

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Istruzioni per l'uso tagliaverdura

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 Star 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 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

**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 Maschinen 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 Maschinen 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 Maschinen AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Svizzera

Esclusione di responsabilità

E' stato verificato che il contenuto dello stampato corrisponda alla tagliaverdura GSM 5 Star 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 Maschinen AG 2023

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 3 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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 Star 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 Star.



NOTA!

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

Obblighi del gestore

Il gestore è tenuto ad utilizzare il tagliaverdura GSM 5 Star esclusivamente se in buono stato. Le aree di pericolo che si creano tra il tagliaverdura GSM 5 Star 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 Star può causare infortuni e incidenti.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 4 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

Indice

1. Introduzione	7
2. Impiego conforme	7
2.1 Limitazioni della responsabilità	7
3. Denominazione dei componenti del macchinario	8
4. Volume della fornitura	9
4.1 Volume della fornitura	9
4.2 Accessori	9
5. Indicazioni per il trasporto e l'installazione	10
5.1 Condizioni alla consegna	10
5.2 Comunicazione dei danni	10
5.3 Peso del tagliaverdura GSM 5 Star	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
6. Utilizzo	14
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	15
6.2.1 Cubetti "W"	15
6.2.2 Brunoise "BR" e Gaufrette "PG"	16
6.2.1 Tagliaspaghetti	16
6.3 Taglio della verdura	17
7. Manutenzione e pulizia	17
7.1 Pulizia del tagliaverdura GSM 5	17
7.2 Pulizia dei dischi e degli inserti da taglio	18
7.2.1 Pulizia delle griglie di taglio a cubetti	18
7.2.2 Verdura/frutta morbida nella griglia di taglio	18
7.2.3 Verdura/frutta dura nella griglia di taglio	18
7.2.4 Pulizia manuale della griglia di taglio	18
8. Ricerca dei guasti	19
8.1 Soluzioni in caso di guasti	19
8.2.1 La macchina non funziona:	19
8.2.2 Ingorgo	20
8.2.3 La testa non si chiude	20
8.2.4 L'inserto di taglio W non può essere rimosso	20
8.2.5 Disco di taglio BR: vengono tagliate solo striscioline	20
8.2.6 La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce	20

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 5 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

8.2.7	Il coltello per taglio a cubetti è bloccato	20
8.2.8	Il coltello striscia sulla testa	20
8.2.9	Barra di taglio spezzata	20
8.2.10	Non è possibile fermare la macchina.....	20
8.2.11	La macchina fa rumore e funziona in modo irregolare.....	20
8.2.12	La piastra del pestello si blocca	20
8.3	Assistenza e informazioni	21
9.	Pezzi di ricambio	21
9.1	Smaltimento	21
10.	Cessione a terzi.....	22
11.	Dati tecnici	22
11.1	GSM 5 Star.....	22
11.2	Disegno dimensionale GSM5 Star	23
11.3	Dichiarazione di conformità CE.....	24
11.4	Aggiunte	25
12.	Garanzia.....	28

Indice delle immagini

Immagine 1:	Denominazione dei componenti	
Immagine 2:	Denominazione dei componenti	8
Immagine 3:	Piastrina identificatrice	8
Immagine 4:	GSM 5 Star	
Immagine 5:	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.....	15
Immagine 15:	Coltello per taglio a cubetti	15
Immagine 16:	Lato inferiore del macchinario	19
Immagine 18:	Disegno dimensionale GSM5 Star.....	23
Immagine 19:	Dichiarazione di conformità	24
Immagine 20:	Dichiarazione 1935/2004.....	25
Immagine 21:	Dichiarazione 10/2011.....	26
Immagine 22:	Dichiarazione WEEE2012/19	27

Indice delle tabelle

Tabella 1:	Componenti	8
Tabella 2:	Piastrina identificatrice	8
Tabella 3:	Lato inferiore del macchinario	19
Tabella 5:	Dati tecnici GSM 5 Star	22

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 6 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

1. Introduzione

Grazie per la fiducia accordataci!

Le auguriamo buon lavoro con questo macchinario Brunner-Anliker!

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

2. Impiego conforme

Il tagliaverdura GSM 5 Star 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 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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	
4 Marchio CE	

Tabella 2: Piastrina identificatrice

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 8 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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



Immagine 5: 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 Maschinen AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Svizzera

T: +41 44 804 21 00

brunner-anliker.com

Mail: info@brunner-anliker.com

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 9 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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 17.



Il tagliaverdura GSM 5 Star 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 21

5.3 Peso del tagliaverdura GSM 5 Star

Tagliaverdura GSM 5 Star 23 kg

5.4 Consegna

Trasporto standard

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 10 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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 Maschinen AG (per l'indirizzo di contatto vedere pagina 21).

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 11 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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 Star 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 Maschinen 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 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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



NOTA!

- Brunner-Anliker Maschinen 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 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

6. Utilizzo

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



Immagine 11: Testa retratta

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

6.2.2 Impiego dell'estrattore



Immagine 12: Estrattore montato

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.

6.2.3 Impiego del disco da taglio o di grattugia



Immagine 13: Impiego del disco

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 scanalatura e il perno di trascinamento devono essere puliti.



ATTENZIONE!

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



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!

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 14 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

6.2.4 Chiusura della testa

Chiudere la testa e procedere con le operazioni successive, Taglio della verdura a pagina 17.

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 15 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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 16 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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.

7. Manutenzione e pulizia

7.1 Pulizia del tagliaverdura GSM 5

Il tagliaverdura GSM 5 Star 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!

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 17 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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

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.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 18 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA



- **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 Star non deve essere pulito con idropultrici 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!

8. Ricerca dei guasti

Il presente capitolo descrive possibili guasti che potrebbero averarsi 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.



Pos.

- 1 Piastrina identificatrice
- 2 Fusibile fine
- 3 Cavo di rete

Tabella 3: Lato inferiore del macchinario

Immagine 16: Lato inferiore del macchinario

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 19 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

8.2.2 Ingorgo

Ingorgo, non è più possibile inserire nulla, non esce più nulla. Spegnerla 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.

8.2.4 L'inserito 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 Maschinen o ordinare i dischi sostitutivi nell'e-shop al sito 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 20 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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 Maschinen AG
Flughofstrasse 55 T: +41 44 804 21 00
8152 Opfikon-Glattbrugg
Svizzera

info@brunner-anliker.com

Maggiori informazioni al sito: brunner-anliker.com

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 21).

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 21 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

10. Cessione a terzi

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

11. Dati tecnici

11.1 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 4: Dati tecnici GSM 5 Star

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 22 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

11.2 Disegno dimensionale GSM5 Star

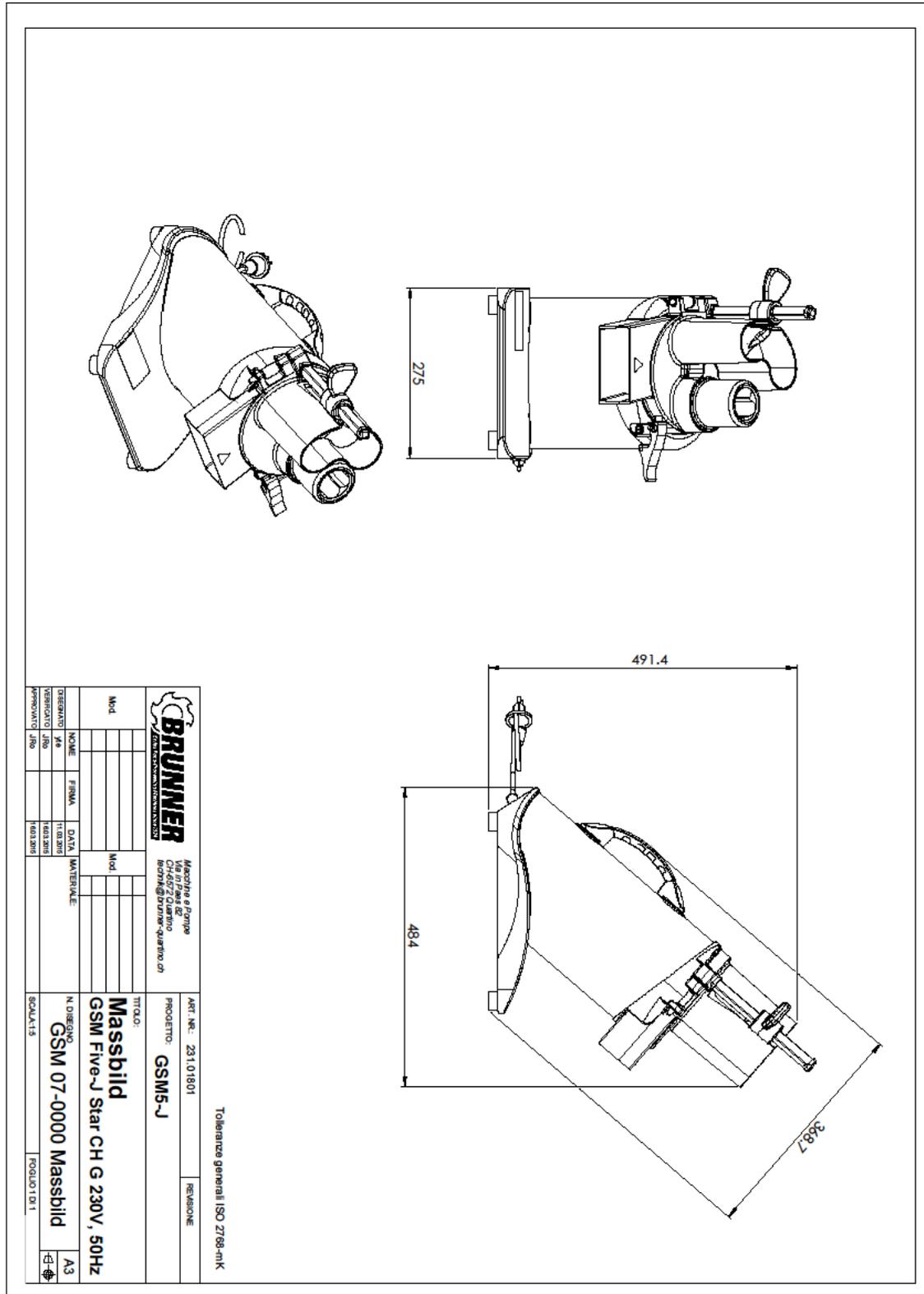


Immagine 17: Disegno dimensionale GSM5 Star

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 23 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

11.3 Dichiarazione di conformità CE

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

Wir / Nous / We,		Brunner-Anliker Maschinen AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz	
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product		Beschreibung des Produkts Gemüseschneidemaschine Description du produit Machines coupe-légumes Description of product Vegetable cutting machines Typenreihe / Série type / Type series Brunner-Anliker GSM Five / Five Star Brunner-Anliker GSM 5 / 5 Star Brunner-Anliker GSM XL / XL Star Brunner-Anliker GSM Multicut 240	
inklusive Schneidscheiben auf Rechnung inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice			
auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.			
Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive		Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en): titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s):	
2006/42/EG: Maschinennichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive 2014/30/EU 2004/1935 Richtlinie 2011/65/EU		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	
Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:		UL 763, 3rd ED, Report No. J99019179-203 NSF / ANSI Standard 8, Certificate #19830/19835B AISI Code 304	
Ausstellung: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz 		Opfikon, Oktober 2023  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Gepflicht:	Gelindert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index:
12.02.2014	11.02.2014	09.10.2023	235.96302	DA

Immagine 18: Dichiarazione di conformità

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 24 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

11.4 Aggiunte



Brunner-Anliker Maschinen AG T +41 44 804 21 00
Flughofstrasse 55 F +41 44 804 21 90
8152 Opfikon-Glattbrugg info@brunner-anliker.com
Schweiz 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.

Rilasciato da: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Svizzera		Opfikon, Oktober 2023	
		M. Benkovics	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	09.10.2023		AA

Immagine 19: Dichiarazione 1935/2004

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 25 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

Dichiarazione die conformità

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

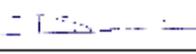
per materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

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.

Rilasciata da: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Svizzera		Opfikon, Oktober 2023	
		M. Benkovics	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	09.10.2023		AA

Immagine 20: Dichiarazione 10/2011

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 26 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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) .

Rilasciata da: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Svizzera		Opfikon, Oktober 2023	
		M. Benkovics	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	09.10.2023	AA	

Immagine 21: Dichiarazione WEEE2012/19

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 27 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA

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 21) o dall'azienda costruttrice.

La garanzia per il tagliaverdura GSM 5 Star è di 5 anni, i pezzi soggetti a usura sono esclusi dalla garanzia.

Redatto da:	Verificato da:	Modificato da:	Status: 300 autorizzati	Pagina 28 di 28
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Codice documento:	Indice
10.07.2015	17.07.2015	09.12.2024	235.01520	DA