

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



**GSM 5
GSM 5 Star**



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

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

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 5 GSM 5 Star



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

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

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 SCHNEIDSCHLEIBEN 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 SCHNEIDSCHLEIBEN BRUNOISES „BR“ UND GAUFRETTES „PG“	9
7. RICHTIGES SCHNEIDEN VON GEMÜSE	10
8. REINIGUNG DER GEMÜSESCHNEIDEMASCHINE	11
9. REINIGUNG DER SCHNEIDSCHLEIBEN 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. Den Aufsatzkopf der Maschine, der Stößel sowie die Schneidscheiben können Sie auch in der Geschirrspülmaschine reinigen. Wir weisen Sie jedoch darauf hin, dass die Lebensdauer der Schneidmesser möglicherweise beeinflusst werden kann.
- 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.



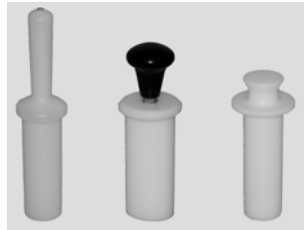
Der Verschlusshebel ist zugleich auch „Not - Aus-Schalter“. Er befindet sich unmittelbar neben der Austrittsöffnung auf der rechten Seite der Maschine.

3. Ausstattung

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



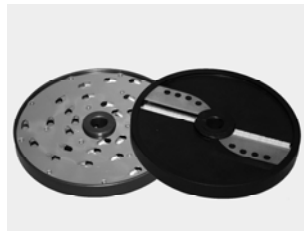
anliker GSM 5 Star oder anliker GSM 5



Stößel – Sortiment



Auswurfteiler und/oder Auswerfer



Schneidscheiben



Schneideinsatz

Die Schneid- und Raffelscheiben sind in diversen Ausführungen für eine Vielzahl von Anwendungen erhältlich. Bitte kontaktieren Sie für weitere Informationen www.anliker5.com

4. Materialien

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

Aufsatzkopf und Gehäuseoberteil sind aus rostfreiem Edstahlguss gefertigt.

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

Schneidscheiben sind aus Hochleistungs-Glasfaser-Verbundstoff gefertigt. Für zusätzliche Lebensmittelsicherheit wirken die Schneidscheiben antimikrobiell.

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.

6. Richtiges Einsetzen der Scheiben und Einsätze

Die Anwendungsmöglichkeiten mit der anliker GSM 5, dem Standard-Modell, sind bereits sehr vielfältig. Mit der anliker GSM 5 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 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 Auswerfer 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“

6.2 Schneideinsätze W (Würfel) oder BT (Bâtonnets)

Sogenannte Schneideinsätze bestehen aus 2 Teilen.



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

Zuerst Würfeinsatz (Würfelgitter) oder BT-Einsatz einlegen
Dann Würfelmesser oder Schneidscheibe BT zum entspr. Würfel-/BT-Einsatz auf die Antriebswelle aufsetzen.



6.2.1 Würfel „W“

bestehend aus Würfeinsatz (Würfelgitter) und Würfelmesser

Würfelmesser sind auf der Oberseite markiert. Die Würfelgitter aus schwarzem Hochleistungs-Glasfaser-Verbundstoff sind auf der Unterseite am Rahmen gekennzeichnet.

Legen Sie zuerst den Würfeinsatz (Würfelgitter) ein.

Nach dem Einlegen des Würfeinsatz (Gitter) wird anschliessend 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 8 „Richtiges Schneiden von Gemüse“

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

Achtung: Zu jedem Würfeinsatz (Würfelgitter) gibt es ein passendes dazugehöriges Würfelmesser. Vergewissern Sie sich, dass die beiden zusammengehörenden Teile eingesetzt worden sind (Bsp. Würfeinsatz W 8 mit -Messer W 8). Das Vermischen von Würfeinsatz und -Messer verschiedener Grössen kann 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 dazugehörige 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.



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

6.3 Schneidscheiben Brunoises „BR“ und Gaufrettes „PG“

Das Schneiden von Brunoises und Gaufrettes ist dem Modell 5 „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 150 mm hoch 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.

Der Einfüllstutzen rechts können Sie auch für das kontinuierliche Befüllen von langem Gemüse wie Lauch, Stangensellerie, Frühlingzwiebeln, 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 können in der Geschirrspülmaschine gereinigt- und desinfiziert werden. 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.

Durch die Verwendung von Hochleistungs-Glasfaser-Verbundstoff können diese Teile auch im Geschirrspüler gereinigt und desinfiziert werden.

ACHTUNG! Wir weisen darauf hin, dass die Lebensdauer der Messer jedoch möglicherweise beeinflusst werden kann!

9.2 Würfeleinsatz (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 11 «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.

Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach

Anruf auf +41 44 814 17 44. Es gibt für die Klingen ein attraktives Austauschprogramm. Bitte kontaktieren Sie uns.

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

Telefon: +41 (0) 44 814 17 44

E-mail: mail@brunner-anliker.com

11. Technische Daten

Antrieb	Induktionsmotor / Planetengetriebe
Motorenleistung	260 W
Spannungen	220 – 240 V, 50 Hz oder 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz oder 60 Hz
Schutzart	IP 56
Gewicht	23 kg

Die Abbildungen auf den nächsten Seiten zeigen die Hauptabmessungen der Gemüseschneidmaschinen anliker GSM 5 und 5 Star und die CE-Erklärung

Instructions de service pour le coupe-légumes



GSM 5 GSM 5 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	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.

- Pour remplacer les 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. Vous pouvez aussi nettoyer la tête enfichable de la machine, le poussoir et les plaques de coupe au lave-vaisselle. Mais nous attirons votre attention sur le fait que cela peut éventuellement influencer négativement sur la longévité des plaques de coupe.
- 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.



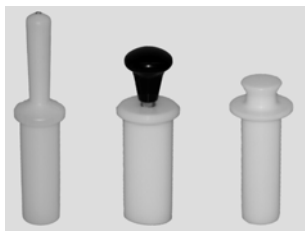
Le levier de verrouillage sert également «d'interrupteur d'arrêt d'urgence»!. Il se trouve immédiatement à côté de l'orifice de sortie du côté droit de la machine.

3. Equipement

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



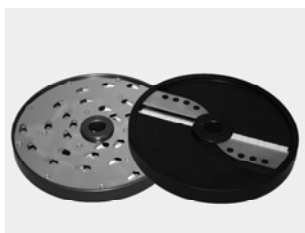
anliker GSM 5 Star ou anliker GSM 5



Assortiment de poussoirs – d'éjecteurs



Assortiment d'assiettes d'éjection et/ou d'éjecteurs



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.anliker5.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 inoxydable antirouille.

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

Les plaques de coupe son fabriquées en matériau composite en fibre de verre ultra-performant. Pour une sécurité alimentaire accrue, les plaques de coupe ont un effet anti-microbien.

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 5, le modèle standard, sont déjà très multiples. Avec l'anliker GSM 5 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 pièces.



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

Insérez d'abord l'insert pour dés (grille pour dés) ou l'insert BT

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»

composé de l'insert pour dés (grille pour dés) et de la lame pour dés

Les lames pour dés sont marquées sur la partie supérieure. Les grilles pour dés en matériau composite en fibre de verre ultra-performant noir sont marquées sur le cadre, sur la partie inférieure.

Insérez d'abord l'insert pour dés (grille pour dés).

Après avoir inséré l'insert pour dés (grille), on enfiche la lame correspondante sur l'arbre de transmission. Veillez à ce que la lame pour dés s'enclenche correctement dans les tiges d'entraînement de l'arbre de transmission. En faisant pivoter précautionneusement et légèrement la lame, celle-ci s'enclenche encore mieux dans les tiges d'entraînement et est placée correctement «en haut affleurant» avec l'arbre de transmission.

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

Pour retirer un insert de coupe W (= dés), 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 l'emboîtement à baïonnette. Ensuite, les deux pièces peuvent être retirées simultanément «avec précaution».

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 W 8 avec la lame W 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.

6.2.2 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. l'insert de coupe BT 8 avec la lame 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.



Faire tourner la lame dans le sens inverse de celui des aiguilles d'une montre et la maintenir arrêtée!
Les deux pièces peuvent être retirées simultanément depuis l'orifice de sortie de la machine. Il faut les tenir fermement!

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

La coupe de Brunoises et Gaufrettes est réservée au modèle 5 «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 150 mm de haut 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 le dispositif pour vider la machine peuvent être nettoyés au lave-vaisselle et être désinfectés. 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.

Grâce à l'utilisation de matériau composite ultra-performant en fibre de verre, ces pièces peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle et désinfectées.

ATTENTION! Nous attirons cependant votre attention sur le fait que la longévité des lames peut être influencée négativement!

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:

- C) 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).
- D) 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 23 «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 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
Puissance du moteur	260 W
Tensions	220 – 240 V, 50 Hz ou 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz ou 60 Hz
Type de protection	IP 56
Poids	23 kg

Les illustrations sur les prochaines pages montrent les dimensions principales des coupes-légumes anliker GSM 5 et 5 Star ainsi que la déclaration CE

Istruzioni di funzionamento per la macchina tagliaverdure



GSM 5 GSM 5 Star



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

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

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
6.2.1 DADO “W”	31
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. Questa versione completamente costruita 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 d'aver fatto la scelta giusta nell'acquistarla.

2. Istruzioni di sicurezza

- Nell'installazione e collegamento: collocare la macchina su un piano di lavoro o su un fondo piatto e stabile. Collegare la macchina possibilmente vicino ad una presa di corrente. Non posare il cavo in un punto di passaggio per evitare il rischio d'inciampare.

- Nella sostituzione dei dischi da taglio: la macchina si disinserisce automaticamente non appena sbloccate la leva di chiusura. Afferrate sempre i dischi di taglio dal bordo con entrambe le mani.

Attenzione! Le lame sono estremamente affilate!

- Nell'inserimento delle verdure: si deve assolutamente evitare l'inserimento di corpi estranei 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 da 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. Potete pulire la testa della macchina, il pestello e i dischi di taglio anche in lavastoviglie. Teniamo però a precisare che in questo caso si potrebbe eventualmente compromettere la durata delle lame.

- In caso di anomalie: per prima cosa sbloccare l'interruttore/leva di chiusura che funge anche d'interruttore d'emergenza.

- 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.



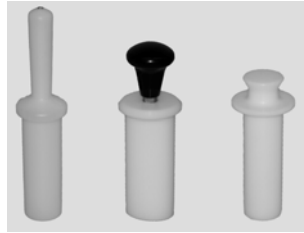
La leva di chiusura è al contempo anche "interruttore di stop di emergenza". Essa si trova direttamente accanto all'apertura di uscita sul lato destro della macchina.

3. Dotazione

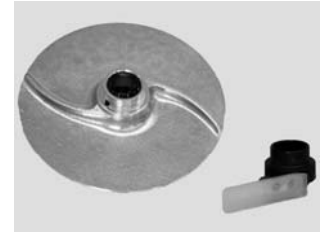
La macchina tagliaverdure può avere un'ampia dotazione – a seconda dell'ordinazione:



anliker GSM 5 Star o anliker GSM 5



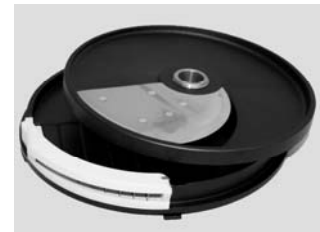
gamma di pestelli



piatto di espulsione e/o espulsore



dischi da taglio



elemento di taglio

I dischi da taglio e le grattugie sono disponibili in diversi modelli per una grande varietà di applicazioni. Per ulteriori informazioni contattateci su www.anliker5.com

4. Materiali

La anliker è realizzata con materiali di qualità che garantiscono sicurezza, robustezza, durata e facilità di pulizia.

La testa e la parte della zona di taglio sono realizzate in acciaio inossidabile di fusione.

Il pestello, la leva di inserimento, il coperchio del bocchettone girevole sono realizzati in materiale composito di fibra di vetro di elevate proprietà, che garantiscono elevate prestazioni.

I dischi da taglio sono realizzati in materiale composito di fibra di vetro di elevate proprietà, che garantiscono elevate prestazioni. Per un'ulteriore sicurezza dei prodotti alimentari, i dischi da taglio hanno un'azione antibatterica.

5. Installazione e collegamento

La macchina dovrà essere collocata solo su un piano di lavoro o su un fondo piano, stabile. Collegare la macchina possibilmente vicino ad una presa di corrente. Non posare il cavo in un punto di passaggio per evitare il rischio d'inciampare.

6. Inserimento corretto dei dischi e degli inserti

Le possibilità di applicazione con la anliker GSM 5 e il modello standard, sono di per sé molto varie. Con la anliker GSM 5 Star potrete aggiungere i tipi di taglio brunoises "BR" e gaufrettes "PG". Per l'inserimento dei dischi da taglio e delle grattugie si dovranno osservare i seguenti punti:

6.1 Dischi da taglio 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.



L'espulsore viene applicato sull'albero motore.

A questo punto scegliete un disco o la grattugia adeguate in base alla denominazione.

La denominazione si trova sul lato inferiore per i dischi da taglio 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. È collocata correttamente quando l'albero motore è "a filo".



Il disco o la grattugia viene applicata sull'albero motore.

Attenzione: le lame si adattano con precisione sull'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 34 "Tagliare correttamente le verdure".

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

I cosiddetti elementi di taglio sono composti da 2 parti.



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

Per prima cosa inserire l'elemento a dadi (griglia dadi) o BT. Poi applicare la lama per dadi o un disco BT relativa all'elemento a dadi/BT sull'albero motore.



6.2.1 Dado "W"

composto da elemento per dadi (griglia a dadi) e lama per dadi

Le lame per dadi sono contrassegnate sul lato superiore. Le griglie a dadi di materiale composito nero di fibra di vetro ad alta prestazione sono contrassegnate sul bordo del lato inferiore.

Per prima cosa inserite l'elemento per dadi (griglia a dadi).

Dopo aver inserito l'elemento per dadi (griglia), 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. È collocata correttamente quando l'albero motore è "a filo".

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 34 "Tagliare correttamente le verdure".

Per togliere l'elemento di taglio W (= dadi) dovrete 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".

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.

6.2.2 Bâtonnets "BT" (taglio a fiammifero)

composto da elemento BT e disco BT

I dischi da taglio 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 griglia dotata di lame venga a trovarsi nella posizione dell'apertura di uscita della macchina (zona della scatola). In posizione corretta i due fermi, posizionati lateralmente all'apertura di uscita, si incastrano nella bocca d'uscita della macchina. Verificate che l'elemento sia collocato correttamente cercando di spostarlo a destra e a sinistra. I fermi in posizione corretta consentono solo una minima rotazione.

Dopo aver inserito l'elemento BT, applicare la rispettivo disco 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. È collocata correttamente quando l'albero motore è "a filo".

Spostare la testa nella sua posizione originaria e quindi seguire le indicazioni riportate a pagina 34 "Tagliare correttamente le verdure".

Per togliere l'elemento BT dovrete prima girare in senso antiorario il disco da taglio e tenerlo fermo 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 rispettivo disco. Assicuratevi che siano stati inseriti i due pezzi corrispondenti (per es. disco BT 8 con elemento BT 8). La combinazione di elementi e di dischi di diverse misure potrà determinare l'immediata distruzione degli elementi e causare interventi di riparazione.



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

6.3 Dischi da taglio brunoises "BR" e gaufrettes "PG"

Il taglio di brunoises e gaufrettes è possibile solo con il modello 5 "Star". I dischi da taglio BR e/o PG sono dotati di un eccentrico/spina speciale che fa 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 prodotto da tagliare che viene quindi anch'esso trascinato.

Nell'inserimento dei 2 tipi di lama "BR" e/o "PG" fate attenzione che l'eccentrico/spina (sul lato superiore del disco) si incastrino e che sia possibile chiudere perfettamente la testa. Se non è possibile chiudere con facilità la testa, vuol dire che l'eccentrico/spina è posizionato direttamente sul trascinatore. Girando leggermente il disco, 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 150 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 appoggia 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.

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. Nella parte 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).



La testa, il pestello e l'espulsore possono essere lavati e disinfettati in lavastoviglie. 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 dei dischi da taglio e degli elementi di taglio

9.1 Dischi da taglio e grattugie, elementi BT e lama per dadi

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

Grazie all'utilizzo di materiale composito di fibra di vetro ad alta prestazione questi pezzi possono anche essere lavati e disinfettati in lavastoviglie.

ATTENZIONE! Teniamo però a precisare che in questo caso si potrebbe eventualmente compromettere la durata delle lame!

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:

- E) 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).
- F) 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.

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 35 «Pulizia della macchina tagliaverdure».

La testa non si chiude correttamente dopo aver inserito il disco da taglio PG (gaufrettes) e/o BR (brunoises)

L'eccentrico/spina sul disco appoggia direttamente sotto il trascinatore. Aprire la testa e girare leggermente il disco.

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 il disco 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.

Il disco BR (brunoises) è inserito – ma vengono tagliate solo strisce

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

La qualità di taglio (struttura superficiale) lascia a desiderare

Contattare +41 44 814 17 44. 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:

telefono: +41 (0) 44 814 17 44

e-mail: mail@brunner-anliker.com

11. Dati tecnici

Azionamento	motore ad induzione / ingranaggi elicoidali
Potenza motore	260 W
Tensioni	220 – 240 V, 50 Hz o 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz o 60 Hz
Classe di protezione	IP 56
Peso	23 kg

Le illustrazioni delle prossime pagine mostrano le dimensioni principali delle macchine tagliaverdure anliker GSM 5 e 5 Star e la dichiarazione di conformità CE.

Operating Manual for the Vegetable-Cutting Machine



GSM Five GSM Five Star



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

Tel.+41 (0) 44 814 17 44
Fax +41 (0) 44 803 01 40

mail@brunner-anliker.com

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
6.2.1 CUBE “W”	44
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!

Congratulations on the purchase of your new *Brunner - anliker* vegetable-cutting machine. The robust and powerful machine will serve you very well for various applications. The completely stainless steel design makes it particularly durable. Following each application it may be cleaned without any effort. We are convinced that the vegetable-cutting machine will serve you very well for many years and thus will confirm that your investment was the right decision.

2. Notes on safety

- Set-up and connection: the machine must only be set up on a plane and stable work-top or surface. Connect the machine to a power outlet as close as possible. Do not lay the cable via a passageway; avoid any trip hazard.
- Exchange of the cutting discs: the machine switches off automatically, as soon as you loosen the closing lever. Always only grab the cutting discs at the edge with both hands.

Attention! The blades are extremely sharply ground!

- In-feed of vegetables: foreign matter must get into the in-feed openings under any circumstances. Never reach into the in-feed openings, neither to distribute vegetable pieces nor to take out foreign matter. In any case, loosen the closing lever to stop the machine. Swivel the attachment head to the side to completely empty the cutting area.
- Cleaning: only disassemble the machine as far as is intended for the operator. The vegetable-cutting machine must neither be hosed down with a high-pressure cleaner nor immersed into water for rinsing. Therefore only clean the machine with a moist cloth and commercially available cleaning agents.
The attachment head of the machine, the pusher, as well as the cutting discs may also be cleaned in the dishwasher. However, we would like to point out that in doing so, the lifetime of the cutting blades might be affected.
- Malfunctions: first loosen the "Emergency-Off" switch/closing lever!
- The first measure in case of possible malfunctions of any kind is to loosen the closing lever. Thus you stop the machine. Observe that at the machine there is no special "Emergency-Off" switch. Should there be any unpleasant odours, pull the power plug immediately.



The closing lever simultaneously is the "Emergency-Off" switch. It is located directly adjacent the outlet on the right-hand side of the machine.

3. Equipment

The vegetable cutting machine may come with a large package of equipment – depending on the individual order:



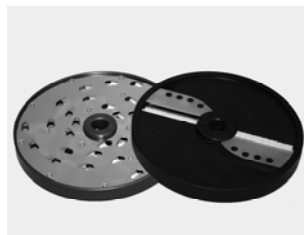
anliker GSM Volume Star or anliker GSM Volume



Pusher range



Ejection plate and/or ejector



Cutting discs



Cutting insert

The cutting and grating discs are available in various versions for a variety of applications. For further information, please contact www.anliker5.com.

4. Materials

The *anliker* is manufactured from state-of-the-art materials, which guarantee safety, robustness, durability, and simple cleaning.

Attachment head and housing top are manufactured from rust-proof stainless-steel casting.

Pusher plate, switching-on lever, and cover of the rotating nozzle are manufactured from high-performance glass fibre composite.

The cutting discs are manufactured from high-performance glass fibre composite. For additional food safety, the cutting discs have an anti-microbial effect.

5. Set-up and connection

The machine must only be set up and connected on a plane and stable worktop or surface, respectively. Connect the machine to a power outlet as close as possible. Do not lay the cable via a passageway; avoid any trip hazard.

6. Correct insertion of the discs and inserts

The possibilities for application with the anliker GSM Volume, the standard model, are very versatile already. With the anliker GSM Volume Star, you add the cutting types Brunoises “BR” (French fries cut) and Gaufrettes “PG” (waffle cut). For inserting the cutting and grating discs, the following has to be observed:

6.1 Cutting discs F – G – TO – S – PA – SU – HS and grating discs



To insert the cutting elements, loosen the closing lever and swivel the attachment head away.

First loosen the closing lever and swivel the attachment head to the side. Check, whether the ejector or the ejection plate, respectively, is properly inserted. Inserted correctly, the ejector / the ejection plate nearly touches the bottom of the cutting room.



Slide the ejector onto the drive shaft.

Now select a suitable cutting or grating disc according to the designation.

The designation can be found at the bottom for the cutting discs and at the top close to the hub for the grating discs.

Now slide the disc onto the drive shaft. With a slight rotation, the disc engages into the tappets at the drive shaft and sits correctly “flush at the top” with the drive shaft.



A cutting or grating disc is slid onto the drive shaft.

Attention: the discs fit very precisely onto the drive shaft. They must not be pushed onto the drive shaft forcibly or with effort in any case.

Swivel the attachment head back, and now follow the further steps on page 8 “Correct cutting of vegetables”.

6.2 Cutting inserts W (Cubes) or BT (Bâtonnets)

The so-called cutting inserts consist of 2 pieces.



To cut cubes or bâtonnets you need the respective 2-piece cutting insert, which here is inserted in the example of the cube "W".

First insert the cube insert (cube grid) or BT (waffle cut) insert.
Then slide the cube blade or cutting disc BT for the respective cube/BT insert onto the drive shaft.



6.2.1 Cube "W"

Consisting of cube insert (cube grid) and cube blade

Cube blades are marked at the top. The cube grids made of black high-performance glass fibre composite are marked at the bottom frame.

First insert the cube insert (cube grid).

Following the insertion of the cube insert (grid), the matching blade is subsequently slid onto the drive shaft. Please observe that the cube blade engages correctly into the tappets at the drive shaft. Carefully and slightly rotating the blade, it engages more easily with the tappets at the drive shaft and sits correctly "flush at the top" with the drive shaft.

Swivel the attachment head back, and now follow the further steps on page 46 "Correct cutting of vegetables".

To remove a cutting insert W (= cube), first rotate the cube blade anti-clockwise and hold it arrested to unlock the bayonet lock. Then both pieces can be lifted out together "carefully".

Attention: for each cube insert (cube grid), there is a respectively matching cube blade. Please make sure, that the two matching pieces were inserted (e.g. cube insert W 8 with blade W 8). Mixing cube inserts and blades of various sizes may result in immediate destruction of the inserts and possibly in repairs being required.

6.2.2 Bâtonnets "BT" (French Fries Cut)

Consisting of BT insert and cutting disc BT

The BT cutting discs and the BT insert are marked at the bottom.

The cutting inserts BT for bâtonnets (French fries) are inserted and removed in the same manner as the cutting inserts W, however, for the BT insert it must be observed that the grey discharge provided with blades comes to rest in the position of the machine outlet (housing area). In the correct position, the two cams positioned laterally of the outlet engage in the machine housing. Check the correct fit by trying to move the insert to the left and to the right. In the correct position, the cams touch the housing after a few millimetres respectively.

Following the insertion of the BT insert, the matching cutting disc BT is subsequently slid onto the drive shaft. Please observe that the cutting disc BT engages correctly into the tappets at the drive shaft. Carefully and slightly rotating the disc, it engages more easily with the tappets at the drive shaft and sits correctly “flush at the top” with the drive shaft.

Swivel the attachment head back, and now follow the further steps on page 8 “Correct cutting of vegetables”.

To remove the BT insert, first rotate the cutting disc anti-clockwise and hold it arrested to unlock the bayonet lock. Then both pieces can be lifted out together “carefully”.

Attention: for each BT insert, there is a respectively matching cutting disc. Please make sure, that the two matching pieces were inserted (e.g. cutting disc BT 8 with insert BT 8). Mixing inserts and cutting blades of various sizes may result in immediate destruction of the inserts and possibly in repairs being required.



Rotate the blade anti-clockwise and keep it arrested!
From the machine outlet, both pieces can be easily lifted out together. Please hold them firmly!

6.3 Cutting discs for Brunoises “BR” and Gaufrettes “PG”

Cutting brunois (diamond cut) and gaufrettes (waffle cut) is reserved for the Volume Star model. The cutting discs BR and/or PG are especially provided with a cam/pin, and thus let the flower-shaped nozzle rotate as well (therefore called rotating nozzle), which results in the respective cutting shape of the vegetables. The further handling is analogue as for filling the kidney-shaped nozzle.

With the rotating pusher, the vegetables to be cut are fixed and rotated.

When inserting the 2 disc types “BR” and/or “PG”, always observe that the cam/pin (at the top of the disc) engages and the attachment head can be closed unobstructedly. If the attachment head cannot be closed completely, then the cam/pin is positioned directly on the tappet. Slightly rotating the disc the cam engages and the attachment head can be closed completely.



The second filler opening with the rotating pusher must be used to cut brunois “BR” (diamonds) and gaufrettes “PG” (waffles).

7. Correct cutting of vegetables

Place a suitable container under the outlet of the machine. Gastronorm containers 150 mm high 2/3 or 1/1 large fit ideally under the machine.

1. Pull out the pusher plate from the kidney-shaped filler opening and swivel it to the left.
2. Fill in the vegetables.
3. Swivel the pusher plate back up to the stop (i.e. the pusher plate rests on the vegetables above the kidney-shaped nozzle).
4. Close the closing lever or press it downward, respectively, and start the machine.
5. Guide the pusher (with slight pressure on the vegetables, so that these are always pressed onto the disc body and cut optimally).
6. As soon as the nozzle piece is empty – repeat steps 1 - 5.
7. At the end of processing, loosen the closing lever to stop the machine.

If you want to cut the vegetables “orientated” – like for example onions or tomatoes - fill the vegetables into the nozzle in an “orientated” manner.

TIP: if long vegetables are placed upright into the nozzle, you will receive small pieces cut across the diameter. If long vegetables are placed flat into the nozzle, you will receive long pieces.



The pusher plate is lifted and swivelled away, so that vegetables can be filled in.

You may also use the nozzle on the right for continuously filling in long vegetables like leek, celery stalks, spring onions, cucumbers, radish, etc.

ATTENTION! The vegetables are only to be guided by the pusher plate. High pressure is unnecessary and deteriorates the cutting quality. High pressure also does not increase the output quantity/performance.

8. Cleaning the vegetable cutting machine

The attachment head may be completely removed for cleaning. The pusher consists of a single piece. At the lower end, there is the hinge bolt, which holds attachment head, pusher, and basic unit together in the hinge system. Perform the following steps:

1. Close the attachment head (unlocked).
2. Lift the pusher plate from the kidney-shaped nozzle and swivel it away.
3. Grab the pusher bar at the lower end and pull the hinge bolt incl. the pusher out in one movement.
4. The attachment head is now separated from the basic unit and may simply be lifted away.
5. The ejector or the ejection plate may be removed from the cutting room (see page 5)



Attachment head, pusher, and ejector may be cleaned in the dishwasher and disinfected. The cutting room of the basic unit may be cleaned with a moist cloth or using the brush included in the scope of delivery.

Assembly takes place accordingly in the reverse order.

9. Cleaning the cutting discs and inserts

9.1 Cutting and grating discs, BT inserts, and cube blades

With the nylon brush included in the scope of delivery, the cutting and grating discs, the cube blades as well as the inserts may be cleaned under running water without any problem.

Due to the use of high-performance glass fibre composite, these pieces may also be cleaned in the dishwasher and disinfected.

ATTENTION! Please observe that the lifetime of the blades, however, may be affected!

9.2 Cube insert (referred to in the following as cube grid)

The cube grid works that way that at the end of processing the cube interspaces are filled with vegetable cubes. To remove these remaining pieces of vegetable/fruit, we recommend the following:

Soft vegetables/fruit like tomato, pepper, pear, kiwifruit, banana, mango, avocado, etc. may simply be removed from the back using the brush included in the scope of delivery.

For hard vegetables/fruit, there are the following two simple and gentle possibilities for cleaning:

- G) If you have a combined steamer: place the cube grid into the steam at 90 °C, so that the residues are cooked. Subsequently, the vegetables may be brushed off easily from the back with the brush included in the scope of delivery (under running water).
- H) Insert the cube grid into the machine without the cube blade. Hold the cube grid with one hand (fingers at the outer edge). With the other hand remove the vegetables using a long hard carrot by knocking on the cube grid jerkily and vertically. Subsequently, you may brush off the carrot residues remaining in the grid from the back (under running water) with the brush included in the scope of delivery. Residues in the area close to the grid edge may be removed with a wooden spit or a chopstick.

ATTENTION! The cube grid must not be cleaned with knives or other metallic objects under any circumstances.

10. Elimination of malfunctions

The vegetable-cutting machine is constructed very robustly, so that hardly any malfunctions can/should occur. In case of a malfunction, the following instructions will surely help you to eliminate it:

→ In any case, pull the power plug before each inspection for malfunction as a precaution.



The closing lever simultaneously also is the "Emergency-Off" switch. Loosen it and the machine switches off.

The machine emits unpleasant odours

Immediately pull the power plug.

Blockage – nothing gets in – nothing gets out

Switch off the machine, disassemble, and clean it. Read and follow the instructions on page 8 "Cleaning the vegetable-cutting machine".

The attachment head does not close correctly following the insertion of the cutting discs PG (waffle cut) and/or BR (diamond cut)

The cam/pin of the cutting disc lies directly underneath the tappet. Open the attachment head and slightly rotate the cutting disc.

The cutting insert W cannot be removed correctly

The bayonet lock was not unlocked correctly. Carefully rotate the cube blade anti-clockwise and hold it arrested, so that the bayonet lock can be unlocked and both pieces lifted out simultaneously.

The cutting insert BT cannot be removed correctly

The bayonet lock was not unlocked correctly. Carefully rotate the cutting disc BT anti-clockwise and hold it arrested, so that the bayonet lock can be unlocked and both pieces lifted out simultaneously.

The cutting disc BR (diamond cut) is inserted – however, only strips are cut

Make sure that you process in the rotating nozzle. In the kidney-shaped larger nozzle, this type of cutting cannot be achieved.

The cutting quality (surface structure) deteriorates

Call +41 44 814 17 44. For the blades, there is an attractive replacement program. Please contact us.

Should these notes/instructions not eliminate the malfunction or other malfunctions occur, please do not hesitate to contact our service department:

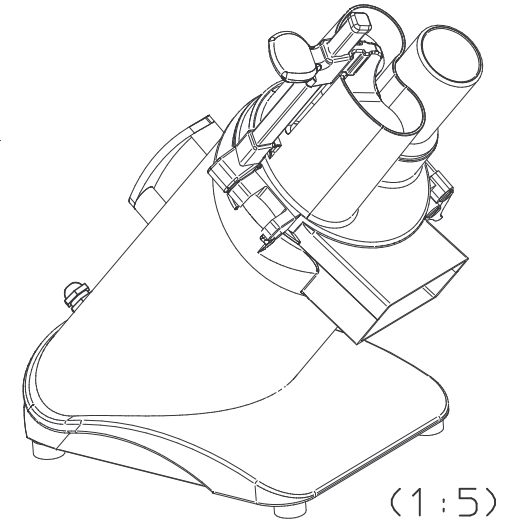
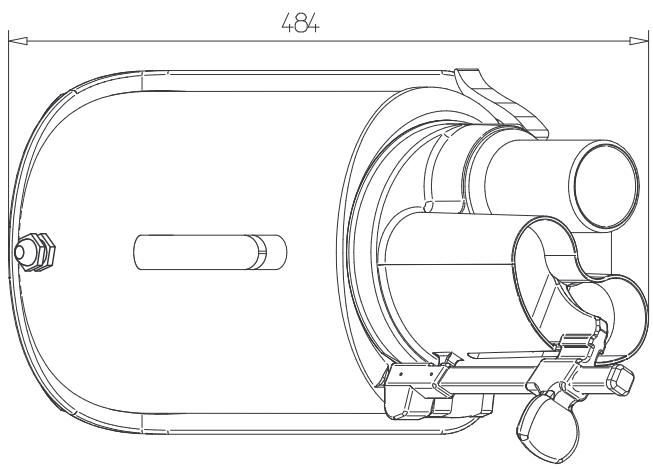
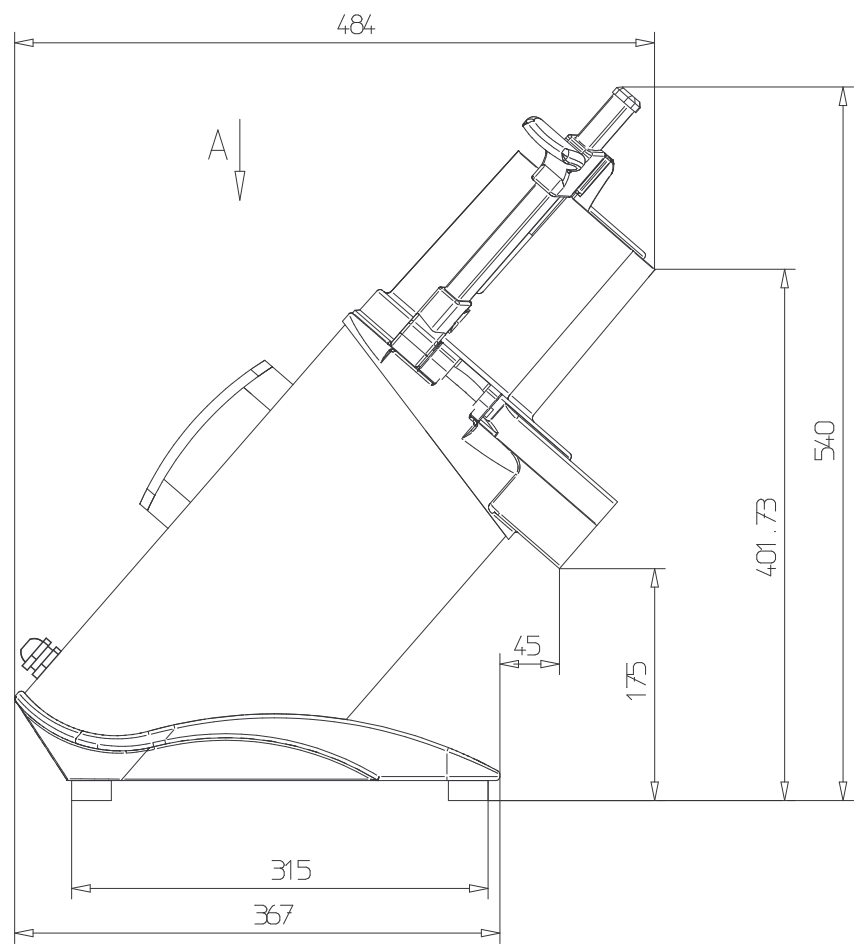
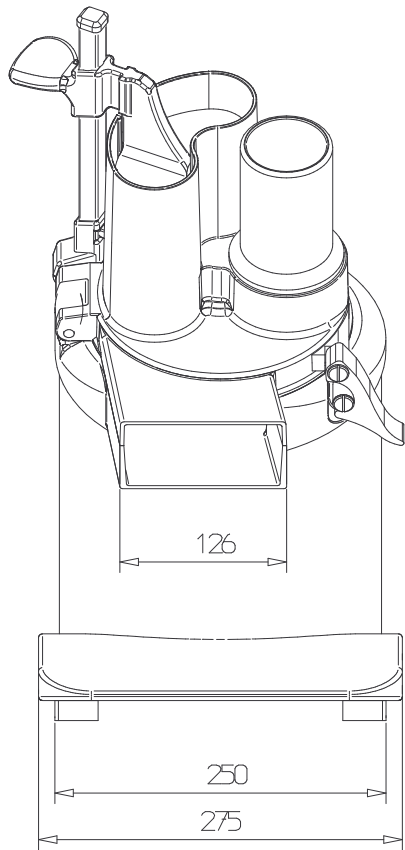
Telephone: +41 (0) 44 814 17 44

E-mail: mail@brunner-anliker.com

11. Technical data

Drive	Induction motor / Planetary gear
Motor output	260 W
Voltages	220 – 240 V, 50 Hz or 60 Hz 115 V, 60 Hz 100 V, 50 Hz or 60 Hz
Protection class	IP 56
Weight	23 kg

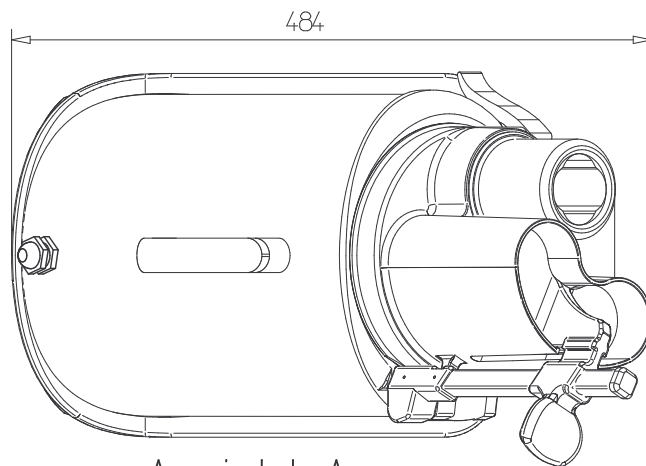
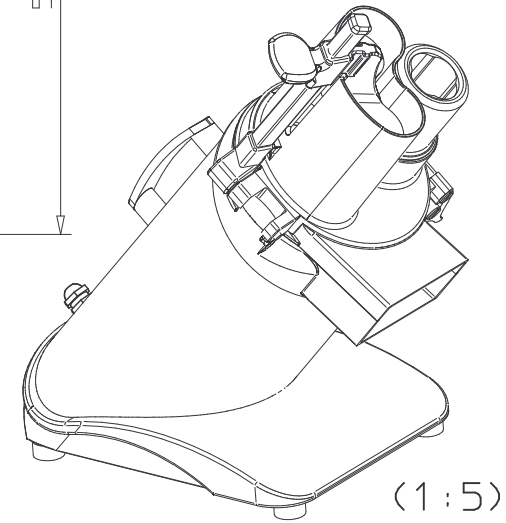
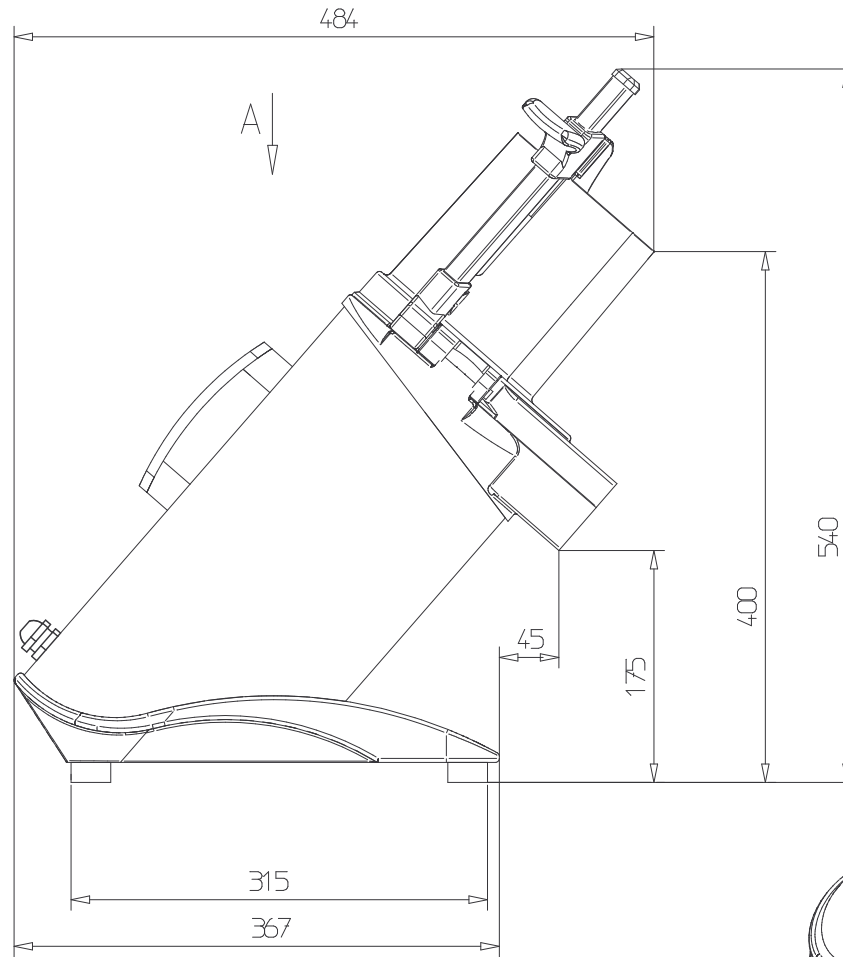
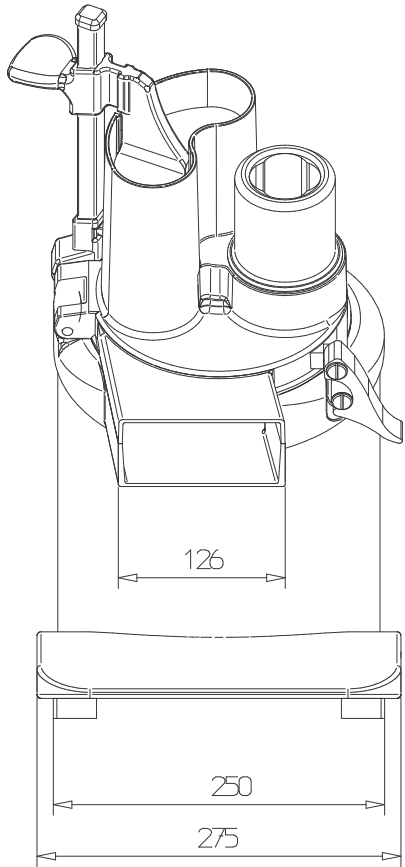
The figures on the following pages show the main dimensions of the vegetable-cutting machines anliker GSM 5 and 5 Star and the CE declaration.



(1:5)

Ansicht A

II	I	Anderungen:	Ersetzt durch:			
			Ersatz für:			
Massbild "GSM FIVE" GSM FIVE			Masstab 1:4	Gez.	03/09/07	J. R.
				Gep.		
			Ges.			
 BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6572 Quartino- Tel. 091/7952125 Fax. 091/795 28 92 technik@brunnermagadino.ch			GSM 07-000/2			



Ansicht A

II	I	Anderungen:	Ersetzt durch:				
			Ersatz für:				
Massbild "GSM FIVE STAR"			Masstab	Gez.	2/09/07	J.R.	
GSM FIVE				1:4	Gep.		
					Ges.		
 BRUNNER Pompe e Fonderia SA -6572 Quartino- Tel. 091/7952125 Fax. 091/795 28 92 technik@brunnermagadino.ch			GSM 07-000/1				

**EWG-Konformitätserklärung
EEC declaration of conformity
CEE 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 Five / Five Star**
- **anliker GSM Volume / Volume 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 .

EWG – Richtlinie Maschinen 98/37, 2006/95/EC

EEC – guideline machines 98/37, 2006/95/EC

CE – directive appareils 98/37, 2006/95/EC

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

EN 1088, EN 1672 – 2, EN 60204, EN 60335

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