

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made



Betriebsanleitung zu Universalmaschinen

GP 8 und GP 10/20/25/30/40



Copyright © Brunner-Anliker AG 2015 All rights reserved

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts ist nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Alle Rechte vorbehalten.

Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

Haftungsausschluss

Wir haben den Inhalt der Druckschrift auf Übereinstimmung mit den beschriebenen Universalmaschinen geprüft. Dennoch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, so dass wir für die vollständige Übereinstimmung keine Gewähr übernehmen. Die Angaben in dieser Druckschrift werden regelmässig geprüft, und notwendige Korrekturen sind in den nachfolgenden Auflagen enthalten.

Für Verbesserungsvorschläge sind wir dankbar.

© Brunner-Anliker AG 2015

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

Inhalt

1. Glückwunsch.....	5
2. Sicherheitshinweise	5
3. Ausstattung	6
4. Zusatzgeräte (optional)	7
5. Aufstellen und Anschliessen	7
6. So rühren, mischen oder kneten Sie	8
7. Demontieren des Schutzgitters (nur GP 20)	10
8. Reinigen der Maschine	11
9. So hacken Sie Fleisch (optional)	11
10. Reinigen des Fleischwolfs	11
11. So passieren Sie (optional).....	12
12. Reinigen des Passiergerätes.....	13
13. Abhilfe bei Störungen.....	14
14. Service und Informationsadresse	15
15. Technische Daten	15

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

1. Glückwunsch

Zum Kauf der Brunner Universalmaschine möchten wir Ihnen herzlich gratulieren. Die robuste und leistungsstarke Maschine wird Ihnen in verschiedenen Anwendungen gute Dienste leisten. Die Ausführung in Aluminium- bzw. Stahlguss macht sie besonders stabil und dauerhaft. Sie kann mühelos nach jeder Anwendung gereinigt werden. Wir sind überzeugt, dass Ihnen die Brunner Universalmaschine lange Jahre gute Dienste leisten wird und damit die Richtigkeit Ihrer Investition bestätigt.

2. Sicherheitshinweise

Trotz viel «eingebauter Sicherheit» schon bei der Konstruktion der Universalmaschine ist es unerlässlich, gewisse Sicherheitshinweise für den Betrieb unbedingt zu beachten. Lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch.

- **Beim Aufstellen und Anschliessen:**
Die Maschine nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche bzw. stabilem Terrain aufstellen. Schliessen Sie die Maschine möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie das Kabel nicht über einen Durchgangsweg, um eine Stolperfalle zu vermeiden.
- **Beim Einsetzen / Entnehmen des Kessels:**
Beachten Sie unbedingt die max. Füllmenge gemäss Tabelle Seite 14 ! Beide Klemmhebel nach vorn schwenken, so dass der Kessel sicher fixiert ist. Der Hebearm muss in oberer Position sicher einrasten. Das Schutzgitter bzw. die Klarsichtabdeckung immer vor dem Start schliessen.
- **Beim Einsetzen der Rührwerkzeuge:**
Achten Sie auf vollständiges Eindrehen des Bajonettverschlusses der Rührwerkzeuge.
- **Beim Schalten des Getriebes:**
Das Getriebe darf immer nur im Stillstand geschaltet werden. So vermeiden Sie Getriebebeschäden.
- **Bei Verwendung von Zusatzgeräten:**
Auf sichere Kupplung achten. Fixierschraube von Hand satt anziehen, wenn Zusatzgerät bündig anliegt.
- **Beim Reinigen:**
Nur so weit zerlegen, wie für den Bediener vorgesehen. Die Universalmaschine darf weder mit Hochdruck-Reiniger abgespritzt noch ins Spülwasser eingetaucht werden. Reinigen Sie deshalb nur mit feuchtem Lappen und handelsüblichem Geschirrspülmittel.
- **Bei Störungen: Not - Aus**
Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Stopp - Taste drücken.
Damit stoppen Sie die Maschine. Beachten Sie, dass kein spezieller Not - Aus - Schalter vorhanden ist.



Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker herausziehen



Ausgestellt:	Supra:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben:	Seite 3 von 3
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

Die Stopp - Taste ist zugleich auch Not - Aus - Schalter. Er befindet sich im Bedienfeld der Maschine oben ganz links.

3. Ausstattung

Die Standardausstattung zu den Brunner Universalmaschinen umfasst den Kessel und 3 Rührwerkzeuge. Die Abstufungen der Kesselinhalte sind: 8 / 10 / 20 / 25 / 30 / 40 / 60 / 80 Liter und entsprechen der Modellbezeichnung. Ab dem Modell GP 20 (20 Liter) sind sog. Reduktions-Sätze, d.h. kleinere Kessel mit abgestimmten Rührwerkzeugen erhältlich. Damit lassen sich auch kleinere Füllmengen optimal verarbeiten.



Universalmaschine GP8



Kessel



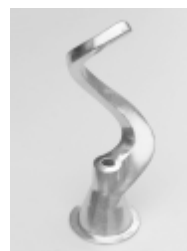
Universalmaschine GP10 - 30



Rührbesen



Mischer



Knethaken



Reduktions - Satz

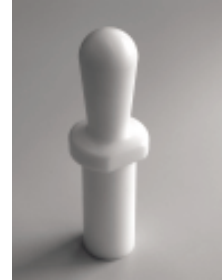
Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

4. Zusatzgeräte (optional)

Für die Brunner Universalmaschinen (jedoch ohne Modell GP 8) sind wahl- weise folgende Zusatzgeräte erhältlich:



Der Fleischwolf mit Zuführschale und Stößel.



Der Fleischwolf mit Einfüllschale und zugehörigem Stößel. Damit erweitern Sie den Funktionsumfang der Brunner Universalmaschine erheblich. Mit wenigen Handgriffen ist die Maschine bereit, Fleisch zu hacken.



Das Passiergerät mit Passiersieben 1.5, 3 und 6 mm.

Mit dem Passiergerät verarbeiten Sie Kompott zu Mus, stellen Kartoffelstock und anderes mehr her.

5. Aufstellen und Anschliessen

Die Maschine soll auf einem ebenen, stabilen Tisch mit geeigneter Arbeitshöhe aufgestellt werden. Falls Sie Zusatzgeräte verwenden, sollte für das Bereitstellen von Fleisch- und Gemüsestücken genug Platz vorhanden sein. Auch für einen Auffangbehälter ist eine Abstellfläche vorzusehen. Lassen Sie den Stecker durch einen geprüften Elektriker ans Kabel anschliessen. Stecken Sie das Kabel am Stromnetz ein.

ACHTUNG:

Maschinen mit 3-Phasen-Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Elektriker angeschlossen werden (Drehrichtung beachten).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

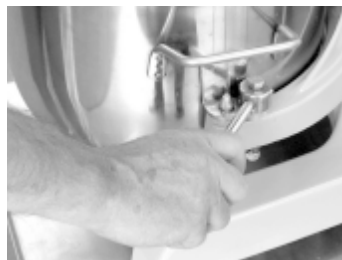
6. So rühren, mischen oder kneten Sie

Geben Sie Ihre Zutaten, die Sie rühren, mischen oder kneten möchten, in den Kessel. Achten Sie darauf, dass die Füllmenge die Kapazität des Kessels nicht übersteigt. Die Kapazitäts-Tabelle auf Seite 14 gibt Auskunft darüber, was Sie je nach Kesselgröße, Anwendungsart und Mischverhältnis maximal einfüllen dürfen. Bei sehr kleinen Mengen können Sie, falls vorhanden, den sog. Reduktions - Satz verwenden. Dieser erlaubt es, auf der gleichen Maschine einen kleineren Kessel mit entsprechend passenden Rührwerkzeugen zu



Der Kessel muss zur korrekten Fixierung mit dem Stift ins hintere Loch eingesetzt werden.

verwenden. Geben Sie Ihre Backzutaten in den geeigneten Kessel und setzen Sie diesen in der unteren Position der Halterung an der Maschine ein. Der hintere Zentrierstift am Kessel muss in die Bohrung an der Halterung eingesetzt werden. Die seitlichen Ösen am Kessel werden über die Stifte gesteckt.



Die zwei seitlichen Klemmhebel werden nach vorn geschwenkt, um den Kessel sicher zu fixieren

Fixieren Sie den Kessel, indem Sie beide Klemmhebel nach vorn schwenken. Anschliessend wird das geeignete Rührwerkzeug, je nach Anwendung und in der Grösse zum Kessel passend, eingesetzt. Beachten Sie dabei, dass der



Das Rührwerkzeug, z.B. der Schneebesen, wird auf die Antriebswelle gesteckt

Bajonettverschluss vollständig eingedreht ist. Anschliessend wird der Kessel mit dem Hebearm in die obere Arbeitsposition gehoben und mit leichtem Druck an demselben eingerastet. Schliessen Sie das Schutzgitter bzw. montieren Sie die durchsichtige Abdeckung auf dem Kessel. Prüfen Sie, ob für den Anfang die Drehzahlstufe 1 eingestellt ist. Schalten Sie gegebenenfalls im Stillstand zurück auf Stufe 1. Je nach Anwendung und Füllmenge können Sie dann

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



Schliessen Sie das Schutzgitter bzw. montieren Sie die transparente Schutzabdeckung beim Modell GP 8.



immer im Stillstand - zur 2. oder gar 3. Drehzahlstufe hochschalten. Schlagen Sie dazu die entsprechende Tabelle auf Seite 14 nach. Benutzen Sie den Timer und stellen Sie die gewünschte Dauer zum Rühren, Mischen oder Kneten am



Beginnen Sie immer mit der Geschwindigkeitsstufe 1 und schalten Sie nur bei Stillstand der Maschine.

Drehschalter bzw. mit den Pfeiltasten ein. Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt die Maschine automatisch. Bei Bedarf wiederholen Sie den Rührvorgang, gegebenenfalls mit einer höheren Drehzahlstufe. Bei schweren Teigsorten sollten



Stellen Sie die Dauer des Rührvorgangs am Drehschalter bzw. mit den Pfeiltasten ein.



Sie den Mischer nicht länger als 15 Min. im Dauerbetrieb haben. Schalten Sie ebenso lange Pausen ein, um den Antrieb abkühlen zu lassen, bevor Sie mit Kneten weiterfahren. Sollte die Überlastsicherung ansprechen, reduzieren Sie die Teigmasse und fahren nach kurzer Abkühlpause mit Kneten fort. Am Modell GP 8 müssen Sie zusätzlich den Rückstellknopf auf der Rückseite der Maschine drücken.

Nach Abschluss des Rührens, Mischens oder Knetens senken Sie den Kessel in die untere Position, öffnen das Schutzgitter bzw. entfernen die transparente Abdeckung. Lösen Sie das Rührwerkzeug aus dem Bajonettverschluss. Öffnen Sie die beiden seitlichen Klemmhebel am Kessel, um diesen aus der Halterung zu heben und das Füllgut weiter zu verarbeiten.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

7. Demontieren des Schutzgitters (nur GP 20)

Das Schutzgitter des GP 20 kann zu Reinigungszwecken demontiert werden. Dazu wird der zweiteilige Haltegriff mittig auseinandergezogen. Danach kann das Schutzgitter mitsamt dem unteren Teil des Haltegriffes entfernt werden. Die Montage erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

8. Reinigen der Maschine

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus. Ziehen Sie auch den Netzstecker heraus. Falls nicht schon geschehen, entfernen Sie jetzt den Kessel und das zuletzt benutzte Rührwerkzeug. Weitere Teile zum Reinigen zu demontieren, ist nicht erforderlich und dem Bediener nicht gestattet. Reinigen Sie Kessel und Rührwerkzeuge mit handelsüblichem Geschirrspülmittel.

Keinesfalls darf die Maschine selbst mit Hochdruckreiniger gewaschen werden, sondern sie ist lediglich mit feuchtem Lappen und mildem Spülmittel abzureiben und anschliessend zu trocknen. Keinesfalls sollen lackierte Teile mit scheuernden Hilfsmitteln wie Scheuerpads oder Stahlwolle oder Lösungsmitteln gereinigt werden.

Einmal wöchentlich ist die Führungsschiene für die Halterung des Kessels leicht einzufetten oder zu ölen.

9. So hacken Sie Fleisch (optional)

Entfernen Sie den runden Plastikdeckel an der Front des Maschinenkopfs (nicht verfügbar bei Modell GP 8). Stecken Sie den Fleischwolf mit der Antriebswelle in die Öffnung. Der kurze Stift muss in die Bohrung passen, sodass der Fleischwolf ohne Spalt anliegt. Sichern Sie diesen mit der schräg herausragenden Flügelschraube. Ziehen Sie diese von Hand gut an.



Der Fleischwolf wird an die Maschine angebaut und mit der Flügelschraube gesichert.

Stellen Sie ein Gefäss zum Auffangen des gehackten Fleisches unter der Austrittsöffnung bereit. Schalten Sie die Maschine gegebenenfalls auf die Geschwindigkeitsstufe 1 zurück. Schalten Sie nun die Maschine am Hauptschalter ein und füllen Sie nach und nach Fleischstücke von der Einfüllöffnung her ein. Drücken Sie diese mit dem mitgelieferten Stößel leicht nach. Verwenden Sie ausschliesslich diesen Stößel. Schalten Sie die Maschine nach fertig gehackter Portion am Hauptschalter wieder aus.

10. Reinigen des Fleischwols

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus. Nehmen Sie die Einfüllschale ab. Halten Sie den Fleischwolf mit der einen Hand und lösen Sie die Flügelschraube am Flansch des Maschinenkopfs. Ziehen Sie den Fleischwolf aus der Antriebsöffnung und schliessen Sie diese mit dem Plastikdeckel. Beginnen Sie die Zerlegung mit dem Lösen der Scheffelmutter. Ziehen Sie dann die

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



Die Scheffelmutter sollte sich problemlos von Hand lösen lassen

Schneckenwelle mit der Lochscheibe und dem Kreuzmesser aus dem Gehäuse des Fleischwolfs heraus. Diese können ihrerseits von der Schneckenwelle



Die Schneckenwelle samt Lochscheibe und Kreuzmesser werden aus dem Fleischwolfgehäuse herausgezogen.



Die Lochscheibe und das Kreuzmesser werden von der Schneckenwelle abgezogen.

abgezogen werden. Die Einzelteile lassen sich nun problemlos im Spülwasser reinigen.

Der Zusammenbau erfolgt sinngemäss in umgekehrter Reihenfolge. Jetzt kann je nach Kundenwunsch eine Lochscheibe mit passender Lochgrösse eingesetzt werden. Die Kennzeichnung finden Sie am Umfang der Lochscheibe. Die Grösse Nr.12 zusammen mit der Ziffer für den Lochdurchmesser sind deutlich erkennbar eingetragen. Die Lage der Nuten an der Lochscheibe muss auf den Keil am Fleischwolfgehäuse ausgerichtet sein. Zum Schluss wird die Scheffelmutter aufgeschraubt und lediglich von Hand angezogen. Somit ist der Fleischwolf für den nächsten Einsatz vorbereitet.

11. So passieren Sie (optional)

Legen Sie zuerst das Passiersieb mit der gewünschten Lochgrösse ein. Dazu öffnen Sie die beiden schwarzen Hebel und heben Oberteil und Passierteller heraus. Legen Sie das passende Passiersieb ein. Darauf legen Sie den



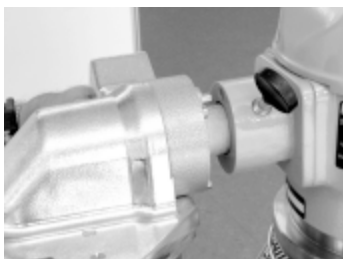
Öffnen Sie die seitlichen Klemmhebel, um das geeignete Passiersieb einzulegen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



Das Oberteil wird abgehoben, um das gewünschte Passiersieb einzulegen.

Passierteller und zentrieren den oberen Antriebsteil in die Bohrung hinein. Die beiden seitlichen Klemmhebel müssen das Oberteil richtig fassen und mit leichter Spannung sicher geschlossen werden. Entfernen Sie den runden Plastikdeckel



Das Passiergerät wird an die Maschine angebaut und mit der Flügelschraube gesichert.

an der Front des Maschinenkopfs (nicht verfügbar bei Modell GP 8). Stecken Sie die Antriebswelle des Passiergerätes in die Öffnung. Der kurze Stift muss in die Bohrung passen, sodass das Passiergerät ohne Spalt anliegt. Sichern Sie dieses mit der schräg herausragenden Flügelschraube. Ziehen Sie diese von Hand gut an.

Stellen Sie ein geeignetes Gefäß unter das Passiergerät. Schalten Sie gegebenenfalls - im Stillstand - auf die 1. Geschwindigkeitsstufe zurück. Füllen Sie das Passiergut oben in den Trichter ein und schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ein. Geben Sie nach und nach weiteres Passiergut hinzu und drücken Sie es mit einem Stößel leicht nach.

12. Reinigen des Passiergerätes

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus. Halten Sie das Passiergerät mit der einen Hand und lösen Sie die Flügelschraube am Flansch des Maschinenkopfs. Ziehen Sie das Passiergerät aus der Antriebsöffnung heraus und schliessen Sie diese mit dem Plastikdeckel. Zum Zerlegen öffnen Sie die zwei seitlichen Klemmhebel und heben das Oberteil heraus. Der Passierteller und das Passiersieb können nun aus dem Trichter genommen werden. Reinigen Sie die Einzelteile mit handelsüblichem Geschirrspülmittel.

Den Zusammenbau beginnen Sie mit dem Einlegen des passenden Passiersiebes in den Trichter. Darauf legen Sie den Passierteller mit der Nut nach oben. Zentrieren Sie darin die Achse mit den Nocken vom Oberteil und fixieren Sie es mit den seitlichen Klemmhebeln am Trichter. Achten Sie darauf, dass die Klemmhebel das Oberteil richtig fassen. Somit ist das Passiergerät für die nächste Anwendung bereit.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

13. Abhilfe bei Störungen

Die Universalmaschinen sind an sich sehr robust gebaut, sodass kaum Störungen auftreten sollten. Andernfalls können Ihnen nachstehende Anweisungen sicher weiterhelfen:

- Allgemeine Störungen - Not – Aus



Die normalen STOP- Tasten sind zugleich auch Not - Aus - Schalter.



Erste Massnahme bei allfälligen Störungen jeder Art: Maschine ausschalten! Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker herausziehen.

- Überlastung - Teigmasse zu schwer

Nach automatischem Ansprechen der Überlastsicherung müssen Sie die Maschine mind. 15 Minuten abkühlen lassen. Am Modell GP 8 müssen Sie den Rückstellknopf drücken, bevor Sie mit dem Kneten weiterfahren können.



Der Rückstellknopf am Modell GP 8

Beachten Sie unbedingt die empfohlenen maximalen Füllgewichte gemäss Tabelle auf Seite 14. Reduzieren Sie gegebenenfalls die Teigmenge um ca. 10%.

- Verstopfung am Fleischwolf - nichts geht mehr rein - nichts kommt raus

In diesem Fall gilt: Maschine ausschalten, zerlegen und reinigen. Versuchen Sie keinesfalls, mit fremden Hilfsmitteln von der Zuführ- oder Austrittsöffnung her herumzustochern. Schlagen Sie dazu nach auf Seite 9 unter «Reinigen des Fleischwolfs».

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

14. Service und Informationsadresse

Bei Problemen oder Fragen, welche nicht beschrieben sind oder nicht gelöst werden können, wenden Sie sich bitte an die Servicestelle.

Anschrift: Brunner-Anliker AG
 Flughafenstrasse 55 T: +41 44 804 21 00
 8152 Opfikon-Glattbrugg F: +41 44 804 21 90
 Schweiz

 mail@brunner-anliker.com

Weitere Infos auf der Webseite:

brunner-anliker.com

15. Technische Daten

	GP8	GP10	GP20
Kesselinhalt	8 Liter	10 Liter	20 Liter
Spannung	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Motorleistung	184 W	250 W	370 W
Gewicht	25 kg	60 kg	80 kg
Drehzahlstufen	3	3	3
Reduktion	nicht verfügbar	nicht verfügbar	10 Liter
Kesselheber	Hebearm	Hebearm	Hebearm
	GP25	GP30	GP40
Kesselinhalt	25 Liter	30 Liter	40 Liter
Spannung	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	3x400 V, 50 Hz
Motorleistung	560 W	750 W	1100 W
Gewicht	120 kg	180 kg	150 kg
Drehzahlstufen	3	3	3
Reduktion	10 Liter	20 Liter	20 Liter
Kesselheber	Hebearm	Hebearm	Handkurbel mit Kesselwagen

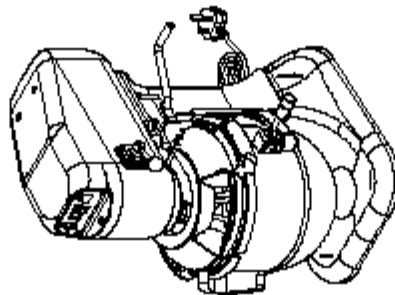
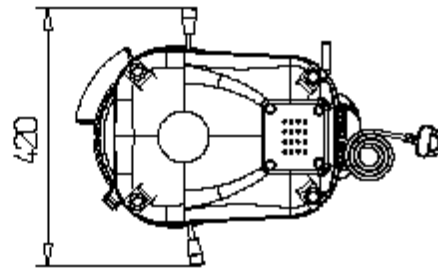
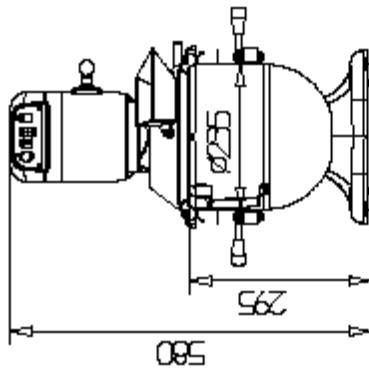
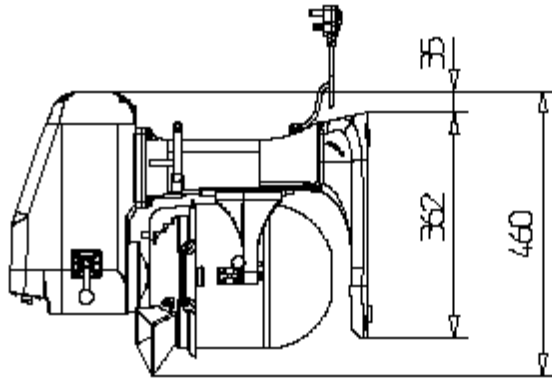
Die Tabelle der maximalen Kapazitäten auf der nächsten Seite ist als Richtlinie zu verstehen. Verschiedene Faktoren, wie der Typ des verwendeten Mehles oder die Wassertemperatur, können eine Reduktion der Teigmenge erforderlich machen.

Die Abbildungen auf den übernächsten Seiten zeigen die Hauptabmessungen der Brunner Universalmaschinen GP 8, GP 10, GP 20, GP 25 GP 30 und GP 40.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

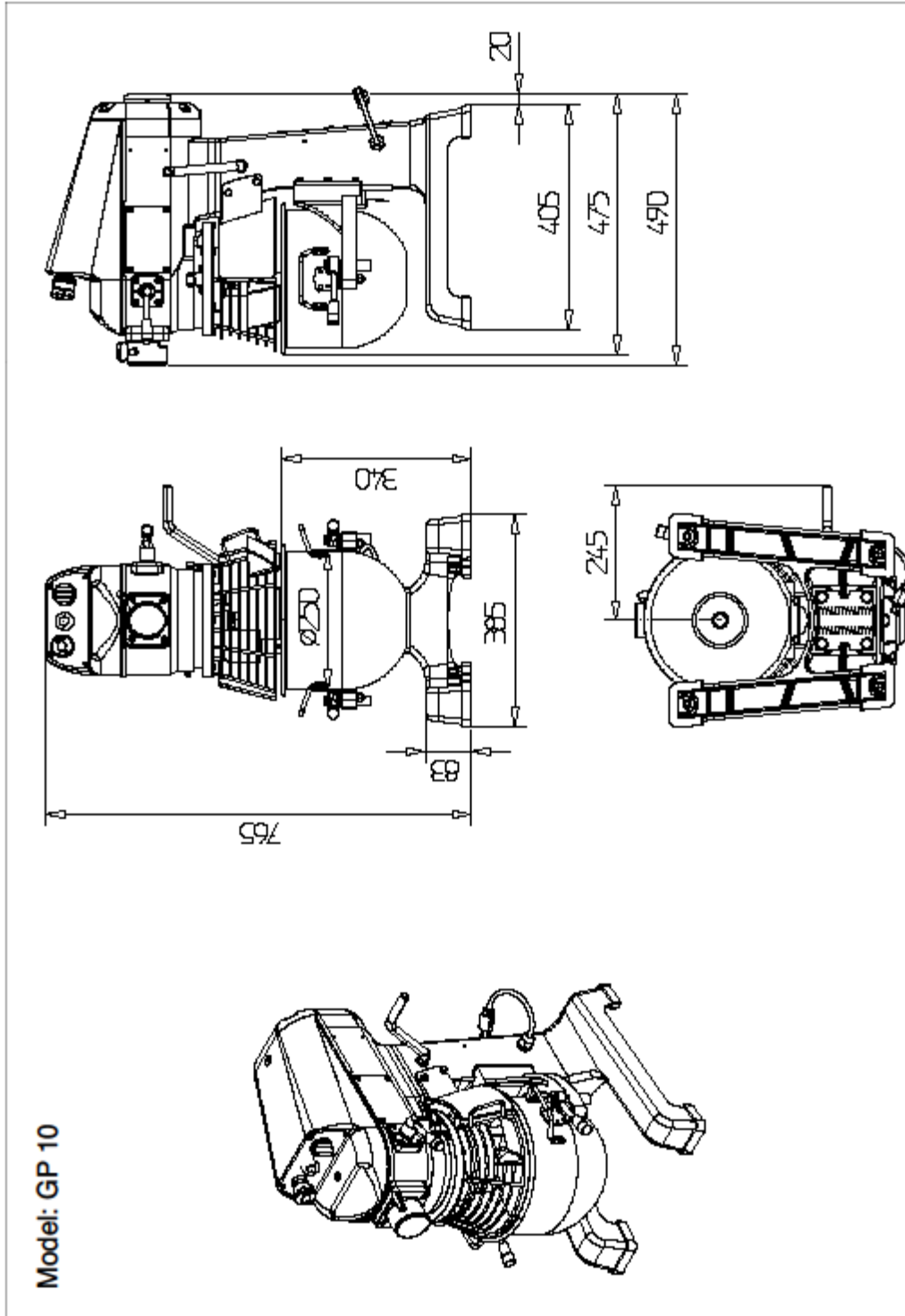
Kapazitäts - Tabelle für Brunner Universalmaschinen

Produkt flüssig (Liter l)	Werkzeug	Drehzahl- stufen max.	GP 8	GP 10	GP 20	GP 25	GP 30	GP 30P	Bemerkungen :
Schlagrahm		1 - 2 - 3	0.9	1.9	3.8	4.7	5.7	5.7	
Eiweiss		1 - 2 - 3	0.4	0.5	1.0	1.2	1.4	1.4	
Meringue		1 - 2 - 3	0.2	0.4	0.7	0.8	1.0	1.0	
Waffel od. Eierteig		1 - 2 - 3	2.8	4.7	7.6	9.5	11.4	11.4	
Produkt fest (kg)									
Kartoffelstock		1	1.8	3.6	6.8	8.2	10.4	10.4	Mischverhältnis in % = Wassergewicht geteilt durch Mehlgewicht mal 100.
Eisiger Fondant		1	1.4	2.7	5.4	6.8	8.2	8.2	
Teigsorten: 1)									
Kuchenteig		1	2.7	4.5	9.1	11.3	13.6	13.6	4) 3) 4) 3) 4) 2) 3) 4) 5) 3) 4) 5)
Wähenteig		1	1.8	4.5	8.2	10.0	12.2	12.2	
Berliner	65%	1 - 2	0.9	2.0	4.1	5.4	6.8	9.1	5) Die 2. Geschwindigkeits- stufe sollte bei einem Mischverhältnis von 50% oder tiefer nie verwendet werden.
Brot schwer	55%	1	1.4	3.4	6.8	9.1	13.6	15.9	
Brot u. Gipfel	60%	1	2.3	5.7	11.3	11.3	20.4	20.4	
Pizza dünn	40%	1	0.9	2.3	4.1	5.4	7.3	11.3	
Pizza mittel	50%	1	1.8	2.3	4.5	6.8	11.3	16.3	
Pizza dick	60%	1	2.3	4.5	9.1	11.3	18.1	20.4	
Eiernudelein		1	0.2	0.9	2.3	2.7	3.6	6.8	
1) Die Mischer-Kapazität hängt vom Feuchtigkeits- gehalt des Mehles ab. Wenn Sie Teigsorten mischen, überprüfen Sie das Mischverhältnis in %. Die angegebenen Kapazitäten basieren auf einer Zimmertemperatur von ca. 20°C für Mehl und Wasser.			2) M a x i m a l e Mischdauer ist 7 min.	3) Wenn Sie Erstklass- Gluten-Mehl ver- wenden reduzieren Sie die Teigmenge um 10 %.	4) Falls Sie gekühltes Mehl, Wasser unter 20°C oder Eis verwenden, redu- zieren Sie die Teig- menge um 10 %.				

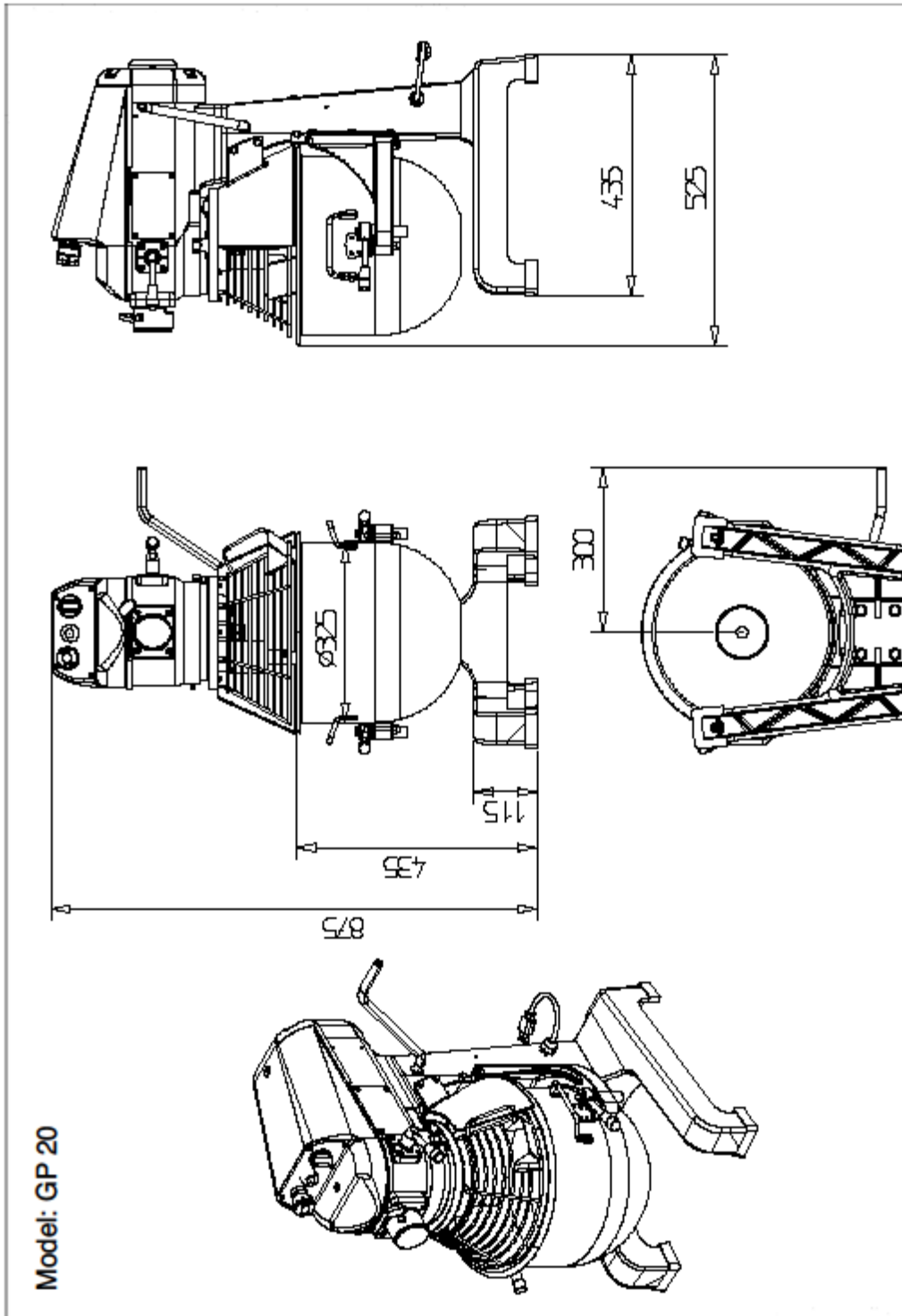


Model: GP8

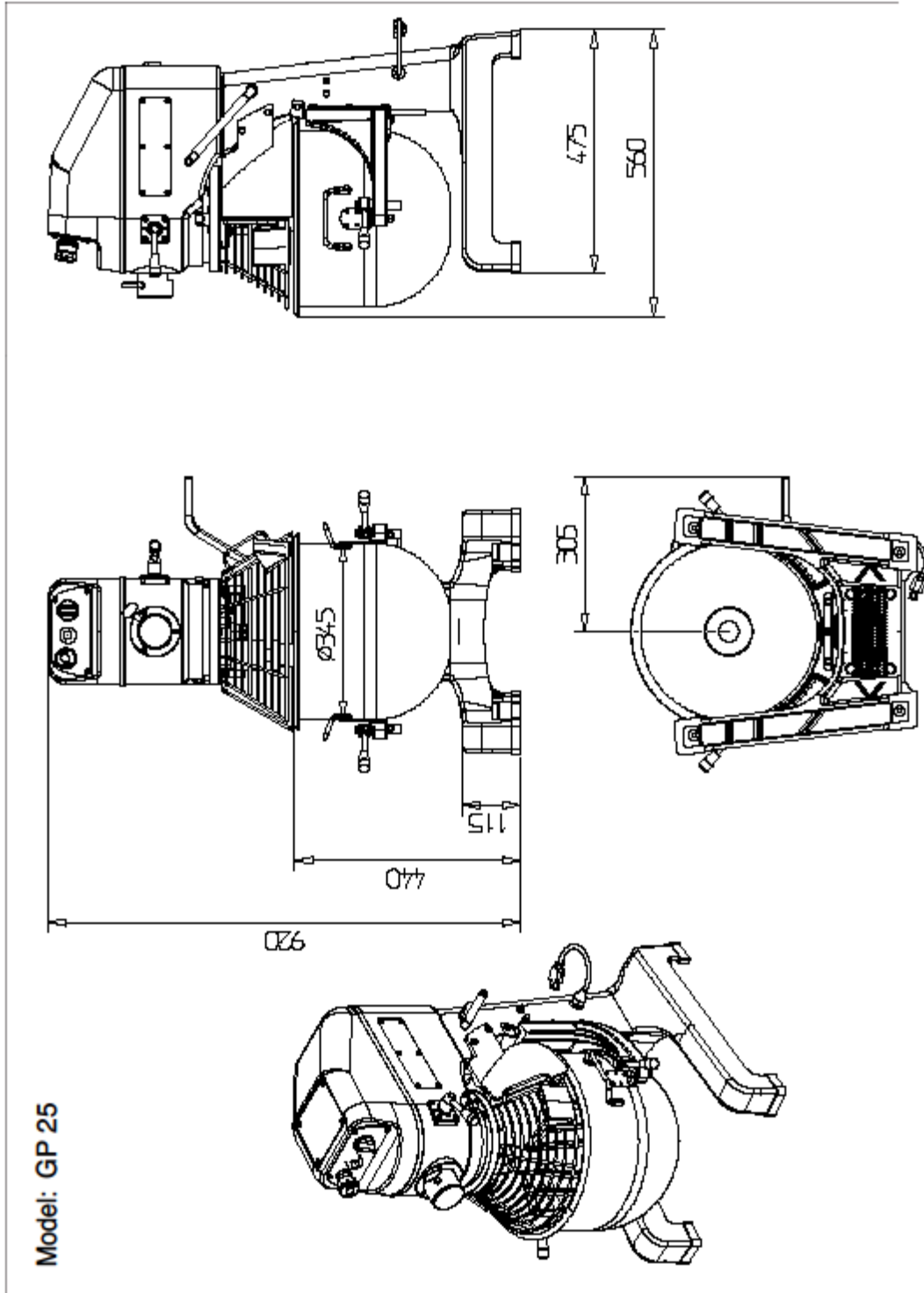
Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



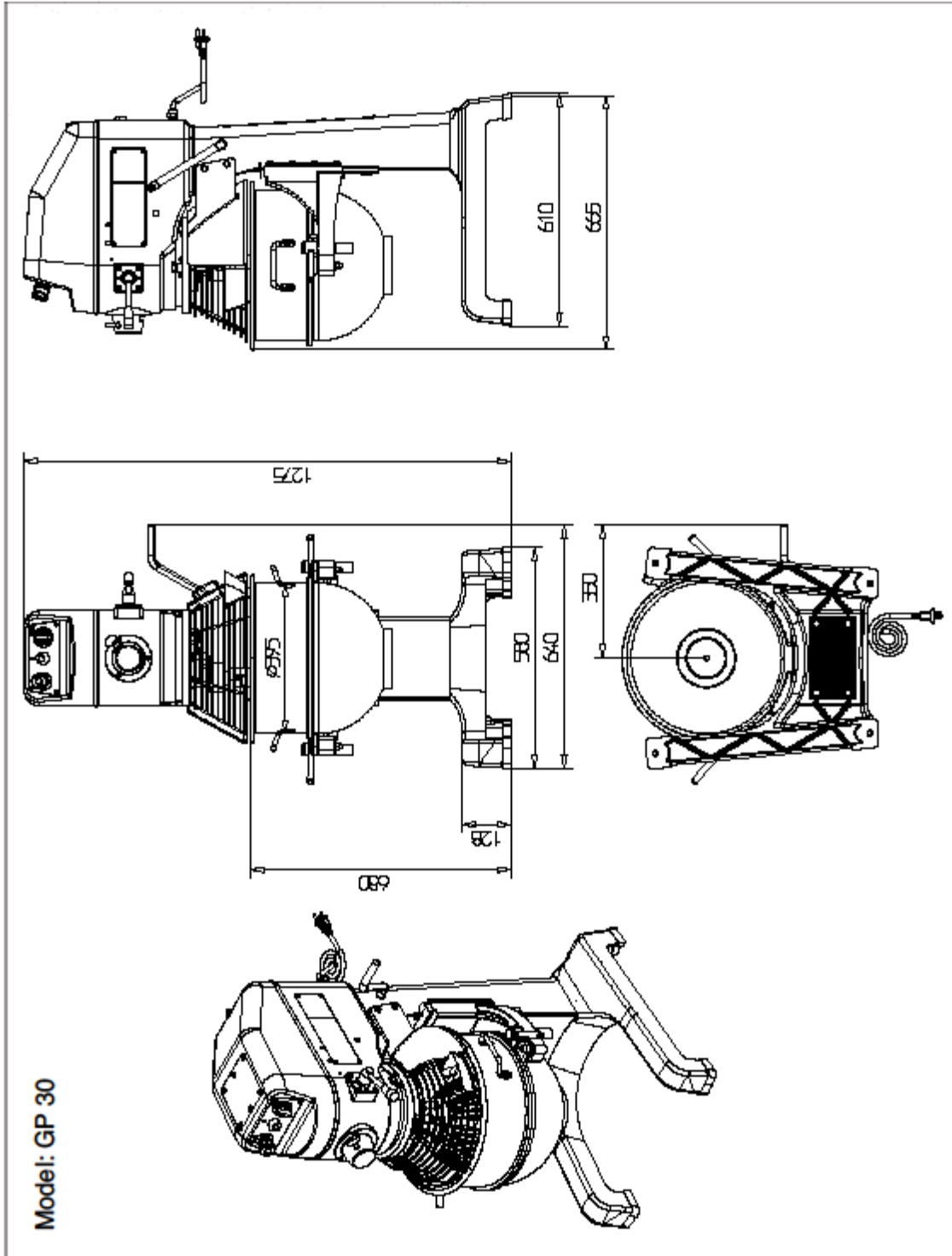
Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



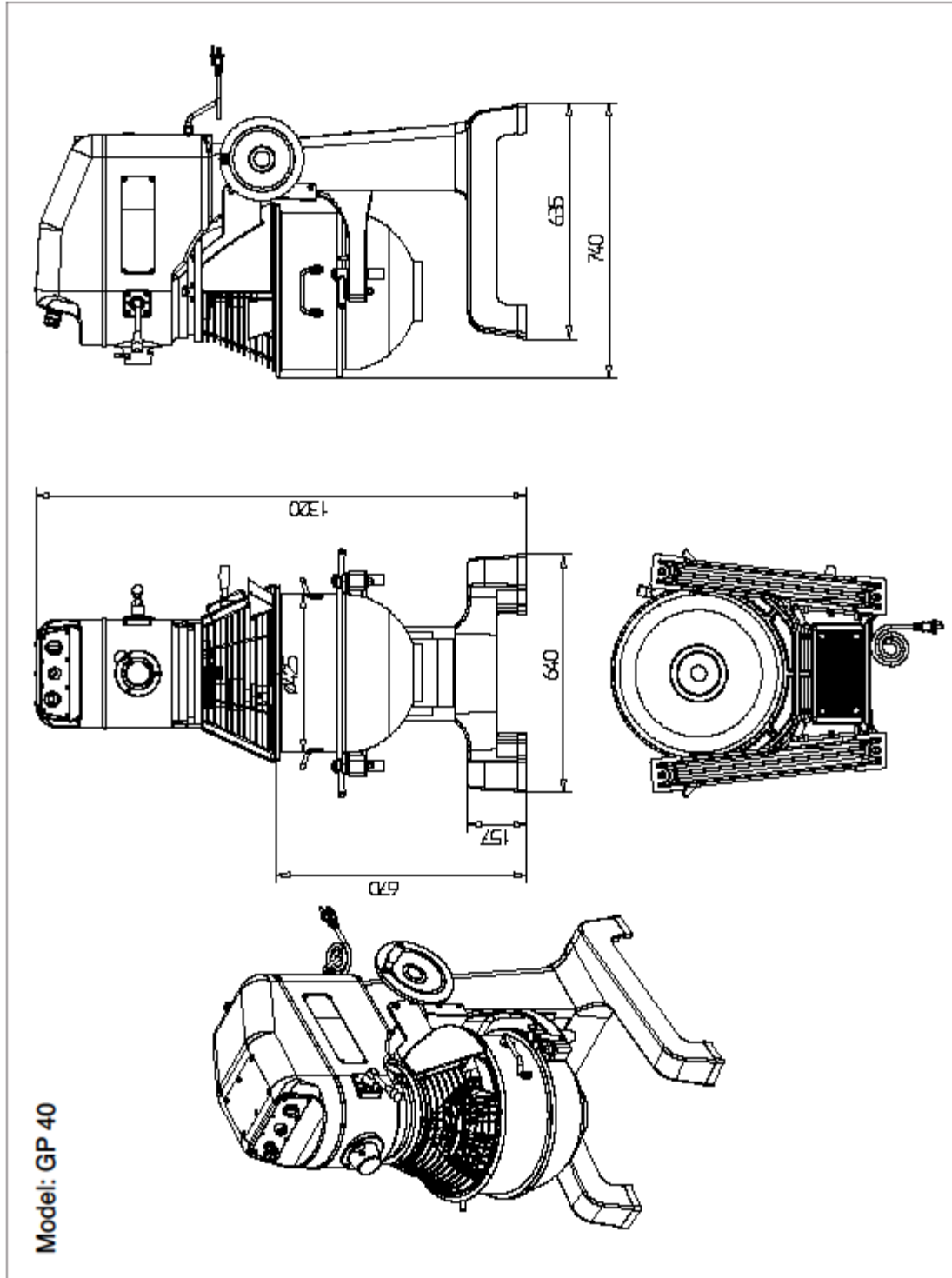
Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA





Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovic	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA



Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 22 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovic	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p> <p>Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz</p>	
<p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p>Beschreibung des Produkts Universalmaschine</p> <p>Description du produit Description of product</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series GP 8 und GP 10 / 20 / 25 / 30 / 40 / 60 / 80</p>	
<p>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.</p>	
<p>Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive</p> <p>1935/2004</p>	<p>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):</p> <p>DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO14119:2014-03 DIN EN 1672-2 :2009-07 DIN EN 60204-1 :2007-06</p>
<p>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>	
<p>Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Pees 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 	<p>Quartino, 2023</p>  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
13.01.2015	19.01.2015	25.01.2023	245.02006	CA

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 23 von 23
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.07.2015	17.07.2015	25.01.2023		CA