

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Manuale d'uso per il tagliaverdure

ANLIKER XXL

Traduzione del manuale d'uso originale tedesco



Indice

1	ANLIKER XXL Introduzione	5
1.1	Manuale d'uso	5
1.1.1	Campo di applicazione	5
1.1.2	Destinatari e impegno di lettura	5
1.1.3	Avvertenze e informazioni sull'uso.....	6
1.1.4	Abbreviazioni e simboli	6
1.2	Indirizzo del produttore.....	6
1.3	Identificazione del dispositivo	7
2	Sicurezza	7
2.1	Uso previsto.....	7
2.2	Norme generali di sicurezza	8
2.3	Requisiti dell'operatore	8
3	Struttura	9
3.1	Struttura del macchinario di base	9
3.2	Sul supporto tubolare del macchinario di base viene montato l'imbuto.....	10
3.3	Dotazione	11
3.4	Accessori	12
3.5	Materiali.....	13
3.6	Elementi di comando per l'accensione e lo spegnimento.....	13
4	Montaggio del tagliaverdure	14
4.1	Disimballaggio e collocazione	14
4.2	Condizioni alla consegna.....	14
4.3	Comunicazione di eventuali danni	14
4.4	Peso del tagliaverdure ANLIKER XXL:	15
4.5	Trasportare il tagliaverdure ANLIKER XXL.....	16
4.6	Montaggio e installazione.....	16
4.7	Apparecchiatura elettrica/elettronica	16
4.8	Messa in funzione.....	17
4.9	Stoccaggio	18
5	Impostazione del gruppo mobile	19
5.1	Corretto posizionamento dei dischi da taglio e delle grattugie oppure degli inserti per cubetti ...	21
5.1.1	Preparazione del tagliaverdure ANLIKER XXL	21
5.1.2	Inserire l'estrattore o il piatto dell'estrattore	21
5.1.3	Inserimento del disco da taglio o del disco grattugia.....	21
5.1.4	Chiudere il gruppo mobile	22
5.1.5	Chiudere l'imbuto	22
5.2	Tagliare la verdura	23
5.3	Handling degli accessori (Multifeeder)	25
5.3.1	Preparazione per l'utilizzo del Multifeeder	25
5.3.2	Utilizzo del Multifeeder	25
5.3.3	Cambio del disco da taglio del Multifeeder.....	25
6	Manutenzione e pulizia	26
6.1	Pulizia del tagliaverdure ANLIKER XXL.....	26
6.2	Rimozione del gruppo mobile.....	26

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 2 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

6.3	Pulizia dei dischi da taglio, dischi grattugia e inserti per cubetti (W).....	27
6.3.1	Pulizia della grata per cubetti	27
6.3.2	Residui morbidi nella grata per cubetti	27
6.3.3	Residui duri nella grata per cubetti	27
6.3.4	Pulizia manuale della grata per cubetti	27
7	Montaggio del portadischi da taglio.....	29
8	Risoluzione dei problemi	30
8.1	Soluzioni in caso di malfunzionamenti.....	30
8.1.1	Il dispositivo non è in funzione	30
8.1.2	Otturazione.....	30
8.1.3	L'inserto per cubetti W (lama + grata per cubetti) non può essere rimosso	30
8.1.4	La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce	30
8.1.5	Il coltello tocca il gruppo mobile	30
8.1.6	Barra da taglio spezzata.....	31
8.1.7	Non è possibile fermare il dispositivo.....	31
8.1.8	Il dispositivo fa rumore e funziona in modo irregolare	31
8.2	Assistenza e informazioni	31
9	Allegato	32
9.1	Pezzi di ricambio.....	32
9.2	Smaltimento	32
9.3	Cessione a terzi	33
9.4	Dati tecnici.....	33
9.5	Garanzia	33
9.6	Disegno quotato ANLIKER XXL	34
9.7	Dichiarazione di conformità CE.....	35

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 3 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

Elenco delle immagini

Fig. 1: Targhetta del modello	7
Fig. 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base	9
Fig. 3: Gruppo mobile imbuto	10
Fig. 4: ANLIKER XXL Fig. 5: Set accessori? Fig. 6: Espulsore	11
Fig. 7: Coclea a pala standard	11
Fig. 8: Gruppo mobile ANLIKER XXL PRO Fig. 9 piatto dell'estrattore Fig. 10 inserto per verze	12
Fig. 11: Diversi dischi da taglio, grattugie, per cubetti (W)	Fig. 12: Inserto Multifeder Inserti 12
Fig. 13: Pulsante di arresto di emergenza e interruttore On/Off	13
Fig. 14: Montare il gruppo mobile	19
Fig. 15: Bloccare il gruppo mobile	20
Inserire l'imbuto nella staffa di fissaggio e posizionarlo sul gruppo mobile	Fig. 16: Montare l'imbuto 20
Fig. 17: Fissare l'imbuto	20
Fig. 18: Serrare l'imbuto Fig. 19: Cerniera imbuto	20
Fig. 20: Imbuto e gruppo mobile spostati	21
Prima di inserire il disco da taglio, è necessario montare l'estrattore o il piatto dell'estrattore. La posizione è corretta quando tocca quasi il fondo del vano da taglio. Senza estrattore/piatto dell'estrattore, il prodotto da tagliare si depositerebbe sotto al disco da taglio che si solleverebbe e danneggerebbe la testa da taglio e le lame	Fig. 21: Estrattore inserito 21
Fig. 22: Disco da taglio inserito	21
Fig. 23: Coclea a pala inserita	22
Fig. 24: Imbuto chiuso	22
Fig. 25: Contenitore da gastronomia sul ripiano pieghevole	23
Fig. 26: Riempimento con verdure	23
Fig. 27: Muovere la coclea a pala	23
Fig. 28: Copertura montata sulla bocchetta di uscita	24
Fig. 29: Multifeder inserito	25
Fig. 30: Portadischi da taglio	29
Fig. 31: Montaggio a parete del portadischi da taglio	29
Fig. 32: Fissaggio del portadischi da taglio sui due ganci del dispositivo.	29
Fig. 33: Disegno quotato ANLIKER XXL	34
Fig. 34: Dichiarazione di conformità CE	35

Indice delle tabelle

Tabella 1: Targhetta del modello	7
Tabella 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base	9
Tabella 3: Denominazioni di sistema dell'imbuto	10
Tabella 4: Arresto di emergenza ON/OFF	13
Tabella 5: Dati tecnici ANLIKER XXL	33

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 4 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

1 ANLIKER XXL Introduzione

Questo capitolo contiene informazioni sul contenuto, la struttura e la suddivisione del manuale d'uso.

1.1 Manuale d'uso

Il presente manuale d'uso consente di utilizzare il tagliaverdure ANLIKER XXL di Brunner-Anliker AG in modo corretto e sicuro.

Importante: Il manuale d'uso deve essere sempre a disposizione dell'operatore del tagliaverdure ANLIKER XXL e deve quindi essere sempre conservato insieme al dispositivo.

1.1.1 Campo di applicazione

Il presente manuale d'uso si applica al tagliaverdure ANLIKER XXL della società Brunner-Anliker AG

Data di pubblicazione di questo manuale d'uso: 06.2019

Il manuale d'uso descrive la preparazione, l'uso e la manutenzione del tagliaverdure funzionale, nonché la risoluzione di eventuali problemi. Tuttavia, non è adatto per la riparazione di un dispositivo difettoso. In tal caso, contattare il proprio fornitore o direttamente il produttore.

1.1.2 Destinatari e impegno di lettura

Il presente manuale d'uso è destinato a tutti gli utenti del tagliaverdure ANLIKER XXL.

Impegno di lettura

Tutti gli utenti sono tenuti a leggere il capitolo 2, "Sicurezza", a pagina 7 prima di iniziare a lavorare con il tagliaverdure ANLIKER XXL.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 5 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

1.1.3 Avvertenze e informazioni sull'uso

Osservare il significato delle avvertenze e delle istruzioni d'uso:

PERICOLO



PERICOLO

Significa che la **mancata adozione** delle misure di cautela preventiva prescritte comporterà la **morte o lesioni fisiche gravi**.

AVVERTENZA



AVVERTENZA

Significa che la **mancata adozione** delle misure di cautela preventiva prescritte **può** comportare la morte, lesioni fisiche gravi o notevoli danni materiali.

ATTENZIONE



ATTENZIONE

Significa che la **mancata adozione** delle misure di cautela preventiva prescritte **può** comportare lievi lesioni fisiche o danni materiali.

NOTA

NOTA

Indica informazioni che aiutano l'operatore ad utilizzare il prodotto in modo tecnicamente corretto ed efficiente o a comprendere le caratteristiche dello stesso.

1.1.4 Abbreviazioni e simboli

Vengono solamente utilizzate abbreviazioni per le unità di misura e alcuni simboli facilmente memorizzabili sul bordo del foglio per le avvertenze e le informazioni d'uso. (Esempio: vedere "Avvertenze e informazioni d'uso", pagina 6).

In seguito, il dispositivo ANLIKER XXL viene anche denominato "dispositivo"

1.2 Indirizzo del produttore

Brunner-Anliker Maschinen AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg, Schweiz

Telefono: +41 44804 21 00

Mail: mail@brunner-anliker.com

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 6 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

1.3 Identificazione del dispositivo

In caso di domande o di ordinazione di pezzi di ricambio, indicare l'esatta identificazione del dispositivo in base alla targhetta del modello applicata sul lato del tagliaverdure ANLIKER XXL. In questo modo sarà più facile rispondere in modo rapido e corretto a eventuali domande. Informazioni sulla targhetta del modello per l'identificazione del dispositivo (esempio):

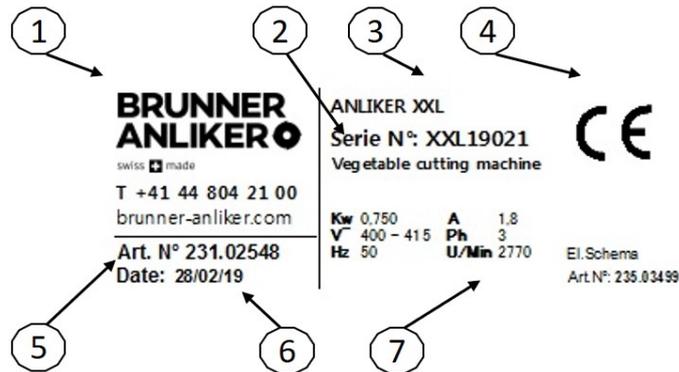


Fig. 1: Targhetta del modello

Pos.	Pos.
1 Produttore / Dati di contatto	5 Numero dell'articolo
2 Numero di serie	6 Data di produzione
3 Denominazione dispositivo	7 Dati sulle prestazioni del motore
4 Certificazioni	

Tabella 1: Targhetta del modello

2 Sicurezza

Questo capitolo contiene informazioni sulle norme generali di sicurezza per l'utilizzo del tagliaverdure ANLIKER XXL.

2.1 Uso previsto

L'uso previsto del tagliaverdure ANLIKER XXL è il taglio di vari tipi di verdure nell'ambito della ristorazione e della trasformazione gastronomica. A seconda dei dischi da taglio utilizzati, sono possibili diverse varianti di taglio. Possono essere utilizzati solo i dischi per affettare e gli inserti per cubetti originali e pezzi di ricambio raccomandati dal produttore.

L'uso previsto comprende anche il rispetto di tutte le istruzioni e le condizioni specificate dal produttore per l'installazione, la messa in funzione, la manutenzione e il funzionamento del tagliaverdure.

Qualsiasi uso diverso da quello previsto e in particolare l'uso di dischi da taglio estranei o difettosi è da considerarsi inappropriato senza il previo consenso scritto del produttore. Il produttore non può essere ritenuto responsabile per eventuali danni al tagliaverdure ANLIKER XXL.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 7 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

2.2 Norme generali di sicurezza

Di default, quando si utilizza il tagliaverdure ANLIKER XXL, si applicano le seguenti norme generali di sicurezza:

- Ogni operatore è responsabile della propria salute. Egli è obbligato ad astenersi dall'effettuare interventi il cui rischio non è in grado di valutare ma a farlo svolgere da persone addestrate a tale scopo.
- Possono lavorare su o con il tagliaverdure ANLIKER XXL solo persone che sono state appositamente istruite a lavorare su questo dispositivo e che hanno letto e compreso il manuale d'uso. Vedere anche "Requisiti dell'operatore", pagina 8.
- Attenersi sempre alle istruzioni contenute nel presente manuale d'uso.
- Gli operatori sono tenuti a mettere in funzione il tagliaverdure ANLIKER XXL solo quando quest'ultimo è in perfette condizioni e a far riparare immediatamente eventuali modifiche o difetti, in particolare se incidono sulla sicurezza.
- È espressamente vietato modificare o rimuovere qualsiasi dispositivo di sicurezza o copertura.

2.3 Requisiti dell'operatore

Le persone che utilizzano il dispositivo devono essere state preventivamente istruite sulle attività che andranno a svolgere. Tuttavia, non è necessaria una formazione specialistica specifica.

ATTENZIONE



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni in caso di manipolazione maldestra! Gli operatori del tagliaverdure ANLIKER XXL devono aver letto il manuale d'uso o essere stati istruiti da utenti esperti prima di iniziare ad usare lo stesso.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 8 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

3 Struttura

Questo capitolo fornisce informazioni sul montaggio e sugli accessori del dispositivo.

3.1 Struttura del macchinario di base

Il tagliaverdure GSM ANLIKER XXL è costituito da un macchinario di base su ruote e da un gruppo mobile. A seconda del gruppo mobile, il dispositivo può essere utilizzato per diversi tipi di lavorazione:

Il macchinario di base contiene l'unità di azionamento con l'alimentazione elettrica e gli elementi di comando. La figura 2 mostra i componenti di sistema del macchinario di base.

Le immagini sono solo a scopo illustrativo.

Informazioni dettagliate sulle dimensioni sono riportate nel disegno di ingombro (figura 31).

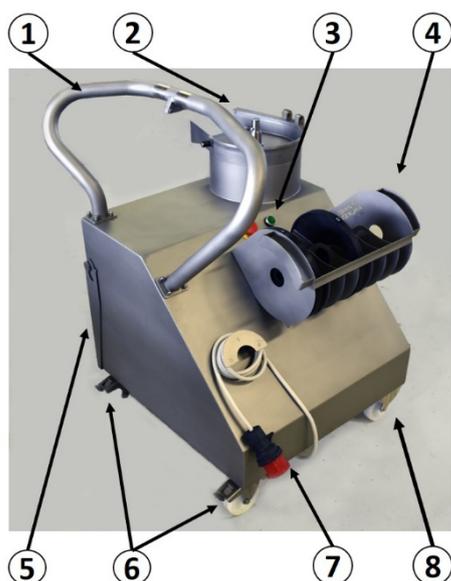


Fig. 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base

Pos.	Pos.
1 Supporto tubolare (staffa di fissaggio)	5 Ripiano pieghevole - Vista: ripiegato
2 Parte superiore dell'alloggiamento	6 2 ruote orientabili con freno di stazionamento
3 Elementi di controllo	7 Cavo di rete con supporto
4 Portadischi da taglio	8 2 Ruote fisse

Tabella 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 9 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

3.2 Sul supporto tubolare del macchinario di base viene montato l'imbuto con il vassoio.

Sul supporto tubolare del macchinario di base viene montato l'imbuto con il vassoio. Con l'aiuto della vasca, i prodotti vengono versati direttamente nel macchinario e ivi lavorati.

Fig. 3: Gruppo mobile imbuto



Pos.	Pos.
1 Cerniera imbuto	5 Ruote fisse
2 Imbuto con vassoio	6 Ripiano pieghevole - Vista: ripiegato
3 Grata di protezione	7 Ruote orientabili con freno di stazionamento
4 Bocchetta di uscita	

Tabella 3: Denominazioni di sistema dell'imbuto

3.3 Dotazione

A seconda delle dimensioni dell'ordine, il dispositivo può essere dotato di diversi dischi da taglio, grattugie e inserti per cubetti. Di default sono inclusi il macchinario di base, il gruppo mobile imbuto, il manuale d'uso, la spazzola di pulizia e i fusibili fini.



Fig. 4: ANLIKER XXL **Fig. 5:** Set accessori

Fig. 6: Espulsore



Fig. 7: Coclea a pala standard

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 11 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

3.4 Accessori

Per il tagliaverdure ANLIKER XXL è disponibile il gruppo mobile PRO. Altri accessori, varie lame e grattugie, portadischi e molto altro ancora, possono essere ordinati separatamente. Si prega di contattare il proprio partner o visitare il nostro sito web per ulteriori informazioni.



Fig. 8: Gruppo mobile ANLIKER XXL PRO



Fig. 9 piatto dell'estrattore



Fig. 10 inserto per verze



Fig. 11: Diversi dischi da taglio, grattugie, Inserti per cubetti (W)



Fig. 12: Inserto Multifeeder

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 12 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

3.5 Materiali

Tutte le parti dell'alloggiamento e il gruppo mobile sono in acciaio cromato.

3.6 Elementi di comando per l'accensione e lo spegnimento

Concetto operativo del tagliaverdure ANLIKER XXL:

1. Collegare il macchinario alla corrente ("Apparecchiatura elettrica/elettronica", pagina 16) e assicurarsi che il pulsante di ARRESTO DI EMERGENZA (numero 3 su pagina 9) sia sbloccato.
2. Posizionare e bloccare correttamente il gruppo mobile (vassoio o imbuto).
Controllare il corretto bloccaggio del dispositivo reed sulla serratura e sulla staffa.
3. Avviare la procedura di taglio inserendo la leva di bloccaggio (A) e premendo il pulsante rosso (che quindi diventa verde).
Il disco da taglio ruota.

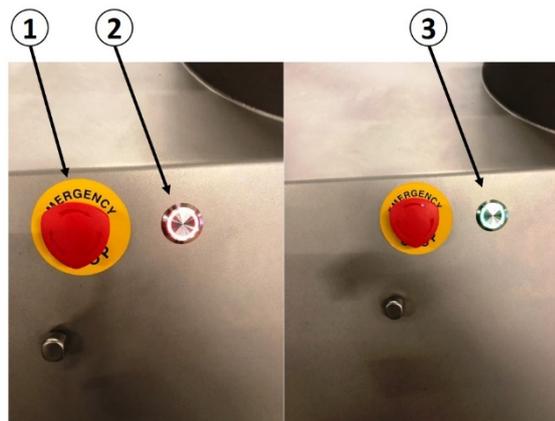


Fig. 13: Pulsante di arresto di emergenza e interruttore On/Off

Pos.
1 Arresto di emergenza
2 Tasto rosso Off
3 Tasto verde On

Tabella 4: Arresto di emergenza ON/OFF

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 13 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

4 Montaggio del tagliaverdure

4.1 Disimballaggio e collocazione

Il dispositivo viene consegnato in una cassa per trasporto materiali.

Per estrarre il dispositivo dalla cassa per trasporto materiali utilizzare una rampa in lamiera o delle tavole in legno.

ATTENZIONE



Pericolo di ribaltamento

Il dispositivo pesa circa 100 kg e potrebbe ribaltarsi quando viene estratto dalla cassa.

Estrarre il dispositivo dalla cassa per trasporto materiali in due persone aiutandosi con una rampa.

Prestare attenzione al baricentro

In alternativa, è possibile utilizzare un carrello elevatore. Al fine di evitare danni, è importante collocare delle doghe di legno adeguate sotto al dispositivo e fare attenzione che non vengano incastrati accidentalmente dei cavi.

Il tagliaverdure ANLIKER XXL non dovrebbe mai essere sollevata e trasportata a mano. Se, tuttavia, ciò fosse inevitabile, lavorare sempre in coppia e sollevare il dispositivo afferrandolo dal supporto tubolare.

Il tagliaverdure ANLIKER XXL è corredato di due ruote fisse e due ruote orientabili bloccabili. Bloccare le due ruote orientabili premendo i fermi del freno una volta raggiunto il luogo di utilizzo e rilasciarli solo per spostare il dispositivo. Collocare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Su tutti i lati deve essere garantito lo spazio sufficiente per un corretto funzionamento.

4.2 Condizioni alla consegna

Il tagliaverdure ANLIKER XXL è stato pulito dal produttore prima della consegna.

Si raccomanda di pulire nuovamente il dispositivo con un detergente alimentare prima di utilizzarlo per la prima volta

4.3 Comunicazione di eventuali danni

Dopo la consegna del tagliaverdure, 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. Indirizzo di contatto vedere pagina 6 o 31.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 14 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

4.4 Peso del tagliaverdure ANLIKER XXL:

Il tagliaverdure pesa 100 kg

NOTA

Nota

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

ATTENZIONE



ATTENZIONE!

- Carico pesante! Può causare lesioni all'apparato muscoscheletrico.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 15 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

4.5 Trasportare il tagliaverdure ANLIKER XXL

Il tagliaverdure ANLIKER XXL può essere spostato grazie alle sue ruote e quindi trasportato nel luogo di utilizzo più idoneo. Prima di spostare il tagliaverdure, rilasciare il freno di stazionamento delle ruote orientabili. Il freno di stazionamento viene bloccato nuovamente una volta raggiunto il posto di utilizzo premendo i fermi dei freni.

Rilasciare i freni solo per spostare il dispositivo!

4.6 Montaggio e installazione

Assicurarsi sempre di lavorare in modo ergonomico: Collocare il dispositivo solo su un piano di lavoro piano e stabile con dimensioni minime di 800 mm x 1100 mm.

È importante avere spazio a sufficienza sui lati del tagliaverdure per poter ribaltare l'imbuto e sostituire i dischi da taglio, i dischi grattugia o gli inserti per cubetti.

Collegare il dispositivo alla presa di corrente più vicina. Non far passare il cavo per vie di passaggio al fine di evitare i rischi di inciampo!

Qualora sussistano dubbi sul luogo di installazione o sull'installazione stessa, contattare Brunner-Anliker AG (per l'indirizzo di contatto, vedi pagina 6 o 31)

4.7 Apparecchiatura elettrica/elettronica

Il tagliaverdure ANLIKER XXL è corredato di un cavo di collegamento lungo 2 m.

Per evitare rischi di inciampo, il cavo non dovrebbe mai essere steso su un'area di passaggio.

Quando il tagliaverdure viene messo in funzione o viene spostato, controllare sempre il senso di rotazione e, se necessario, adattare la spina. Questi lavori devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista autorizzato.

PERICOLO

PERICOLO!



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

ATTENZIONE



ATTENZIONE!

- Per il collegamento è necessario rispettare i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello (vedi anche pagina 7).

NOTA

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 16 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

Nota

- Brunner-Anliker AG declina qualsiasi responsabilità per avvenimenti e danni riconducibili alle installazioni elettriche.
 - Protezione contro l'avviamento improvviso: Osservare le disposizioni nazionali!
-

4.8 Messa in funzione

Per la prima messa in servizio e/o per i test di collaudo devono essere rispettati i seguenti punti.

- Assicurarsi che non siano presenti oggetti estranei nella bocchetta di riempimento del tagliaverdure!
- Controllare il senso di rotazione e, se necessario, adattare la spina. Questi lavori devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista autorizzato.

PERICOLO

PERICOLO!



- È fatto divieto di apportare modifiche o di applicare componenti estranei al tagliaverdure ANLIKER XXL che possano influire sulla sicurezza o il funzionamento dello stesso. In caso di un utilizzo non conforme alla norma, la conformità CE decade.
- Qualora i dispositivi di sicurezza del tagliaverdure ANLIKER XXL non vengano debitamente controllati, la sicurezza del dispositivo può essere fortemente compromessa con conseguenti gravi lesioni al personale e danni al dispositivo stesso!

ATTENZIONE



ATTENZIONE!

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

NOTA

Nota

- L'operatore deve aver letto e compreso il manuale d'uso e le normative in materia di sicurezza in vigore prima dell'avvio del lavoro
-

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 17 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

4.9 Stoccaggio

Per mantenere funzionante un tagliaverdure ANLIKER XXL non utilizzato per un periodo prolungato, è necessario rispettare i seguenti punti:

- Lo spazio di stoccaggio deve essere pulito e asciutto.
- Non esporre il tagliaverdure ANLIKER XXL al freddo o al caldo estremo.
- Mantenere pulito l'intero dispositivo.
- Il tagliaverdure ANLIKER XXL deve essere imballato o coperto per proteggerlo da polvere e sporco.

NOTA

Nota

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

Prima della rimessa in servizio dopo un periodo prolungato 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).
- Controllare la qualità e l'integrità di tutti i dischi da taglio.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 18 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

5 Impostazione del gruppo mobile

Il tagliaverdure ANLIKER XXL può essere utilizzato in molti modi diversi. Per l'inserimento dei dischi da taglio, delle grattugie e gli inserti per cubetti devono essere rispettati i seguenti punti:

AVVERTENZA



Lesioni da taglio dovute alle superfici di taglio

- Le lame e le grattugie sono affilate e attualmente non risultano protette.
- Pericolo di taglio ed escoriazioni.

Prima di poter montare un nuovo gruppo mobile sul dispositivo, è necessario rimuovere il gruppo mobile montato.

Scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica.



Gruppo mobile ANLIKER XXL con cerniera: spingere verso il basso il perno di bloccaggio, infilare la cerniera fino a quando il perno entra in posizione e blocca il meccanismo.

Fig. 14: Montare il gruppo mobile

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 19 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA



Chiudere il gruppo mobile e bloccarlo con la leva di bloccaggio.

Fig. 15: Bloccare il gruppo mobile



Inserire l'imbuto nella staffa di fissaggio e posizionarlo sul gruppo mobile

Fig. 16: Montare l'imbuto



Serrare l'imbuto sulla staffa di fissaggio con la cerniera

Fig. 17: Fissare l'imbuto



Serrare l'imbuto sul gruppo mobile con il gancio d'arresto

Fig. 18: Serrare l'imbuto



Fig. 19: Cerniera imbuto

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 20 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

5.1 Corretto posizionamento dei dischi da taglio e delle grattugie oppure degli inserti per cubetti

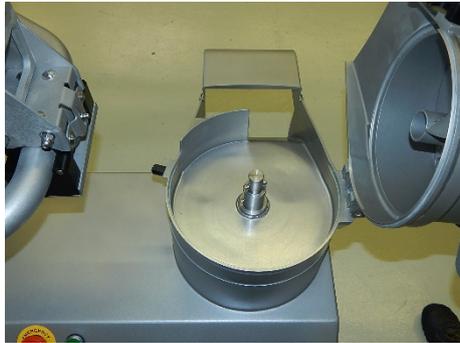
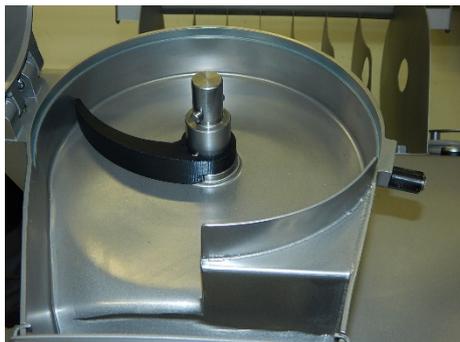


Fig. 20: Imbuto e gruppo mobile spostati

5.1.1 Preparazione del tagliaverdure ANLIKER XXL

Aprire la cerniera, ruotare lateralmente l'imbuto, aprire la leva di bloccaggio e ribaltare il gruppo mobile.

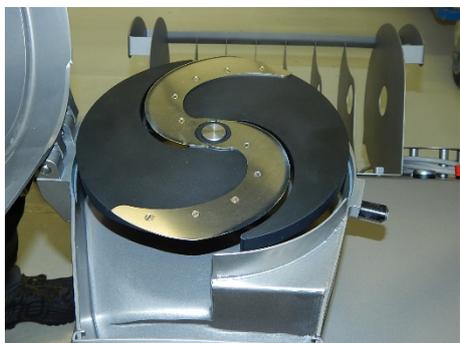
5.1.2 Inserire l'estrattore o il piatto dell'estrattore



Prima di inserire il disco da taglio, è necessario montare l'estrattore o il piatto dell'estrattore. La posizione è corretta quando tocca quasi il fondo del vano da taglio. Senza estrattore/piatto dell'estrattore, il prodotto da tagliare si depositerebbe sotto al disco da taglio che si solleverebbe e danneggerebbe la testa da taglio e le lame

Fig. 21: Estrattore inserito

5.1.3 Inserimento del disco da taglio o del disco grattugia



Posizionare quindi il disco sull'albero di trasmissione. Ruotandolo leggermente, il perno di trascinamento scatterà in posizione bloccando il disco da taglio sull'albero motore (verificare il corretto allineamento superiore con l'albero di trasmissione). Al fine di poter posizionare correttamente il disco da taglio, la scanalatura sul disco e il perno di trascinamento devono essere puliti.

Fig. 22: Disco da taglio inserito

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 21 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

AVVERTENZA



AVVERTENZA

- Le lame e le grattugie sono affilate e attualmente non risultano protette.
- Pericolo di taglio ed escoriazioni.

NOTA

Nota

- I dischi si infilano esattamente sull'albero di trasmissione. In nessun caso dovranno essere infilati spingendoli sull'albero di trasmissione con forza o violenza

5.1.4 Chiudere il gruppo mobile



Chiudere il gruppo mobile e mettere la coclea a pala sul gruppo mobile. Bloccare con la cerniera!

Fig. 23: Coclea a pala inserita

5.1.5 Chiudere l'imbuto



Chiudere e bloccare l'imbuto, assicurarsi che sia posizionato correttamente.

La ANLIKER XXL è pronta all'uso.

Fig. 24: Imbuto chiuso

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 22 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

5.2 Tagliare la verdura



Collocare un contenitore adatto (contenitore Gastronorm 1/1) sul ripiano aperto

o,

lasciando il ripiano ripiegato, far scivolare il prodotto tagliato direttamente in grandi carrelli di lavorazione o appositi vassoi.

Fig. 25: Contenitore da gastronomia sul ripiano pieghevole

Accendere il dispositivo

Versare le verdure nell'imbuto.



Fig. 26: Riempimento con verdure



Qualora le verdure si dovessero incastrare nell'imbuto, le stesse possono essere sbloccando agitando delicatamente (muovendo avanti e indietro) il manico della pala a coclea!
Alcune verdure di grandi dimensioni devono essere prima adattate all'apertura dello spazio di passaggio.

Fig. 27: Muovere la coclea a pala

Rabboccare continuamente le verdure quando necessario.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 23 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

NOTA

Nota

- Il macchinario può essere utilizzato solo con una copertura in corrispondenza dell'uscita



Fig. 28: Copertura montata sulla bocchetta di uscita

PERICOLO



PERICOLO!

- È vietato inserire le mani nella bocchetta di uscita mentre il macchinario è in funzione!
- Pericolo di taglio o schiacciamento.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 24 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

5.3 Handling degli accessori (Multifeeder)

Con questo inserto (Multifeeder) è possibile alimentare e tagliare continuamente prodotti di forma allungata come, per esempio, i cetrioli.

5.3.1 Preparazione per l'utilizzo del Multifeeder



Per inserire il Multifeeder è necessario ribaltare l'imbuto, rimuovere la coclea a pala e inserire il disco da taglio. Adesso è possibile inserire il Multifeeder.

Fig. 29: Multifeeder inserito

5.3.2 Utilizzo del Multifeeder

Accendere il macchinario e alimentare le verdure. Con il pestello è possibile rabboccare le verdure. Premere l'interruttore ON/OFF per arrestare la macchina.

PERICOLO



PERICOLO!

- È vietato inserire le mani nella bocchetta di uscita mentre il macchinario è in funzione!
- Pericolo di taglio o schiacciamento.

5.3.3 Cambio del disco da taglio del Multifeeder

Per cambiare il disco da taglio è necessario smontare completamente il Multifeeder!

NOTA

Nota

- Smontare completamente il Multifeeder per cambiare i dischi da taglio.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 25 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

6 Manutenzione e pulizia

Questo capitolo descrive come pulire il dispositivo, i dischi da taglio, i dischi grattugia e gli inserti per cubetti.

Per effettuare una corretta pulizia, l'operatore può smontare il dispositivo solo nel modo descritto in questo capitolo.

Il gruppo mobile e il pestello possono essere rimossi per la pulizia senza l'uso di attrezzi.

6.1 Pulizia del tagliaverdure ANLIKER XXL

In caso di sporco sulle superfici esterne, il dispositivo può essere lavato con l'ausilio di un tubo flessibile (getto d'acqua). Non utilizzare mai delle idropulitrici a tale scopo.

6.2 Rimozione del gruppo mobile

Lo smontaggio viene sempre eseguito nell'ordine inverso a quanto descritto nel capitolo "Installazione del gruppo XXL", pagina 19.

Innanzitutto, scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.

Allentare completamente la serratura del supporto dell'imbuto, sollevare e rimuovere l'imbuto.

Estrarre la coclea a pala dal gruppo mobile.

Sbloccare la cerniera del gruppo mobile.

Sbloccare la leva di bloccaggio, smontare la cerniera e rimuovere il gruppo mobile

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 26 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

6.3 Pulizia dei dischi da taglio, dischi grattugia e inserti per cubetti (W)

La fornitura comprende una spazzola in nylon per la pulizia sotto acqua corrente dei dischi da taglio e di grattugia nonché degli inserti per cubetti (lame con grate per cubetti).

La grata per il taglio a cubetti non deve mai essere pulita battendola sul bordo del tavolo o utilizzando un oggetto metallico. Raccomandiamo di metterla in un forno a convezione vapore a circa 90 gradi e per circa 10 minuti. I resti di verdure possono essere rimossi sotto l'acqua corrente con l'apposita spazzola in dotazione.

NOTA

Nota

- Si prega di notare che la pulizia delle lame in lavastoviglie può ridurne la durata di vita.

6.3.1 Pulizia della grata per cubetti

Alla fine della lavorazione degli ortaggi scelti, le intercapedini quadrate della grata sono piene di verdure. Al fine di rimuovere tali residui di verdura/frutta, si consiglia di seguire le seguenti istruzioni:

6.3.2 Residui morbidi nella grata per cubetti

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 acqua corrente con la spazzola in dotazione.

6.3.3 Residui duri nella grata per cubetti

In caso di verdura/frutta dalla polpa dura, è possibile procedere in uno dei due modi seguenti:
Se si dispone di un forno a convezione vapore: Mettere la grata per cubetti nel forno a convezione vapore a 90 °C per ca. 10 minuti in modo da bollire i residui. Successivamente la verdura potrà essere facilmente rimossa (sotto acqua corrente) passando sul lato anteriore della grata con la spazzola in dotazione.

6.3.4 Pulizia manuale della grata per cubetti

Inserire la grata per cubetti nel dispositivo senza l'apposita lama. Tenere ferma la grata con una mano (appoggiare le dita sul margine esterno). Con l'altra mano rimuovere la verdura aiutandosi con una carota lunga e rigida, battendola più volte in senso verticale sulla grata e nelle intercapedini della stessa. I resti di carota che rimarranno sulla griglia potranno essere rimossi facilmente dal lato anteriore (sotto acqua corrente) utilizzando la spazzola in dotazione. Eventuali residui vicini al margine della griglia possono essere rimossi con un bastoncino fine di legno.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 27 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

NOTA

Nota

- Utilizzare esclusivamente detersivi alimentari.
(senza solventi grassi industriali)

AVVERTENZA



- **AVVERTENZA**
- Accertarsi che il dispositivo sia spento tramite l'interruttore on/off prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione!
- Se necessario, scollegarlo dalla rete elettrica!
- Il tagliaverdure ANLIKER XXL non deve mai essere lavato con un getto a vapore o con acqua ad alta pressione!
- È severamente vietato l'uso di detersivi aggressivi.

ATTENZIONE



ATTENZIONE

- Le lame sono molto affilate e in questo frangente non sono protette.
- Pericolo di taglio ed escoriazioni.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 28 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

7 Montaggio del portadischi da taglio



Il portadischi da taglio può tenere fino a 7 diversi dischi da taglio e, grazie al suo semplice sistema di montaggio, può essere fissato esattamente nel punto più idoneo alla lavorazione

Fig. 30: Portadischi da taglio



Il portadischi da taglio può essere liberamente spostato e installato sul luogo di utilizzo.

Può essere montato sia orizzontalmente che verticalmente su una qualsiasi parete stabile.

Fig. 31: Montaggio a parete del portadischi da taglio



Sul tagliaverdure GSM il portadischi da taglio viene fissato sui due ganci posti direttamente sotto il pulsante di ARRESTO DI EMERGENZA.

Fig. 32: Fissaggio del portadischi da taglio sui due ganci del dispositivo.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 29 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

8 Risoluzione dei problemi

Il presente capitolo descrive possibili malfunzionamenti che potrebbero manifestarsi durante l'impiego del dispositivo e la relativa procedura per risolvere gli stessi.

8.1 Soluzioni in caso di malfunzionamenti

Il dispositivo è molto robusto, e in generale è improbabile che si manifestino dei malfunzionamenti. In caso contrario, le seguenti istruzioni possono essere d'aiuto:

Prima misura da prendere in caso di malfunzionamenti: Spegnerne il dispositivo! Si avvertissero odori strani, scollegare immediatamente il dispositivo dalla rete elettrica.

8.1.1 Il dispositivo non è in funzione

1. Verificare la funzionalità della presa di corrente provando ad allacciare un altro dispositivo.
2. Controllare se il pulsante di ARRESTO DI EMERGENZA è stato resettato.
3. Controllare che il gruppo mobile sia agganciato correttamente.
4. Controllare che la leva di bloccaggio sia effettivamente bloccata.
5. Controllare che tutte e tre le fasi di rete siano alimentate.
6. Il motore si sta surriscaldando? Il tasto lampeggia a luce rossa se l'interruttore termico si fosse spento a causa di un sovraccarico, sarà possibile riavviare il dispositivo dopo che si è nuovamente raffreddato.
7. Qualora il dispositivo continui a non funzionare, si consiglia di rivolgersi a un tecnico o al servizio clienti di Brunner-Anliker
8. Se tutto risulta a posto, pulsante si illumina di verde.

8.1.2 Otturazione

Otturazione: non è più possibile inserire nulla, non esce più nulla. Spegnerne, smontare e pulire il dispositivo (vedere punto 7).

8.1.3 L'inserito per cubetti W (lama + grata per cubetti) non può essere rimosso

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

8.1.4 La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce

Qualora la qualità da taglio si riduca, è consigliabile sostituire il disco da taglio. A tale scopo esistono interessanti programmi di pezzi di ricambio! Contattateci.

8.1.5 Il coltello tocca il gruppo mobile

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 30 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

8.1.6 Barra da taglio spezzata

Le barre da 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.

AVVERTENZA



AVVERTENZA

- In caso contrario, il rischio di ferirsi per il cliente/ospite è molto elevato.
- In questi casi, la responsabilità ricade sull'utente.

8.1.7 Non è possibile fermare il dispositivo.

Premere il pulsante ARRESTO DI EMERGENZA!

Si prega di rivolgersi a un tecnico

8.1.8 Il dispositivo fa rumore e funziona in modo irregolare

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

8.2 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
8152 Opfikon-Glattbrugg, Schweiz T: +41 44804 21 00

mail@brunner-anliker.com

Maggiori informazioni al sito:

brunner-anliker.com

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 31 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

9 Allegato

9.1 Pezzi di ricambio

I pezzi di ricambio devono corrispondere ai requisiti tecnici richiesti dal produttore. I pezzi di ricambio originali garantiscono sempre tale requisito. Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali. La nostra garanzia decade in caso di utilizzo di componenti estranei o non autorizzati per iscritto.

NOTA

Nota

- I tempi di spedizione delle parti soggette ad usura e le parti di ricambio variano a seconda del componente e non sono sempre disponibili a breve termine presso il produttore.
- Tenere sempre presente 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 il numero e il tipo di dispositivo nonché la descrizione dei componenti richiesti

9.2 Smaltimento

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

NOTA

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 questo manuale d'uso possono essere richieste al nostro servizio di assistenza (vedi pagina 31).

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 32 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

9.3 Cessione a terzi

Brunner-Anliker AG non si assume alcuna responsabilità in caso di cessione o vendita a terzi del tagliaverdure ANLIKER XXL da parte del gestore.

9.4 Dati tecnici

Tipo di macchina	Tagliaverdure ANLIKER XL
Allacciamento elettrico	3 x 400 V, 50 Hz / 1 x 115 V, 60 Hz
Motore elettrico	0,75 kW / 1,1 kW
Peso	100 kg
Tipo di protezione	IP 26, acqua di deposito
Dimensioni L x P x A	1000 x 1010 x 1528 mm

Tabella 5: Dati tecnici ANLIKER XXL

9.5 Garanzia

Eventuali riparazioni o interventi di manutenzione straordinaria durante il periodo di garanzia possono essere eseguiti esclusivamente dal produttore. Su richiesta, il produttore 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 qualificato del nostro servizio assistenza (vedi pagina 31) o dall'azienda costruttrice.

La garanzia per il tagliaverdure ANLIKER XXL è di 2 anni (o 6 mesi secondo le condizioni generali di contratto se il macchinario è in funzionamento continuo), le parti di consumo e gli utilizzi scorretti sono esclusi dalla garanzia.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 33 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA

9.6 Disegno quotato ANLIKER XXL

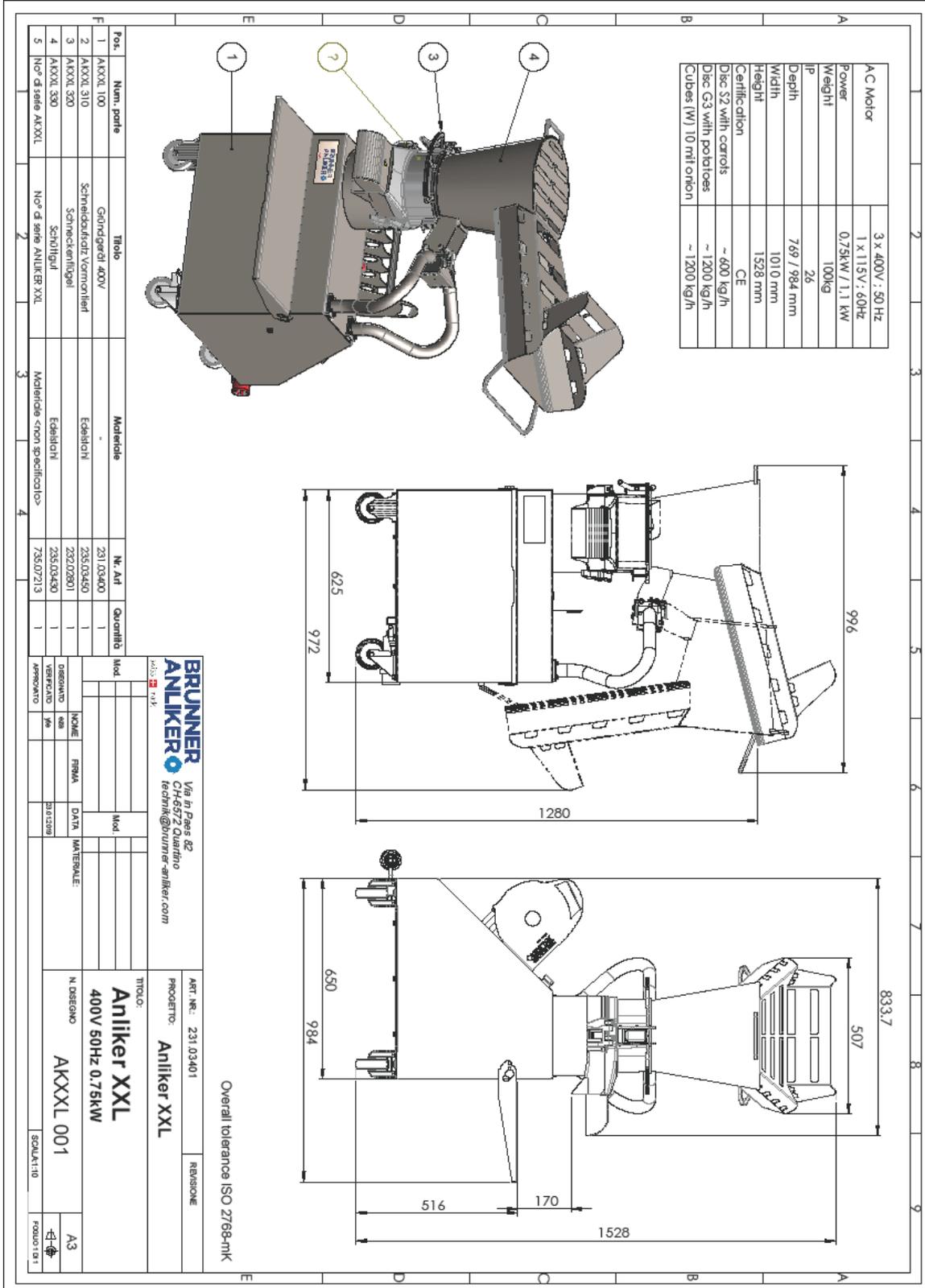


Fig. 33: Disegno quotato ANLIKER XXL

Redatto: Ralph Moretti 04/07/2019	Controllato:	Modificato: Ralph Moretti 23/09/2024	Stato: 300 Rilasciato Numero del documento:	Pagina 34 di 35 Indice BA
---	--------------	--	--	---------------------------------

9.7 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	
inklusive Schneidscheiben auf Rechnung inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice		Typenreihe / Série type / Type series ANLIKER XXL / XXL PRO	
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: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive		DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO 13849-1:2016-06 DIN EN ISO14119:2014-03 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:			
Ausstellung: Brunner-Anliker Maschinen SA Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Opfikon, September 2023  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
23.08.2021	25.08.2021	05.09.2023		BA

Fig. 34: Dichiarazione di conformità CE

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 35 di 35
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
04/07/2019		23/09/2024		BA