

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# Istruzioni per l'uso tagliaverdura

## **GSM 5 GSM 5 Star**

Traduzione delle istruzioni d'uso originali (tedesco)



## INDICAZIONI DI SICUREZZA

Il presente manuale di istruzioni contiene indicazioni che devono essere rispettate per la sicurezza del personale e per evitare danni alle cose. Le indicazioni di sicurezza sono evidenziate da un triangolo di pericolo e presentano i seguenti pittogrammi in base al grado di rischio:



### PERICOLO!

significa che la mancata adozione delle misure di cautela preventiva prescritte comporterà la morte, ferite corporali gravi o notevoli danni alle cose



### ATTENZIONE!

significa che la mancata adozione delle misure di cautela preventiva prescritte potrebbe comportare la morte, ferite corporali gravi o notevoli danni alle cose.



### CAUTELA!

significa che la mancata adozione delle misure di cautela preventiva prescritte potrebbe comportare ferite corporali lievi o danni alle cose.



### NOTA!

indica un'informazione importante in merito al prodotto, alla movimentazione dello stesso o alla parte di documentazione a cui si deve prestare particolare attenzione.

### Personale qualificato

La messa in funzione e l'impiego del tagliaverdura GSM 5 sono permessi esclusivamente a personale qualificato. Ai sensi delle indicazioni di sicurezza del presente manuale di istruzioni, si considerano qualificati i soggetti che siano stati istruiti e/o addestrati in riferimento al presente macchinario.

Il presente dispositivo può essere impiegato da bambini di età superiore a 8 anni e da soggetti con ridotti disturbi e/o capacità fisici, sensoriali o mentali solo se sottoposti a sorveglianza o qualora siano stati debitamente informati sull'utilizzo sicuro dello stesso e abbiano compreso i rischi ad esso correlati. E' fatto divieto ai bambini di giocare con il presente dispositivo.

Gli interventi di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza adeguata sorveglianza.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 2 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

**Considerare  
quanto segue:**

---

Il Produttore non può essere considerato responsabile di incidenti e danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni di sicurezza, dalla violazione delle istruzioni operative o da un utilizzo non conforme.

---



**ATTENZIONE!**

Il tagliaverdura GSM 5 può essere impiegato esclusivamente per i casi previsti nelle specifiche e nella descrizione tecnica e solo se provvista dei pezzi di ricambio consigliati da Brunner-Anliker AG. L'utilizzo sicuro e adeguato del prodotto presuppone un trasporto, uno stoccaggio, un'installazione e un montaggio corretto e un impiego e manutenzione accurati.

---

**Copyright © Brunner-Anliker AG 2015 All rights reserved**

La diffusione e la riproduzione del presente documento, l'impiego e la comunicazione del suo contenuto non sono permessi, salvo qualora espressamente autorizzati. La violazione di tali obblighi comporta l'obbligo del risarcimento del danno. Tutti i diritti riservati.

Brunner-Anliker AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Svizzera

**Esclusione di responsabilità**

E' stato verificato che il contenuto dello stampato corrisponda alla tagliaverdura GSM 5 descritta. Ciononostante non è possibile escludere errori; di conseguenza, si esclude ogni responsabilità in merito alla piena corrispondenza. Le indicazioni del presente stampato sono soggette a controlli regolari ed eventuali correzioni necessarie sono apportate alle edizioni successive.

Siamo a disposizione per qualsiasi proposta di miglioramento.

© Brunner-Anliker AG 2015

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 3 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## PREMESSA / INDICAZIONI IMPORTANTI

**Obiettivo delle presenti istruzioni per l'uso** Le presenti istruzioni per l'uso si rivolgono al personale tecnico per aiutarlo a prendere confidenza nell'utilizzo del tagliaverdura GSM 5.

**Destinatari** Le presenti istruzioni per l'uso si rivolgono all'installatore, agli utilizzatori e al personale addetto alla manutenzione del tagliaverdura GSM 5 di Brunner-Anliker AG.

**Obbligo di informazione** Le istruzioni per l'uso e le disposizioni vigenti devono essere conservate in modo tale da essere sempre accessibili agli operatori e al personale addetto alla manutenzione.



### NOTA!

Oltre alle istruzioni per l'uso devono essere rispettate e rese note tutte le disposizioni generalmente valide e vincolanti in materia di prevenzione degli infortuni!

**Validità delle presenti istruzioni per l'uso** Le presenti istruzioni per l'uso sono valide per il tagliaverdura GSM 5 e GSM 5 Star.



### NOTA!

In caso di modifiche funzionali al tagliaverdura GSM 5 vengono meno gli obblighi di responsabilità e garanzia.

**Obblighi del gestore**

Il gestore è tenuto ad utilizzare il tagliaverdura GSM 5 esclusivamente se in buono stato. Le aree di pericolo che si creano tra il tagliaverdura GSM 5 e i dispositivi installati dal cliente devono essere messe in sicurezza adeguatamente da parte del gestore.

Le presenti istruzioni per l'uso devono essere lette con attenzione e integralmente. In caso di dubbi, si prega di prendere contatto immediatamente con l'azienda costruttrice. Non mettere in servizio il macchinario finché non sono stati chiariti tutti gli eventuali dubbi. Con la messa in servizio del macchinario si dichiara di aver letto e compreso le presenti istruzioni per l'uso.



### PERICOLO!

L'utilizzo non conforme o in uno stato non idoneo del tagliaverdura GSM 5 può causare infortuni e incidenti.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 4 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## Indice

<b>1. Introduzione</b>	<b>7</b>
<b>2. Impiego conforme</b>	<b>7</b>
2.1 Limitazioni della responsabilità	7
<b>3. Denominazione dei componenti del macchinario</b>	<b>8</b>
<b>4. Volume della fornitura</b>	<b>9</b>
4.1 Volume della fornitura	9
4.2 Accessori	9
<b>5. Indicazioni per il trasporto e l'installazione</b>	<b>10</b>
5.1 Condizioni alla consegna	10
5.2 Comunicazione dei danni	10
5.3 Peso del tagliaverdura GSM 5	10
5.4 Consegna	10
5.5 Disimballaggio	11
5.6 Trasporto del macchinario	11
5.7 Montaggio e installazione	11
5.8 Impianto elettrico / elettronico	12
5.9 Messa in servizio	13
5.10 Stoccaggio	13
<b>6. Utilizzo</b>	<b>14</b>
6.1 Impiego corretto dei dischi da taglio o dei dischi di grattuggia	14
6.2.1 Preparazione del tagliaverdura GSM 5	14
6.2.2 Impiego dell'estrattore	14
6.2.3 Impiego del disco da taglio o di grattuggia	14
6.2.4 Chiusura della testa	15
6.2 Inserti di taglio W (cubetti), disco di taglio Brunoise BR, Gaufette PG e Tagliaspaghetti	16
6.2.1 Cubetti "W"	16
6.2.2 Brunoise "BR" e Gaufrette "PG"	17
6.2.1 Tagliaspaghetti	17
6.3 Taglio della verdura	18
<b>7. Manutenzione e pulizia</b>	<b>19</b>
7.1 Pulizia del tagliaverdura GSM 5	19
7.2 Pulizia dei dischi e degli inserti da taglio	19
7.2.1 Pulizia delle griglie di taglio a cubetti	20
7.2.2 Verdura/frutta morbida nella griglia di taglio	20
7.2.3 Verdura/frutta dura nella griglia di taglio	20
7.2.4 Pulizia manuale della griglia di taglio	20
<b>8. Ricerca dei guasti</b>	<b>21</b>
8.1 Soluzioni in caso di guasti	21
8.2.1 La macchina non funziona:	21
8.2.2 Ingorgo	21
8.2.3 La testa non si chiude	21
8.2.4 L'inserto di taglio W non può essere rimosso	22
8.2.5 Disco di taglio BR: vengono tagliate solo striscioline	22
8.2.6 La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce	22

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 5 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

8.2.7	Il coltello per taglio a cubetti è bloccato .....	22
8.2.8	Il coltello striscia sulla testa .....	22
8.2.9	Barra di taglio spezzata .....	22
8.2.10	Non è possibile fermare la macchina.....	22
8.2.11	La macchina fa rumore e funziona in modo irregolare.....	22
8.2.12	La piastra del pestello si blocca .....	22
8.3	Assistenza e informazioni .....	23
<b>9.</b>	<b>Pezzi di ricambio .....</b>	<b>24</b>
9.1	Smaltimento .....	24
<b>10.</b>	<b>Cessione a terzi.....</b>	<b>24</b>
<b>11.</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>25</b>
11.1	GSM 5 .....	25
11.2	GSM 5 Star.....	25
11.3	Disegno dimensionale GSM 5 .....	26
11.4	Disegno dimensionale GSM5 Star .....	27
11.5	Dichiarazione di conformità CE.....	28
11.6	Aggiunte.....	29
<b>12.</b>	<b>Garanzia.....</b>	<b>32</b>

## Indice delle immagini

Immagine 1:	Denominazione dei componenti	
Immagine 2:	Denominazione dei componenti 2 .....	8
Immagine 3:	Piastrina identificatrice.....	8
Immagine 4:	GSM 5 Star o GSM 5	
Immagine 5:	Pestello standard e pestello rotante .....	9
Immagine 6:	Piatto estrattore ed estrattore	
Immagine 7:	Dischi di taglio Immagine 8: grata per taglio a cubetti.....	9
Immagine 9:	scatolone in cartone di GSM	
Immagine 10:	GSM con protezione in polistirolo .....	10
Immagine 11:	Testa retracts .....	14
Immagine 12:	Estrattore montato .....	14
Immagine 13:	Impiego del disco .....	14
Immagine 14:	Griglia da taglio a cubetti.....	16
Immagine 15:	Coltello per taglio a cubetti .....	16
Immagine 16:	Lato inferiore del macchinario.....	21
Immagine 17:	Disegno dimensionale GSM 5 .....	26
Immagine 18:	Disegno dimensionale GSM5 Star.....	27
Immagine 19:	Dichiarazione di conformità.....	28
Immagine 20:	Dichiarazione 1935/2004.....	29
Immagine 21:	Dichiarazione 10/2011.....	30
Immagine 22:	Dichiarazione WEEE2012/19 .....	31

## Indice delle tabelle

Tabella 1:	Componenti	8
Tabella 2:	Piastrina identificatrice	8
Tabella 3:	Lato inferiore del macchinario	21
Tabella 4:	Dati tecnici GSM 5	25
Tabella 5:	Dati tecnici GSM 5 Star	25

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 6 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 1. Introduzione

Grazie per la fiducia accordataci!

Le auguriamo buon lavoro con questo macchinario Brunner-Anliker!

I macchinari di Brunner-Anliker AG sono di alta qualità. Grazie ai controlli interni sulla qualità, Brunner-Anliker AG garantisce che i suoi macchinari lasciano sempre l'azienda produttrice in buono stato. Scegliendo il tagliaverdura GSM 5 o GSM 5 Star di Brunner-Anliker AG, avete acquistato un prodotto avanzato e tecnicamente all'avanguardia.

## 2. Impiego conforme

Il tagliaverdura GSM 5 è il macchinario ideale per il taglio delle verdure. Grazie a quest'ultimo, nella sua cucina, mensa o gastronomia non avrà bisogno di nient'altro per tagliare o grattugiare la sua verdura, per sminuzzare la Sua frutta o per grattugiare il Suo formaggio.

Non inserire nel macchinario verdura o frutta congelata!



### NOTA!

- Il macchinario può essere impiegato esclusivamente per i prodotti autorizzati dal costruttore.
- Tutti gli altri usi sono da considerarsi non conformi!
- Il presente dispositivo può essere impiegato da bambini di età superiore a 8 anni e da soggetti con ridotti disturbi e/o capacità fisici, sensoriali o mentali solo se sottoposti a sorveglianza o qualora siano stati debitamente informati sull'utilizzo sicuro dello stesso e abbiano compreso i rischi ad esso correlati. E' fatto divieto ai bambini di giocare con il presente dispositivo.  
Gli interventi di pulizia e manutenzione non devono essere eseguiti da bambini senza adeguata sorveglianza.



### PERICOLO!

- Il costruttore declina ogni responsabilità per la sicurezza aziendale e per l'incolumità delle persone in caso di infortuni e danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza, da un uso non conforme o inadeguato.

### 2.1 Limitazioni della responsabilità



### NOTA!

Il gestore del macchinario è responsabile della conformità dell'intero impianto alle disposizioni locali vigenti in materia di installazione e gestione di tali impianti.

Il gestore del macchinario è tenuto a verificare la sicurezza dell'installazione dopo la sua esecuzione. Componenti esposti dell'impianto che possano rappresentare un pericolo per gli operatori devono essere protetti dal gestore in modo adeguato, eventualmente tramite dispositivi di protezione.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 7 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA



### 3. Denominazione dei componenti del macchinario

Nell'immagine 1 sono indicati i diversi componenti del tagliaverdura.

Le immagini sono puramente esemplificative.

Indicazioni dettagliate in merito alle dimensioni sono presenti nell'immagine 9 e 10.

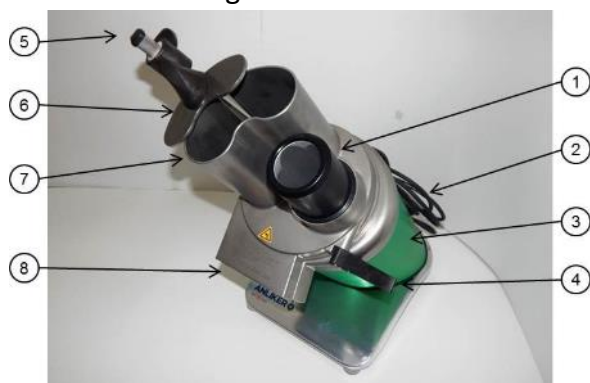


Immagine 1: Denominazione dei componenti



Immagine 2: Denominazione dei componenti 2

Tabella 1: Componenti

Pos.	Pos.
1 Raccordo girevole della "GSM 5 Star"	9 Vano di taglio
2 Cavo di rete con spina	10 Albero motore
3 Tagliaverdura (macchinario di base)	11 Perno di trascinamento
4 Leva di chiusura	12 Testa retratta
5 Asta del pestello	
6 Piastra del pestello	
7 Apertura di riempimento (a forma arcuata)	
8 Scarico	

### Piastrina identificatrice



Immagine 3: Piastrina identificatrice

Pos.	Pos.
1 Costruttore	5 Dati di contatto
2 Matricola	6 Caratteristiche di funzionamento del motore
3 Denominazione della macchina	7 S+ Simbolo di sicurezza dell'Ispettorato Federale degli impianti a corrente forte (ESTI)
4 Marchio CE	

Tabella 2: Piastrina identificatrice

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 8 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA



## 4. Volume della fornitura

### 4.1 Volume della fornitura

Il volume della fornitura del tagliaverdura comprende, oltre al macchinario, le istruzioni per l'uso e, a seconda dell'ordine personalizzato, gli eventuali accessori.



Immagine 4: GSM 5 Star o GSM 5



Immagine 5: Pestello standard e pestello rotante



Immagine 6: Piatto estrattore ed estrattore a cubetti



Immagine 7: Dischi di taglio



Immagine 8: grata per taglio

### 4.2 Accessori

Il tagliaverdura può essere richiesto con un vasto assortimento di accessori come vari dischi da taglio e grattugiatura e portadischi. Per maggiori informazioni, La preghiamo di contattare il nostro servizio vendite o di visitare il nostro sito internet

Indirizzo di contatto:

Brunner-Anliker AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Svizzera

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

[brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

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

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 9 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 5. Indicazioni per il trasporto e l'installazione

### 5.1 Condizioni alla consegna

Il macchinario viene consegnato in uno scatolone in cartone e protetto da strati di polistirolo, vedi immagine 9 e 10.



Immagine 9: scatolone in cartone di GSM



Immagine 10: GSM con protezione in polistirolo



#### ATTENZIONE!

- Durante il montaggio assicurarsi che nel macchinario non entrino sostanze estranee. Qualora il macchinario si sporchi durante l'installazione, è obbligatorio procedere alla sua pulitura. Per la pulitura vedi il capitolo a pagina 19.



Il tagliaverdura GSM 5 è stato lavato dal costruttore prima della consegna. Ciononostante, si raccomanda di pulire nuovamente il macchinario prima di iniziare a utilizzarlo (con un detergente adatto al contatto alimentare!).

### 5.2 Comunicazione dei danni

Dopo la consegna del tagliaverdura GSM 5, eventuali danni dovuti ad un imballaggio scorretto o al trasporto devono essere comunicati immediatamente allo spedizioniere, all'assicurazione e all'impianto di produzione o all'ufficio assistenza. Per l'indirizzo di contatto vedere pagina 23

### 5.3 Peso del tagliaverdura GSM 5

Tagliaverdura GSM 5            23 kg  
Tagliaverdura GSM 5 Star    23 kg

### 5.4 Consegna

Trasporto standard

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 10 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 5.5 Disimballaggio

Prima dell'uso del tagliaverdura rimuovere le protezioni in polistirolo e tutto il materiale di sicurezza eventualmente impiegato per il trasporto (ad es. fascette per cavi)!



### NOTA!

- Verificare che la fornitura sia completa sulla base della bolla di consegna accompagnatoria (qualora la fornitura risulti incompleta, contattare il nostro Servizio clienti).
- Qualora siano presenti danni dovuti a un imballaggio inadeguato o al trasporto, comunicarlo immediatamente al nostro servizio clienti, allo spedizioniere e all'assicurazione.



### CAUTELA!

- Carico pesante! Può causare infortuni all'apparato muscoscheletrico.
- Durante il trasporto del macchinario impiegare un dispositivo di sollevamento adeguato!

## 5.6 Trasporto del macchinario

Per il trasporto del macchinario all'interno dell'azienda del gestore, utilizzare un dispositivo di sollevamento adeguato e certificato.

## 5.7 Montaggio e installazione

Il macchinario deve essere posizionato su di una superficie piana e stabile dalle dimensioni minime di 300 mm x 400 mm e con un'altezza di lavoro adeguata che garantisca una posizione ergonomica dell'operatore.

Prestare attenzione, inoltre, che davanti al macchinario sia presente uno spazio libero sufficiente per poter infilare ed estrarre comodamente un contenitore sotto alla bocca di scarico del macchinario. I contenitori adatti al contatto alimentare alti 150 mm e larghi 2/3 o 1/1 sono ideali per essere infilati sotto al macchinario.

Prestare altresì attenzione a lasciare sufficiente spazio sul lato sinistro del macchinario per permettere la rotazione della testa al fine di sostituire i dischi di taglio o l'inserito di taglio!

Collegare il macchinario alla presa di corrente più vicina. Non far passare il cavo per la via di passaggio al fine di evitare rischi di inciampo!

Qualora sussistano dubbi sul luogo di installazione o sull'installazione stessa, contattare Brunner-Anliker AG (per l'indirizzo di contatto vedere pagina 23).

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 11 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 5.8 Impianto elettrico / elettronico

A seconda della versione, il macchinario deve essere adatto alla rete da 115V 60Hz / 230V 50Hz / 230V 60Hz.

Il macchinario può essere collegato ad una normale presa elettrica adeguatamente isolata!

Per l'installazione elettrica del tagliaverdura GSM 5 devono essere rispettate le seguenti istruzioni:



### PERICOLO!

- Eventuali componenti elettrici difettosi possono essere sotto tensione e possono causare, quindi, gravi lesioni mortali.
- Non schiacciare o tirare i cavi.
- Prima di qualsiasi intervento ai dispositivi elettrici, scollegare il macchinario dalla rete elettrica.
- Eventuali danni riscontrati ai componenti / unità elettrici devono essere rimossi immediatamente. In caso di pericolo imminente, non utilizzare in alcun caso il componente difettoso.



### CAUTELA!

- Per l'allacciamento rispettare quanto segue: Dati elettrici, vedi la piastrina identificatrice a pagina 8



### NOTA!

- Brunner-Anliker AG declina ogni responsabilità per avvenimenti e danni riconducibili alle installazioni elettriche.
- Protezione dall'accensione accidentale: rispettare le disposizioni di legge nazionali!

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 12 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 5.9 Messa in servizio

Per la prima messa in servizio e/o per i test di collaudo devono essere rispettati i seguenti punti. Si deve garantire che non siano presenti oggetti estranei nelle aperture di riempimento del tagliaverdura!



### PERICOLO!

- E' fatto divieto di apportare modifiche o di applicare componenti estranei al tagliaverdura GSM 5 che possano influire sulla sicurezza o il funzionamento della stessa. In caso di mancato rispetto della presente istruzione, la conformità CE è da considerarsi non valida.
- Qualora i dispositivi di sicurezza del tagliaverdura GSM 5 non vengano debitamente controllati, la sicurezza del macchinario può essere fortemente compromessa con conseguenti gravi lesioni al personale e danni al macchinario stesso!

### CAUTELA!

- Rispettare le disposizioni di legge locali in materia di prevenzione degli infortuni.



### NOTA!

- Il gestore deve aver letto e compreso le istruzioni per l'uso e le disposizioni in vigore in materia di "misure di sicurezza" prima dell'avvio del lavoro.

## 5.10 Stoccaggio

Per mantenere funzionante il tagliaverdura GSM 5 per un lungo periodo anche se non impiegata, è necessario rispettare i seguenti punti:

- Il vano di stoccaggio deve essere pulito e asciutto.
- Non esporre il tagliaverdura GSM 5 a temperature estreme.
- Mantenere pulito l'intero macchinario.
- Il vano di stoccaggio non deve presentare condensa.
- Il tagliaverdura GSM 5 deve essere imballato o coperto per proteggerlo da polvere e sporco.



### NOTA!

- Brunner-Anliker AG declina ogni responsabilità per danni da corrosione dovuti a uno stoccaggio non idoneo, ad esempio in luogo umido o simili.

Prima della rimessa in servizio dopo un lungo periodo di inutilizzo, si consiglia di contattare il nostro Servizio clienti.

Tutti i componenti meccanici devono essere sottoposti a ispezione. In particolare:

- Tutti i componenti devono essere controllati al fine di riscontrare eventuali danni da corrosione (e da inutilizzo prolungato).
- I dischi di taglio devono essere controllati al fine di verificarne la qualità del taglio.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 13 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 6. Utilizzo

Le possibilità applicative del modello standard GSM 5 di Brunner-Anliker sono già molto varie. Il modello GSM 5 Star di Brunner-Anliker amplia ulteriormente le possibilità con le tipologie di taglio Brunoise "BR", Gaufrette "PG" e "Tagliaspaghetti". Per l'impiego dei dischi da taglio e grattugiatura devono essere rispettati i seguenti punti:

### 6.1 Impiego corretto dei dischi da taglio o dei dischi di grattugia

Di seguito viene descritto come impiegare i dischi da taglio o di grattugia.

#### 6.2.1 Preparazione del tagliaverdura GSM 5



Al fine di inserire un disco da taglio, è necessario prima aprire la leva di chiusura e far ruotare la testa verso sinistra.

Immagine 11: Testa retratta

#### 6.2.2 Impiego dell'estrattore



Prima di utilizzare il disco, l'estrattore o il piatto dell'estrattore devono essere montati. Se montati correttamente, questi sfiorano il fondo del vano da taglio. Senza estrattore/piatto dell'estrattore, il prodotto da tagliare si depositerà sotto al disco da taglio che si solleverà e danneggerà la testa e i coltelli.

Immagine 12: Estrattore montato

#### 6.2.3 Impiego del disco da taglio o di grattugia



Inserire ora il disco sull'albero motore. Ruotandolo leggermente, il perno di trascinamento scatterà bloccando il disco da taglio sull'albero motore. Il disco è ora nella posizione corretta! "in alto allo stesso livello dell'albero motore"

Al fine di poter posizionare correttamente il disco da taglio, la scalatura e il perno di trascinamento devono essere puliti.

Immagine 13: Impiego del disco



### ATTENZIONE!

- I coltelli e le lame di grattugia sono affilate e non bloccate.
- Pericolo di taglio ed escoriazioni!

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 14 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA



## ATTENZIONE!

- I dischi entrano nell'albero motore in modo molto preciso. In nessun caso dovranno essere inseriti spingendoli sull'albero motore con forza o violenza!

### 6.2.4 Chiusura della testa

Chiudere la testa e procedere con le operazioni successive, Taglio della verdura a pagina 18.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 15 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA



## 6.2 Inserti di taglio W (cubetti), disco di taglio Brunoise BR, Gaufette PG e Tagliaspaghetti

Gli inserti di taglio si compongono almeno di 2 parti: i

### 6.2.1 Cubetti "W"



si compongono di una griglia e di un coltello.

I coltelli per il taglio a cubetti presentano un simbolo specifico sul lato superiore. La griglia per il taglio a cubetti in fibra di vetro presenta un simbolo specifico sul lato inferiore del telaio.

Inserire prima la griglia da taglio con il lato affilato rivolto verso l'alto.

Immagine 14: Griglia da taglio a cubetti

Dopo aver inserito la griglia da taglio, inserire il coltello sull'albero del motore. Verificare che il coltello sia posizionato correttamente e venga bloccato dal perno di trascinamento sull'albero motore. Ruotandolo leggermente e con attenzione in senso antiorario, il perno di trascinamento scatterà meglio bloccando in sicurezza il coltello che, sulla parte superiore, si troverà allo stesso livello dell'albero motore.



Chiudere la testa e procedere con le operazioni successive "Taglio corretto della verdura".

Per estrarre un inserto da taglio W (= cubetti) è necessario prima ruotare il coltello in senso orario e fermarlo in posizione arretrata per poter sbloccare la chiusura a baionetta. Successivamente sarà possibile sollevare con attenzione entrambi i pezzi insieme dal basso verso l'alto.

Immagine 15: Coltello per taglio a cubetti



#### ATTENZIONE!

- I coltelli e le lame per grattugiare sono affilati e non bloccati.
- Pericolo di taglio ed escoriazioni!



#### ATTENZIONE!

- Per ogni griglia da taglio esiste un coltello specifico. Assicurarsi di montare i due pezzi che corrispondono l'uno all'altro.
- Utilizzare griglie e coltelli da taglio a cubetti di dimensioni diverse comporta l'immediato danneggiamento e la necessità di procedere a riparazioni degli utensili stessi.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 16 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

### 6.2.2 Brunoise "BR" e Gaufrette "PG"

Il taglio a brunoise "BR" e a gaufrette "PG" è riservato al modello GSM 5 Star. I dischi di taglio BR e PG sono provvisti di una scanalatura / perno speciali che permettono di far ruotare il bocchettone di riempimento a fiore consentendo così la caratteristica forma di taglio della verdura. Il prodotto tagliato deve assolutamente essere inserito nel bocchettone rotante, non deve superare l'altezza dello stesso e deve essere spinto in basso con l'apposito pestello. Inserendo i due tipi di disco BR e PG prestare sempre attenzione che la scanalatura per il trascinarsi scatti sul lato superiore del disco e che la testa venga chiusa correttamente. Qualora la testa non si chiuda bene facendo resistenza, la scanalatura ed il perno sono in conflitto. Ruotando leggermente il disco la scanalatura ed il perno scatteranno e la testa potrà essere chiusa con facilità.

### 6.2.1 Tagliaspaghetti

Il taglio della verdura a spaghetti è riservato al modello GSM 5 Star. Il tagliaspaghetti si compone di 5 parti:

- piastra di base
- perno di trascinarsi
- inserto da taglio da 2 mm
- inserto da taglio da 3 mm
- inserto da taglio per cipolla rossa

Impiego: aprire la testa e inserire il perno di trascinarsi con il nottolino rivolto verso l'alto. Inserire a pressione l'inserto da taglio desiderato sul lato superiore della piastra di base. Poggiare i due pezzi sull'attrezzo e ruotare in senso antiorario finché non scattano. Chiudere la testa e inserire la verdura nel bocchettone rotante a fiore. La verdura deve essere interamente all'interno del bocchettone. Avviare la macchina con la leva di chiusura e spingere in basso la verdura tramite l'apposito pestello. Importante: Operare senza estrattore, altrimenti gli spaghetti di verdura si romperanno.

Consiglio: I seguenti tipi di verdura sono particolarmente adatti a questo tipo di taglio:

- carote grandi
- grossi pezzi di carota
- pastinaca
- zucchine
- cipolle rosse
- cavolo rapa

Tanto più la verdura viene compressa nel bocchettone, tanto meglio uscirà il taglio.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 17 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

### 6.3 Taglio della verdura

Posizionare un contenitore adeguato sotto allo scarico della macchina. I contenitori adatti al contatto alimentare alti 150 mm e larghi 2/3 o 1/1 sono ideali per essere infilati sotto al macchinario.

1. Estrarre la piastra del pestello dall'apertura di riempimento e ruotarla a sinistra.
2. Riempire l'apertura con la verdura.
3. Chiudere la piastra del pestello fino a bloccarla (la piastra deve essere appoggiata sulla verdura sopra al bocchettone di riempimento a forma arcuata)
4. Chiudere la leva spingendola verso il basso e avviare la macchina.
5. Inserire il pestello (con una leggera pressione sulla verdura in modo che questa sia sempre a contatto con il corpo del disco per ottenere un taglio ottimale).
6. Appena il bocchettone è vuoto ripetere la procedura da 1 a 5.
7. Al termine della lavorazione rilasciare la leva di chiusura e fermare il macchinario (spento).

Se si desidera tagliare la verdura con un certo "orientamento" (come ad esempio cipolle o pomodori), questa dovrà essere inserita nel bocchettone di riempimento con l'"orientamento" desiderato.

Consiglio: Se la verdura lunga viene inserita nel bocchettone in verticale, il risultato saranno pezzi piccoli lungo il diametro. Se la verdura lunga viene inserita nel bocchettone in orizzontale, il risultato saranno pezzi lunghi.

E' possibile utilizzare il bocchettone di riempimento a destra anche per l'inserimento continuo di verdura lunga come porro, sedano, cipolline, cetrioli, ravanelli, ecc.

Per il taglio a brunoise e a gaufrette la verdura deve essere inserita obbligatoriamente dal bocchettone di riempimento destro.



#### ATTENZIONE!

- La piastra del pestello dovrebbe solo trascinare la verdura. Evitare una forte pressione che riduce la qualità del taglio.
- Una forte pressione non migliora, inoltre, la quantità prodotta / le prestazioni.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 18 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 7. Manutenzione e pulizia

### 7.1 Pulizia del tagliaverdura GSM 5

Il tagliaverdura GSM 5 è costruito in acciaio inox di facile pulitura e non richiede, pertanto, interventi di pulizia particolari. Per la pulizia, la testa può essere completamente rimossa.

La testa, il pestello e l'estrattore possono essere lavati e igienizzati in lavastoviglie. Il vano di taglio della macchina può essere pulito con un panno umido o utilizzando la spazzola fornita in dotazione.

Ciononostante, il tagliaverdura (macchina di base) non deve essere pulito in lavastoviglie!



#### **ATTENZIONE!**

- Non lavare la macchina di base in lavastoviglie!

### 7.2 Pulizia dei dischi e degli inserti da taglio

La fornitura comprende anche una spazzola in nylon per la pulizia dei dischi di taglio e di grattugia, dei coltelli per il taglio a cubetti e degli inserti semplicemente sotto l'acqua corrente.

Grazie all'utilizzo di fibra di vetro ad alte prestazioni, questi pezzi possono essere lavati anche in lavastoviglie o possono essere puliti in vaporizzatori combinati a 90°. I resti di verdura possono essere facilmente rimossi grazie alla spazzola in dotazione (sotto acqua corrente).



#### **ATTENZIONE!**

- Si ricorda che la durata dei coltelli potrebbe essere ridotta nel caso vengano puliti in lavastoviglie

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 19 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 7.2.1 Pulizia delle griglie di taglio a cubetti

Alla fine della lavorazione, la griglia di taglio si presenterà con tutti gli intervalli quadrati riempiti di verdura. Al fine di rimuovere tali residui di verdura/frutta, si consiglia di seguire le seguenti istruzioni:

## 7.2.2 Verdura/frutta morbida nella griglia di taglio

Nel caso di verdura/frutta dalla polpa morbida, come pomodori, peperoni, pere, kiwi, banane, mango, avocado, ecc. i residui potranno essere rimossi facilmente spazzolando la griglia sul lato posteriore sotto dell'acqua corrente con la spazzola in dotazione.

## 7.2.3 Verdura/frutta dura nella griglia di taglio

In caso di verdura/frutta dalla polpa dura, è possibile procedere in uno dei due modi seguenti:

Se si dispone di un vaporizzatore combinato: inserire la griglia di taglio nel vaporizzatore a 90°C per ca. 10 minuti in modo da bollire i residui. Successivamente la verdura potrà essere facilmente rimossa con la spazzola in dotazione (sotto acqua corrente) dal lato posteriore della griglia.

## 7.2.4 Pulizia manuale della griglia di taglio

Inserire la griglia di taglio nel macchinario senza il coltello. Tenere ferma la grata con una mano (dita al margine esterno). Con l'altra mano rimuovere la verdura aiutandosi con una carota lunga e rigida battendo più volte e verticalmente sulla griglia. I resti di carota che rimarranno sulla griglia potranno essere rimossi facilmente dal lato posteriore (sotto acqua corrente) utilizzando la spazzola in dotazione. Eventuali residui vicini al margine della griglia possono essere rimossi con un bastoncino di legno o con uno stuzzicadenti.



### NOTA!

- Indossare abbigliamento igienico, compresi guanti e occhiali di protezione.
- Utilizzare esclusivamente detergenti certificati per alimenti e non aggressivi, come ad esempio gli sgrassatori industriali.

### ATTENZIONE!

- Assicurarsi che la macchina sia spenta dall'interruttore di ON/OFF prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione!
- Staccare eventualmente il macchinario dalla rete elettrica!
- Il tagliaverdura GSM 5 non deve essere pulito con idropulitrici o vaporelle.
- E' severamente vietato l'uso di detergenti aggressivi.

### ATTENZIONE!

- I dischi sono molto affilati e non sono bloccati.
- Pericolo di taglio ed escoriazioni!

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 20 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 8. Ricerca dei guasti

Il presente capitolo descrive possibili guasti che potrebbero avverarsi durante l'impiego della macchina e la procedura per risolverli.

### 8.1 Soluzioni in caso di guasti

Il macchinario presenta una struttura molto robusta; di conseguenza, i guasti saranno rari. In ogni caso, le seguenti istruzioni potranno essere utili:

Primo intervento in caso di eventuali guasti di qualsiasi natura: spegnere il macchinario. Qualora si avvertissero odori strani, scollegare immediatamente il macchinario dalla rete elettrica estraendo la spina.

#### 8.2.1 La macchina non funziona:

1. Verificare la funzionalità della presa della corrente provando ad allacciare un altro apparecchio.
2. Controllare il fusibile fine. Il fusibile protegge l'amplificatore di manovra da eventuali sovratensioni di rete e da eccessivi sbalzi. Esso è collocato sul lato inferiore del macchinario accanto all'uscita dei cavi.
3. Qualora il macchinario continui a non funzionare, si consiglia di rivolgersi a un tecnico o al Servizio Clienti di Brunner.



Immagine 16: Lato inferiore del macchinario

Pos.		Pos.	
1	Piastrina identificatrice	3	Cavo di rete
2	Fusibile fine		

Tabella 3: Lato inferiore del macchinario

#### 8.2.2 Ingorgo

Ingorgo, non è più possibile inserire nulla, non esce più nulla. Spegnere la macchina, smontarla e pulirla. Vedi punto 7

#### 8.2.3 La testa non si chiude

Nel caso di dischi da taglio PG e BR può succedere che la testa non si chiuda e che il nottolino / perno sul disco si trovi direttamente sul perno di trascinamento. Aprire la testa e ruotare leggermente il disco da taglio, la testa dovrebbe potersi chiudere senza problemi.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 21 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

#### 8.2.4 L'inserto di taglio W non può essere rimosso

La chiusura a baionetta non è stata sbloccata correttamente. Ruotare con attenzione il coltello per taglio a cubetti in senso antiorario e tenerlo in posizione arretrata in modo da sbloccare la chiusura a baionetta e poter estrarre contemporaneamente da sotto entrambi i pezzi.

#### 8.2.5 Disco di taglio BR: vengono tagliate solo striscioline

Qualora con il disco di taglio BR inserito vengano tagliate solo striscioline, assicurarsi di utilizzare il bocchettone rotante e il pestello rotante. Nel bocchettone di riempimento più grande a forma arcuata non è possibile effettuare questi tagli.

#### 8.2.6 La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce

Qualora la qualità di taglio si riduca, è necessario sostituire il disco di taglio. Esistono programmi di sostituzione interessanti a questo proposito! Ci contatti!

Un ulteriore punto:

se per effettuare il taglio è necessario esercitare una forte pressione sul pestello, significa che molto probabilmente i dischi di taglio non sono affilati e devono essere sostituiti. Contattare il Servizio Clienti di Brunner-Anliker o ordinare i dischi sostitutivi nell'e-shop al sito [www.brunner-anliker.com](http://www.brunner-anliker.com).

#### 8.2.7 Il coltello per taglio a cubetti è bloccato

Tentare di aprire la chiusura a baionetta con un martello in gomma battendo leggermente sul lato posteriore in senso antiorario.

#### 8.2.8 Il coltello striscia sulla testa

- a.) La scanalatura è sporca e il coltello non è posizionato correttamente.
- b.) L'estrattore non è inserito.

#### 8.2.9 Barra di taglio spezzata

Le barre di taglio possono spezzarsi qualora non siano più affilate o abbiano subito un colpo forte da un oggetto. **IMPORTANTE:** Se una barra si spezza, è necessario cercarne il moncone. In caso contrario, il rischio di ferirsi per il cliente/ospite è molto elevato.

#### 8.2.10 Non è possibile fermare la macchina.

L'interruttore è difettoso. Si prega di rivolgersi a un tecnico.

#### 8.2.11 La macchina fa rumore e funziona in modo irregolare

Il condensatore è difettoso. Si prega di rivolgersi ad un tecnico.

#### 8.2.12 La piastra del pestello si blocca

Pulire l'asta del pestello con del sapone.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 22 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA



### 8.3 Assistenza e informazioni

In caso di problemi o domande non descritti in questo manuale o che non possano essere risolti, rivolgersi al Servizio assistenza

Indirizzo: Brunner-Anliker AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Svizzera

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

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

Maggiori informazioni al sito:

[brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 23 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 9. Pezzi di ricambio

I pezzi di ricambio devono rispettare i requisiti tecnici stabiliti dal costruttore. I pezzi di ricambio originali garantiscono sempre tale rispetto. Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali. La nostra garanzia è da considerarsi non valida in caso di utilizzo di componenti estranei o non autorizzati per iscritto.



### NOTA!

- I pezzi soggetti a usura e i pezzi di ricambio hanno tempi di consegna variabili e non sono sempre disponibili immediatamente presso il costruttore.
- Si consideri che il ritardo nella disponibilità dei pezzi di ricambio può causare danni e perdite di produzione.
- All'atto dell'ordine di pezzi di ricambio, indicare sempre la matricola, il tipo di macchina e la descrizione dei componenti richiesti.

### 9.1 Smaltimento

L'impianto, i suoi componenti, gli accessori e l'imballaggio devono essere riciclati nel rispetto dell'ambiente.



### NOTA!

- Recuperare i materiali invece di smaltirli come rifiuti!
- Prima dello smaltimento, i componenti devono essere puliti da residui di sostanze pericolose per la salute e per l'ambiente
- I componenti in metallo devono essere smaltiti nei relativi punti di raccolta.
- I componenti in plastica devono essere smaltiti nei relativi punti di raccolta.
- I componenti elettrici devono essere smaltiti nei relativi punti di raccolta.
- Garantire uno smaltimento adeguato o chiedere l'intervento di un'azienda specializzata.

Tutte le informazioni non contenute in queste istruzioni per l'uso possono essere richieste al nostro Servizio assistenza (vedi pagina 23).

## 10. Cessione a terzi

Brunner-Anliker AG non si assume alcuna responsabilità in caso di cessione o vendita a terzi del tagliaverdura GSM 5 da parte del gestore.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 24 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 11. Dati tecnici

### 11.1 GSM 5

Tipo di macchina	Tagliaverdura GSM 5
Allacciamento elettrico	100 V – 240 V, 50/60Hz
Motore elettrico	0.26 kW
Peso	22,8 kg
Protezione	IP 26, acqua di deposito
Dimensioni L x L x A	250 x 315 x 540

Tabella 4: Dati tecnici GSM 5

### 11.2 GSM 5 Star

Tipo di macchina	Tagliaverdura GSM 5 Star
Allacciamento elettrico	100 V – 240 V, 50/60Hz
Motore elettrico	0.26 kW
Peso	23,3 kg
Protezione	IP 26, acqua di deposito
Dimensioni L x L x A	250 x 315 x 540

Tabella 5: Dati tecnici GSM 5 Star

## 11.3 Disegno dimensionale GSM 5

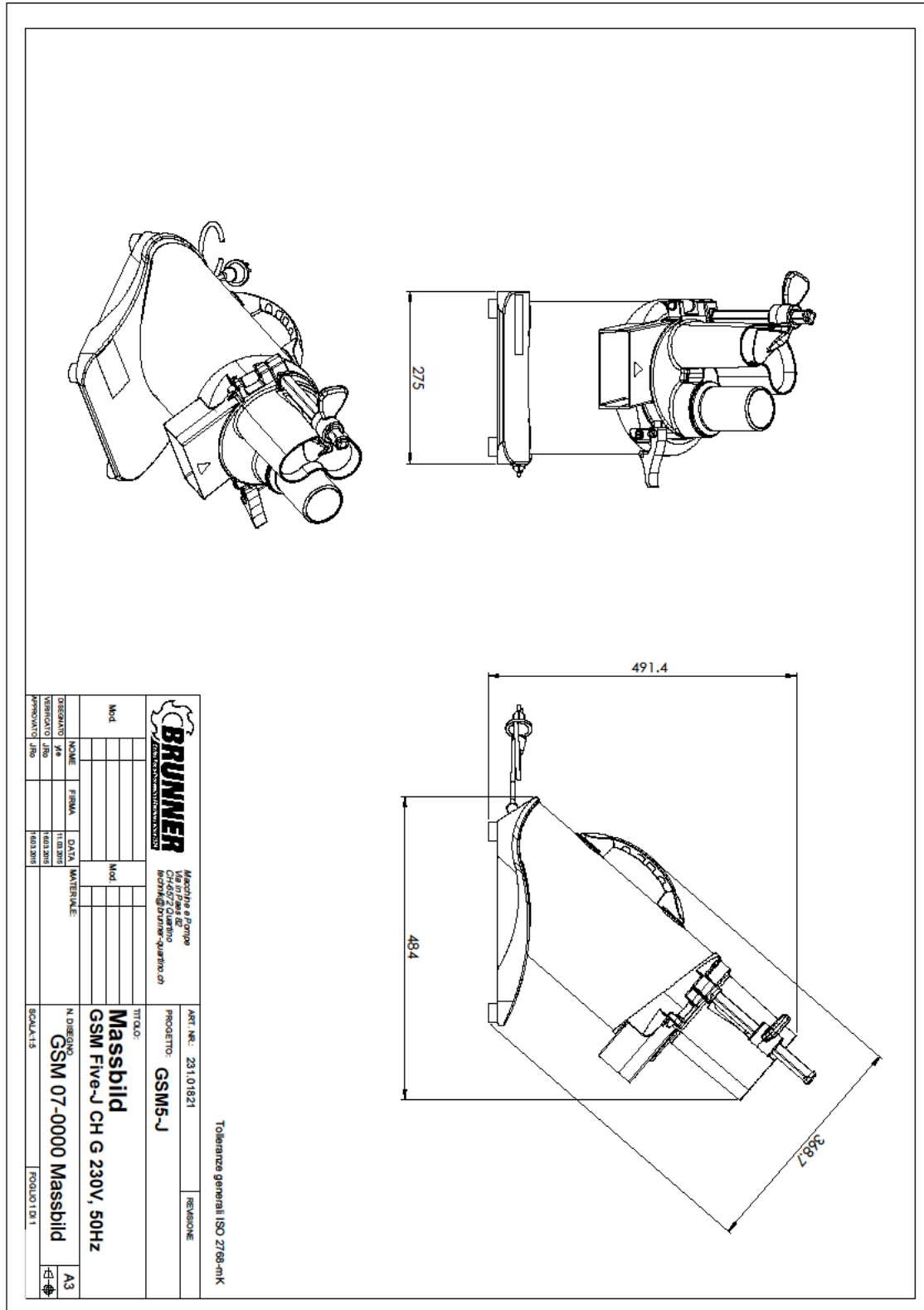


Immagine 17: Disegno dimensionale GSM 5

Redatto da: Ralph Moretti 10.07.2015	Verificato da: Michel Benkovic 17.07.2015	Modificato da: Ralph Moretti 31.01.2023	Status: 300 autorizzati Codice documento: 235.01520	Pagina 26 di 32 Indice CA
--	---	---	---	---------------------------------

## 11.4 Disegno dimensionale GSM5 Star

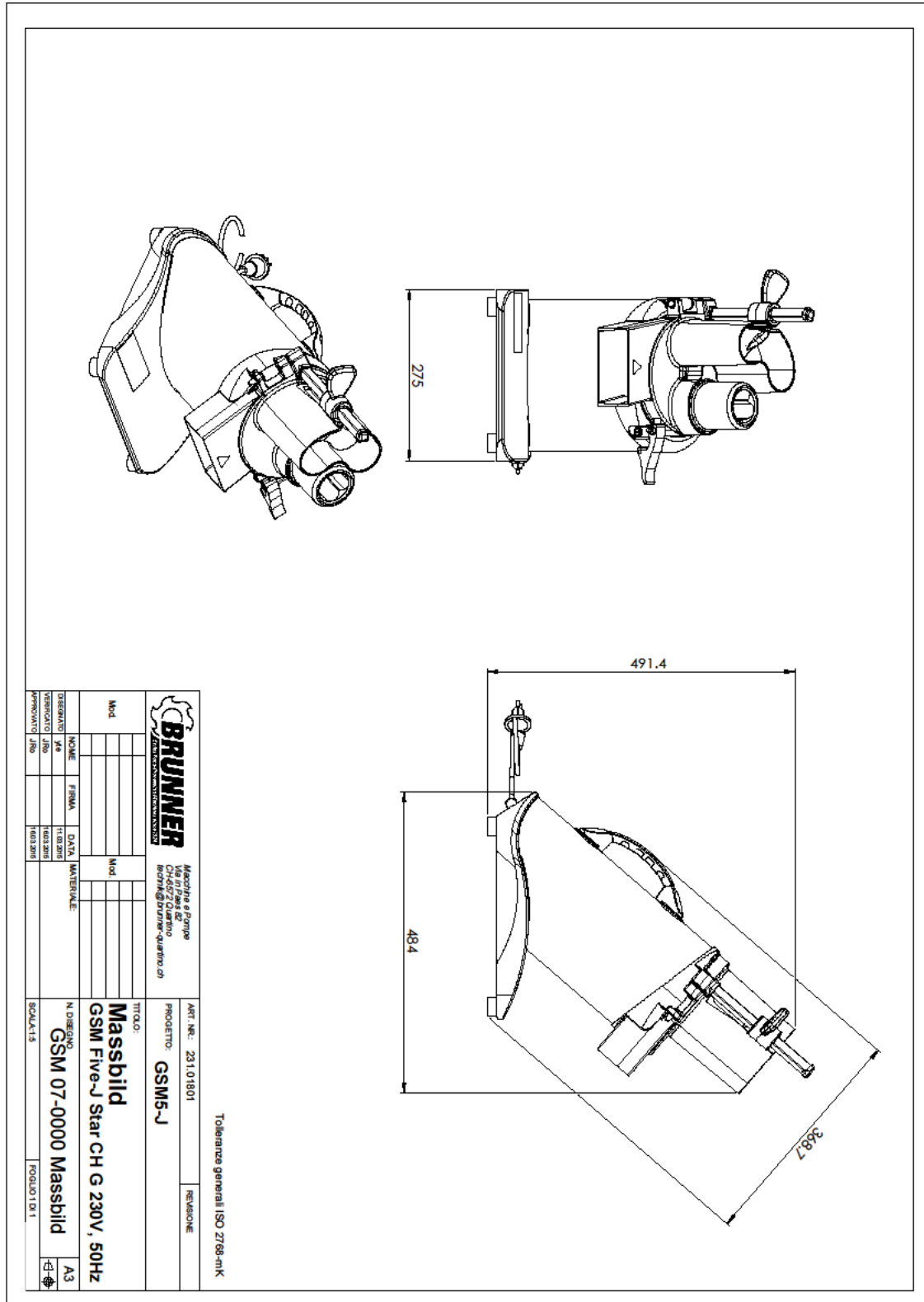




Immagine 18: Disegno dimensionale GSM5 Star

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 27 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 11.5 Dichiarazione di conformità CE

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

<p><b>Wir / Nous / We,</b></p> <p><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</p> <p><b>inklusive Schneidscheiben auf Rechnung</b> inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice</p>		<p><b>Brunner-Anliker AG</b> <b>Flughofstrasse 55</b> <b>8152 Opfikon-Glattbrugg</b> <b>Schweiz</b></p> <p><b>Beschreibung des Produkts</b> <b>Gemüseschneidemaschine</b> Description du produit Machines coupe-légumes Description of product Vegetable cutting machines Typenreihe / Série type / Type series <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></p>	
<p><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.</p>			
<p><b>Bestimmungen der Richtlinie</b> Désignation de la directive provisions of the directive</p> <p><b>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie</b> 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive</p> <p>2014/30/EU 2004/1935 Richtlinie 2011/65/EU</p>		<p><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):</p> <p>DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO 13849-1:2016-06 DIN EN ISO14119:2014-03 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</p>	
<p><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:</p>		<p>UL 763, 3rd ED, Report No. J99019179-203 NSF / ANSI Standard B, Certificate #19830/19835B AISI Code 304</p>	
<p><b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 		<p>Kloten, Dezember 2022</p>  <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	0A

### Immagine 19: Dichiarazione di conformità

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 28 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 11.6 Aggiunte



Brunner-Anliker AG  
Brunnergässli 1 - 5  
8302 Kloten  
Svizzera

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

### Dichiarazione di conformità

#### ai sensi del regolamento UE n. 1935/2004



per materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Si dichiara che tutte le parti dell'impianto GSM 5 che entrano in contatto con il prodotto, anch'esse successivamente aggiornate o sostituite, sono conformi ai requisiti di 1935/2004 (nella versione applicabile).

In condizioni di impiego normali e prevedibili, le parti a contatto con il prodotto vengono trasferite ai prodotti alimentari in modo tale da non mettere in pericolo la salute umana.

Né viene causato alcun cambiamento inaccettabile nella composizione del cibo, né viene compromesso il loro controllo tramite i sensi umani senza alcun mezzo tecnico o altri strumenti.

Questa dichiarazione non è valida se sono state apportate modifiche senza il consenso del costruttore.

<b>Rilasciata da:</b> Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Svizzera		<b>Kloten, 2019</b>	
		<b>M. Benkovics</b>	<b>Technischer Direktor / Direttore tecnico</b>

<b>Redatto:</b>	<b>Controllato:</b>	<b>Modificato:</b>	<b>Status:</b> 300 Rilasciato	<b>Pagina:</b> 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
09/01/2019	09/01/2019			AA

### Immagine 20: Dichiarazione 1935/2004

<b>Redatto da:</b>	<b>Verificato da:</b>	<b>Modificato da:</b>	<b>Status:</b> 300 autorizzati	<b>Pagina</b> 29 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	<b>Codice documento:</b>	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA



## Dichiarazione die conformità

### ai sensi del regolamento UE n. 10/2011 Art. 15



#### per materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Si dichiara che tutte le parti dell'impianto macchina GSM 5 che entrano in contatto con il prodotto, anch'esse successivamente aggiornate o sostituite, sono conformi ai requisiti di 10/2011 Art. 15 (nella versione applicabile).

In condizioni di impiego normali e prevedibili, le parti a contatto con il prodotto vengono trasferite ai prodotti alimentari in modo tale da non mettere in pericolo la salute umana.

Né viene causato alcun cambiamento inaccettabile nella composizione del cibo, né viene compromesso il loro controllo tramite i sensi umani senza alcun mezzo tecnico o altri strumenti.

Questa dichiarazione non è valida se sono state apportate modifiche senza il consenso del costruttore.

<p>Rilasciata da: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCD Via in Faes 82 6572 Quartino, Svizzera</p> 	<p>Kloten, 2019</p> <p>M. Benkovics  Technischer Direktor / Direttore tecnico</p>
---	---

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Status: 300 Rilasciato	Pagina: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
09/01/2019	09/01/2019			AA



### Immagine 21: Dichiarazione 10/2011

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 30 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

### Autocertificazione del produttore

### ai sensi della direttiva WEEE 2012/19/UE

Con la presente si dichiara che la macchina GSM 5 è conforme ai requisiti essenziali stabiliti dalle direttive WEEE (2012/19/UE) (nella versione applicabile) .

<b>Rilasciata da:</b> Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Svizzera		Quartino, 2023	
		<b>M. Benkovics</b> Technischer Direktor / Direttore tecnico	

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Status: 300 Rilasciato	Pagina: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
09/01/2019	09/01/2019	31.01.2023		AA

#### Immagine 22: Dichiarazione WEEE2012/19

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 31 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA

## 12. Garanzia

Eventuali riparazioni o interventi di manutenzione straordinaria durante il periodo di garanzia possono essere eseguiti esclusivamente dal costruttore. Su richiesta, il costruttore potrà autorizzare per iscritto determinate eccezioni. La garanzia si riferisce esclusivamente al pezzo da sostituire e all'intervento di sostituzione presso la sede del produttore, mentre non copre l'erogazione delle prestazioni correlate alla riparazione in garanzia non eseguita dal personale tecnico del nostro servizio assistenza (vedi pagina 23) o dall'azienda costruttrice.

La garanzia per il tagliaverdura GSM 5 è di 2 anni, sul motore e gli ingranaggi di 5 anni. I pezzi soggetti a usura sono esclusi dalla garanzia.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 32 di 32
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	31.01.2023	235.01520	CA