

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Notice d'utilisation du coupe-légumes

ANLIKER XXL PRO

Traduction de la notice d'utilisation d'origine (en allemand)



Sommaire

1	Introduction ANLIKER XXL PRO	5
1.1	Notice d'utilisation	5
1.1.1	Domaine d'application	5
1.1.2	Groupe-cible et obligation de lecture	5
1.1.3	Images et dessins	5
1.1.4	Avertissements et consignes d'utilisation	6
1.1.5	Abréviations et symboles	6
1.2	Adresse du fabricant	6
1.3	Identification de l'appareil	7
2	Sécurité	7
2.1	Finalité	7
2.2	Consignes générales de sécurité	8
2.3	Exigences envers l'utilisateur	8
3	Conception	9
3.1	Conception de l'appareil de base	9
3.2	Conception avec embout PRO	10
3.3	Coque et poussoir	10
3.4	Équipement	11
3.5	Accessoires	12
3.6	Matériaux	13
3.7	Éléments de commande pour la marche/l'arrêt	13
3.8	États de commutation OFF	13
4	Conception du coupe-légumes	14
4.1	Déballage et mise en place	14
4.2	État à la livraison	14
4.3	Signaler les dommages	14
4.4	Poids du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO	14
4.5	Transport du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO	16
4.6	Montage et installation	16
4.7	Installation électrique/électronique	16
4.8	Mise en service	17
4.9	Remisage	18
5	Installation de l'embout	19
5.1	Monter l'accessoire	19
5.2	Monter la coque	21
5.3	Mise en place correcte des disques de coupe et à râper et des grilles à cubes	23
5.3.1	Préparation du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO	23
5.3.2	Installez l'éjecteur ou le disque éjecteur	23
5.3.3	Mise en place d'un disque de coupe ou à râper	23
5.3.4	Fermer la tête d'embout	24
5.4	Découpe de légumes	25
5.5	Utilisation du poussoir rotatif	26
6	Entretien du système „Concept de nettoyage“	27
6.1	Nettoyage du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO	27

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 2 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

6.2	Démontage de la tête	27
6.3	Nettoyage des disques de coupe, des disques à râper et des inserts à cubes (W)	28
6.3.1	Nettoyage de la grille à cubes	28
6.3.2	Restes mous dans la grille à cubes	28
6.3.3	Restes durs dans la grille à cubes	28
6.3.4	Nettoyage manuel de la grille à cubes	28
7	Montage du support de disque de coupe	30
8	Dépannage	31
8.1	Aide en cas d'incident	31
8.1.1	L'appareil ne fonctionne pas	31
8.1.2	Colmatage	31
8.1.3	L'insert à cubes W (grille et lame à cubes) ne peut pas être ôté	31
8.1.4	La qualité de la coupe (structure superficielle) diminue	31
8.1.5	La lame touche la tête	31
8.1.6	Une lame est cassée	31
8.1.7	L'appareil ne peut pas être éteint	32
8.1.8	L'appareil ronfle et tourne irrégulièrement	32
8.2	Adresse pour le service et les informations	32
9	Annexe	33
9.1	Pièces de rechange	33
9.2	Mise au rebut	33
9.3	Transmission à des tiers	34
9.4	Données techniques	34
9.5	Garantie	34
9.6	Plan de masse ANLIKER XXL PRO	35
9.7	Déclaration de conformité CE	36

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 3 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

Index des illustrations

Fig. 1: Plaque signalétique	7
Fig. 2: Désignation du système	9
Fig. 3: Coque PRO.....	10
Fig. 4: Coque et poussoir.....	10
Fig. 5: ANLIKER XXL PRO	
Fig. 6: Jeu d'accessoires?	
Fig. 7: Éjecteur.....	11
Fig. 8: Poussoir rotatif	11
Fig. 9: Embout ANLIKER XXL.....	
Fig. 10 Disque éjecteur	
Fig. 11 Insert pour herbes.....	12
Fig. 12: Divers disques de coupe, disques à râper,	
Fig. 13: Insert Multifeeder	12
Fig. 14: Arrêt d'urgence et interrupteur On/Off.....	13
Fig. 15: Installer l'embout	19
Fig. 16: Ajuster les charnières	19
Fig. 17: Verrouiller la tête d'embout	20
Fig. 18: Insérer la tige de poussoir	20
Fig. 19: Fixer la fermeture.....	20
Fig. 20: Placer la coque	
Fig. 21: Bague de charnière.....	21
Fig. 22: Installer correctement la coque	21
Fig. 23: Coque mal installée	21
Fig. 24: Verrouiller la coque.....	22
Fig. 25: Coque pivotée	23
Fig. 26: Embout pivoté sur le côté	23
Fig. 27: Disque éjecteur installé	23
Fig. 28: Disque de coupe installé	23
Fig. 29: Levier de blocage fermé	24
Fig. 30: Réservoir gastro sur table pliante	25
Fig. 31: Monter le cache de sortie	25
Fig. 32: Utilisation de l'embout rotatif.....	26
Fig. 33: Ouverture de l'embout rotatif fermée.....	
Fig. 34: Ouverture de l'embout rotatif ouverte	26
Fig. 35: Support de disques.....	30
Fig. 36: Montage mural du support de disque de coupe.....	30
Fig. 37: Montage du support de disque de coupe.....	30
Fig. 38: Plan de masse ANLIKER XXL PRO.....	35
Fig. 39: Déclaration de conformité CE	36

Index des tableaux

Tableau 1: Plaque signalétique	7
Tableau 2: Désignation du système appareil de base	9
Tableau 3: Désignation du système de coque	10
Tableau 4: Coque et poussoir	10
Tableau 5: Arrêt d'urgence ON/OFF	13
Tableau 6: Données techniques ANLIKER XXL PRO.....	34

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 4 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

1 Introduction ANLIKER XXL PRO

Ce chapitre vous informe sur le domaine d'application, la structure et l'articulation du manuel d'utilisation.

1.1 Notice d'utilisation

Cette notice d'utilisation vous permet d'utiliser correctement et en toute sécurité le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO de Brunner-Anliker AG.

Important : La notice d'utilisation doit être accessible à chaque instant à tous les utilisateurs du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO et doit donc toujours être conservée avec l'appareil.

1.1.1 Domaine d'application

Cette notice d'utilisation concerne le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO de Brunner-Anliker AG

Date d'édition de la présente notice d'utilisation 10.2019

La notice d'utilisation explique comment préparer, utiliser et entretenir le coupe-légumes pour maintenir son parfait état de fonctionnement, et comment remédier aux incidents. Cela ne s'applique pas à la réparation d'un appareil défectueux. Dans ce cas, adressez-vous à votre revendeur ou directement au fabricant.

1.1.2 Groupe-cible et obligation de lecture

La notice d'utilisation s'adresse à tous les utilisateurs du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO.

Devoir de lecture

Tous les utilisateurs sont tenus de lire le Chapitre 2 "Sécurité", page 7 avant de travailler avec le coupe-légume ANLIKER XXL PRO.

1.1.3 Images et dessins

Les images utilisées dans ce manuel sont uniquement à des fins d'illustration et ne doivent pas nécessairement correspondre à 100% à votre appareil.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 5 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

1.1.4 Avertissements et consignes d'utilisation

Veillez noter la signification des consignes d'utilisation et avertissements suivants :

DANGER



DANGER

Signifie que la mort ou des blessures graves surviendront si des mesures de précaution appropriées ne sont pas prises.

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

Signifie que la mort ou de graves blessures corporelles peuvent survenir si des mesures de précaution appropriées ne sont pas prises.

PRUDENCE



PRUDENCE

Signifie que des blessures légères ou des dommages matériels peuvent survenir si des mesures de précaution appropriées ne sont pas prises.

REMARQUE

REMARQUE

Indication pour l'utilisateur l'aidant à utiliser le produit de manière techniquement correcte et efficace ou à comprendre ses caractéristiques.

1.1.5 Abréviations et symboles

Des abréviations sont seulement utilisées pour les unités de mesure et certains symboles sont donnés en marge des avertissements et consignes d'utilisation. (Exemple : voir "avertissements et consignes d'utilisation", page 6).

L'ANLIKER XXL PRO est également appelé ci-dessous "appareil"

1.2 Adresse du fabricant

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

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

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 6 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

1.3 Identification de l'appareil

Pour toute demande ou toute commande de pièces détachées, veuillez fournir l'identification exacte de l'appareil conformément à la plaque signalétique apposée sur le côté du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO. Cela nous permettra de répondre rapidement et précisément à votre demande. Informations sur la plaque signalétique pour l'identification de l'appareil (exemple) :

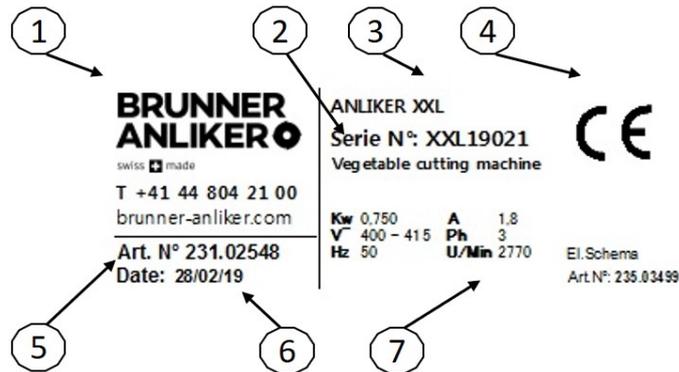


Fig. 1: Plaque signalétique

Pos.	Pos.
1 Fabricant / Coordonnées	5 Numéro d'article
2 Numéro de série	6 Date de production
3 Désignation de l'appareil	7 Données de puissance moteur
4 Certifications	

Tableau 1: Plaque signalétique

2 Sécurité

Ce chapitre vous informe sur les consignes de sécurité générales lors de l'utilisation du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO.

2.1 Finalité

L'utilisation conforme du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO consiste à couper différents types de légumes dans les entreprises de restauration et de transformation. Différentes variantes de coupe sont possibles selon les lames utilisées. N'utiliser que des grilles à cubes et des disques de coupe originaux, ainsi que les pièces détachées recommandées par le fabricant.

L'utilisation conforme inclut également le respect de toutes les instructions et conditions spécifiées par le fabricant pour l'installation, la mise en service, la maintenance et l'utilisation du coupe-légumes.

Toute utilisation s'écartant de l'utilisation prévue sans l'autorisation écrite préalable du fabricant, et en particulier l'utilisation de disques de coupe d'une autre origine ou défectueux, sera considérée comme non conforme. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages en résultant sur le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 7 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

2.2 Consignes générales de sécurité

En règle générale, les consignes de sécurité générales suivantes s'appliquent lors de la manipulation du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO :

- Chaque utilisateur est responsable de sa propre santé. Il est tenu de ne pas entreprendre les travaux dont il ne peut estimer le risque et de les faire effectuer par des personnes qualifiées.
- Ne peuvent travailler sur ou avec le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO que les personnes ayant été formées pour les travaux avec cet appareil et ayant lu et compris la notice d'utilisation. Voir également "exigences envers l'utilisateur", page 8.
- Les instructions de la présente notice d'utilisation doivent toujours être respectées.
- Les utilisateurs sont tenus de n'utiliser le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO que lorsqu'il est en parfait état, et de faire réparer immédiatement tout défaut ou toute modification, en particulier s'il affecte la sécurité.
- Il est expressément interdit de modifier ou de retirer tout équipement ou cache de protection.

2.3 Exigences envers l'utilisateur

Les personnes utilisant l'appareil doivent avoir été instruites sur les activités correspondantes. Elles n'ont toutefois pas besoin d'avoir une qualification technique spécifique.

PRUDENCE



PRUDENCE

Risque de blessure dû à une manipulation maladroite ! Les utilisateurs du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO doivent avoir lu la notice d'utilisation avant de commencer le travail ou avoir été formés par des utilisateurs expérimentés.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 8 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

3 Conception

Ce chapitre vous informe sur la structure et les accessoires de l'appareil.

3.1 Conception de l'appareil de base

Le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO comprend une unité de base sur roulettes et un embout amovible. En fonction de l'embout, l'appareil peut être utilisé pour différents travaux/sections.

L'appareil de base comprend l'entraînement avec alimentation électrique et les éléments de commande. Les figures 1 et 2 montrent les différentes parties du coupe-légumes.

Les images sont données à titre d'illustration.

Vous trouverez des informations détaillées sur les dimensions sur le schéma côté de la figure 31.

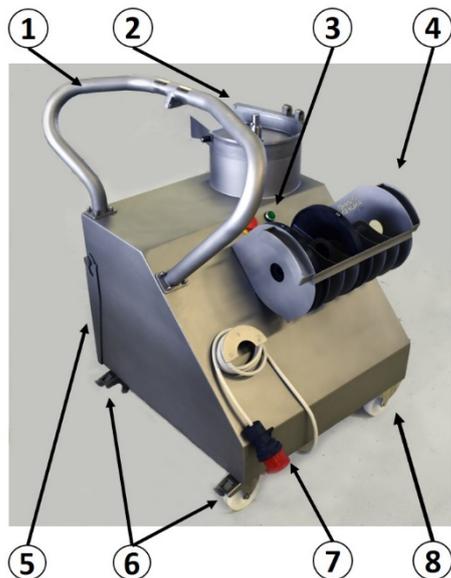


Fig. 2: Désignation du système

Pos.	Pos.
1 Tube-support	5 Table pliante - Vue: pliée
2 Boîtier partie supérieure	6 Roulettes directrices avec freins de stationnement
3 Éléments de commande	7 Câble réseau avec support
4 Support de disques	8 2 galets fixes

Tableau 2: Désignation du système appareil de base

3.2 Conception avec embout PRO

La coque PRO est montée sur le tube-support de l'appareil de base. À partir de la coque, les aliments à transformer peuvent être ajoutés à l'ouverture de remplissage ou à l'ouverture rotative ronde.

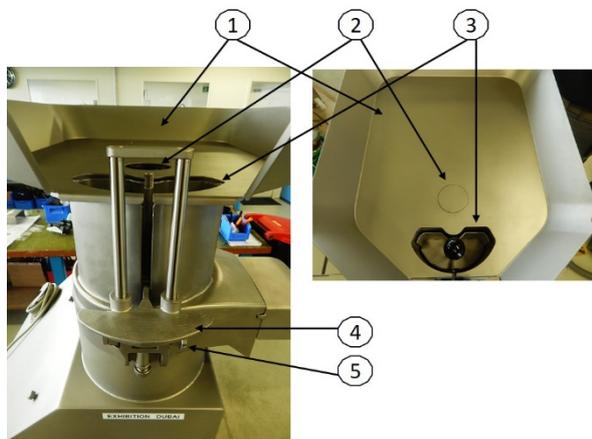


Fig. 3: Coque PRO

Pos.	Pos.
1 Orifice de chargement	4 Coque
2 Embout rotatif	5 Poussoir
3 Fixation de la coque	6 Sortie

Tableau 3: Désignation du système de coque

3.3 Coque et poussoir



Pos.
1 Coque
2 Embout rotatif
3 Orifice de chargement
4 Poussoir
5 Charnière du poussoir

Tableau 4: Coque et poussoir

Fig. 4: Coque et poussoir

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 10 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

3.4 Équipement

En fonction de la taille de la commande, l'appareil est équipé de différents disques de coupe, disques à râper et inserts à cubes. L'appareil de base comprend généralement la coque, la notice d'utilisation, la brosse de nettoyage et les fusibles.



Fig. 5: ANLIKER XXL PRO



Fig. 6: Jeu d'accessoires?



Fig. 7: Éjecteur



Fig. 8: Poussoir rotatif

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 11 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

3.5 Accessoires

L'embout XXL (entonnoir) est disponible pour le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO. D'autres accessoires peuvent être commandés, comme divers disques de coupe et à râper. Contactez notre service commercial ou visitez notre site Web pour plus d'informations.



9: Embout ANLIKER XXL



Fig. 10 Disque éjecteur



Fig. 11 Insert pour herbes

Fig.



Fig. 12: Divers disques de coupe, disques à râper, Inserts à cubes (W)



Fig. 13: Insert Multifeeder

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 12 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

3.6 Matériaux

Toutes les parties du boîtier, ainsi que la tête d'embout, dont en acier chromé.

3.7 Éléments de commande pour la marche/l'arrêt

Concept d'exploitation du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO:

1. Relier la machine à l'alimentation électrique ("Équipement électrique/électronique", page 16) et assurez-vous que la touche ARRÊT D'URGENCE soit déverrouillée.
2. Installez et verrouillez correctement l'accessoire (coque ou entonnoir).
Vérifier que le commutateur à lame soit correctement verrouillé sur la fermeture et le support.
3. Commencer le processus de coupe: fermer le levier de verrouillage, appuyez sur le bouton-poussoir lumineux rouge. Celui-ci devient vert. Rabattre enfin le poussoir sur l'ouverture de remplissage
Le disque de coupe tourne.

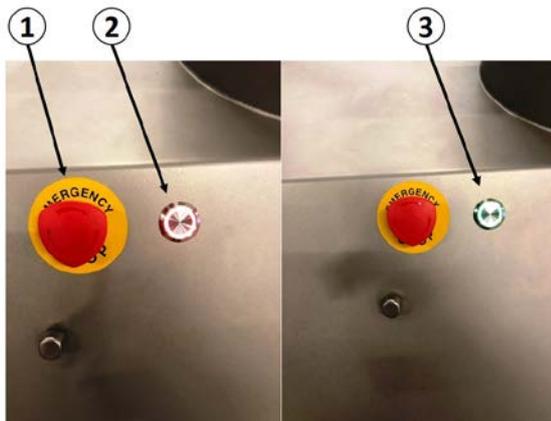


Fig. 14: Arrêt d'urgence et interrupteur On/Off

Pos.
1 Arrêt d'urgence
2 Touche rouge off
3 Touche verte on

Tableau 5: Arrêt d'urgence ON/OFF

3.8 États de commutation OFF

Les états de commutation suivants sont possibles:

- Arrêt d'urgence appuyé
- Levier de fermeture non fermé
- Coque non correctement installée

Lorsque tout est correct, vous pouvez appuyer sur le bouton. Celui-ci devient vert, et lorsque le poussoir se trouve dans l'ouverture de remplissage, la machine est en marche.

4 Conception du coupe-légumes

4.1 Déballage et mise en place

L'appareil est livré dans une boîte de transport.

Pour extraire l'appareil de la boîte de transport, utiliser une rampe d'aide en tôle ou en planches.

PRUDENCE



Risque de basculement

L'appareil pèse 100 kg et peut basculer lorsqu'on le sort.

Conduisez l'appareil à deux sur une rampe provisoire hors de la boîte de transport.

Tenir compte du point central

En alternative, un transpalette peut être utilisé. Pour éviter les endommagements, des lattes de bois adaptées doivent être placées en dessous en prenant garde à ce qu'aucun câble ne soit coincé.

Le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO ne doit pas être soulevé et transporté à la main. Si cela ne peut pas être évité, travailler impérativement à deux et soulever l'appareil sur le tube-support.

Le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO dispose de deux roulettes fixes et de deux roulettes directrices à frein. Arrêtez les deux rouleaux de guidages en appuyant sur le frein et desserrez-le uniquement pour déplacer l'appareil.

Placez l'appareil sur un support stable et plat. Pour l'utilisation, suffisamment de place doit être présente des deux côtés.

4.2 État à la livraison

Le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO a été nettoyé par le fabricant avant la livraison.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil à nouveau avec un agent de nettoyage compatible avec les produits alimentaires avant la première utilisation.

4.3 Signaler les dommages

Après la livraison du coupe-légumes, signaler immédiatement au transporteur, à la compagnie d'assurance et au fournisseur ou au service clientèle tout éventuel dommage, comme par exemple un emballage défectueux, des dommages de transport, etc. Pour les coordonnées, voir la page 6 ou 32.

4.4 Poids du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO

Le coupe-légumes pèse 100 kg

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 14 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

REMARQUE

Remarque

- Vérifiez que la livraison est complète en vous référant au bon de livraison joint (si la livraison n'est pas complète, contactez votre fournisseur).
- En cas de dommage, par exemple en cas d'emballage défectueux ou de dommages de transport, veuillez informer immédiatement notre service après-vente, le transporteur et la compagnie d'assurance.

PRUDENCE



PRUDENCE !

- Lourde charge ! Peut causer des dommages au système locomoteur.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 15 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

4.5 Transport du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO

Le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO peut être déplacé grâce à ses roulettes et transporté vers son lieu d'utilisation. Avant de déplacer le coupe-légumes, le frein de retenue doit être desserré à l'aide des roulettes directrices. Sur le lieu d'utilisation, le frein de stationnement est de nouveau arrêté en appuyant sur le frein.

Ne desserrer le frein que pour déplacer l'appareil !

4.6 Montage et installation

Veillez à travailler de manière ergonomique : Installez l'appareil uniquement sur une surface de travail plane et stable ayant des dimensions minimales de 800 mm x 1100 mm.

Il doit y avoir suffisamment d'espace libre sur les côtés du coupe-légumes pour faire pivoter le plateau et remplacer les disques de coupe, les disques à râper ou les inserts à cubes.

Branchez l'appareil à la prise de courant la plus proche. Ne faites pas circuler les câbles sur une voie de passage (pour éviter les risques de trébuchement) !

Si vous avez des doutes sur le lieu d'implantation ou sur l'installation en elle-même, contactez Brunner-Anliker AG (pour les coordonnées, voir page 6 ou 32).

4.7 Installation électrique/électronique

Le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO est équipé d'un câble de raccordement de 2 m.

Ne faites pas circuler les câbles sur une voie de passage pour éviter les risques de trébuchement !

Lors de la mise en service et du changement de site, vérifier le sens de rotation et si nécessaire, adapter la fiche. Ce travail ne peut être effectué que par un électricien autorisé.

DANGER

DANGER !



- Les composants électriques défectueux peuvent être sous tension et donc représenter un danger de mort.
- Ne pas rouler sur les câbles, ne pas les écraser, ne pas les tirer.
- Avant de travailler sur les équipements électriques, l'appareil doit être débranché.
- Les défauts constatés sur les composants / modules électriques doivent être immédiatement rectifiés. En cas de danger imminent, il est interdit d'utiliser la machine tant que son état n'est pas irréprochable.

PRUDENCE



PRUDENCE !

- Pour le raccordement, les données électriques sur la plaque signalétique (voir également page 7) doivent être respectées.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 16 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

REMARQUE

Remarque

- Brunner-Anliker AG décline toute responsabilité pour les événements et les dommages dont l'origine peut être attribuée aux installations électriques.
- Protection contre tout démarrage intempestif : Respecter les prescriptions nationales !

4.8 Mise en service

Respectez les points suivants lors de la première mise en service ou lors du test de fonctionnement.

- Assurez-vous qu'il n'y ait pas de corps étrangers dans les orifices de remplissage du coupe-légumes !
- Le sens de rotation doit être contrôlé et si nécessaire, la fiche doit être adaptée. Ce travail ne peut être effectué que par un électricien autorisé.

DANGER

DANGER !



- Aucune modification ni aucun ajout pouvant compromettre la sécurité de fonctionnement ne doivent être apportés au coupe-légumes ANLIKER XXL PRO. Le non-respect entraîne l'annulation de la conformité CE.
- Si les dispositifs de sécurité et autres ne sont pas correctement testés sur le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO, vous risquez de compromettre gravement son fonctionnement et de provoquer des blessures graves, ainsi que des dommages au coupe-légumes !

PRUDENCE

PRUDENCE !



- Respecter les prescriptions locales en matière de prévention des accidents !

REMARQUE

Remarque

- L'utilisateur doit avoir lu et compris la notice d'utilisation et les consignes de sécurité applicables avant de commencer le travail.
- La machine ne doit être utilisée qu'avec son cache en sortie

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 17 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

4.9 Remisage

Afin de conserver un coupe-légumes non utilisé ANLIKER XXL PRO pendant plus longtemps, il convient de respecter certains points :

- Le local de stockage doit être sec et propre.
- Ne pas exposer le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO au froid ou à la chaleur extrêmes.
- Maintenir propre la totalité de l'appareil.
- Le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO doit être emballé ou recouvert de manière à empêcher toute pénétration de saleté et de poussière.

REMARQUE

Remarque

- Brunner-Anliker AG n'assume aucune responsabilité en cas de corrosion causée par un stockage inapproprié, par exemple dans une pièce humide.

Nous vous recommandons de contacter notre service après-vente avant la remise en service après un arrêt prolongé.

Toutes les pièces mécaniques doivent être contrôlées. En particulier :

- L'absence de corrosion (et de dommages dus à l'immobilisation) doit être vérifiée sur toutes les pièces de construction.
- Vérifiez que les disques de coupe ne sont pas endommagés et que la qualité de coupe n'est pas compromise.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 18 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5 Installation de l'embout

Les possibilités d'utilisation de l'ANLIKER XXL PRO sont très diverses.

Les points suivants doivent être respectés pour le montage des disques de coupe et à râper et des grilles à cubes :

AVERTISSEMENT



Coupures par les surfaces de coupe

- Les lames et les perforations de la râpe sont acérées et sont maintenant exposées.
- Risque d'écorchures et de coupures.

Avant de pouvoir monter un nouvel accessoire sur l'appareil, l'accessoire en place doit être démonté.

Débrancher l'appareil du secteur.

5.1 Monter l'accessoire



Installer l'embout PRO correspondant aux ouvertures.

Fig. 15: Installer l'embout



Fig. 16: Ajuster les charnières

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 19 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA



Fermer la tête d'embout et verrouiller avec le levier de verrouillage. Prendre garde à ce que la tête de fixation se ferme bien.

Fig. 17: Verrouiller la tête d'embout



Insérer le poussoir dans l'ouverture à charnière en veillant à ce que celle-ci ne soit pas inclinée.

Fig. 18: Insérer la tige de poussoir



Lorsque la tige de poussoir est complètement insérée, celle-ci peut être fixée avec le verrou.

Fig. 19: Fixer la fermeture

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 20 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5.2 Monter la coque

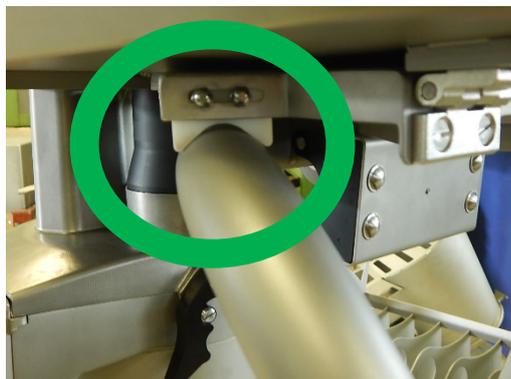


Ouvrir la fermeture de la coque, puis placer la coque sur le tube-support. Le tube-support comporte un anneau de charnière sur lequel vous pouvez placer la fermeture.



Fig. 20: Placer la coque

Fig. 21: Bague de charnière



Assurez-vous que les supports reposent sur le tuyau lorsque la coque est sur l'ouverture de remplissage.



Fig. 22: Installer correctement la coque



Fig. 23: Coque mal installée

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 21 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA



L'étrier de fermeture peut être fermé avec le verrou et verrouillé.

Fig. 24: Verrouiller la coque

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 22 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5.3 Mise en place correcte des disques de coupe et à râper et des grilles à cubes

5.3.1 Préparation du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO



Faites pivoter le plateau sur le côté, ouvrez le levier de verrouillage et écartez la tête de fixation.



Fig. 25: Coque pivotée

Fig. 26: Embout pivoté sur le côté

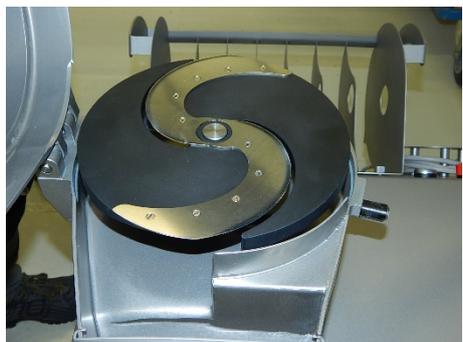
5.3.2 Installez l'éjecteur ou le disque éjecteur



L'éjecteur ou le disque éjecteur doivent être montés avant de pouvoir mettre en place le disque de coupe. Celui-ci est correctement placé lorsqu'il touche presque le fond de la chambre de coupe. Sans disque éjecteur/éjecteur, les produits coupés s'accumuleront sous le disque de coupe et le disque de coupe sera poussé vers le haut, risquant de rayer la tête de coupe et d'endommager les lames.

Fig. 27: Disque éjecteur installé

5.3.3 Mise en place d'un disque de coupe ou à râper



Enfilez le disque sur l'arbre moteur. Tournez légèrement pour que le disque s'enclenche sur la clavette d'entraînement de l'arbre moteur et soit correctement aligné (faire attention à ce qu'il ne dépasse pas de l'arbre moteur). Le moyeu du disque et la clavette d'entraînement doivent être propres pour que le disque de coupe puisse être placé correctement.

Fig. 28: Disque de coupe installé

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 23 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

- Les lames et les perforations de la râpe sont acérées et sont maintenant exposées.
- Risque d'écorchures et de coupures.

REMARQUE

Remarque

- Les disques s'embrochent très précisément sur l'arbre moteur. Ils ne doivent en aucun cas être pressés à la force sur l'arbre moteur



5.3.4 Fermer la tête d'embout

Faire pivoter la tête d'embout et arrêter avec le levier de blocage.

Fig. 29: Levier de blocage fermé

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 24 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5.4 Découpe de légumes



Placer un récipient adapté (bac Gastronorme 1/1) sur la table escamotée

ou

Lorsque la table est repliée, la matière découpée peut être directement versée dans de grands chariots de traitement ou des plateaux.

Fig. 30: Réservoir gastro sur table pliante

REMARQUE

Remarque

- La machine ne doit être utilisée qu'avec son cache en sortie



Fig. 31: Monter le cache de sortie

DANGER



DANGER !

- Toute intervention sur la sortie bec lorsque la machine est en marche est interdite !
- Risque de coupure ou d'écrasement.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 25 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

5.5 Utilisation du poussoir rotatif



Fig. 32: Utilisation de l'embout rotatif

Pour utiliser le poussoir rotatif, le volet du poussoir doit être ouvert. Commencer par faire basculer la coque, puis ouvrir le volet à poussoir rotatif et le faire basculer vers l'arrière jusqu'à ce que le volet soit fixé avec l'aimant.

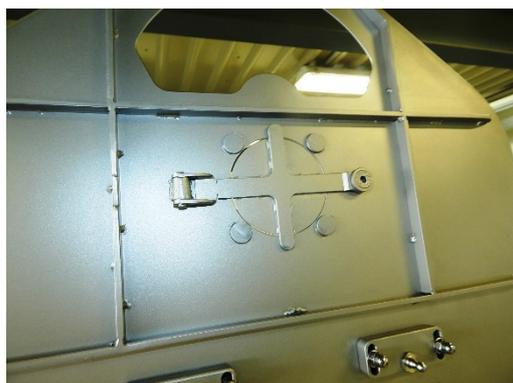


Fig. 33: Ouverture de l'embout rotatif fermée verte



Fig. 34: Ouverture de l'embout rotatif ou-

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 26 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

6 Entretien du système „Concept de nettoyage“

Ce chapitre décrit le nettoyage de l'appareil et les disques de coupe, des disques à râper et des grilles à cubes.

Pour le nettoyage, l'opérateur ne doit démonter l'appareil que comme décrit dans ce chapitre. Pour le nettoyage, la tête d'embout et le poussoir peuvent être ôtés sans utiliser un outil.

6.1 Nettoyage du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO

En cas d'encrassement externe, l'appareil peut être pulvérisé avec de l'eau (projection d'eau) à l'aide d'un tuyau. Un nettoyeur haute pression ne doit pas être utilisé.

6.2 Démontage de la tête

Le démontage se fait par principe dans l'ordre inverse du "Montage de l'embout", page 19.

D'abord séparer l'appareil du réseau.

Défaire totalement la fermeture du porte entonnoir.

Tirer l'ailette de vis de la tête d'embout.

Déverrouiller la charnière de la tête d'embout.

Déverrouiller le levier de fermeture, détacher la charnière et ôter la tête d'embout

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 27 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

6.3 Nettoyage des disques de coupe, des disques à râper et des inserts à cubes (W)

Les disques de coupe et à râper et les grilles à cubes (grilles et lames à cubes) peuvent être nettoyés à l'eau courante sans problème avec les brosses en nylon fournies.

Ne pas frapper la grille à cubes contre une table pour éliminer les restes ni la nettoyer avec un objet métallique. Le moyen le plus simple de nettoyer la grille consiste à utiliser un étuveur combiné pendant environ 10 minutes à environ 90 degrés. Les restes des légumes peuvent ensuite être éliminés à l'eau courante avec la brosse de nettoyage fournie.

REMARQUE

Remarque

- Veuillez noter que la durée de vie des lames peut être réduite en cas de lavage au lave-vaisselle.

6.3.1 Nettoyage de la grille à cubes

À la fin du traitement des légumes, les interstices carrés sont remplis de légumes. Pour éliminer les restes de légumes / fruits, nous recommandons la procédure suivante :

6.3.2 Restes mous dans la grille à cubes

Les légumes/fruits mous, tels que la tomate, le poivron, la poire, le kiwi, la banane, la mangue, l'avocat, etc. peuvent être facilement retirés par l'arrière à l'aide de la brosse fournie sous l'eau claire.

6.3.3 Restes durs dans la grille à cubes

Pour les légumes/fruits durs, il existe deux options de nettoyage simple en douceur :
Vous possédez un étuveur combiné : Placez la grille à cubes pendant environ 10 minutes à 90 °C dans la vapeur pour que les résidus soient cuits. Vous pouvez ensuite facilement éliminer les légumes par l'avant avec la brosse fournie (sous l'eau courante).

6.3.4 Nettoyage manuel de la grille à cubes

Insérez la grille à cubes sans la lame dans l'appareil. Tenez fermement la grille à cubes d'une main (doigt sur le bord extérieur). De l'autre main, expulsez les légumes en les enfonçant à travers les mailles de la grille à l'aide d'une longue carotte ferme. Vous pouvez ensuite éliminer les résidus de carottes laissés dans la grille avec la brosse fournie par l'avant (sous l'eau courante). Les restes proches du bord de la grille peuvent être enlevés avec une fine brochette en bois.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 28 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

REMARQUE

Remarque

- Utilisez uniquement des produits de nettoyage de qualité alimentaire (pas de dégraissants industriels)

AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT



- Assurez-vous que l'appareil ait été éteint avec l'interrupteur marche / arrêt avant de commencer les travaux de maintenance !
- Éventuellement déconnecter du secteur !
- Le coupe-légumes ANLIKER XXL PRO ne doit pas être nettoyé par un jet de vapeur ou d'eau !
- L'utilisation de produits de nettoyage agressifs est strictement interdite.

PRUDENCE



PRUDENCE

- Les lames sont aiguisées et sont désormais à nu.
- Risque d'écorchures et de coupures.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 29 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

7 Montage du support de disque de coupe



Le support du disque de coupe peut comprendre jusqu'à 6 disques de coupe différents et, grâce à leur fixation simple, peut être fixé à l'endroit souhaité

Fig. 35: Support de disques



Le support de disque de coupe peut être déplacé librement et amené sur le lieu d'utilisation.

Il peut être monté horizontalement ou verticalement à un mur stable.

Fig. 36: Montage mural du support de disque de coupe



Sur le coupe-légumes, le support du disque de coupe doit être accroché aux deux crochets sous le bouton ARRÊT D'URGENCE

Fig. 37: Montage du support de disque de coupe.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 30 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

8 Dépannage

Ce chapitre décrit les éventuels incidents pouvant survenir en cours de fonctionnement et leur résolution.

8.1 Aide en cas d'incident

L'appareil est très robuste et aucun incident ne devrait survenir. Si cela devait toutefois être le cas, les instructions suivantes ont pour but de vous aider :

Première mesure en cas d'incident : Arrêter l'appareil ! Si des odeurs désagréables se dégagent, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation.

8.1.1 L'appareil ne fonctionne pas

1. Vérifiez le fonctionnement de la prise en branchant un autre appareil.
2. Vérifier que l'interrupteur d'arrêt d'urgence est réinitialisé.
3. Vérifier que la tête d'embout est correctement verrouillée.
4. Vérifier que le levier de fermeture est verrouillé.
5. Vérifier que les 3 phases du réseau sont alimentées.
6. Le moteur est-il en surchauffe ? Si l'interrupteur thermique s'est éteint suite à une surcharge, l'appareil redémarrera après refroidissement.
7. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez un technicien ou le service après-vente de Brunner-Anliker

8.1.2 Colmatage

Colmatage : plus rien ne rentre, plus rien ne sort. Arrêtez l'appareil, démontez-le et nettoyez-le (voir point 7).

8.1.3 L'insert à cubes W (grille et lame à cubes) ne peut pas être ôté

La fermeture à baïonnette de la lame à cubes n'a pas été correctement déverrouillée. Tournez précautionneusement la lame à couper dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et maintenez-la fixée jusqu'à ce que la fermeture à baïonnette se déverrouille et que les deux pièces puissent être soulevées simultanément par le dessous.

8.1.4 La qualité de la coupe (structure superficielle) diminue

Si la qualité de la coupe se dégrade, le disque de coupe correspondant doit être remplacé. Pour ce faire, nous proposons des programmes d'échange attractifs ! N'hésitez pas à nous contacter !

8.1.5 La lame touche la tête

- a.) Le moyeu est encrassé et la lame n'est pas correctement logée
- b.) L'éjecteur n'est pas installé

8.1.6 Une lame est cassée

Les lames peuvent se casser si elles sont émoussées ou si elles ont été exposées à un coup violent d'un objet.

IMPORTANT : Si une lame est cassée, le bout cassé doit être recherché.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 31 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

- Il existe un grand risque de blessure pour le client.
- Pour de tels incidents, la responsabilité incombe à l'utilisateur.

8.1.7 L'appareil ne peut pas être éteint.

Appuyez sur la touche d'ARRÊT D'URGENCE !
Adressez-vous à un technicien.

8.1.8 L'appareil ronfle et tourne irrégulièrement

Adressez-vous à un technicien.

8.2 Adresse pour le service et les informations

Pour les problèmes ou les questions non décrits ou ne pouvant pas être résolus, veuillez contacter le service après-vente.

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

mail@brunner-anliker.com

Pour plus d'informations, voir notre site Internet: brunner-anliker.com

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 32 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

9 Annexe

9.1 Pièces de rechange

Les pièces de rechange doivent répondre aux exigences techniques spécifiées par le fabricant. Ceci est toujours garanti avec des pièces de rechange d'origine. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine. Notre garantie expire lorsque vous utilisez des composants tiers ou non approuvés.

REMARQUE

Remarque

- Selon l'élément de la machine, les pièces d'usure et les pièces de rechange sont soumises à différents délais de livraison et ne sont donc pas toujours disponibles à court terme auprès du fabricant.
- Veuillez noter qu'un retard de disponibilité des pièces de rechange peut entraîner des pertes de production et des dommages consécutifs.
- Lors de la commande de pièces de rechange, indiquez le numéro d'appareil, le type d'appareil et la description de la pièce.

9.2 Mise au rebut

Les installations, équipements, accessoires et emballages doivent être recyclés de manière écologique.

REMARQUE

Remarque

- Récupération des matières premières au lieu de l'élimination des déchets !
- Avant la mise au rebut, les produits recyclables doivent être nettoyés de tous résidus et substances dangereuses pour la santé et l'environnement.
- Les pièces métalliques doivent être éliminées auprès de points de collecte des métaux.
- Les pièces en plastique doivent être éliminées auprès de points de collecte du plastique.
- Les pièces électriques doivent être éliminées avec les déchets électroniques.
- Veillez à une élimination dans les règles de l'art ou faites appel à une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets

Si vous avez des questions auxquelles vous ne trouvez pas de réponse dans ce manuel, veuillez contacter notre service après-vente (voir page 32).

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 33 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

9.3 Transmission à des tiers

Brunner-Anliker AG décline toute responsabilité en cas de transfert ou de vente du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO par l'opérateur à des tiers.

9.4 Données techniques

Type de machine	Coupe-légumes ANLIKER XXL PRO
Raccordement électrique	3 x 400 V, 50 Hz / 1 x 115 V, 60 Hz
Moteur électrique	0.75 kW / 1.1 kW
Poids	100 kg
Classe de protection	IP 26, projections d'eau
Dimensions L x l x H	1000 x 1010 x 1528 mm

Tableau 6: Données techniques ANLIKER XXL PRO

9.5 Garantie

Les réparations durant la période de garantie ne peuvent être effectuées que par le fabricant. Sur demande, certaines dérogations sont possibles sur accord écrit du fabricant. La garantie couvre uniquement la pièce à remplacer et son remplacement en usine. Elle ne couvre pas l'intervention liée à une réparation n'ayant pas été effectuée par le personnel technique de notre service après-vente (voir page 32) ou par le fabricant lui-même durant la période de garantie.

La garantie du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO est de 2 ans (ou de 6 mois conformément aux conditions d'utilisation en continu), les pièces d'usure ou une manipulation non conforme étant exclues de la garantie.

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 34 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA

9.6 Plan de masse ANLIKER XXL PRO

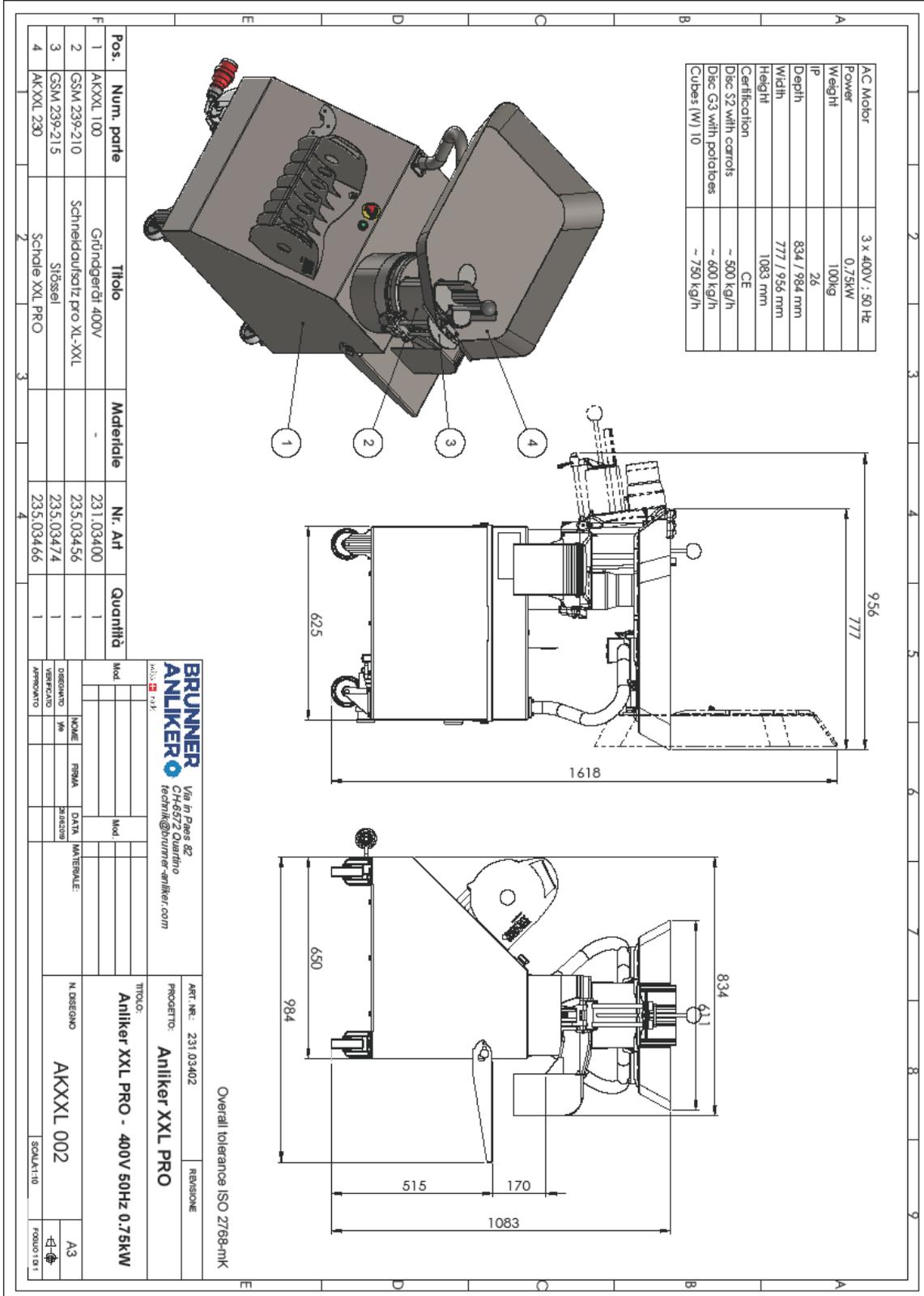


Fig. 38: Plan de masse ANLIKER XXL PRO

Rédigé :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 35 de 36
Ralph Moretti	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019	23.09.2024		BA

9.7 Déclaration de conformité CE



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

<p>Wir / Nous / We,</p>		<p>Brunner-Anliker Maschinen AG Flughafenstrasse 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 Gemüseschneidemaschine</p> <p>Description du produit Machines coupe-légumes</p> <p>Description of product Vegetable cutting machines</p>	
<p>inklusive Schneidscheiben auf Rechnung inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice</p>		<p>Typenreihe / Série type / Type series ANLIKER XXL / XXL PRO</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>2014/30/EU Richtlinie: 2011/65/EU</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 ISO 13849-1:2016-06 DIN EN ISO14119:2014-03 DIN EN 1672-1 :2014-12 DIN EN 1672-2 :2009-07 DIN EN 1678 :2011-02 DIN EN 55014-1 :2018-08 DIN EN 55014-2 :2016-01 DIN EN 60204-1 :2007-06 DIN EN 60335-1 :2012-10</p>	
<p>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 Maschinen SA Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 		<p>Opfikon, September 2023</p>  M. Benkovic Technischer Direktor / Technical Director	

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

Fig. 39: Déclaration de conformité CE

Rédigé :		Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 36 de 36
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
20.11.2019		23.09.2024		BA