

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# Instructions de service concernant le coupe-légumes

## **GSM 5 GSM 5 Star**

Traduction de la notice d'utilisation d'origine (en allemand)



## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les présentes instructions de service contiennent des consignes à respecter pour votre sécurité personnelle et afin d'éviter des dommages matériels. Ces consignes sont caractérisées par un triangle et représentées en fonction du facteur de risque comme suit:



### DANGER!

signifie que la mort, des blessures graves ou des dommages matériels importants **se produiront**, si les précautions nécessaires ne sont pas prises.



### AVERTISSEMENT!

signifie que la mort, des blessures graves ou des dommages matériels importants **seront susceptibles de se produire**, si les précautions nécessaires ne sont pas prises.



### ATTENTION!

signifie que des blessures légères ou un dommage matériel important seront susceptibles de se produire, si les précautions nécessaires ne sont pas prises.



### NOTA!

indique une information importante sur le produit, son maniement ou la partie de la documentation à signaler.

### Personnel qualifié

La mise en service et le maniement du coupe-légumes GSM 5 sont réservés à un personnel qualifié. Au sens des consignes de sécurité, on entend par «personnel qualifié» des personnes qui ont été formées et instruites sur ce système.

Le coupe-légumes peut être manié par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'expériences et connaissances suffisantes à condition que toutes ces personnes soient surveillées ou aient été instruites en vue d'une utilisation en toute sécurité du coupe-légumes et comprennent les dangers résultant de son utilisation. Le coupe-légumes n'est pas un jouet!

Il est interdit aux enfants de procéder au nettoyage et à la maintenance sans surveillance.

### À noter:

Le fabricant n'assumera aucune responsabilité du fait des

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 2 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

---

accidents et des dommages causés par le non-respect des instructions de service, par des gestes non conformes ou par une utilisation de l'appareil non conforme à la fonction prévue!

---



## AVERTISSEMENT!

Le coupe-légumes GSM 5 ne pourra être employé que pour les utilisations prévues dans la spécification et le descriptif techniques et qu'avec les pièces de rechange recommandées par Brunner-Anliker SA.

Le fonctionnement irréprochable et en toute sécurité du produit implique un transport, un stockage, une mise en place et un montage effectués dans les règles de l'art ainsi qu'un maniement et un entretien soignés.

---

### Droits d'auteur © Brunner-Anliker SA 2015 Tous droits réservés.

Sauf autorisation expresse, toute reproduction du présent document ainsi que toute utilisation et diffusion de son contenu sont interdites. Tout non-respect entraînera une obligation à dommages et intérêts. Tous droits réservés.

Brunner-Anliker SA  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Suisse

### Clause de non-responsabilité

Nous avons vérifié la conformité du présent document avec le coupe-légumes GSM 5 qu'il décrit. Malgré tout, il est impossible de complètement exclure toute divergence de manière à ce que nous n'assumons aucune garantie pour une conformité intégrale. Les informations contenues dans le présent document sont régulièrement contrôlées, et toute correction nécessaire sera intégrée à ses prochaines révisions.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute suggestion d'amélioration.

© Brunner-Anliker SA 2015

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 3 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## AVANT-PROPOS / INFORMATIONS IMPORTANTES

### Objectif des présentes instructions de service

Les présentes instructions de service ont pour but d'assister l'opérateur qualifié à se familiariser avec le maniement du coupe-légumes GSM 5.

### Public visé

Les présentes instructions de service sont destinées aux monteurs, aux utilisateurs et aux personnes chargés de la maintenance du coupe-légumes GSM 5 fabriqué par la société Brunner-Anliker SA.

### Obligation d'information



Les instructions de service et toute réglementation en vigueur devront être conservées de manière à être accessibles pour le personnel opérateur et le personnel chargé de la maintenance.

#### NOTA!

En plus des instructions de service, la réglementation générale et toute autre réglementation obligatoire en vue de la prévention des accidents doivent être lues et respectées!

### Portée des présentes instructions de service

Les présentes instructions de service s'appliquent pour les modèles de coupe-légumes GSM 5 et GSM 5 Star.



#### NOTA!

En cas de modification des fonctionnalités du coupe-légumes GSM 5, tous les droits relevant de la responsabilité et de la garantie seront perdus.

### Obligations de l'exploitant

L'exploitant sera tenu de n'utiliser le coupe-légumes GSM 5 qu'à condition que celui-ci soit en état opérationnel irréprochable. Toute zone dangereuse créée entre le coupe-légumes GSM 5 et les dispositifs du client devra être protégée par l'exploitant.

Les présentes instructions de service devront être lues attentivement dans leur intégralité. N'hésitez pas à nous contacter sans délai pour toute demande de précisions. Ne mettez pas en service la machine tant que des incertitudes persistent. En mettant la machine en service, vous confirmez avoir lu et compris les instructions de service.



#### DANGER!

Toute utilisation non conforme du coupe-légumes GSM 5 ou toute utilisation en état non conforme pourra entraîner des accidents.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 4 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## Table des matières

<b>1. Note préliminaire .....</b>	<b>7</b>
<b>2. Utilisation conforme .....</b>	<b>7</b>
2.1 Limitation de la responsabilité.....	7
<b>3. Désignation des composants.....</b>	<b>8</b>
<b>4. Contenu de la livraison .....</b>	<b>9</b>
4.1 Contenu de la livraison.....	9
4.2 Accessoires .....	9
<b>5. Transport et consignes d'installation.....</b>	<b>10</b>
5.1 État à la livraison .....	10
5.2 Signaler les dommages .....	10
5.3 Poids du coupe-légumes GSM 5.....	10
5.4 Mode de livraison .....	10
5.5 Déballage.....	10
5.6 Transport de la machine .....	11
5.7 Montage et installation .....	11
5.8 Installation électrique / électronique .....	12
5.9 Mise en service.....	13
5.10 Stockage.....	13
<b>6. Fonctionnement .....</b>	<b>14</b>
6.1 Mise en place correcte des disques de coupe ou des disques à râper.....	14
6.2.1 Préparation du coupe-légumes GSM 5 .....	14
6.2.2 Mise en place de l'éjecteur .....	14
6.2.3 Mise en place d'un disque de coupe ou d'un disque à râper .....	14
6.2.4 Fermeture de la tête.....	15
6.2 Éléments de coupe W (cubes), disque de coupe en brunoise (BR), gaufrette (PG) et spaghettis ..	16
6.2.1 Élément de coupe pour cubes «W» .....	16
6.2.2 Coupe en brunoise « BR » et coupe en gaufrette « PG ».....	17
6.2.1 Coupe en spaghettis .....	17
6.3 Couper des légumes.....	18
<b>7. Entretien – concept de nettoyage .....</b>	<b>19</b>
7.1 Nettoyer le coupe-légumes GSM 5.....	19
7.2 Nettoyer les disques et éléments de coupe.....	19
7.2.1 Nettoyer la grille à cubes.....	20
7.2.2 Résidus mous dans la grille à cubes .....	20
7.2.3 Résidus durs dans la grille à cubes .....	20
7.2.4 Nettoyer les grilles à cubes manuellement .....	20
<b>8. Dépistage d'erreurs .....</b>	<b>21</b>
8.1 Dépannage en cas de dysfonctionnement .....	21
8.2.1 Le coupe-légumes ne marche pas:.....	21
8.2.2 Colmatage .....	21
8.2.3 La tête ne ferme pas. ....	21
8.2.4 L'élément de coupe W ne peut pas être retiré. ....	22
8.2.5 Le coupe-légumes ne produit que des tranches malgré le disque BR en place.....	22
8.2.6 La qualité de coupe (structure superficielle) se dégrade.....	22
8.2.7 La lame à couper est coincée. ....	22
8.2.8 La lame touche la tête.....	22

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 5 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

8.2.9	Une lame s'est cassée. ....	22
8.2.10	Le coupe-légumes ne peut pas être éteint. ....	22
8.2.11	Le coupe-légumes ronfle et marche irrégulièrement. ....	22
8.2.12	La semelle du poussoir est coincée. ....	22
8.3	Adresse de service après-vente et d'information. ....	23
<b>9.</b>	<b>Pièces de rechange</b> .....	<b>24</b>
9.1	Élimination. ....	24
<b>10.</b>	<b>Divulgarion à des tiers</b> .....	<b>24</b>
<b>11.</b>	<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>25</b>
11.1	GSM 5 .....	25
11.2	GSM 5 Star .....	25
11.3	Schéma coté GSM 5 .....	26
11.4	Schéma coté GSM 5 Star .....	27
11.5	Déclaration de conformité CE .....	28
11.6	Additions .....	29
<b>12.</b>	<b>Garantie</b> .....	<b>32</b>

## Table des figures

Fig. 1:	Désignations	
Fig. 2:	Désignations (suite) .....	8
Fig. 3:	Plaque signalétique .....	8
Fig. 4:	Modèle GSM 5 Star ou GSM 5	
Fig. 5:	Poussoir standard et poussoir tournant. ....	9
Fig. 6:	Disque éjecteur et éjecteur	
Fig. 7:	Disques de coupe	
Fig. 8:	Grille à cubes et lame à couper .....	9
Fig. 9:	Carton contenant le GSM	
Fig. 10:	GSM protégé par du polystyrène expansé .....	10
Fig. 11:	Tête basculée .....	14
Fig. 12:	Éjecteur monté .....	14
Fig. 13:	Disque en place .....	14
Fig. 14:	Grille à cubes .....	16
Fig. 15:	Lame à couper .....	16
Fig. 16:	Face inférieure du coupe-légumes .....	21
Fig. 17:	Schéma coté GSM 5 .....	26
Fig. 18:	Schéma coté GSM 5 Star .....	27
Fig. 19:	Déclaration de conformité .....	28
Fig. 20:	Déclaration 1935/2004 .....	30
Fig. 21:	Déclaration 10/2011 .....	30
Fig. 22:	Déclaration WEEE2012/19 .....	31

## Table des tableaux

Tableau 1:	Composants	8
Tableau 2:	Plaque signalétique	8
Tableau 3:	Face inférieure du coupe-légumes	21
Tableau 4:	Caractéristiques techniques GSM 5	25
Tableau 5:	Caractéristiques techniques GSM 5 Star	25

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 6 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 1. Note préliminaire

Merci beaucoup de votre confiance!

Nous vous souhaitons le meilleur travail possible avec votre coupe-légumes Brunner-Anliker!

Les machines fabriquées par Brunner-Anliker SA sont d'une excellente qualité. Dans le cadre de ses mesures internes d'assurance de la qualité, Brunner-Anliker SA garantit que ses produits quittent l'usine en état irréprochable. En optant pour l'un des modèles de coupe-légumes GSM 5 ou GSM 5 Star de Brunner-Anliker SA, vous vous êtes décidé pour une machine avancée et correspondante à l'état de l'art.

## 2. Utilisation conforme

Le coupe-légumes GSM 5 est un coupe-légumes idéal et qui vous facilite, dans votre cuisine, cantine ou autre établissement gastronomique, la coupe ou le râpage des légumes et du fromage ou l'éminçage des fruits.

Ce coupe-légumes n'est cependant en aucun cas prévu pour traiter les légumes ou fruits congelés!



### NOTA!

- L'utilisation de la machine sera réservée aux produits autorisés par le fabricant.
- Toute autre utilisation sera considérée comme non conforme!
- Le coupe-légumes peut être manié par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'expériences et connaissances suffisantes à condition que toutes ces personnes soient surveillées ou aient été instruites en vue d'une utilisation en toute sécurité du coupe-légumes et comprennent les dangers résultant de son utilisation. Le coupe-légumes n'est pas un jouet!  
Il est interdit aux enfants de procéder au nettoyage et à la maintenance sans surveillance.



### DANGER!

- Le fabricant n'assumera aucune responsabilité concernant la sécurité de fonctionnement ni du fait des dommages corporels en cas d'accidents et de dommages causés par le non-respect des consignes de sécurité, par des gestes non conformes ou par une utilisation de l'appareil non conforme à la fonction prévue!

### 2.1 Limitation de la responsabilité



#### NOTA!

L'exploitant de la machine sera responsable pour la conformité de l'ensemble de l'installation avec les réglementations en vigueur sur place concernant la mise en place et le fonctionnement de telles installations.

Après l'achèvement de la mise en place, l'exploitant de la machine contrôlera que celle-ci permettra un fonctionnement en toute sécurité. Toute partie exposée de la machine, source de risque potentielle du personnel opérateur, devra être protégée ou dotée de dispositifs de protection adaptés.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 7 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA



### 3. Désignation des composants

Fig. 1 + 2 : Détails des composants du coupe-légumes.

Les figures servent à une illustration générale.

Pour les dimensions détaillées, cf. les schémas cotés fig. 17 et 18 des modèles de coupe-légumes.



Fig. 1: Désignations



Fig. 2: Désignations (suite)

Tableau 1: Composants

Pos.	Pos.
1 Goulotte tournante pour GSM 5 Star	9 Chambre de coupe
2 Câble d'alimentation, fiche comprise	10 Arbre moteur
3 Coupe-légumes (appareil de base)	11 Clavette d'entraînement
4 Verrou	12 Tête basculée en arrière
5 Tige du poussoir	
6 Semelle du poussoir	
7 Orifice de chargement (en forme de haricot)	
8 Sortie	

Plaque signalétique



Fig. 3: Plaque signalétique

Pos.	Pos.
1 Fabricant	5 Coordonnées de contact
2 Numéro de série	6 Caractéristiques de performance du moteur
3 Désignation de la machine	7 S+ signe de sécurité de l'Inspection fédérale des installations à courant fort (ESTI)
4 Marquage CE	

Tableau 2: Plaque signalétique

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 8 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA



## 4. Contenu de la livraison

### 4.1 Contenu de la livraison

En plus du coupe-légumes de base, sa livraison englobe les instructions de service et les accessoires en fonction de la commande personnalisée.



Fig. 4: Modèle GSM 5 Star ou GSM 5



Fig. 5: Poussoir standard et poussoir tournant



Fig. 6: Disque éjecteur et éjecteur



Fig. 7: Disques de coupe



Fig. 8: Grille à cubes et lame à couper

### 4.2 Accessoires

Pour notre coupe-légumes, de nombreux accessoires sont disponibles – de divers disques de coupe en passant par les disques à râper jusqu'au support de disque. N'hésitez pas à contacter notre équipe de vente ou à consulter notre site web pour de plus amples informations.

Adresse de contact:

Brunner-Anliker SA  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Suisse

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

brunner-anliker.com

Courriel: [mail@brunner-anliker.com](mailto:mail@brunner-anliker.com)

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 9 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 5. Transport et consignes d'installation

### 5.1 État à la livraison

Le coupe-légumes est livré protégé par des garnitures en polystyrène expansé dans une boîte de carton; cf. les fig. 9 et 10.



Fig. 9: Carton contenant le GSM



Fig. 10: GSM protégé par du polystyrène expansé



#### AVERTISSEMENT!

- Lors du montage, il faut veiller à éviter que des impuretés ne pénètrent dans la machine. En cas d'encrassement de la machine dans le cadre de sa mise en place, il sera indispensable de la nettoyer. Pour le nettoyage, cf. page 19.



Avant d'être livré, le coupe-légumes GSM 5 a été lavé par le fabricant.

Il est cependant recommandé de nettoyer la machine avant sa première utilisation (en utilisant un nettoyant de qualité alimentaire!).

### 5.2 Signaler les dommages

À réception du coupe-légumes GSM 5, tout dommage causé par un emballage défectueux ou le transport devra immédiatement être signalé au transporteur, à la compagnie d'assurance et à l'usine compétente pour la livraison ou le service après-vente. Pour les coordonnées de contact, cf. page 23.

### 5.3 Poids du coupe-légumes GSM 5

Coupe-légumes GSM 5	23 kg
Coupe-légumes GSM 5 Star	23 kg

### 5.4 Mode de livraison

Transport normal.

### 5.5 Déballage

Avant d'utiliser le coupe-légumes, ôtez les garnitures protectrices en polystyrène expansé ainsi que tout autre dispositif nécessaire au transport (p. ex. attaches autobloquantes)!

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 10 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA



## NOTA!

- Assurez-vous au moyen du bordereau de livraison joint que la fourniture est complète (au cas où la livraison ne serait pas complète, adressez-vous à notre service après-vente).
- En cas de dommages visibles en raison d'un emballage défectueux ou du transport, signalez-les immédiatement à notre service après-vente, au transporteur et à la compagnie d'assurance.



## ATTENTION!

- Charge lourde! Est susceptible de porter atteinte à l'appareil locomoteur!
- Utilisez un dispositif d'accrochage de la charge approprié lors du déballage de la machine!

## 5.6 Transport de la machine

Pour la manutention de la machine dans les locaux de l'exploitant, utilisez un dispositif d'accrochage de la charge approprié et agréé.

## 5.7 Montage et installation

Le coupe-légumes doit être placé sur une surface plane et stable de dimensions minimales de 300 mm x 400 mm et de manière à assurer une hauteur de travail appropriée!

De plus, il faut veiller à maintenir un espace libre suffisant devant la machine afin de pouvoir glisser un récipient gastronomique approprié sans difficulté au-dessous de la sortie et de le retirer. Les récipients Gastro Norm 2/3 ou 1/2 de 150 mm de haut glissent parfaitement au-dessous du coupe-légumes.

Il faut également veiller à maintenir un espace libre suffisant sur le côté gauche du coupe-légumes pour pouvoir basculer la tête afin de changer de disque de coupe ou d'élément de coupe.

Branchez la machine, si possible, à une prise de courant proche. Ne posez pas les câbles à travers des passages fréquentés par des personnes afin qu'ils ne constituent pas d'obstacle.

Si vous n'êtes pas certain en ce qui concerne le lieu d'implantation et le montage, adressez-vous à Brunner-Anliker SA (pour les coordonnées, cf. page 23).

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 11 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 5.8 Installation électrique / électronique

En fonction de sa variante, le coupe-légumes est conçu pour une alimentation secteur de 115V 60 Hz / 230V 50 Hz / 230V 60Hz. Il peut être branché à une prise de courant normale sécurisée en correspondance.

Pour l'installation électrique du coupe-légumes GSM 5, les consignes suivantes doivent obligatoirement être respectées:



### DANGER!

- Tout élément électrique défectueux est susceptible d'être sous tension et implique, par conséquent, un danger de mort.
- Ne pas traverser, ni presser les câbles, ni tirer sur ceux-ci.
- Avant de procéder à tout travail sur des dispositifs électriques, coupez la machine du secteur.
- Tout défaut constaté sur les éléments / sous-groupes électriques doit être réparé sans délai. En cas de danger imminent, il est interdit d'utiliser la machine si son état n'est pas tout à fait irréprochable.



### ATTENTION!

- Pour la connexion, il faut tenir compte: des caractéristiques électriques figurant sur la plaque signalétique cf. page 8.



### NOTA!

- Brunner-Anliker SA n'assumera aucune responsabilité du fait des incidents et dommages causés par les installations électriques.
- Protection contre un démarrage intempestif: respecter la réglementation nationale en vigueur!

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 12 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 5.9 Mise en service

Pour la première mise en service ou bien la marche d'essai, il faut tenir compte des consignes suivantes: l'orifice de chargement du coupe-légumes doit être exempt de corps étrangers!



### DANGER!

- Il est interdit de procéder à des modifications, aménagements ou transformations du coupe-légumes GSM 5 qui sont susceptibles de porter atteinte à la sécurité ou au fonctionnement de la machine. En cas de non-respect, la conformité CE sera échue.
- Si les dispositifs de protection du coupe-légumes GSM 5 ne sont pas soumis aux contrôles nécessaires, le fonctionnement de la machine pourra se trouver largement entravé et des dommages corporels et matériels pourront être causés.

### ATTENTION!

- La réglementation en vue de la prévention des accidents en vigueur sur place doit être respectée.



### NOTA!

- Avant la première utilisation, l'opérateur doit avoir lu et compris les instructions de service ainsi que la réglementation en vigueur en ce qui concerne les précautions de sécurité.

## 5.10 Stockage

Afin de maintenir le coupe-légumes en état opérationnel, même s'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée, certaines précautions doivent être prises:

- Le local de stockage doit être propre et sec.
- Ne pas exposer le coupe-légumes GSM 5 à une chaleur ou un froid excessifs.
- Maintenir l'ensemble de la machine en bon état de propreté.
- Le local de stockage doit être exempt d'humidité (pas de rosée).
- Aux fins de stockage, le coupe-légumes GSM 5 doit être soit emballé, soit recouvert de manière à ce qu'une pénétration de souillures et de poussières soit empêchée.



### NOTA!

- Brunner-Anliker SA n'assumera aucune responsabilité des dommages causés par une corrosion suite à un stockage non conforme, p. ex. dans un local humide, etc.

Avant la remise en service après une immobilisation prolongée, nous recommandons de contacter d'abord notre service après-vente.

Tous les éléments mécaniques doivent être soumis à une inspection. En particulier, il faut

- s'assurer que les éléments n'ont pas été endommagés par une corrosion (ou en raison de l'immobilisation prolongée).
- s'assurer que les disques de coupe ne sont pas endommagés et que la qualité de coupe n'est pas compromise.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 13 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 6. Fonctionnement

Les possibilités d'utilisation du coupe-légumes standard GSM 5 de Brunner-Anliker sont déjà très nombreuses. Le modèle GSM 5 Star propose, en plus, la coupe en brunoise (BR), gaufrette (PG) et en spaghettis. Pour la mise en place des disques de coupe et des disques à râper, les consignes suivantes doivent être respectées:

### 6.1 Mise en place correcte des disques de coupe ou des disques à râper

Le présent paragraphe explique la bonne mise en place des disques de coupe ou des disques à râper.

#### 6.2.1 Préparation du coupe-légumes GSM 5



Afin de pouvoir mettre en place un disque de coupe, ouvrez d'abord le verrou et basculez, ensuite, la tête à gauche.

**Fig. 11: Tête basculée**

#### 6.2.2 Mise en place de l'éjecteur



Avant de mettre en place le disque, il faut d'abord monter l'éjecteur ou le disque éjecteur. Si celui-ci est correctement placé, il touche presque au fond de la chambre de coupe. Si l'éjecteur/le disque éjecteur n'est pas monté, les produits coupés s'accumuleront au-dessous du disque de coupe, lequel sera, par conséquent, poussé vers le haut et causera, ainsi, des égratignures sur la tête et un endommagement des lames.

**Fig. 12: Éjecteur monté**

#### 6.2.3 Mise en place d'un disque de coupe ou d'un disque à râper



Embrochez maintenant le disque sur l'arbre moteur. En tournant légèrement, le disque s'encliquette sur la clavette d'entraînement disposée sur l'arbre moteur. Ainsi, le disque est correctement logé et aligné pour former une surface plane avec l'extrémité de l'arbre moteur. Afin de pouvoir le placer correctement, le moyeu et la clavette d'entraînement doivent être propres.

**Fig. 13: Disque en place**

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 14 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA



## AVERTISSEMENT!

- Les lames et les perforations de râpe affûtées sont maintenant libérées.
- Il existe un risque d'écorchures et de coupures!



## ATTENTION !

- Les disques s'embrochent très précisément sur l'arbre moteur. Ne jamais les forcer sur l'arbre moteur!

### 6.2.4 Fermeture de la tête

Rebasculez la tête et suivez les étapes pour couper les légumes, cf. page 18.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 15 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA



## 6.2 Éléments de coupe W (cubes), disque de coupe en brunoise (BR), gaufrette (PG) et spaghettis

Les éléments de coupe sont composés de 2 parties.

### 6.2.1 Élément de coupe pour cubes «W»



Composé d'une grille à cubes et d'une lame à couper.  
Les lames à couper sont marquées sur la face supérieure. Les grilles à cubes en plastique à renfort de verre noire sont marquées sur la face inférieure du cadre.  
Mettez en place d'abord la grille à cubes, la face affûtée en haut.

Fig. 14: Grille à cubes

Après avoir mis en place la grille à cubes, embrochez la lame à couper associée sur l'arbre moteur. Veillez à ce que la lame à couper s'engrène correctement dans les clavettes d'entraînement de l'arbre moteur. En tournant la lame dans le sens antihoraire légèrement et avec précaution, elle s'encliquette mieux dans les clavettes d'entraînement de l'arbre moteur et se loge correctement pour former une surface plane avec l'extrémité supérieure de l'arbre moteur.



Rebasculez la tête et suivez les étapes pour couper correctement les légumes.

Afin de retirer un élément de coupe W (= cubes), tournez d'abord la lame à couper dans le sens antihoraire et maintenez-la fixée afin de déverrouiller la fermeture à baïonnette. Ensuite, sortez les deux parties ensemble avec précaution.

Fig. 15: lame à couper



#### AVERTISSEMENT!

- Les lames à couper et les grilles à cubes affûtées sont maintenant libérées.
- Il existe un risque d'écorchures et de coupures!



#### ATTENTION !

- Pour chaque grille à cubes, il existe une lame à couper correspondante. Veillez à toujours mettre en place les deux éléments assortis.
- L'utilisation de différentes grilles à cubes et lames est susceptible d'entraîner une destruction immédiate ou des réparations.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 16 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

### 6.2.2 Coupe en brunoise « BR » et coupe en gaufrette « PG »

Les fonctions de coupe en brunoise « BR » et gaufrette « PG » sont réservées au modèle GSM 5 Star. Les disques de coupe BR et PG sont équipés d'une came/d'un tenon spécifique qui entraîne la goulotte fleuriforme afin d'obtenir la forme de coupe demandée du légume. Le produit à couper doit obligatoirement être introduit dans la goulotte en rotation sans la dépasser, et être poussé au moyen du poussoir tournant.

En mettant en place les disques de type BR et PG, veillez à ce que la clavette d'entraînement s'encliquette (sur la face supérieure du disque) et que la tête ferme sans difficulté.

Si la tête ne ferme pas, c'est que la came/le tenon a été positionné directement sur la clavette d'entraînement. En tournant légèrement le disque, la came/le tenon s'encliquette et la tête ferme facilement.

### 6.2.1 Coupe en spaghettis

La fonction de coupe de légumes en spaghettis est, elle aussi, réservée au modèle GSM 5 Star.

Le coupe-spaghettis est composée de 5 parties:

- plaque de base
- entraîneur
- élément de coupe 2 mm
- élément de coupe 3 mm
- élément de coupe en guirlandes

Mise en œuvre: ouvrez la tête et mettez en place l'entraîneur, la came en haut. Pressez l'élément de coupe demandé sur la face supérieure de la plaque de base. Placez les deux éléments sur l'appareil de base et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce qu'ils encliquettent. Fermez la tête et introduisez les légumes dans la goulotte fleuriforme en veillant à ce que les légumes se serrent bien et sans espaces dans la goulotte. Les légumes doivent être mis ou placés entièrement sans dépasser la goulotte tournante.

Démarrez la machine au moyen du verrou et poussez les légumes au moyen du poussoir tournant.

Important: ne pas utiliser l'éjecteur! Sinon, les spaghettis végétaux seront détruits.

Conseil: Les légumes suivants conviennent particulièrement bien pour une coupe en spaghettis:

- grandes carottes,
- grandes carottes jaunes,
- panais,
- courgettes,
- oignons rouges (guirlandes),
- choux-raves.

Mieux et plus fermement le légume remplit la goulotte tournante, plus belle sera la coupe.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 17 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 6.3 Couper des légumes

Placez un récipient approprié au-dessous de la sortie du coupe-légumes. Les récipients Gastro Norm 2/3 ou 1/2 de 150 mm de haut glissent parfaitement au-dessous du coupe-légumes.

1. Retirez la semelle du poussoir de l'orifice en forme de haricot et faites-la pivoter à gauche.
2. Introduisez les légumes dans l'orifice de chargement.
3. Faites retourner la semelle du poussoir jusqu'à la butée (de manière à ce que la semelle soit en appui sur les légumes sur la goulotte en forme de haricot).
4. Fermez le verrou ou bien poussez-le en bas afin de démarrer la machine.
5. Guidez le poussoir (en appliquant une légère pression sur le légume de manière à ce qu'il soit en appui constant sur le corps du disque de coupe afin d'obtenir une coupe optimale).
6. Dès que la goulotte est vide, répétez les étapes 1 à 5.
7. A la fin du travail, desserrez le verrou afin d'arrêter (éteindre) le coupe-légumes.

Si vous souhaitez couper les légumes de manière « orientée », p. ex. les oignons ou les tomates, orientez les légumes dans le sens demandé lorsque vous les introduisez dans la goulotte.

Conseil: en introduisant les légumes longs à la verticale dans la goulotte, vous obtiendrez de petites tranches. En introduisant les légumes longs à l'horizontale dans la goulotte, vous obtiendrez des tranches longues.

La goulotte de droite peut être aussi utilisée pour introduire en continu les légumes longs tels que les poireaux, les céleris, les oignons nouveaux, les concombres, les radis, etc.

Pour la coupe en brunoise et gaufrette, il faut obligatoirement utiliser la goulotte de droite (goulotte tournante).



### ATTENTION!

- La semelle du poussoir ne sert qu'à guider les légumes. Une pression forte est inutile et altère la qualité de coupe.
- Une pression forte n'augmente en aucun cas le rendement de sortie ni la puissance.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 18 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 7. Entretien – concept de nettoyage

### 7.1 Nettoyer le coupe-légumes GSM 5

Le coupe-légumes GSM 5 est réalisé en acier inoxydable facile à entretenir et peut être aisément nettoyé. Aux fins de nettoyage, la tête du coupe-légumes peut être démontée.

La tête, le poussoir et l'éjecteur peuvent être lavés et désinfectés au lave-vaisselle. La chambre de coupe de l'appareil de base peut être nettoyée au moyen d'un chiffon humide ou de la brosse comprise dans la livraison.

Il est cependant proscrit de nettoyer le coupe-légumes (appareil de base) au lave-vaisselle!



#### AVERTISSEMENT!

- L'appareil de base ne convient pas au nettoyage au lave-vaisselle!

### 7.2 Nettoyer les disques et éléments de coupe

La brosse en poils de nylon comprise dans la livraison permet de nettoyer les disques de coupe et les disques à râper, les lames à couper et les éléments de coupe et de râpage sans difficulté sous l'eau courante.

Ces éléments sont fabriqués en plastique à renfort de verre hautement résistant et peuvent, ainsi, être nettoyés soit au lave-vaisselle soit à l'étuveur combiné à une température de 90°C. Les résidus de légumes s'enlèvent facilement au moyen de la brosse comprise (sous l'eau courante).



#### AVERTISSEMENT!

- Nous tenons cependant à signaler qu'un nettoyage au lave-vaisselle est susceptible de porter atteinte à la durée de vie des lames.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 19 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 7.2.1 Nettoyer la grille à cubes

En raison de son fonctionnement, à la fin du travail, les mailles carrées de la grille à cubes sont remplies de résidus. Afin d'éliminer ces résidus de légumes ou fruits, nous vous recommandons de procéder comme suit:

## 7.2.2 Résidus mous dans la grille à cubes

Les légumes et fruits mous tels que la tomate, le poivron, la poire, le kiwi, la banane, la mangue, l'avocat, etc. peuvent être éliminés facilement de l'arrière au moyen de la brosse comprise sous l'eau claire.

## 7.2.3 Résidus durs dans la grille à cubes

Pour les légumes et fruits durs, il existe deux modes de nettoyage faciles et en douceur:

Vous disposez d'un étuveur combiné: exposez la grille à cubes à la vapeur de 90°C pendant env. 10 minutes de manière à cuire à point les résidus de légume. Ensuite, ils s'enlèvent facilement de l'arrière au moyen de la brosse comprise (sous l'eau courante).

## 7.2.4 Nettoyer les grilles à cubes manuellement

Introduisez la grille à cubes dans la machine sans lame à couper. Maintenez la grille d'une main (les doigts sur le bord extérieur). De l'autre main, expulsez les résidus en les enfonçant à travers les mailles de la grille au moyen d'une longue carotte ferme. Ensuite, les résidus de la carotte peuvent être éliminés de l'arrière (sous l'eau courante) à l'aide de la brosse comprise dans la livraison. Les résidus pris à proximité de la bordure de la grille s'éliminent au moyen d'une brochette en bois ou d'une baguette chinoise.



### NOTA!

- Portez des vêtements hygiéniques, des gants et des lunettes de protection.
- Utilisez uniquement des nettoyants de qualité alimentaire et non agressifs; les dégraissants industriels sont fortement déconseillés.

### AVERTISSEMENT!

- Assurez-vous que la machine est mise hors tension au moyen de l'interrupteur général avant de procéder à toute opération de maintenance!
- Si nécessaire, couper l'alimentation électrique!
- Ne pas nettoyer le coupe-légumes GSM 5 au jet de vapeur ni au jet d'eau!
- L'utilisation de nettoyants agressifs est strictement interdite!



### AVERTISSEMENT!

- Les disques sont affûtés et sont maintenant libérés.
- Il existe un risque d'écorchures et de coupures!

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 20 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 8. Dépistage d'erreurs

Le présent chapitre décrit les dysfonctionnements qui peuvent se produire en service, et leur réparation.

### 8.1 Dépannage en cas de dysfonctionnement

Grâce à sa construction, le coupe-légumes présente une excellente robustesse de façon à ce que les pannes soient réduites au minimum. Si, malgré tout, un dysfonctionnement se produit, les consignes suivantes pourront vous aider:

Première démarche en cas de pannes de tout genre: Arrêtez et éteignez la machine! En cas de dégagement d'odeurs désagréables, débranchez-la immédiatement.

#### 8.2.1 Le coupe-légumes ne marche pas:

1. Assurez-vous que la prise de courant est opérationnelle en branchant un autre appareil.
2. Contrôlez le fusible pour courant faible. Ce fusible protège l'amplificateur de commutation d'éventuelles surtensions et de fortes variations de la tension du secteur. Il est disposé sur la face inférieure du coupe-légumes à côté de la sortie du câble.
3. Si, ensuite, le coupe-légumes continue à ne pas fonctionner, veuillez vous adresser à un technicien ou au service après-vente Brunner.



Fig. 16: Face inférieure du coupe-légumes

Pos.	Pos.
1 Plaque signalétique	3 Câble d'alimentation
2 Fusible pour courant faible	

Tableau 3: Face inférieure du coupe-légumes

#### 8.2.2 Colmatage

Plus rien ne rentre – plus rien ne sort. Éteignez le coupe-légumes, démontez et nettoyez-le. Cf. point 7.

#### 8.2.3 La tête ne ferme pas.

En cas d'utilisation des disques de coupe PG et BR, il se peut que la tête ne ferme pas parce que la came/le tenon du disque se trouve directement au-dessous de l'entraîneur. Ouvrez la tête et tournez le disque de coupe légèrement jusqu'à ce que la tête ferme sans difficulté.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 21 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

#### 8.2.4 L'élément de coupe W ne peut pas être retiré.

La fermeture à baïonnette n'a pas été correctement déverrouillée. Tournez la lame à couper avec précaution dans le sens antihoraire et maintenez-la fixée jusqu'à ce que la fermeture à baïonnette se déverrouille. Ensuite, les deux parties de l'élément de coupe peuvent être sortis ensemble.

#### 8.2.5 Le coupe-légumes ne produit que des tranches malgré le disque BR en place.

Si le coupe-légumes ne fournit que des tranches malgré le disque de coupe BR en place, assurez-vous que la goulotte tournante et le poussoir tournant sont effectivement utilisés. En effet, la coupe en brunoise n'est pas possible en utilisant la goulotte de forme de haricot plus grande.

#### 8.2.6 La qualité de coupe (structure superficielle) se dégrade.

Si la qualité de coupe se dégrade, il est recommandé de remplacer le disque de coupe concerné. A cette fin, des programmes de rechange attractifs sont proposés! N'hésitez pas à nous contacter.

A noter:

Si vous constatez que vous devez presser le poussoir fortement lors du coupage, les disques de coupe sont probablement émoussés et devraient être remplacés. Appelez le service après-vente Brunner-Anliker ou passez commande dans notre boutique en ligne sur [www.brunner-anliker.com](http://www.brunner-anliker.com).

#### 8.2.7 La lame à couper est coincée.

Essayez d'ouvrir la fermeture à baïonnette en donnant de légers coups de marteau en caoutchouc sur le dos dans le sens antihoraire.

#### 8.2.8 La lame touche la tête.

- a.) Le moyeu est encrassé et la lame n'est pas correctement logée.
- b.) L'éjecteur n'est pas en place.

#### 8.2.9 Une lame s'est cassée.

Les lames peuvent se casser si elles sont émoussées ou si elles ont subi un coup fort d'un objet dur. **IMPORTANT!** Si une lame s'est cassée, il faut la chercher dans la masse coupée/râpée. Il existe un grand risque de blessures pour le client.

#### 8.2.10 Le coupe-légumes ne peut pas être éteint.

L'interrupteur magnétique est défectueux. Veuillez contacter un technicien.

#### 8.2.11 Le coupe-légumes ronfle et marche irrégulièrement.

Le condensateur est défectueux. Veuillez contacter un technicien.

#### 8.2.12 La semelle du poussoir est coincée.

Nettoyez la tige du poussoir au savon.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 22 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA



### 8.3 Adresse de service après-vente et d'information

En cas de problèmes ou de questions qui ne sont pas décrits ou qui ne peuvent pas être résolus, veuillez contacter notre service après-vente.

Adresse: Brunner-Anliker SA  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Suisse

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

[mail@brunner-anliker.com](mailto:mail@brunner-anliker.com)

Plus d'infos sur notre site web: [brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 23 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 9. Pièces de rechange

Les pièces de rechange doivent correspondre aux spécifications techniques prévues par le fabricant. Les pièces de rechange originales seules garantissent cette conformité. Utilisez, par conséquent, uniquement des pièces de rechange originales. En cas d'utilisation de tiers éléments ou d'éléments que nous n'avons pas expressément autorisés par écrit, notre garantie sera perdue!

**NOTA!**

- En fonction de l'élément de la machine, les pièces d'usures et les pièces de rechange sont soumises à différents délais de livraison, et ne sont, par conséquent, pas toujours disponibles à court terme chez le fabricant.
- Veuillez tenir compte du fait qu'un retard de disponibilité des pièces de rechange est susceptible d'entraîner une perte de production et des dommages consécutifs.
- En passant commande des pièces de rechange, le numéro d'appareil, le type d'appareil et la référence d'article doivent toujours être indiqués.

### 9.1 Élimination

La machine et ses éléments, les accessoires et l'emballage doivent être amenés au recyclage écologique.

**NOTA!**

- Récupération des matières premières au lieu de l'élimination des déchets!
- Tous résidus ou substances nocifs pour la santé ou l'environnement doivent être éliminés des matériaux potentiellement recyclables avant de les évacuer.
- Les éléments métalliques doivent être évacués dans un dépôt agréé pour métaux.
- Les éléments en matière plastique doivent être évacués dans un dépôt agréé pour matières plastiques.
- Les éléments électriques doivent être éliminés avec les rebuts électriques.
- Veillez à une élimination dans les règles de l'art ou adressez-vous à une entreprise spécialisée en enlèvement des déchets.

Pour toute demande de précisions au-delà des présentes instructions, n'hésitez pas à vous adresser à notre service après-vente (cf. page 23).

## 10. Divulcation à des tiers

Brunner-Anliker SA n'assumera aucune responsabilité en cas de cession ou vente du coupe-légumes GSM 5 par l'exploitant à des tiers.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 24 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 11. Caractéristiques techniques

### 11.1 GSM 5

Type de machine	Coupe-légumes GSM 5
Connexion électrique	100 V – 240 V, 50/60 Hz
Moteur électrique	0,26 kW
Poids	22,8 kg
Indice de protection	IP 26, projections d'eau
Dimensions l x L x h	250 x 315 x 540

Tableau 4: Caractéristiques techniques GSM 5

### 11.2 GSM 5 Star

Type de machine	Coupe-légumes GSM 5 Star
Connexion électrique	100 V – 240 V, 50/60 Hz
Moteur électrique	0,26 kW
Poids	23,3 kg
Indice de protection	IP 26, projections d'eau
Dimensions l x L x h	250 x 315 x 540

Tableau 5: Caractéristiques techniques GSM 5 Star

## 11.3 Schéma coté GSM 5

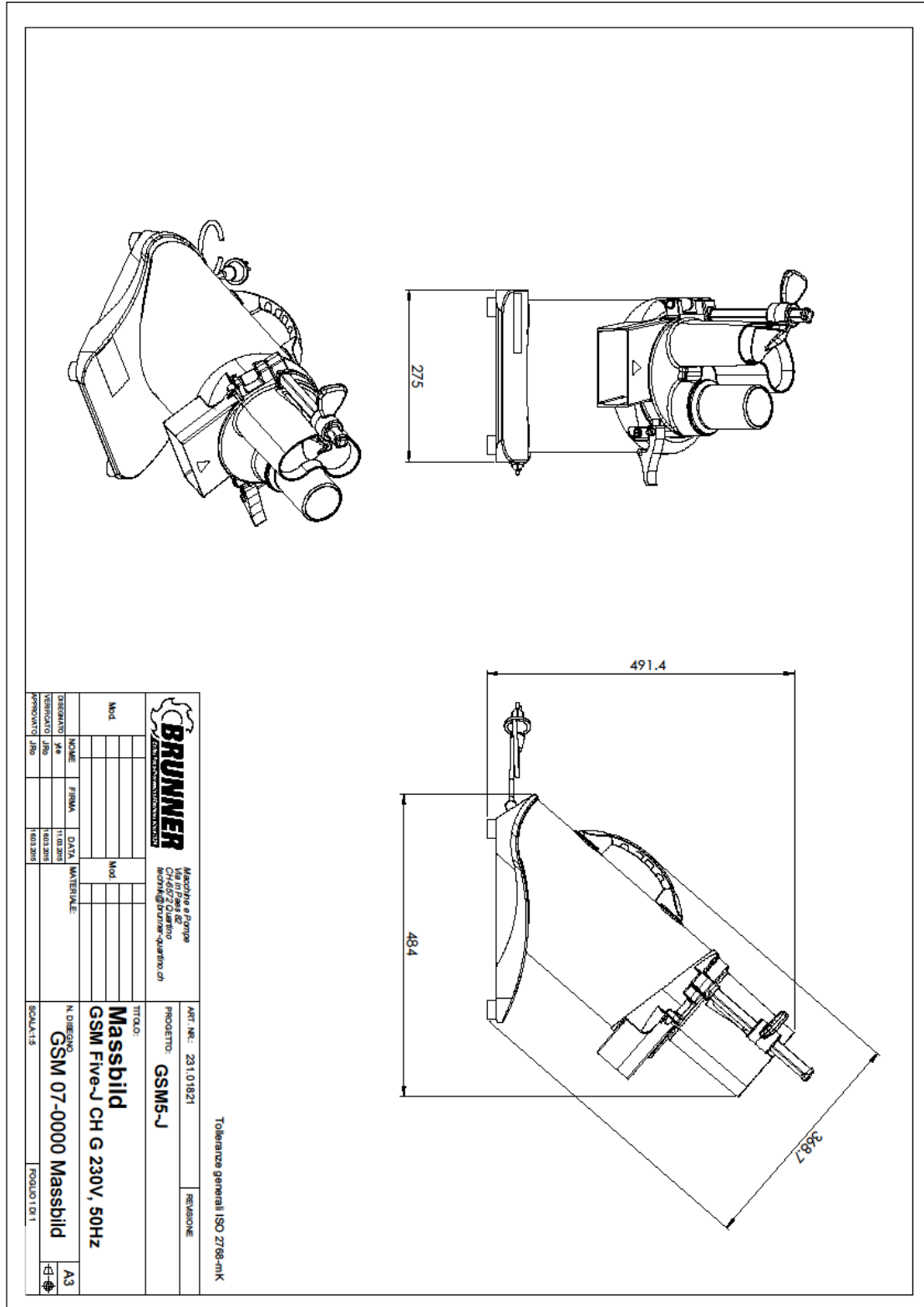


Fig. 17: Schéma coté GSM 5

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 26 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 11.4 Schéma coté GSM 5 Star

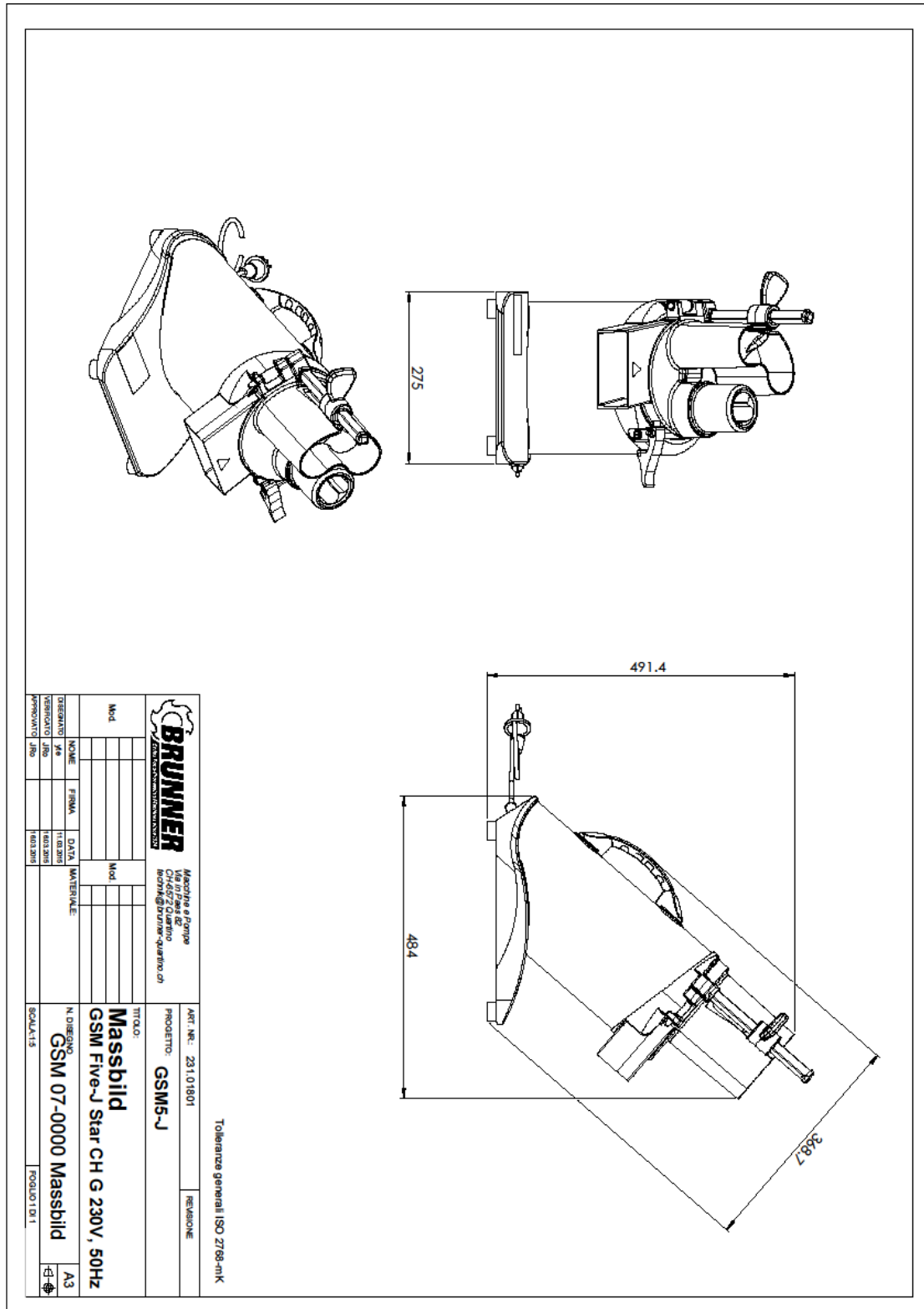



Fig. 18: Schéma coté GSM 5 Star

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 27 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 11.5 Déclaration de conformité CE

### EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<b>Wir / Nous / We,</b>		<b>Brunner-Anliker AG</b>	
		Flughofstrasse 55	
		8152 Opfikon-Glattbrugg	
		Schweiz	
<b>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt</b> déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product		<b>Beschreibung des Produkts</b> Gemüseschneidemaschine	
		Description du produit Machines coupe-légumes	
		Description of product Vegetable cutting machines	
		Typenreihe / Série type / Type series	
<b>inklusive Schneidscheiben auf Rechnung</b> inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice		<b>Brunner-Anliker GSM Five / Five Star</b>	
		<b>Brunner-Anliker GSM 5 / 5 Star</b>	
		<b>Brunner-Anliker GSM XL / XL Star</b>	
		<b>Brunner-Anliker GSM Multicut 240</b>	
<b>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt:</b> auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.			
<b>Bestimmungen der Richtlinie</b> Désignation de la directive provisions of the directive		<b>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en):</b> titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s):	
2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive		DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO 13849-1:2016-06 DIN EN ISO14119:2014-03	
2014/30/EU 2004/1593 Richtlinie 2011/65/EU		DIN EN 1672-1 :2014-12 DIN EN 1672-2 :2009-07 DIN EN 1678 :2011-02 DIN EN 55014-1 :2018-08 DIN EN 55014-2 :2016-01 DIN EN 60204-1 :2007-06 DIN EN 60335-1 :2012-10	
<b>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung:</b> Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:		UL 763, 3rd ED, Report No. J99019179-203 NSF / ANSI Standard 8, Certificate #19830/19833B AISI Code 304	
<b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Kloten, Dezember 2022  <b>M. Benkovics</b> Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Geprüft:	Gelindert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
12.02.2014	13.02.2014	05.12.2022	235.96302	EA

Fig. 19: Déclaration de conformité

Rédigé par:	Vérfifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 28 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 11.6 Additions



Brunner-Anliker AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Suisse

T +41 44 804 21 00  
F +41 44 804 21 90  
mail@brunnr-anliker.com  
brunner-anliker.com


### Déclaration de conformité

#### Conformément au règlement Nr. 1935/2004

Pour les objets étant en contact avec les aliments

Nous déclarons par la présente que sur la machine GSM 5, toute pièce de l'installation étant en contact avec les produits, laquelle pouvant être installée ou remplacée ultérieurement, répond aux exigences du règlement Conformément au règlement Nr. 1935/2004 (dans sa version applicable).

Dans des conditions normales et prévisibles d'utilisation, les pièces en contact avec les produits touchent les aliments de sorte à ne pas mettre en danger la santé humaine. Il n'y a pas d'altération inacceptable de la composition des aliments et leur contrôle n'est pas altéré par les sens humains sans l'aide de moyens techniques ou autres.  
Cette déclaration n'est pas valable lorsque des modifications ont été apportées sans l'accord préalable du fabricant.

<b>Développé par:</b> Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz	Quartino, 2023
	M. Benkovics Directeur technique / Technical Director

Développé par:	Contrôlé:	Modifié:	État: 300 lancé	Page 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document:	Index
09.01.2019	09.01.2049	31.01.2023		AA

Rédigé par:	Vérfié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 29 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA



Fig. 20: Déclaration 1935/2004

## Déclaration de conformité

### Conformément au règlement Nr. 10/2011 Art.15

Pour les objets étant en contact avec les aliments

Nous déclarons par la présente que sur la GSM 5, toute pièce de l'installation étant en contact avec les produits, laquelle pouvant être installée ou remplacée ultérieurement, répond aux exigences du règlement Conformément au règlement Nr. 10/2011 Art.15 (dans sa version applicable).

Dans des conditions normales et prévisibles d'utilisation, les pièces en contact avec les produits touchent les aliments de sorte à ne pas mettre en danger la santé humaine. Il n'y a pas d'altération inacceptable de la composition des aliments et leur contrôle n'est pas altéré par les sens humains sans l'aide de moyens techniques ou autres.

Cette déclaration n'est pas valable lorsque des modifications ont été apportées sans l'accord préalable du fabricant.

Délivré par: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Schweiz		Kloten, 2019   M. Benkovics Directeur technique / Technical Director		
Délivré:	Contrôlé:	Modifié:	État: 300 lancé	Page 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero de document:	Index
09.01.2019	09.01.2019			AA



Fig. 21: Déclaration 10/2011

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 30 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## Déclaration du fabricant

### Conformément à la directive DEEE 2012/19/UE

Nous déclarons par la présente que la machine GSM 5 est conforme aux exigences essentielles de la directive DEEE (2012/19/UE (dans sa version applicable)).

<p>Développé par: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz</p> 	<p>Quartino, 2023</p> <p> <b>M. Benkovics</b> Directeur technique / Technical Director</p>
--	--

Développé:	Contrôlé:	Modifié:	État: 300 lancé	Page: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Nombre de documents:	Index
09.01.2019	09.01.2019	31.01.2023		AA

Fig. 22: Déclaration WEEE2012/19

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 31 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA

## 12. Garantie

Les réparations ou les travaux de remise en état durant la période de garantie seront réservés au fabricant. Sur demande, certaines dérogations seront possibles à condition d'un accord écrit du fabricant. La garantie ne couvre que l'élément à remplacer et son remplacement en usine du fabricant, mais pas une prestation fournie dans le cadre d'une réparation qui n'a pas été effectuée, durant la période de garantie, par le personnel qualifié de notre partenaire de maintenance (cf. page 23) ou l'usine du fabricant.

La période de garantie du coupe-légumes GSM 5 est de 2 ans et de 5 ans pour le moteur et l'engrenage. Les pièces d'usures sont exclues de la garantie.

Rédigé par:	Vérifié par:	Modifié par:	État: 300 validé	Page 32 sur 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	N° du document:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01519	CA