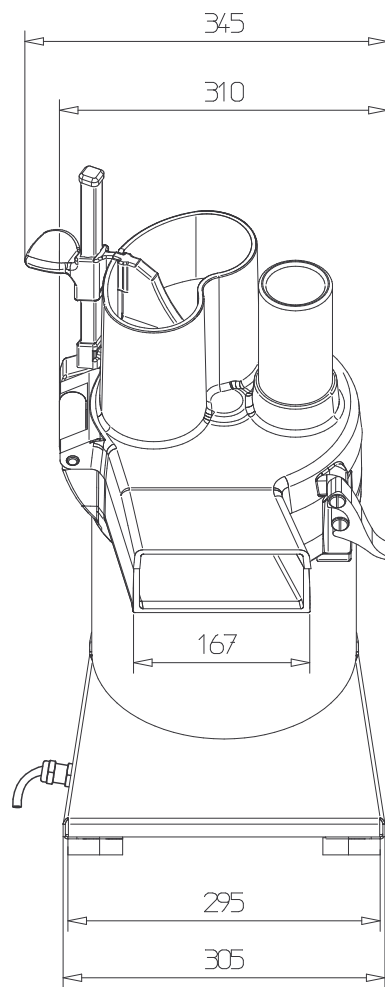
Brunner SA
appareils et pompes
Brunnergässli 1 – 5
CH – 8302 Kloten

Kloten, den 12. November 2007

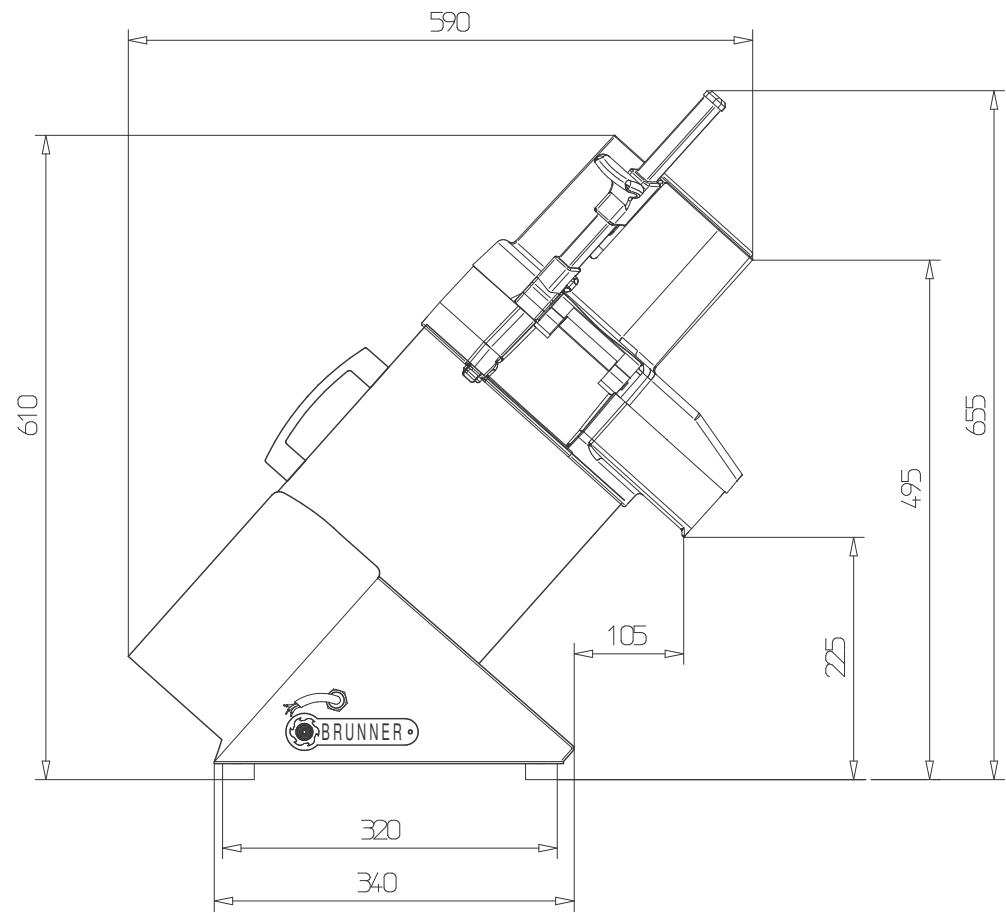
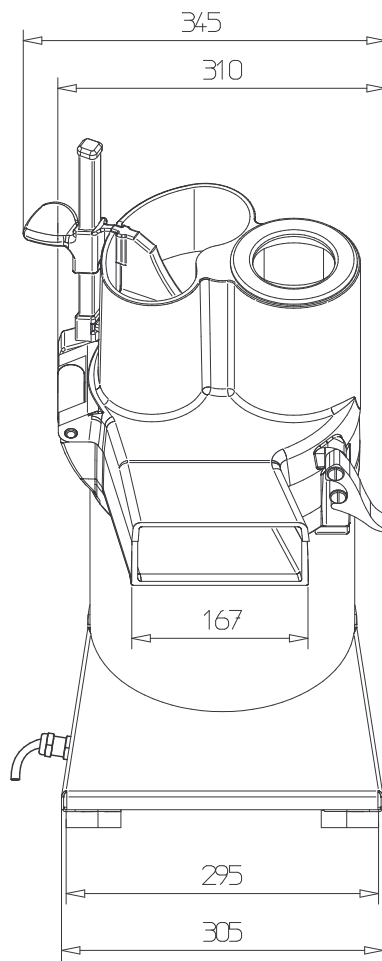
BRUNNER AG



Tobias Graf
CEO



II	I	Anderungen:	Ersetzt durch:.....				
			Ersatz für:.....				
		Massbild "GSM Volume XL"	Masstab	Gez.	28.04.10	TM	
		GSM 250		1:5	Gep.		
				Ges.			
		 BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6572 Quartino- Tel. 091/7952125 Fax. 091/795 28 92 technik@brunnergadino.ch			GSM 250-000/1		



II	I	Anderungen:	Ersetzt durch:.....				
			Ersatz für:.....				
		Massbild "GSM Volume XL Star"	Masstab	Gez.	28.04.10	TM	
		GSM 250		1:5	Gep.		
				Ges.			
		 BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6572 Quartino- Tel. 091/7952125 Fax. 091/795 28 92 technik@brunnermagadino.ch			GSM 250-000		