

Betriebsanleitung zur Gemüseschneidemaschine

ANLIKER XXL PRO

Original Betriebsanleitung (Deutsch)



Inhaltsverzeichnis

1	ANLIKER XXL PRO Einführung	5
1.1	Betriebsanleitung	5
1.1.1	Gültigkeitsbereich	5
1.1.2	Zielgruppe und Leseverpflichtung	5
1.1.3	Bilder und Zeichnungen	5
1.1.4	Warn- und Nutzungshinweise	6
1.1.5	Abkürzungen und Symbole	6
1.2	Herstelleradresse	6
1.3	Geräteidentifikation	7
2	Sicherheit	7
2.1	Verwendungszweck	7
2.2	Allgemeine Sicherheitsbestimmungen	8
2.3	Benutzeranforderungen	8
3	Aufbau	9
3.1	Aufbau Grundgerät	9
3.2	Aufbau mit PRO Aufsatz	10
3.3	Schale und Stössel	10
3.4	Ausstattung	11
3.5	Zubehör	12
3.6	Materialien	13
3.7	Bedienelemente zum Ein-/Ausschalten	13
3.8	Schaltzustände OFF	13
4	Aufbau des Gemüseschneiders	14
4.1	Auspacken und Aufstellen	14
4.2	Auslieferungszustand	14
4.3	Schäden melden	14
4.4	Gewicht des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO	14
4.5	Transport des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO	16
4.6	Montage und Installation	16
4.7	Elektrische/elektronische Einrichtung	16
4.8	Inbetriebnahme	17
4.9	Lagerung	18
5	Einrichten des Aufsatzes	19
5.1	Aufsatz montieren	19
5.2	Schale montieren	21
5.3	Korrektes Einsetzen der Schneid- und Raffelscheiben oder Würfelsätze	23
5.3.1	Vorbereitung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO	23
5.3.2	Auswerfer oder Auswurfteiler einsetzen	23
5.3.3	Schneid- oder Raffelscheibe einsetzen	23
5.3.4	Aufsatzkopf schliessen	24
5.4	Schneiden von Gemüse	25
5.5	Benutzung des Drehstössels	26

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

6	Systempflege „Reinigungskonzept“	27
6.1	Reinigung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO	27
6.2	Entfernung des Aufsatzkopfs	27
6.3	Reinigung der Schneidscheiben, Raffelscheiben und Würfeleinsätze (W)	28
6.3.1	Reinigung des Würfelgitters	28
6.3.2	Weiche Reste im Würfelgitter	28
6.3.3	Harte Reste im Würfelgitter	28
6.3.4	Manuelle Reinigung des Würfelgitters	28
7	Montage des Schneidscheibenhalters	30
8	Störungssuche	31
8.1	Abhilfe bei Störung	31
8.1.1	Gerät funktioniert nicht	31
8.1.2	Verstopfung	31
8.1.3	Würfeleinsatz W (Würfelmesser + Würfelgitter) kann nicht entfernt werden	31
8.1.4	Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach	31
8.1.5	Das Messer streift am Kopf	31
8.1.6	Messerbalken abgebrochen	31
8.1.7	Das Gerät kann nicht mehr abgestellt werden	32
8.1.8	Das Gerät brummt und läuft unregelmäßig	32
8.2	Service und Informationsadresse	32
9	Anhang	33
9.1	Ersatzteile	33
9.2	Entsorgung	33
9.3	Weitergabe an Dritte	34
9.4	Technische Daten	34
9.5	Garantie	34
9.6	Massbild ANLIKER XXL PRO	35
9.7	CE – Konformitätserklärung	36

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Typenschild.....	7
Abb. 2: Systembezeichnung Grundgerät	9
Abb. 3: PRO Schale.....	10
Abb. 4: Schale und Stößel	10
Abb. 5: ANLIKER XXL PRO	
Abb. 6: Set Zubehör?	
Abb. 7: Auswerfer	11
Abb. 8: Drehstößel	11
Abb. 9: ANLIKER XXL Aufsatz	
Abb. 10 Auswurfteiler	
Abb. 11 Einsatz für Kraut	12
Abb. 12: Diverse Schneidscheiben, Raffelscheiben,	
Abb. 13: Multifeder-Einsatz	12
Abb. 14: Not-Aus und On/Off Schalter	13
Abb. 15: Aufsatz aufsetzen	19
Abb. 16: Scharniere passen.....	19
Abb. 17: Aufsatzkopf verriegeln.....	20
Abb. 18: Stößelstange einführen	20
Abb. 19: Verschluss fixieren.....	20
Abb. 20: Schale aufsetzen	
Abb. 21: Scharnerring	21
Abb. 22: Schale richtig aufgesetzt.....	21
Abb. 23: Schale falsch aufgesetzt.....	21
Abb. 24: Schale arretieren	22
Abb. 25: Schale weggeschwenkt.....	23
Abb. 26: Aufsatz zur Seite geschwenkt.....	23
Abb. 27: Auswerfer eingesetzt.....	23
Abb. 28: Schneidscheibe eingesetzt	23
Abb. 29: Verschlusshebel geschlossen.....	24
Abb. 30: Gastrobehälter auf klappbarem Tisch	25
Abb. 31: Abdeckung aus Auslauf montiert	25
Abb. 32: Benützung Drehstutzen	26
Abb. 33: Öffnung für Drehstutzen verschlossen.....	
Abb. 34: Öffnung für Drehstutzen offen	26
Abb. 35: Schneidscheibenhalter	30
Abb. 36: Wandmontage Schneidscheibenhalter	30
Abb. 37: Montage des Schneidscheibenhalter.	30
Abb. 38: Massbild ANLIKER XXL PRO	35
Abb. 39: CE Konformitätserklärung	36

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Typenschild.....	7
Tabelle 2: Systembezeichnung Grundgerät	9
Tabelle 3: Systembezeichnung Schale	10
Tabelle 4: Schale und Stößel	10
Tabelle 5: Not-Aus ON/OFF.....	13
Tabelle 6: Technische Daten ANLIKER XXL PRO	34

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

1 ANLIKER XXL PRO Einführung

Dieses Kapitel informiert Sie über Gültigkeitsbereich, Aufbau und Gliederung der Betriebsanleitung.

1.1 Betriebsanleitung

Diese Betriebsanleitung ermöglicht Ihnen die richtige Nutzung und den sicheren Gebrauch des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO der Firma Brunner-Anliker AG.

Wichtig: Die Betriebsanleitung muss für alle Benutzer des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO jederzeit greifbar sein und deshalb immer beim Gerät aufbewahrt werden.

1.1.1 Gültigkeitsbereich

Diese Betriebsanleitung gilt für den Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO der Firma Brunner-Anliker AG

Ausgabedatum dieser Betriebsanleitung: 10.2019

Die Betriebsanleitung beschreibt die Vorbereitung, den Betrieb und die Instandhaltung des funktionsfähigen Gemüseschneiders, sowie die Behebung von Störungen. Sie gilt jedoch nicht für die Reparatur eines defekten Geräts. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Lieferanten oder direkt an den Hersteller.

1.1.2 Zielgruppe und Leseverpflichtung

Die Betriebsanleitung richtet sich an alle Benutzer des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO.

Leseverpflichtung

Alle Benutzer sind verpflichtet, das Kapitel 2 "Sicherheit", Seite 7, zu lesen, bevor sie mit dem Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO zu arbeiten beginnen.

1.1.3 Bilder und Zeichnungen

Die in dieser Anleitung verwendeten Bilder sind nur zur Veranschaulichung und müssen nicht 100% mit Ihrer Maschine übereinstimmen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

1.1.4 Warn- und Nutzungshinweise

Beachten Sie die Bedeutung der Warn- und Nutzungshinweise:

GEFAHR



GEFAHR

Bedeutet, dass **Tod oder schwere Körperverletzung eintreten werden**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen **nicht** getroffen werden.

WARNUNG



WARNUNG

Bedeutet, dass Tod oder schwere Körperverletzung eintreten **können**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen **nicht** getroffen werden.

VORSICHT



VORSICHT

Bedeutet, dass eine leichte Körperverletzung oder ein Sachschaden eintreten **können**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen **nicht** getroffen werden.

HINWEIS

HINWEIS

Information, die dem Benutzer hilft, das Produkt technisch richtig und effizient einzusetzen oder Eigenschaften des Produkts zu verstehen.

1.1.5 Abkürzungen und Symbole

Es werden lediglich Abkürzungen für Masseinheiten und einige einprägsame Symbole am Blattrand für Warn- und Nutzungshinweise verwendet. (Beispiel: siehe "Warn- und Nutzungshinweise", Seite 6).

Die ANLIKER XXL PRO wird im Folgenden auch als "Gerät" bezeichnet

1.2 Herstelleradresse

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

Telefon: +41 44 804 21 00
Mail: mail@brunner-anliker.com

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

1.3 Geräteidentifikation

Geben Sie bitte bei Rückfragen oder Ersatzteilbestellungen die genaue Geräte-Identifikation gemäss Typenschild, das an der Seite des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO angebracht ist, an. Dadurch erleichtern Sie die rasche und korrekte Beantwortung Ihrer Anfrage. Angaben auf dem Typenschild zur Geräte-Identifikation (Beispiel):

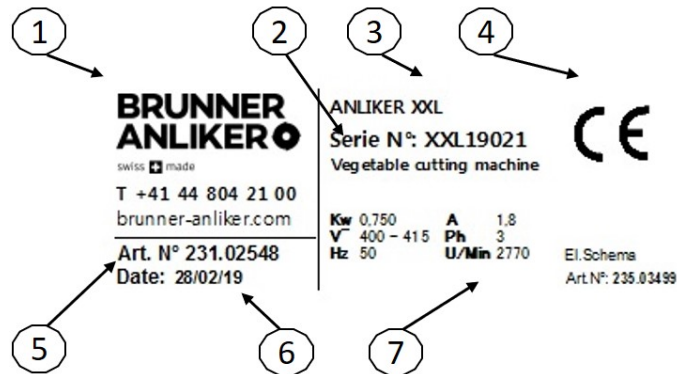


Abb. 1: Typenschild

Pos.	Pos.
1 Hersteller / Kontaktdaten	5 Artikelnummer
2 Seriennummer	6 Produktionsdatum
3 Gerätebezeichnung	7 Leistungsdaten Motor
4 Zertifizierungen	

Tabelle 1: Typenschild

2 Sicherheit

Dieses Kapitel informiert Sie über die allgemeinen Sicherheitsbestimmungen im Umgang mit dem Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO.

2.1 Verwendungszweck

Die bestimmungsgemässe Verwendung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO besteht im Schneiden von verschiedenen Gemüsearten in gastronomischen und verarbeitenden Betrieben. Je nach verwendeten Schneidscheiben sind unterschiedliche Schnittvarianten möglich. Es dürfen nur Original-Schneidscheiben und Würfleinsätze sowie die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile verwendet werden.

Zur bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch das Einhalten sämtlicher vom Hersteller angegebenen Instruktionen und Bedingungen für Installation, Inbetriebsetzung, Wartung und Betrieb des Gemüseschneiders.

Jede von der bestimmungsgemässen Verwendung abweichende Verwendung und speziell das Verwenden von fremden oder defekten Schneidscheiben gilt ohne vorherige schriftliche Einwilligung des Herstellers als sachwidrig. Für daraus entstehende Schäden am Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

2.2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

Generell gelten im Umgang mit dem Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO folgende allgemeine Sicherheitsbestimmungen:

- Jeder Benutzer ist für seine eigene Gesundheit verantwortlich. Er ist verpflichtet, Arbeiten mit für ihn nicht einschätzbarem Risiko zu unterlassen und diese von dafür ausgebildeten Personen ausführen zu lassen.
- Es dürfen nur Personen an oder mit dem Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO arbeiten, die für die Arbeiten an diesem Gerät geschult wurden und die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben. Siehe auch "Benutzeranforderungen", Seite 8.
- Die Anweisungen in dieser Betriebsanleitung sind immer zu befolgen.
- Die Benutzer sind verpflichtet, den Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben und Veränderungen oder Defekte, insbesondere wenn sie die Sicherheit betreffen, unverzüglich beheben zu lassen.
- Es ist ausdrücklich verboten, jegliche Schutzausrüstung oder -abdeckung abzuändern oder zu entfernen.

2.3 Benutzeranforderungen

Personen, die das Gerät bedienen, müssen vorab in die entsprechenden Tätigkeiten eingewiesen werden. Sie benötigen jedoch keine spezifische Fachausbildung.

VORSICHT



VORSICHT

Verletzungsgefahr bei ungeschickter Handhabung! Benutzer des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO müssen vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung gelesen haben oder von erfahrenen Benutzern eingewiesen worden sein.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

3 Aufbau

Dieses Kapitel informiert Sie über den Aufbau und die Zubehörteile des Geräts.

3.1 Aufbau Grundgerät

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO besteht aus einem Grundgerät auf Rollen und einem abnehmbaren Aufsatz. Je nach Aufsatz kann das Gerät für unterschiedliche Arbeiten/Schnitte verwendet werden

Das Grundgerät enthält den Antrieb mit Stromversorgung und die Bedienelemente. In Abbildung 2 sind die Systemteile des Grundgeräts ersichtlich.

Die Bilder dienen der Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf dem Massbild in Abbildung 31.

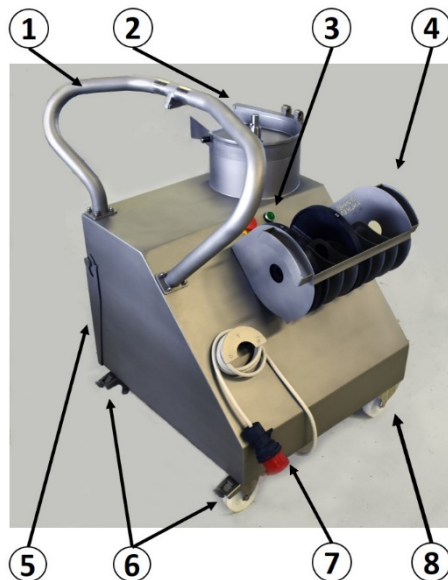


Abb. 2: Systembezeichnung Grundgerät

Pos.	Pos.
1 Stützrohr	5 Klappbarer Tisch - Ansicht: eingeklappt
2 Gehäuseoberteil	6 2 Lenkrollen mit Feststellbremse
3 Bedienelemente	7 Netzkabel mit Halterung
4 Schneidscheibenhalter	8 2 Festrollen

Tabelle 2: Systembezeichnung Grundgerät

3.2 Aufbau mit PRO Aufsatz

Die PRO Schale wird an das Stützrohr des Grundgerätes montiert. Von der Schale aus können die zu verarbeitenden Lebensmittel in die Einfüllöffnung oder in die runde Drehöffnung zugefügt werden.

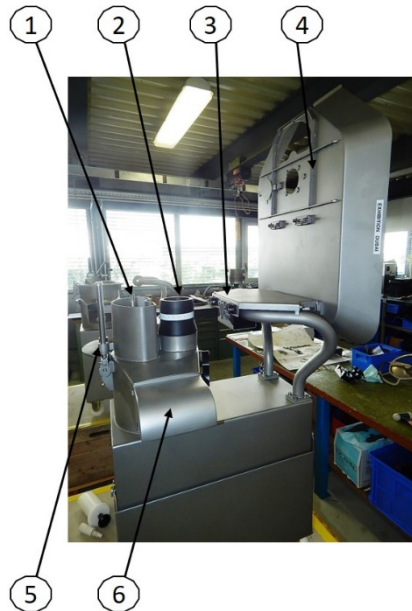
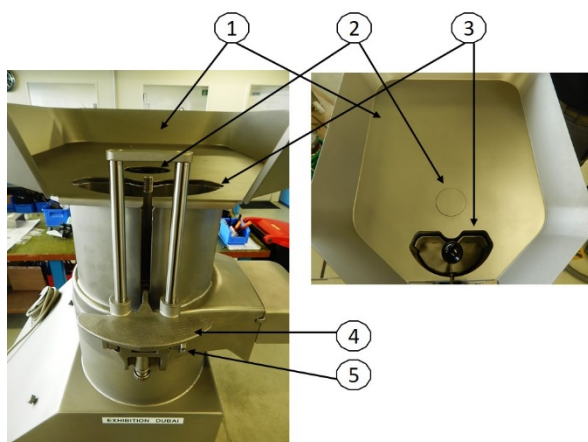


Abb. 3: PRO Schale

Pos.	Pos.
1 Einfüllöffnung	4 Schale
2 Drehstutzen	5 Stößel
3 Befestigung der Schale	6 Auslauf

Tabelle 3: Systembezeichnung Schale

3.3 Schale und Stößel



Pos.
1 Schale
2 Drehstutzen
3 Einfüllöffnung
4 Stößel
5 Stößelscharnier

Tabelle 4: Schale und Stößel

Abb. 4: Schale und Stößel

Ausgestellt: Ralph Moretti 20.11.2019	Geprüft:	Geändert: Ralph Moretti 23.09.2024	Status: 300 Freigegeben Unterlagennummer:	Seite 10 von 36 Index BA
---	----------	--	--	--------------------------------

3.4 Ausstattung

Das Gerät wird je nach Bestellumfang mit unterschiedlichen Schneidscheiben, Raffelscheiben und Würfleinsätzen bestückt. Enthalten sind generell das Grundgerät mit dem Schalenaufsatz sowie die Betriebsanleitung, Reinigungsbürste und Feinsicherungen.



Abb. 5: ANLIKER XXL PRO

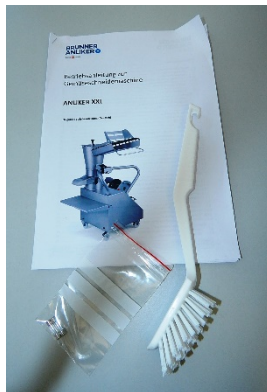


Abb. 6: Set Zubehör



Abb. 7: Auswerfer



Abb. 8: Drehstößel

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

3.5 Zubehör

Zum Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO ist der Aufsatz XXL (Trichter) erhältlich. Weiteres Zubehör, diverse Schneid- und Raffelscheiben, Scheibenhalter und vieles mehr können zusätzlich erworben werden. Bitte kontaktieren Sie ihren Partner oder unsere Website für weitere Informationen.



Abb. 9: ANLIKER XXL Aufsatz



Abb. 10 Auswurfteiler



Abb. 11 Einsatz für Kraut



Abb. 12: Diverse Schneidscheiben, Raffelscheiben, Würfeleinsätze (W)



Abb. 13: Multifeeder-Einsatz

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

3.6 Materialien

Sämtliche Gehäuseteile sowie Aufsatzkopf sind aus Chromstahl gefertigt.

3.7 Bedienelemente zum Ein-/Ausschalten

Bedienkonzept des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO:

1. Maschine am Strom anschliessen ("Elektrische/elektronische Einrichtung“, Seite 16) und sicherstellen, dass der NOT-AUS-Taster entriegelt ist.
2. Aufsatz (Schale oder Trichter) korrekt einrichten und verriegeln.
Reedschalter an Verschluss und Halterung auf korrekte Verriegelung prüfen.
3. Schneidvorgang starten: Verschlusshebel schliessen und den rot leuchtenden Einschaltknopf drücken. Sobald der Knopf von rot auf grün wechselt, den Stössels über die Einfüllöffnung klappen.
Die Schneidscheibe dreht.

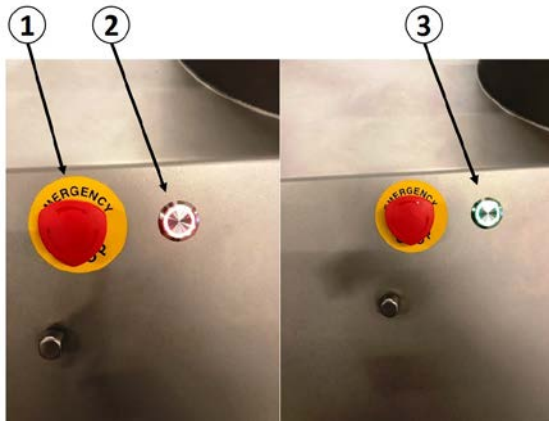


Abb. 14: Not-Aus und ON/OFF Schalter

Pos.
1 Not Aus
2 Taste rot OFF
3 Taste grün ON

Tabelle 5: Not-Aus ON/OFF

3.8 Schaltzustände OFF

Folgende Schaltzustände sind möglich:

- Not-Aus gedrückt
- Verschlusshebel nicht verschlossen
- Schale nicht richtig aufgesetzt
- Wenn alles in Ordnung ist, kann der Einschaltknopf gedrückt werden. Er schaltet von rot auf grün. Sobald sich der Stössel in der Einfüllöffnung befindet, startet die Maschine.

4 Aufbau des Gemüseschneiders

4.1 Auspacken und Aufstellen

Das Gerät wird in einer Transportkiste angeliefert.

Zum Herausfahren des Gerätes aus der Transportkiste ist eine Behelfsrampe aus Blech oder Brettern zu verwenden.

VORSICHT



Kippgefahr

Das Gerät wiegt rund 100 kg und kann beim Herausfahren aus der Transportkiste kippen.

Das Gerät sollte beim Herausfahren auf der Behelfsrampe immer von zwei Personen gehalten werden.

Schwerpunkt beachten!

Alternativ kann ein Hubstapler verwendet werden. Um Beschädigungen zu vermeiden, sind für den Transport geeignete Holzplatten zu unterlegen. Es muss darauf geachtet werden, dass keine Kabel eingeklemmt werden.

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO sollte nicht von Hand gehoben und transportiert werden. Falls es sich jedoch nicht vermeiden lässt, unbedingt zu zweit arbeiten und das Gerät am Stützrohr anheben.

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO verfügt über zwei Festrollen und zwei bremsbare Lenkrollen. Arretieren Sie die beiden Lenkrollen durch Hineindrücken der Bremsrasten am Einsatzort und lösen Sie sie nur zum Verfahren des Geräts.

Stellen Sie das Gerät auf ebenem und stabilem Untergrund auf. Für die Bedienung muss auf allen Seiten ausreichend Platz vorhanden sein.

4.2 Auslieferungszustand

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO wurde vor der Lieferung vom Hersteller gereinigt.

Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Erstgebrauch nochmals mit einem lebensmittelverträglichen Reinigungsmittel zu reinigen.

4.3 Schäden melden

Nach Anlieferung des Gemüseschneiders sind Schäden, z.B. mangelhafte Verpackung, Transportschäden etc. sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk oder der Servicestelle zu melden. Kontaktadresse siehe Seite 6 oder 32.

4.4 Gewicht des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO

Der Gemüseschneider wiegt 100 kg

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

HINWEIS

Hinweis

- Prüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung anhand des beiliegenden Lieferscheins (sollte die Lieferung nicht vollständig sein, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Lieferanten in Verbindung).
- Sind Schäden, z.B. mangelhafte Verpackung oder Transportschäden ersichtlich, so melden Sie dies bitte umgehend unserem Kundendienst, dem Spediteur und der Versicherung.

VORSICHT



VORSICHT!

- Schwere Last! Kann zu Schädigungen des Bewegungsapparates führen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

4.5 Transport des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO kann durch seine Rollen verfahren und so an seinen Einsatzort transportiert werden. Vor Verschieben des Gemüseschneiders muss die Feststellbremse an den Lenkrollen gelöst werden. Am Einsatzort wird die Feststellbremse durch Hineindrücken der Bremsrasten wieder arretiert.

Lösen Sie die Bremsen nur, um das Gerät zu verfahren!

4.6 Montage und Installation

Achten Sie auf ergonomisches Arbeiten: Gerät nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche mit Mindestmassen von 800 mm x 1100 mm aufstellen.

Auf den Seiten des Gemüseschneiders muss genügend Platz zur Verfügung stehen, um die Schale für den Austausch der Schneidscheiben, Raffelscheiben oder Würfeleinsätze zu schwenken.

Schliessen Sie das Gerät möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie die Kabel nicht über einen Durchgangsweg (Vermeidung von Stolperfallen)!

Bestehen Unsicherheiten in Bezug auf den Installationsort und die Installation selbst, kontaktieren Sie bitte die Brunner-Anliker AG (Kontaktadresse siehe Seite 6 oder 32)

4.7 Elektrische/elektronische Einrichtung

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO verfügt über ein 2 m langes Anschlusskabel.

Um Stolperstellen zu vermeiden, sollte das Kabel nicht über einen Durchgangsweg verlegt werden. Bei Inbetriebnahme und bei Standortwechsel die Drehrichtung prüfen und wenn nötig den Stecker anpassen. Diese Arbeit darf nur von einem autorisierten Elektriker ausgeführt werden.

GEFAHR

GEFAHR!



- Defekte elektrische Bauteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.
- Kabel nicht überfahren, quetschen oder zerren.
- Vor Arbeiten an elektrischen Einrichtungen muss das Gerät vom Netz getrennt werden.
- Festgestellte Mängel an elektrischen Komponenten / Baugruppen müssen unverzüglich behoben werden. Besteht eine akute Gefahr, so darf das Betriebsmittel niemals in einem mangelhaften Zustand benutzt werden.

VORSICHT



VORSICHT!

- Für den Anschluss müssen die elektrischen Daten auf dem Typenschild (s. auch Seite 7) beachtet werden.

HINWEIS

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

Hinweis

- Brunner-Anliker AG übernimmt keine Haftung für Ereignisse und Schäden, deren Ursprung auf die elektrischen Installationen zurückzuführen ist.
 - Schutz vor unerwartetem Anlauf: Nationale Vorschriften beachten!
-

4.8 Inbetriebnahme

Beachten Sie bei der ersten Inbetriebnahme bzw. beim Probelauf die nachfolgend aufgeführten Punkte.

- Es muss gewährleistet sein, dass sich keine Fremdkörper in den Einfüllöffnungen des Gemüseschneiders befinden!
- Es muss die Drehrichtung geprüft und wenn nötig der Stecker angepasst werden. Diese Arbeit darf nur von einem autorisierten Elektriker ausgeführt werden.

GEFAHR

GEFAHR!



- Am Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO dürfen keine Veränderungen, An- oder Umbauten, welche die Sicherheit oder Funktion beeinträchtigen können, vorgenommen werden. Bei Zuwiderhandlung erlischt die CE-Konformität.
- Werden am Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO die Sicherheitseinrichtungen etc. nicht entsprechend geprüft, kann dies die Funktion massiv beeinträchtigen und schwerwiegende Verletzungen des Personals und Schäden an dem Gemüseschneider zur Folge haben!

VORSICHT

VORSICHT!



- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten!

HINWEIS

Hinweis

- Der Benutzer muss vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung und geltenden Sicherheitsvorschriften gelesen und verstanden haben
 - Die Maschine darf nur mit abgedecktem Auslauf betrieben werden
-

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

4.9 Lagerung

Um einen nicht genutzten Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO auch über einen längeren Zeitraum funktionsfähig zu halten, müssen einige Punkte beachtet werden:

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Den Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO nicht extremer Kälte oder Hitze aussetzen.
- Das gesamte Gerät sauber halten.
- Der Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO muss so verpackt oder abgedeckt sein, dass kein Schmutz und Staub eindringen kann.

HINWEIS

Hinweis

- Für Korrosionsschäden, die durch unsachgemässe Lagerung auftreten, z.B. Lagerung in einem feuchten Raum, übernimmt die Brunner-Anliker AG keinerlei Gewährleistung.

Wir empfehlen Ihnen, vor einer Wiederinbetriebnahme nach längerer Standzeit unseren Kundendienst anzusprechen.

Alle mechanischen Teile sind einer Inspektion zu unterziehen. Im Besonderen:

- alle Bauteile sind auf Korrosionsschäden (und Standschäden) zu prüfen
- alle Schneidscheiben sind auf Beschädigungen und Schnittqualität zu prüfen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5 Einrichten des Aufsatzes

Die Anwendungsmöglichkeiten der ANLIKER XXL PRO sind sehr vielfältig.
Für das Einsetzen der Schneid- und Raffelscheiben oder Würfleinsätze sind die folgenden Punkte zu befolgen:

WARNUNG



Schnittverletzungen durch Schneidflächen

- Messer und Reibhocker sind scharf geschliffen und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf- und Schnittverletzungen.

Bevor ein neuer Aufsatz auf das Gerät aufgebaut werden kann, muss ein bereits montierter Aufsatz abgebaut werden.
Gerät vom Stromnetz trennen.

5.1 Aufsatz montieren



Aufsatz PRO so aufsetzen, dass die Öffnungen aufeinanderliegen.

Abb. 15: Aufsatz aufsetzen

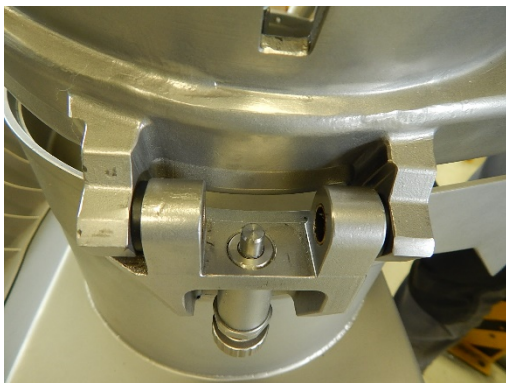


Abb. 16: Scharniere passen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA



Aufsatzkopf verschliessen und mit dem Verschlusshebel verriegeln. Darauf achten, dass der Aufsatzkopf bündig schliesst.

Abb. 17: Aufsatzkopf verriegeln



Stößel in die Scharnieröffnung einführen; darauf achten, dass sich das Schnier nicht verkantet.

Abb. 18: Stößelstange einführen



Wenn die Stößelstange komplett eingesetzt ist, kann diese mit dem Verschluss fixiert werden.

Abb. 19: Verschluss fixieren

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5.2 Schale montieren

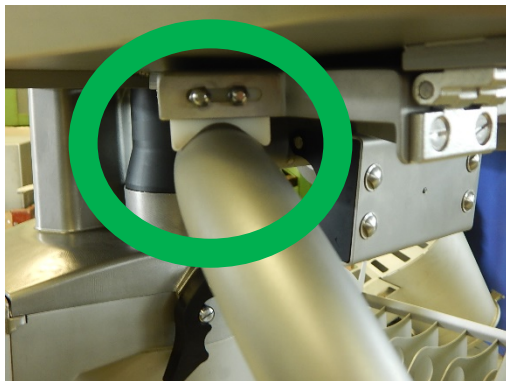


Schalverschluss öffnen und die Schale auf das Stützrohr setzen. Auf dem Stützrohr befindet sich ein Scharnierring, auf den der Verschluss gesetzt wird.



Abb. 20: Schale aufsetzen

Abb. 21: Scharnierring



Darauf achten, dass die Stützen auf dem Rohr aufliegen, wenn die Schale auf der Einfüllöffnung sitzt.



Abb. 22: Schale richtig aufgesetzt

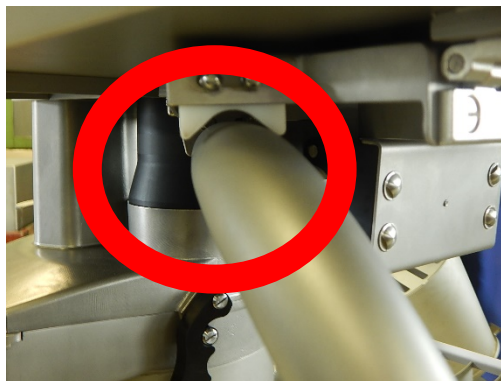


Abb. 23: Schale falsch aufgesetzt

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA



Nun kann der Verschlussbügel eingerastet und mit der Verriegelung geschlossen und arretiert werden.

Abb. 24: Schale arretieren

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 22 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5.3 Korrektes Einsetzen der Schneid- und Raffelscheiben oder Würfeleinsätze

5.3.1 Vorbereitung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO



Abb. 25: Schale weggeschwenkt

Schale hochschwenken, Verschlusshebel öffnen und Aufsatzkopf seitlich weggeschwenken.



Abb. 26: Aufsatz seitlich weggeschwenkt

5.3.2 Auswerfer oder Auswurfteiler einsetzen

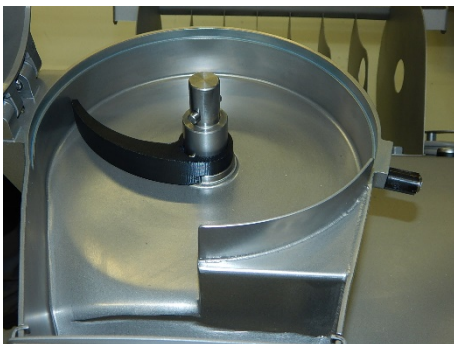


Abb. 27: Auswerfer eingesetzt

Vor dem Einsetzen der Schneidscheibe muss der Auswerfer oder Auswurfteiler montiert werden. Er sitzt korrekt, wenn er beinahe den Boden des Schneideraums berührt. Ohne Auswerfer / Auswurfteiler staut sich das Schnittgut unterhalb der Schneidscheibe, die Schneidscheibe wird nach oben gedrückt und zerkratzt so womöglich den Schneidekopf und beschädigt die Messer.

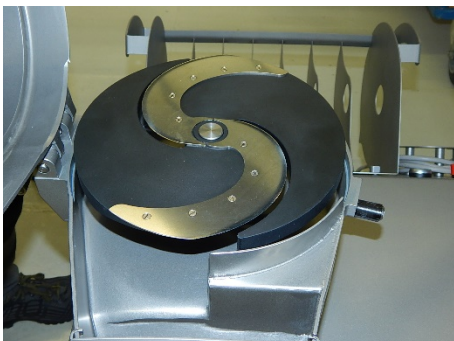


Abb. 28: Schneidscheibe eingesetzt

5.3.3 Schneid- oder Raffelscheibe einsetzen

Setzen Sie die Scheibe nun auf die Antriebswelle. Durch eine leichte Drehung rastet die Scheibe in den Mitnehmerstift an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt (achten Sie auf obere Bündigkeit mit der Antriebswelle).

Damit die Schneidscheibe richtig aufgesetzt werden kann, müssen Scheibennabe und Mitnehmerstift sauber sein

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 23 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

WARNUNG



WARNUNG

- Messer und Reibhöcker sind scharf geschliffen und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf- und Schnittverletzungen.

HINWEIS

Hinweis

- Die Scheiben passen sehr präzise auf die Antriebswelle. Sie dürfen auf keinen Fall mit Gewalt oder unter Kraftaufwendung auf die Antriebswelle gedrückt werden

5.3.4 Aufsatzkopf schliessen



Aufsatzkopf schliessen und mit dem Verschlusshebel arretieren.

Abb. 29: Verschlusshebel geschlossen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 24 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5.4 Schneiden von Gemüse



Stellen Sie ein geeignetes Behältnis (Gastronorm-Behälter 1/1) auf den aufgeklappten Tisch

oder

bei eingeklapptem Tisch kann das Schnittgut direkt in grosse Verarbeitungswagen oder Schalen ausgegeben werden.

Abb. 30: Gastrobehälter auf klappbarem Tisch

HINWEIS

Hinweis

- Die Maschine darf nur mit abgedecktem Auslauf betrieben werden



Abb. 31: Abdeckung auf dem Auslauf montiert

GEFAHR



GEFAHR!

- Das Greifen in den Auslauf bei laufender Maschine ist verboten!
- Gefahr von Schnitt oder Quetschverletzungen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 25 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5.5 Benutzung des Drehstössels

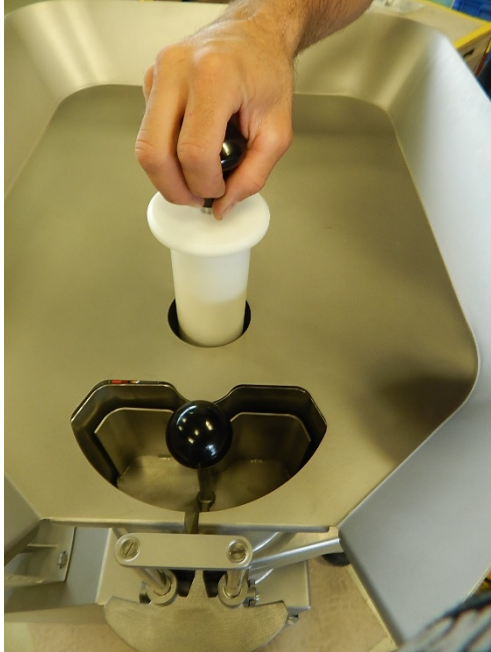


Abb. 32: Betrieb mit Drehstutzen

Für die Benutzung des Drehstössels muss dessen Klappe zuerst geöffnet werden: die Schale zurückschwenken, die Drehstößelklappe öffnen und zurückschwenken, bis sie vom Magneten fixiert wird.



Abb. 33: Drehstutzenöffnung geschlossen



Abb. 34: Drehstutzenöffnung geöffnet

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 26 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

6 Systempflege „Reinigungskonzept“

Dieses Kapitel beschreibt die Reinigung des Gerätes und der Schneidscheiben, Raffelscheiben und Würfeleinsätze.

Beim Reinigen darf der Bediener das Gerät nur so weit auseinandernehmen, wie in diesem Kapitel beschrieben.

Aufsatzkopf und Stössel können zur Reinigung ohne Verwendung eines Werkzeugs entfernt werden.

6.1 Reinigung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO

Bei äusserer Verschmutzung kann das Gerät mit einem Schlauch (Schwallwasser) abgespritzt werden. Hochdruckreiniger dürfen nicht verwendet werden.

6.2 Entfernung des Aufsatzkopfs

Der Ausbau erfolgt grundsätzlich in umgekehrter Reihenfolge zum "Einrichten des Aufsatzes XXL PRO", Seite 19.

Zuerst Gerät vom Stromnetz trennen.

Verschluss an der Trichterhalterung vollständig lösen, Trichter wegheben.

Schneckenflügel aus dem Aufsatzkopf ziehen.

Scharnier am Aufsatzkopf entriegeln.

Verschlusshebel entriegeln, Scharnier lösen und Aufsatzkopf entfernen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 27 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

6.3 Reinigung der Schneidscheiben, Raffelscheiben und Würfelseinsätze (W)

Mit der im Lieferumfang enthaltenen Nylonbürste können die Schneid- und Raffelscheiben, sowie Würfelseinsätze (Würfelmesser inkl. Würfelgitter) problemlos unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Das Würfelgitter darf zum Reinigen weder auf eine Tischkante geschlagen noch mit einem metallischen Gegenstand gereinigt werden. Die Reinigung des Gitters erfolgt am einfachsten in einem Combidämpfer bei ca. 90 Grad und für ca. 10 Minuten. Danach können die übrigen Gemüsereste unter fließendem Wasser mit der mitgelieferten Reinigungsbürste entfernt werden.

HINWEIS

Hinweis

- Wir weisen darauf hin, dass die Lebensdauer der Messer durch die Reinigung in der Geschirrspülmaschine möglicherweise verringert wird.

6.3.1 Reinigung des Würfelgitters

Am Ende der Gemüseverarbeitung sind die quadratischen Zwischenräume mit Gemüse gefüllt. Um dieses verbleibende Gemüse/Obst/Früchte zu entfernen, empfehlen wir Ihnen die folgende Vorgehensweise:

6.3.2 Weiche Reste im Würfelgitter

Weiches Gemüse/Obst/Früchtearten wie Tomate, Paprika, Birne, Kiwi, Banane, Mango, Avocado usw. können ganz einfach von der Rückseite mit der mitgelieferten Bürste und klarem Wasser entfernt werden.

6.3.3 Harte Reste im Würfelgitter

Für hartes Gemüse/Obst/Früchte gibt es zwei einfache und schonende Reinigungsmöglichkeiten: Sie verfügen über einen Combidämpfer: Legen Sie das Würfelgitter bei 90°C für ca. 10 Minuten in den Dampf, sodass die Reste gegart werden. Anschliessend kann das Gemüse leicht mit der mitgelieferten Bürste (unter fließendem Wasser) von der Vorderseite herausgebürstet werden.

6.3.4 Manuelle Reinigung des Würfelgitters

Setzen Sie das Würfelgitter ohne Würfelmesser in das Gerät. Halten Sie das Würfelgitter mit der einen Hand (Finger am Aussenrand) fest. Mit der anderen Hand entfernen Sie das Gemüse, indem Sie eine feste, lange Karotte ruckartig und senkrecht auf das Würfelgitter und durch die Löcher stossen. Anschliessend können die im Gitter verbliebenen Karottenreste mit der mitgelieferten Bürste von der Vorderseite (unter fließendem Wasser) herausgebürstet werden. Reste nah am Gitterrand können mit einem dünnen Holzspieß entfernt werden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 28 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

HINWEIS

Hinweis

- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel (keine Industriefettlöser).

WARNUNG

WARNUNG



- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Beginn der Wartungsarbeiten über den Ein-/Ausschalter ausgeschaltet wird!
- Eventuell vom Stromnetz trennen!
- Der Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät oder Wasserstrahl gereinigt werden!
- Die Benutzung aggressiver Reinigungsmittel ist strikt verboten.

VORSICHT



VORSICHT

- Die Messer sind scharf geschliffen und liegen nun frei.
- Gefahr von Schürf- und Schnittverletzungen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 29 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

7 Montage des Schneidscheibenhalters



Der Schneidscheibenhalter kann bis zu 6 verschiedene Schneid-
scheiben aufnehmen und dank einfacher Befestigung jeweils dort
angebracht werden, wo er gerade gebraucht wird

Abb. 35: Schneidscheibenhalter



Der Schneidscheibenhalter kann frei bewegt und an den Einsatzort ge-
bracht werden.

Er kann horizontal oder vertikal an eine stabile Wand montiert werden.

Abb. 36: Wandmontage Schneidscheibenhalter



Am Gemüseschneider wird der Schneidscheibenhalter an
den beiden Haken unterhalb des NOT-AUS-Tasters eingehängt.

Abb. 37: Montage des Schneidscheibenhalter.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 30 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

8 Störungssuche

Dieses Kapitel beschreibt mögliche Störungen, die im Betrieb auftreten können, und deren Behebung.

8.1 Abhilfe bei Störung

Das Gerät ist sehr robust gebaut, sodass kaum Störungen auftreten sollten. Andernfalls können Ihnen die nachstehenden Anweisungen weiterhelfen:

Erste Massnahme bei Störungen: Gerät ausschalten! Sollten unangenehme Gerüche auftreten, müssen Sie sofort den Netzstecker ziehen.

8.1.1 Gerät funktioniert nicht

1. Überprüfen Sie die Funktion der Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschliessen.
2. Überprüfen, ob der NOT-AUS-Taster zurückgesetzt wurde.
3. Überprüfen, ob der Aufsatzkopf richtig eingerastet ist.
4. Überprüfen, ob der Verschlusshebel verriegelt ist.
5. Überprüfen, ob alle 3 Netzphasen versorgt sind.
6. Ist der Motor überhitzt? Falls der Thermoschalter wegen Überlast ausgeschaltet hat, wird sich das Gerät nach dem Abkühlen wieder starten lassen.
7. Funktioniert das Gerät noch immer nicht, wenden Sie sich an einen Techniker oder an den Brunner-Anliker Kundendienst

8.1.2 Verstopfung

Verstopfung: nichts geht mehr rein - nichts kommt mehr raus. Gerät ausschalten, zerlegen und reinigen (siehe Punkt 7).

8.1.3 Würfeinsatz W (Würfelmesser + Würfelgitter) kann nicht entfernt werden

Der Bajonettverschluss am Würfelmesser wurde nicht richtig entriegelt. Das Würfelmesser vorsichtig entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und arretiert halten, damit der Bajonettverschluss entriegelt und beide Teile von unten gleichzeitig herausgehoben werden können.

8.1.4 Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach

Wenn sich die Qualität des Schnittes verschlechtert, sollte die entsprechende Schneid-scheibe ausgetauscht werden. Hierfür existieren attraktive Austauschprogramme! Kontaktieren Sie uns.

8.1.5 Das Messer streift am Kopf

- a.) Die Nabe ist verschmutzt und das Messer sitzt nicht korrekt
- b.) Der Auswerfer ist nicht eingesetzt

8.1.6 Messerbalken abgebrochen

Die Messerbalken können abbrechen, wenn sie nicht mehr scharf sind oder einem har-ten Schlag durch einen Gegenstand ausgesetzt wurden.

WICHTIG: Wenn ein Messer abgebrochen ist, muss nach diesem gesucht werden.

WARNUNG

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 31 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA



WARNUNG

- Es besteht grosse Verletzungsgefahr für den Kunden/Gast.
- Die Verantwortung bei solchen Störungen liegt beim Bediener.

8.1.7 Das Gerät kann nicht mehr abgestellt werden.

Betätigen Sie den NOT-AUS-Taster!
Bitte wenden Sie sich an einen Techniker.

8.1.8 Das Gerät brummt und läuft unregelmäßig

Bitte wenden Sie sich an einen Techniker

8.2 Service und Informationsadresse

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

Anschrift: Brunner-Anliker Maschinen AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg, Schweiz T: +41 44 804 21 00

mail@brunner-anliker.com

Weitere Infos auf der Webseite: brunner-anliker.com

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 32 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

9 Anhang

9.1 Ersatzteile

Ersatzteile müssen den vom Hersteller festgelegten technischen Anforderungen entsprechen. Dies ist bei Originalersatzteilen immer gewährleistet. Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile. Unsere Garantie erlischt bei Verwendung fremder oder nicht schriftlich genehmigter Bauteile.

HINWEIS

Hinweis

- Verschleissteile und Ersatzteile unterliegen je nach Bauteil entsprechenden Lieferzeiten und sind nicht immer kurzfristig vom Hersteller lieferbar.
- Beachten Sie, dass durch die verzögerte Verfügbarkeit von Ersatzteilen Folgeschäden und Produktionsausfälle auftreten können.
- Bei Ersatzteilbestellungen sind Gerätenummer, Gerätetyp und Teilebeschreibung anzugeben

9.2 Entsorgung

Anlage, Anlageteile, Zubehör und Verpackung sind einer umweltgerechten Wiederverwertung zuzuführen.

HINWEIS

Hinweis

- Rohstoffrückgewinnung statt Müllentsorgung!
- Vor der Entsorgung sind die Wertstoffteile von Rückständen und gesundheits- und umweltgefährdenden Stoffen zu reinigen.
- Metallteile sind in der Metallsammelstelle zu entsorgen.
- Kunststoffteile sind in der Kunststoffsammlung zu entsorgen.
- Elektroteile sind dem Elektroschrott zuzuführen.
- Achten Sie auf eine fachgerechte Entsorgung oder beauftragen Sie ein Entsorgungsunternehmen

Antworten auf Fragen, die Sie in dieser Anleitung nicht finden, erhalten Sie von unserer Servicestelle (siehe Seite 32).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 33 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

9.3 Weitergabe an Dritte

Bei der Weitergabe oder Verkauf des Gemüseschneiders ANLIKER XXL PRO durch den Betreiber an Dritte übernimmt die Brunner-Anliker AG keinerlei Haftung.

9.4 Technische Daten

Maschinentyp	Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO
Elektrischer Anschluss	3 x 400 V, 50 Hz / 1 x 115 V, 60 Hz
Elektromotor	0.75 kW / 1.1 kW
Gewicht	100 kg
Schutzart	IP 26, Schwallwasser
Masse L x B x H	1000 x 1010 x 1528 mm

Tabelle 6: Technische Daten ANLIKER XXL PRO

9.5 Garantie

Reparaturen oder Instandsetzungsarbeiten während der Garantiezeit dürfen nur vom Hersteller durchgeführt werden. Auf Anfrage kann der Hersteller durch dessen schriftliches Einverständnis bestimmte Ausnahmen gestatten. Die Garantieleistung bezieht sich ausschliesslich auf das zu ersetzende Teil und dessen Austausch im Herstellerwerk. Nicht aber auf eine Dienstleistung im Zusammenhang mit der Garantiereparatur, die nicht durch das Fachpersonal unserer Servicestelle (siehe Seite 32) oder durch das Herstellerwerk selbst durchgeführt wurde.

Der Gewährleistungsanspruch für den Gemüseschneider ANLIKER XXL PRO beträgt 2 Jahre (oder 6 Mt. gem. AGB Maschine im Dauerbetrieb), Verschleissteile oder unsachgemässe Handhabung sind von der Garantie ausgenommen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 34 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

9.6 Massbild ANLIKER XXL PRO

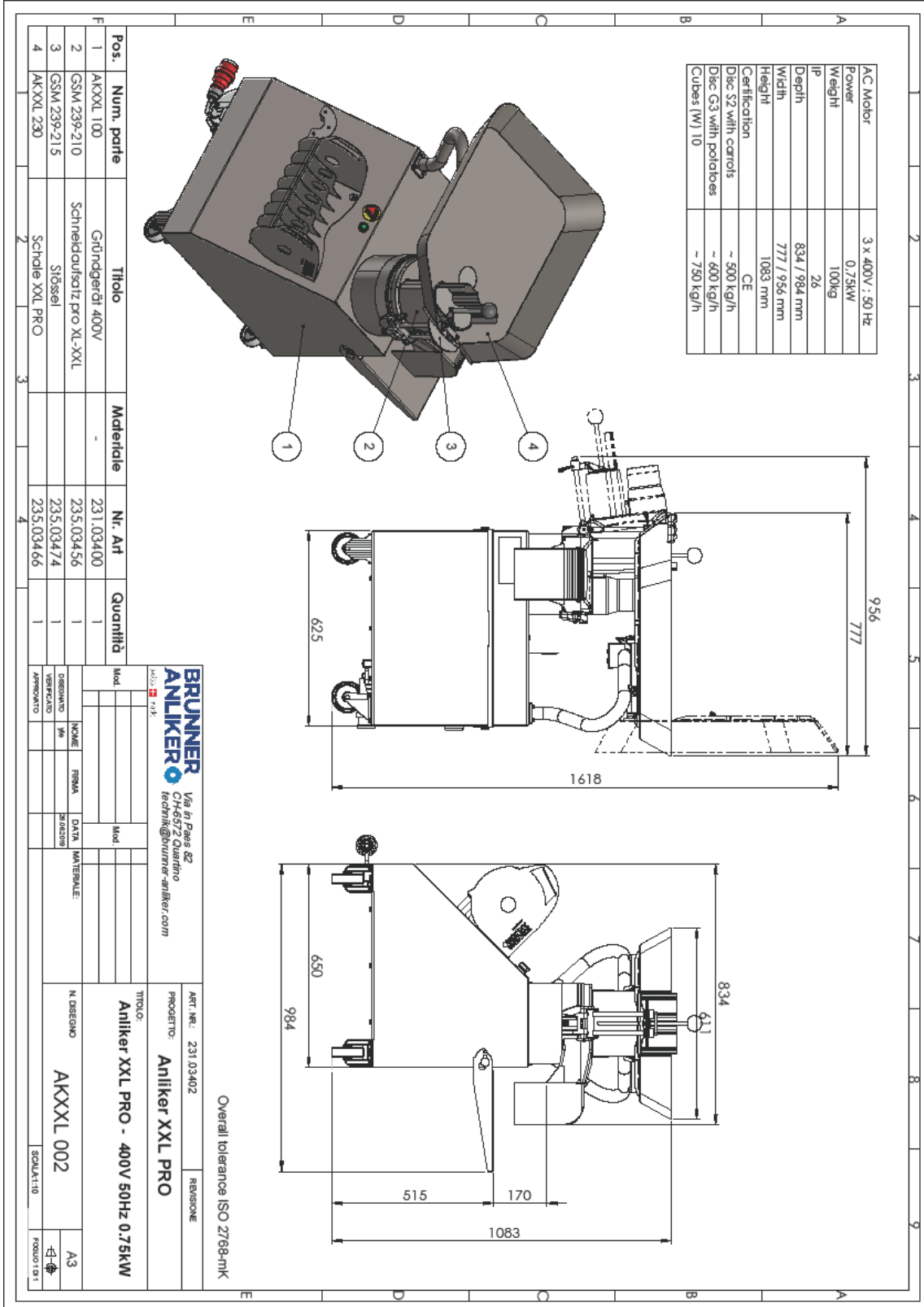


Abb. 38: Massbild ANLIKER XXL PRO


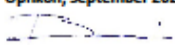
Ausgestellt: Ralph Moretti 20.11.2019	Geprüft:	Geändert: Ralph Moretti 23.09.2024	Status: 300 Freigegeben Unterlagennummer:	Seite 35 von 36 Index BA
---	----------	--	--	--------------------------------

9.7 CE – Konformitätserklärung



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

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 33014-1 :2018-08 DIN EN 33014-2 :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 / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz 		Opfikon, September 2023  M. Benkovic Technischer Direktor / Technical Director	

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

Abb. 39: CE Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 36 von 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA