

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Notice d'utilisation du coupe-légumes

ANLIKER XXL

Traduction de la notice d'utilisation (français)



Sommaire

1	Introduction ANLIKER L	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	Avertissements et consignes d'utilisation	6
1.1.4	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 entonnoir	10
3.3	Équipement	11
3.4	Accessoires	12
3.5	Matériaux	13
3.6	Éléments de commande pour la marche/l'arrêt	13
4	Conception du coupe-légumes	13
4.1	Déballage et mise en place	13
4.2	État à la livraison	13
4.3	Signaler les dommages	14
4.4	Poids du coupe-légumes ANLIKER XXL	14
4.5	Transport du coupe-légumes ANLIKER XXL	14
4.6	Montage et installation	14
4.7	Installation électrique/électronique	15
4.8	Mise en service	16
4.9	Remisage	17
5	Installation de l'embout	18
5.1	Mise en place correcte des disques de coupe et à râper et des grilles à cubes	20
5.1.1	Préparation du coupe-légumes ANLIKER XXL	20
5.1.2	Installez l'éjecteur ou le disque éjecteur	20
5.1.3	Mise en place d'un disque de coupe ou à râper	20
5.1.4	Fermer la tête	21
5.1.5	Fermer l'entonnoir	21
5.2	Découpe de légumes	22
5.3	Accessoires de manutention (Multifeeder)	23
5.3.1	Préparation pour l'utilisation du Multifeeder	23
5.3.2	Utilisation du Multifeeder	23
5.3.3	Changement du disque de coupe avec le Multifeeder	23
6	Entretien du système „Concept de nettoyage“	24
6.1	Nettoyage du coupe-légumes ANLIKER XXL	24
6.2	Démontage de la tête	24

Rédigé :	Vérfié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 2 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

6.3	Nettoyage des disques de coupe et à râper et des grilles à cubes (W)	25
6.3.1	Nettoyage de la grille à cubes.....	25
6.3.2	Restes mous dans la grille à cubes.....	25
6.3.3	Restes durs dans la grille à cubes	25
6.3.4	Nettoyage manuel de la grille à cubes	25
7	Montage du support de disque de coupe	27
8	Dépannage	28
8.1	Aide en cas d'incident	28
8.1.1	L'appareil ne tourne pas	28
8.1.2	Colmatage.....	28
8.1.3	L'insert à cubes W (grille et lame à cubes) ne peut pas être ôté	28
8.1.4	La qualité de la coupe (structure superficielle) diminue	28
8.1.5	La lame touche la tête	28
8.1.6	Une lame est cassée	28
8.1.7	L'appareil ne peut pas être éteint.	29
8.1.8	L'appareil ronfle et tourne irrégulièrement	29
8.2	Adresse pour le service et les informations	29
9	Annexe.....	30
9.1	Pièces de rechange	30
9.2	Mise au rebut.....	30
9.3	Transmission à des tiers.....	31
9.4	Données techniques.....	31
9.5	Garantie	31
9.6	Schéma coté ANLIKER XXL.....	32
9.7	Déclaration de conformité CE.....	33

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 3 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

Index des illustrations

Fig. 1: Plaque signalétique	7
Fig. 2 : Désignation du systèmeAppareil de base	9
Fig. 3 : Embout entonnoir	10
Fig. 4 :ANLIKER XXL	
Fig. 5: Jeu d'accessoires?	
Fig. 6 : Éjecteur	11
Fig. 7 : Ailettes de vis standard	11
Fig. 8: Embout ANLIKER XXL PRO	
Fig. 9 Disque éjecteur	
Fig. 10 Insert pour chou	12
Fig. 11 : Divers disques de coupe et à râper, Grilles à cubes (W)	
Fig. 12: Insert Multifeeder	12
Fig. 13 : Installer la tête d'embout.....	18
Fig. 14: Verrouiller la tête d'embout	19
Fig. 15: Installer l'entonnoir.....	19
Fig. 16 : Fixer l'entonnoir	19
Fig. 17 : Verrouiller l'entonnoir	
Fig. 18: Fermeture de l'entonnoir	19
Fig. 19 : Entonnoir et tête d'embout escamotés	20
Fig. 20 : Disque éjecteur installé	20
Fig. 21 : Disque de coupe installé	20
Fig. 22 : Ailette de vis installée.....	21
Fig. 23 : Entonnoir fermé	21
Fig. 24 : Réservoir gastro sur table pliante	22
Fig. 25 : Remplissage de légumes	22
Fig. 26 : Déplacer l'ailette de vis	22
Fig. 27 : Multifeeder installé	23
Fig. 28 : Support de disques.....	27
Fig. 29 : Montage mural du support de disque de coupe.....	27
Fig. 30 : Montage du support de disque de coupe sur les réceptions existantes de la machine..	27
Fig. 31: Schéma coté ANLIKER XXL.....	32
Fig. 32: Déclaration de conformité CE	33

Index des tableaux

Tableau 1 : Plaque signalétique	7
Tableau 2 : Désignation du système appareil de base	9
Tableau 3 : Désignation entonnoir	10
Tableau 4 : Données techniques ANLIKER XXL	31

Rédigé :	Vérfié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 4 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

1 Introduction ANLIKER L

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 de Brunner-Anliker AG.

Important : La notice d'utilisation doit toujours être accessible à tous les utilisateurs du coupe-légumes ANLIKER XXL 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 de la société Brunner-Anliker AG

Date d'édition de la présente notice d'utilisation 06.2019

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 est destinée à tous les utilisateurs de coupe-légumes ANLIKER XXL.

Devoir de lecture

Tous les utilisateurs sont tenus de lire le chapitre "Sécurité" en page 7 avant de débiter les travaux avec le coupe-légumes ANLIKER XXL.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 5 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

1.1.3 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.

1.1.4 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 est appelé ici plus généralement "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 : Ralph Moretti 11.07.2019	Vérfié : 	Modifié : Ralph Moretti 2309.2024	Statut : 300 Lancé Numéro de document	Page 6 de 33 Index BA
---	--------------	---	--	-----------------------------

1.3 Identification de l'appareil

Pour toute question ou toute commande de pièce détachée, veuillez fournir l'identification précise de l'appareil conformément à la plaque signalétique apposée en partie inférieure sur le côté du coupe-légumes ANLIKER L. Cela nous permettra de répondre rapidement et précisément à votre demande.

Informations sur la plaque signalétique pour l'identification de l'appareil (exemple) :

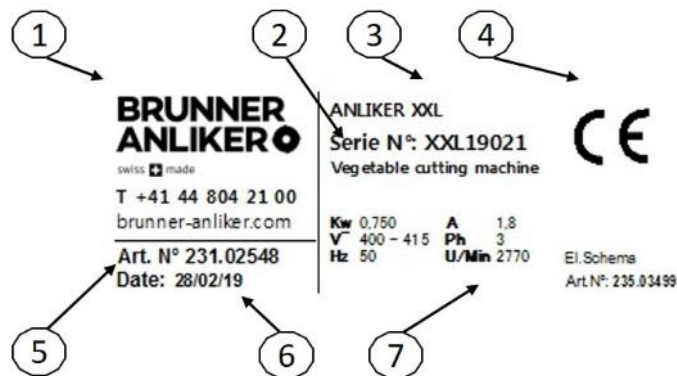


Fig. 1: Plaque signalétique

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 relatives au coupe-légumes ANLIKER XXL.

2.1 Finalité

L'utilisation conforme du coupe-légumes ANLIKER XXL consiste à couper divers 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 éléments de coupe des grilles à cubes et des disques de coupe originaux et 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 pour responsable de l'endommagement du coupe-légumes ANLIKER XXL en résultant.

Rédigé :	Vérfié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 7 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

2.2 Consignes générales de sécurité

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

- 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.
- Seules les personnes formées à cet effet et ayant lu et compris la notice d'utilisation peuvent travailler sur ou avec le coupe-légumes ANLIKER XXL. 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 que lorsqu'il est en parfait état et de faire rectifier tout changement ou défaut, surtout s'il est lié à 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 doivent avoir lu la notice d'utilisation ou avoir été formés par des utilisateurs expérimentés avant de commencer à travailler.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 8 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		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 GSM ANLIKER XXL comprend un appareil de base sur roulettes et un embout amovible. Selon l'embout, l'appareil peut être utilisé pour différents travaux. 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 coté de la figure 31.

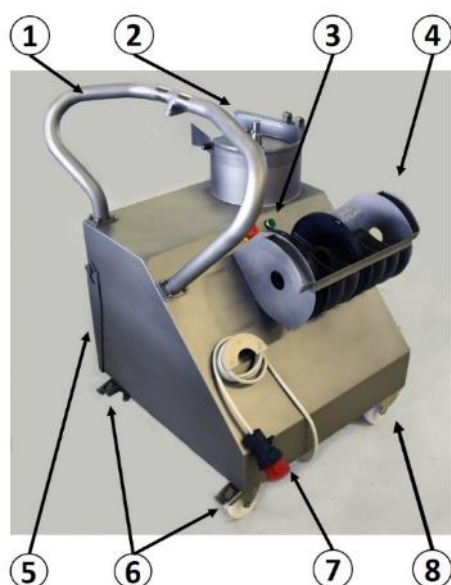


Fig. 2 : Désignation du systèmeAppareil de base

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 entonnoir

Sur le tube-support de l'appareil de base, l'entonnoir est monté avec la cuve. La cuve permet de verser et de traiter les produits directement dans la machine.

Fig. 3 : Embout entonnoir



Pos.	Pos.
1 Fermeture en entonnoir	4 Sortie
2 Entonnoir avec cuve	5 Galets fixes
3 Grille de protection	6 Table pliante - Vue: dépliée

Tableau 3 : Désignation entonnoir

3.3 Équipement

En fonction de la taille de la commande, l'appareil est équipé de différents disques de coupe, disques à râper et grilles à cubes. L'appareil est généralement compris avec l'entonnoir, la notice d'utilisation, la brosse de nettoyage et les sécurités.



Fig. 4 : ANLIKER XXL



Fig. 5: Jeu d'accessoires?



Fig. 6 : Éjecteur



Fig. 7 : Ailettes de vis standard

Rédigé : Ralph Moretti 11.07.2019	Vérifié :	Modifié : Ralph Moretti 2309.2024	Statut : 300 Lancé Numéro de document	Page 11 de 33 Index BA
---	-----------	---	--	------------------------------

3.4 Accessoires

L'embout PRO est disponible avec le coupe-légumes ANLIKER XXL. 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.



Fig. 8: Embout ANLIKER XXL PRO



Fig. 9 Disque éjecteur



Fig. 10 Insert pour choux



Fig. 11 : Divers disques de coupe et à râper,
Grilles à cubes (W)



Fig. 12: Insert Multifeder

Rédigé : Ralph Moretti 11.07.2019	Vérfifié : 	Modifié : Ralph Moretti 2309.2024	Statut : 300 Lancé Numéro de document	Page 12 de 33 Index BA
---	----------------	---	--	------------------------------

3.5 Matériaux

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

3.6 Éléments de commande pour la marche/l'arrêt

Concept d'utilisation du coupe-légumes ANLIKER XXL

1. Raccorder l'appareil à l'électricité („installation électrique/électronique“, page 15) et s'assurer que l'interrupteur d'arrêt d'urgence (numéro 3 page 9) est déverrouillé.
2. Installer correctement l'embout (couve ou entonnoir) et verrouiller.
Vérifier que le commutateur à lame soit correctement verrouillé sur la fermeture et le support.
3. Démarrer le processus de coupe et encliqueter le levier de fermeture (A).
Le disque de coupe tourne.

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 ne doit pas être levé 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 dispose de deux rouleaux de guidage fixes et de deux roulettes directrices à freins. 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 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.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 13 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

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 29.

4.4 Poids du coupe-légumes ANLIKER XXL

Le coupe-légumes pèse 100 kg

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.

4.5 Transport du coupe-légumes ANLIKER XXL

Le coupe-légumes ANLIKER XXL peut être déplacé par ses roulettes et être ainsi transportés sur 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.

Suffisamment de place doit être disponible sur les côtés du coupe-légumes pour faire basculer l'entonnoir pour le remplacement des disques de coupe, des disques à râper ou des grilles 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 29).

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 14 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

4.7 Installation électrique/électronique

Le coupe-légumes ANLIKER XXL dispose 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.

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 !

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 15 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

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 !



- Il est interdit de procéder à des modifications, aménagements ou transformations du coupe-légumes ANLIKER XXL pouvant nuire à sa sécurité ou à son fonctionnement. Le non-respect entraîne l'annulation de la conformité CE.
- Si les dispositifs de sécurité du coupe-légumes ANLIKER XXL ne sont pas correctement testés, son fonctionnement risque d'être gravement compromis, avec des risques de blessures graves et d'endommagement de l'appareil !

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.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 16 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

4.9 Remisage

En cas de non-utilisation pendant une longue période, afin de garder le coupe-légumes ANLIKER XXL en parfait état de fonctionnement, certaines précautions doivent être prises :

- Le local de stockage doit être sec et propre.
- Ne pas exposer le coupe-légumes ANLIKER XXL à une chaleur ou un froid excessifs.
- Maintenir propre la totalité de l'appareil.
- Le coupe-légumes ANLIKER XXL doit être emballé ou recouvert de manière à ce qu'aucune saleté ni aucune poussière ne puisse y pénétrer.

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 :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 17 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

5 Installation de l'embout

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

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 monter un nouvel embout sur l'appareil, l'embout déjà en place doit être démonté. Débrancher l'appareil du secteur.



Tête d'embout ANLIKER XXL avec charnière : pousser la goupille de verrouillage vers le bas, visser la charnière jusqu'à ce que la goupille se déploie et se verrouille.

Fig. 13 : Installer la tête d'embout

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 18 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA



Fermer la tête d'embout et verrouiller avec le levier de verrouillage.

Fig. 14: Verrouiller la tête d'embout



Passer l'entonnoir dans l'étrier de retenue et placer sur la tête d'embout

Fig. 15: Installer l'entonnoir



Verrouiller l'entonnoir avec fixation sur l'étrier de retenue

Fig. 16 : Fixer l'entonnoir



Verrouiller l'entonnoir avec la mâchoire de verrouillage sur la tête d'embout

Fig. 17 : Verrouiller l'entonnoir

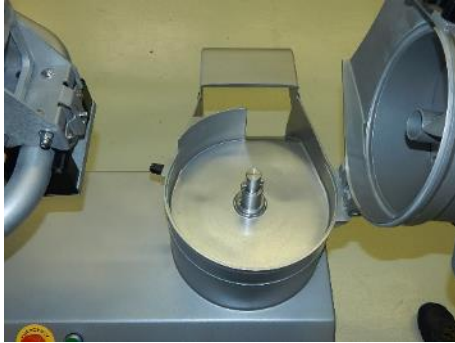


Fig. 18: Fermeture de l'entonnoir

Rédigé : Ralph Moretti 11.07.2019	Vérfié : 	Modifié : Ralph Moretti 2309.2024	Statut : 300 Lancé Numéro de document	Page 19 de 33 Index BA
---	--------------	---	--	------------------------------

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

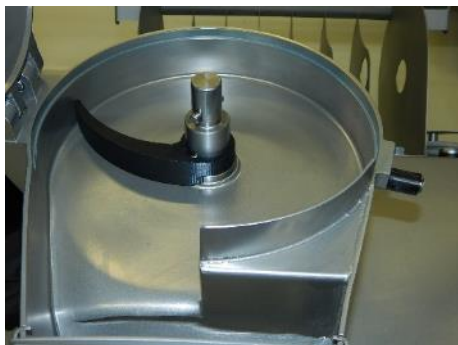
5.1.1 Préparation du coupe-légumes ANLIKER xxl



Ouvrir la fermeture et basculer l'entonnoir sur le côté, ouvrir le levier de fermeture et escamoter la tête d'embout.

Fig. 19 : Entonnoir et tête d'embout escamotés

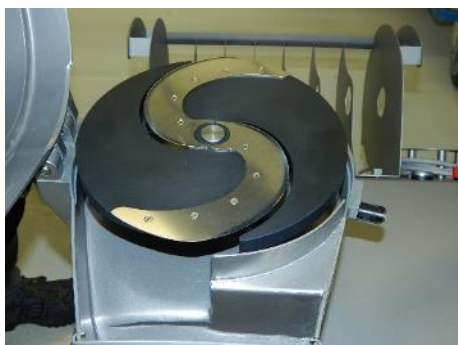
5.1.2 Installez l'éjecteur ou le disque éjecteur



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. 20 : Disque éjecteur installé

5.1.3 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. 21 : Disque de coupe installé

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 20 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		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

5.1.4 Fermer la tête



Basculer la tête d'embout et placer le l'aillette de vis sur la tête d'embout. Prendre garde au verrouillage !

Fig. 22 : Ailette de vis installée

5.1.5 Fermer l'entonnoir



Faire basculer l'entonnoir vers l'arrière et verrouiller, ce faisant veiller à l'adaptation.

L'ANLIKER XXL est alors prêt à être utilisé.

Fig. 23 : Entonnoir fermé

Rédigé :	Vérfié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 21 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

5.2 Découpe de légumes



Placez un réservoir approprié (réservoir Gastronorm 1/1) sur la table dépliée

ou

Lorsque la table est repliée, les rognures de coupe peuvent être directement distribuées dans de grands wagons ou plateaux de traitement..

Fig. 24 : Réservoir gastro sur table pliante

Activer l'appareil

Remplir l'entonnoir de légumes par le haut.



Fig. 25 : Remplissage de légumes



Si les légumes restent coincés dans l'entonnoir, remuer (déplacer) la poignée de l'aillette de vis pour les libérer !

Il peut être nécessaire de pré-ajuster les gros légumes à l'entrée du passage.

Fig. 26 : Déplacer l'aillette de vis

Remplir de légumes selon les besoins.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 22 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

5.3 Accessoires de manutention (Multifeeder)

L'insert (Multifeeder) permet d'alimenter et de couper en continu des produits longs, comme les cornichons.

5.3.1 Préparation pour l'utilisation du Multifeeder



Pour pouvoir installer le Multifeeder, vous devez d'abord basculer l'entonnoir, ôter l'ailette de vis et installer le disque de coupe voulu. Alors seulement le Multifeeder peut être installé.

Fig. 27 : Multifeeder installé

5.3.2 Utilisation du Multifeeder

Allumer la machine et alimenter les légumes, les légumes peuvent être poussés avec le poussoir. Pour arrêter la machine, appuyer sur la touche d'arrêt.

5.3.3 Changement du disque de coupe avec le Multifeeder.

Pour remplacer le disque de coupe, le Multifeeder doit être totalement démonté !

REMARQUE

Remarque

- Démontez totalement le Multifeeder pour remplacer les disques de coupe.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 23 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		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

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 a lieu en principe dans l'ordre inverse par rapport à « l'installation de l'embout », page 18.

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 :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 24 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

6.3 Nettoyage des disques de coupe et à râper et des grilles 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.

REMARQUE

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 25 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

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 ne doit pas être nettoyé avec un jet de vapeur ou un jet 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 :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 26 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

7 Montage du support de disque de coupe



Le support de disque de coupe peut recevoir jusqu'à sept disques de coupe différents et, grâce à la facilité de fixation, peut être fixé où il est utile

Fig. 28 : 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. 29 : Montage mural du support de disque de coupe



Sur le coupe-légumes GSM, le support de disque de coupe est fixé sur les deux crochets en-dessous de l'interrupteur d'arrêt d'urgence.

Fig. 30 : Montage du support de disque de coupe sur les réceptions existantes de la machine..

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 27 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		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 tourne 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 sud 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 :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 28 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		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

Le condensateur est défectueux. 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 : Brunner-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 :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 29 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		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 24).

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 30 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

9.3 Transmission à des tiers

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

9.4 Données techniques

Type de machine	Coupe-légumes ANLIKER XXL
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 4 : Données techniques ANLIKER XXL

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 24) ou par le fabricant lui-même durant la période de garantie.

La demande en garantie pour le coupe-légumes ANLIKER XL est de 2 ans (ou de 6 mois conformément aux conditions d'utilisation en continue), les pièces d'usure ou une manipulation non conforme étant exclues de la garantie.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 31 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA

9.6 Schéma coté ANLIKER XXL

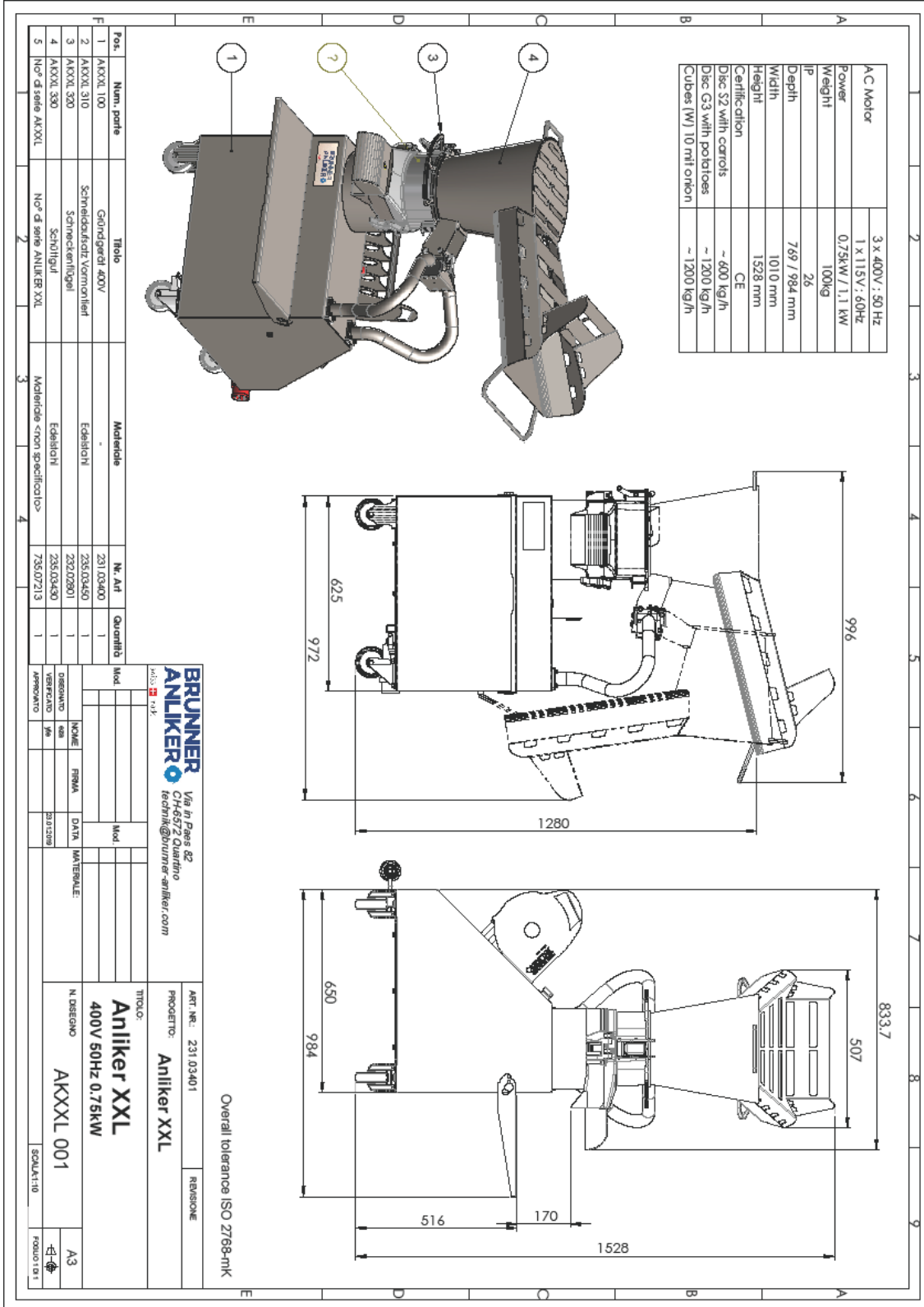



Fig. 31: Schéma coté ANLIKER XXL

Rédigé : Ralph Moretti 11.07.2019	Vérifié :	Modifié : Ralph Moretti 2309.2024	Statut : 300 Lancé Numéro de document	Page 32 de 33 Index BA
---	-----------	---	--	------------------------------

9.7 Déclaration de conformité 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. 32: Déclaration de conformité CE

Rédigé :	Vérfiéé :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 33 de 33
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.07.2019		2309.2024		BA