

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Notice d'utilisation du coupe-légumes

ANLIKER L

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.	Public visé et devoir de lecture	5
1.1.3.	Avertissements et consignes d'utilisation	6
1.1.4.	Abréviations et symboles	7
1.2	Adresse du fabricant	7
1.3	Identification de l'appareil	7
2	Sécurité	8
2.1	Finalité	8
2.2	Consignes générales de sécurité	8
2.3	Exigences envers l'utilisateur	9
3	Conception	10
3.1	Conception	10
3.2	Équipement	11
3.3	Accessoires	11
3.4	Matériaux	12
3.5	Éléments de commande pour la marche/l'arrêt	12
4	Conception du coupe-légumes	12
4.1	État à la livraison	12
4.2	Signaler les dommages	13
4.3	Poids du coupe-légumes ANLIKER L	13
4.4	Déballage	13
4.5	Transport du coupe-légumes ANLIKER L	14
4.6	Montage et installation	14
4.7	Installation électrique/électronique	15
4.7.1	Égalisation de potentiel	15
4.7.2	Remplacez le câble de raccordement au secteur	15
4.8	Mise en service	16
4.9	Remisage	17
5	Fonctionnement	18
5.1	Mise en place correcte des disques de coupe et à râper et des grilles à cubes	18
5.1.1	Préparation du coupe-légumes ANLIKER L	18
5.1.2	Installez l'éjecteur ou le disque éjecteur	18
5.1.3	Mise en place d'un disque de coupe ou à râper	19
5.1.4	Fermer la tête	19
5.2	Découpe de légumes	20
5.3	Manipulation correcte du poussoir	20
5.4	Manipulation des accessoires (double injection)	22
5.4.1	Préparation à l'utilisation de la double injection	22
5.4.2	Utilisation de la double injection	22
5.5	Retrait / remplacement des disques de coupe ou à râper	23
5.5.1	Ouverture de la tête	23
5.5.2	Remplacement du disque de coupe ou à râper	23
6	Entretien du système „Concept de nettoyage“	24

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 2 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

6.1	Nettoyage du coupe-légumes ANLIKER L	24
6.2	Démontage de la tête.....	24
6.3	Nettoyage des disques et éléments de coupe	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
6.3.1	Installation de la tige de poussoir	26
7	Dépannage.....	27
7.1	Aide en cas d'incident	27
7.1.1	L'appareil ne tourne pas	27
7.1.2	Colmatage	27
7.1.3	L'élément de coupe W ne peut pas être démonté	27
7.1.4	La qualité de la coupe (structure superficielle) diminuée	28
7.1.5	La lame touche la tête.....	28
7.1.6	Une lame est cassée.....	28
7.1.7	L'appareil ne peut pas être éteint.....	28
7.1.8	L'appareil ronfle et tourne irrégulièrement.....	28
7.1.9	La semelle du poussoir est coincée.....	28
7.1.10	Câble de raccordement au secteur endommagé.....	28
7.2	Adresse pour le service et les informations.....	29
8	Pièces de rechange.....	30
8.1	Mise au rebut.....	30
9	Transmission à des tiers.....	31
10	Données techniques.....	31
10.1	Garantie	31
10.2	Schéma coté ANLIKER L	32
10.3	Déclaration de conformité CE.....	33
10.4	Ajouts.....	34

Liste des tableaux

Tableau 1 : Plaque signalétique	7
Tableau 2 : Désignation du système	10
Tableau 3 : Partie inférieure de l'appareil	27
Tableau 4 : Données techniques ANLIKER L	31

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 3 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

Index des illustrations

Fig. 1 : Plaque signalétique	7
Fig. 2 : Désignation du système partie 1	
Fig. 3 : Désignation du système partie 2	10
Fig. 4 : ANLIKER L	
Fig. 5 : Jeu d'accessoires	11
Fig. 6 : Disque éjecteur et éjecteur	
Fig. 7 : Disques de coupe	
Fig. 8 : Grille à cubes et lames à couper	11
Fig. 9 : Double injection	
Fig. 10 : Piston	11
Fig. 11 : Verrou	
Fig. 12 : Interrupteur On/Off du verrou	12
Fig. 13 : Boîte en carton	
Fig. 14 : Emballage polystyrène	12
Fig. 15 : Extraire l'appareil du carton	13
Fig. 16 : Transport de l'appareil	14
Fig. 17 : Connexion au conducteur d'équipotentialité	15
Fig. 18 : Ouvrez la tête	18
Fig. 19 : Disque éjecteur monté	
Fig. 20 : Éjecteur monté	18
Fig. 21 : Disque en place	19
Fig. 22 : Guidage avec les deux mains	
Fig. 23 : Guidage avec une seule main	
Fig. 24 : Guidage central	20
Fig. 25 : Ôtez le poussoir	
Fig. 26 : Installez la double injection	
Fig. 27 : Verrouillez l'appareil	22
Fig. 28: Appareil verrouillé	
Fig. 29: Poussoir installé	22
Fig. 30 : Ouverture de la tête	23
Fig. 31 : Remplacement du disque de coupe	23
Fig. 32 : Démontez le poussoir	
Fig. 33 : Tenez fermement la tête	
Fig. 34 : Démontez la tête	24
Fig. 35 : Installer la tête	
Fig. 36 : Installer le poussoir	
Fig. 37 : Enclencher le poussoir	26
Fig. 38 : Partie inférieure de l'appareil	27
Fig. 39 : Schéma coté ANLIKER L	32
Fig. 40 : Déclaration de conformité CE	33
Fig. 41 : Déclaration de conformité 10/2011	34
Fig. 42 : Déclaration de conformité 1935/2004	35
Fig. 43 : DEEE 2012/19	36

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 4 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

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 L de Brunner-Anliker Maschinen AG.

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

1.1.1. Domaine d'application

Cette notice d'utilisation concerne le coupe-légumes ANLIKER L de la société Brunner-Anliker Maschinen AG

Date d'édition de la présente notice d'utilisation 11.2019

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. Public visé et devoir de lecture

La notice d'utilisation est destinée à tous les utilisateurs de coupe-légumes ANLIKER L.

Devoir de lecture

Tous les utilisateurs sont tenus de lire le chapitre 2, Sécurité, en page 8 avant de débiter les travaux avec le coupe-légumes ANLIKER L.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 5 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

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.



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.



DANGER !

- Toute intervention sur la sortie bec lorsque la machine est en marche est interdite !
- Risque de coupure ou d'écrasement.
- Les lames et les perforations de la râpe sur les disques sont affûtées, risque de coupure et d'écorchures !

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.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 6 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

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. (exemples : voir "avertissements et consignes d'utilisation", page 6).

L'ANLIKER L est appelé ici plus généralement "appareil"

1.2 Adresse du fabricant

Brunner-Anliker Maschinen AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Suisse

Téléphone : +41 44 804 21 00

Mail : info@brunner-anliker.com

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 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 : (par exemple:)

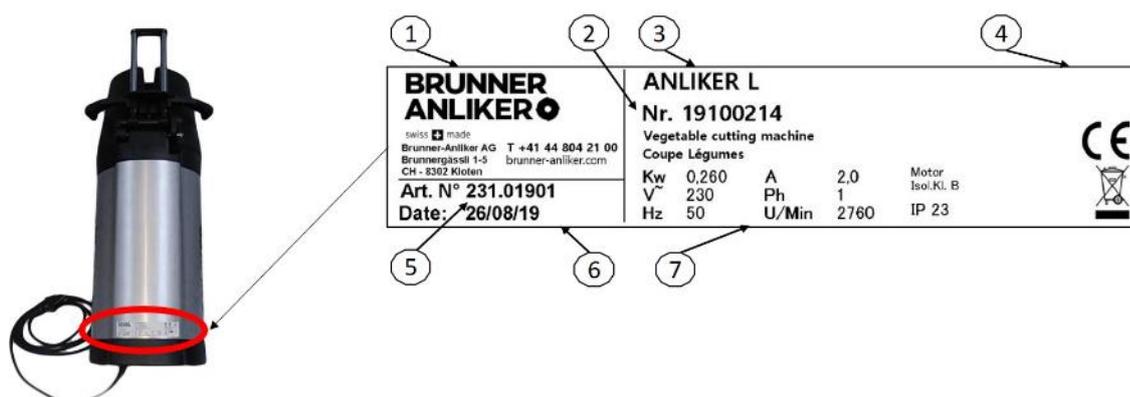


Fig. 1 : Plaque signalétique

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 7 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

2 Sécurité

Ce chapitre vous informe sur les consignes de sécurité générales relatives au coupe-légumes ANLIKER L.

2.1 Finalité

L'utilisation conforme du coupe-légumes ANLIKER L consiste à traiter divers types de légumes en tranches, en lanières, en cubes ou à les râper, dans des entreprises gastronomiques et de transformation, par exemple dans les cuisines de restaurants, cantines, hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que les boulangeries, les boucheries, etc., à l'exception de la production de masse continue d'aliments. Les aliments peuvent être transformés crus ou cuits. Ils ne doivent par contre en aucun cas être congelés. Différentes variantes de coupe sont possibles selon les lames utilisées. N'utiliser que des éléments 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 L en résultant.

ATTENTION



Attention

Cet appareil ne doit pas être installé dans des zones accessibles au public.

REMARQUE

Remarque

Les aliments ne doivent pas être traités congelés !

2.2 Consignes générales de sécurité

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

- 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 L. Voir également "exigences envers l'utilisateur", page 9.
- Les instructions de la présente notice d'utilisation doivent toujours être respectées.
- Les utilisateurs sont tenus de n'utiliser le coupe-légumes ANLIKER L 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.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 8 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

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.

Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou des personnes ayant une expérience et des connaissances insuffisantes dès lors qu'elles sont supervisées ou ont été formées à une utilisation fiable de l'appareil et comprennent les dangers qui y sont associés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

PRUDENCE



PRUDENCE

Risque de blessure dû à une manipulation maladroite ! Les utilisateurs du coupe-légumes ANLIKER L 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 9 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

3 Conception

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

3.1 Conception

Les figures 2 et 3 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 30.



Fig. 2 : Désignation du système partie 1



Fig. 3 : Désignation du système partie 2

Pos.	Pos.
1 ANLIKER L	6 Poussoir
2 Cordon d'alimentation	7 Verrou
3 Tête	8 Sortie
4 Orifice de chargement	9 Chambre de coupe avec disque de coupe
5 Tige du poussoir	10 Semelle du poussoir

Tableau 2 : Désignation du système

3.2 Équipement

Selon la commande, l'appareil est équipé de différents disques de coupe, de disques râper et de grilles à cubes. Les instructions d'utilisation, la brosse de nettoyage et les micro-fusibles sont inclus.



Fig. 4 : ANLIKER L



Fig. 5 : Jeu d'accessoires

3.3 Accessoires

Une double injection avec poussoir est disponible avec le coupe-légumes pour les légumes longs comme les concombres ou les carottes. 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. 6 : Disque éjecteur et éjecteur



Fig. 7 : Disques de coupe



Fig. 8 : Grille à cubes et lames à couper



Fig. 9 : Double injection



Fig. 10 : Piston

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 11 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

3.4 Matériaux

La partie supérieure du boîtier et la tête sont en composite de fibre de verre.

3.5 Éléments de commande pour la marche/l'arrêt

Concept d'utilisation du coupe-légumes ANLIKER L

1. Reliez l'appareil à l'alimentation électrique et assurez-vous que la tête soit montée et fixée avec la tige de poussoir.
2. Dès que le verrou On/Off est verrouillé et que la semelle du poussoir est dans l'orifice de chargement, l'appareil s'allume.
3. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le verrou On/Off de la tête est déverrouillé ou que la semelle du poussoir n'est plus dans l'orifice de chargement.



Fig. 11 : Verrou



Fig. 12 : Interrupteur On/Off du verrou

4 Conception du coupe-légumes

4.1 État à la livraison

L'appareil est livré dans une boîte en carton, emballé dans de la mousse de polystyrène (voir fig. 13 et 14).



Fig. 13 : Boîte en carton



Fig. 14 : Emballage polystyrène

Le coupe-légumes ANLIKER L 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 12 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

4.2 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 7 ou 28.

4.3 Poids du coupe-légumes ANLIKER L

Le coupe-légumes pèse 19 kg

4.4 Déballage

Avant d'utiliser le coupe-légumes, enlevez le rembourrage en polystyrène et les autres éléments (tels que les serre-câbles) utilisés pour le transport ! Il est préférable de placer le carton en position verticale avant de sortir l'appareil (voir fig. 15).



Fig. 15 : Extraire l'appareil du carton

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.
- Utiliser un dispositif de levage approprié pour le transport de l'appareil !

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 13 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

4.5 Transport du coupe-légumes ANLIKER L

Transportez l'appareil avec un équipement de levage approprié ou portez l'appareil comme sur la fig. 16.



Fig. 16 : Transport de 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 300 mm x 400 mm et une hauteur de travail appropriée.

Laissez suffisamment d'espace devant l'appareil pour pouvoir glisser un récipient approprié sous l'orifice de sortie. Les bacs Gastro Norm GN 2/3 ou 1/1 de 150 mm de hauteur s'adaptent idéalement sous l'ouverture.

Laissez suffisamment de place derrière l'appareil pour pouvoir basculer la tête et remplacer le disque ou l'élément de coupe.

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 Maschinen AG (pour les coordonnées, voir page 7 ou 28).

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 14 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

4.7 Installation électrique/électronique

Selon l'exécution, l'appareil est conçu pour un réseau de 115V 60Hz / 230V 50Hz / 60Hz.
L'appareil peut être connecté à une prise normale, dès lors qu'elle est correctement protégée !
Pour l'installation électrique du coupe-légumes ANLIKER L, les règles suivantes doivent être respectées :

4.7.1 Égalisation de potentiel

La machine a une connexion au conducteur d'équipotentialité situé sur la face inférieure de l'appareil et identifié comme tel.



Fig. 17 : Connexion au conducteur d'équipotentialité

4.7.2 Remplacez le câble de raccordement au secteur

Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service client ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

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 :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 15 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

REMARQUE

Remarque

- Brunner-Anliker Maschinen 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 !

REMARQUE

Remarque

- La machine a un temps de service temporaire de 2h et ½h de pause.

DANGER

DANGER !



- Il est interdit de procéder à des modifications, aménagements ou transformations du coupe-légumes ANLIKER L 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 L 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 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

4.9 Remisage

En cas de non-utilisation pendant une longue période, afin de garder le coupe-légumes ANLIKER L 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 L à une chaleur ou un froid excessifs.
- Maintenir propre la totalité de l'appareil.
- Le coupe-légumes ANLIKER L doit être emballé ou recouvert de manière à ce qu'aucune saleté ni aucune poussière ne puisse y pénétrer.

REMARQUE

Remarque

- Brunner-Anliker Maschinen 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 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

5 Fonctionnement

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

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

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 L



Commencez par ouvrir le verrou, puis basculez la tête vers le haut.

Fig. 18 : Ouvrez la tête

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'accumuleraient sous le disque de coupe et le disque serait poussé vers le haut, risquant de rayer la tête de coupe et d'endommager les lames.



Fig. 19 : Disque éjecteur monté

Fig. 20 : Éjecteur monté

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 18 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

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 et la clavette d'entraînement doivent être propres pour que le disque de coupe puisse être placé correctement.

Fig. 21 : Disque en place

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

- Pour la préparation, l'appareil doit être débranché du secteur en s'assurant qu'il ne puisse pas être rebranché par un tiers.

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

Faites basculer la tête vers l'arrière et suivez les étapes décrites à la section "Découpe de légumes", page 18.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 19 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

5.2 Découpe de légumes

Placez un récipient approprié sous la sortie de l'appareil. Les bacs Gastro Norm GN 2/3 ou 1/1 de 150 mm de hauteur s'adaptent idéalement sous l'ouverture.

1. Tirez la semelle du poussoir vers le haut pour le sortir de l'orifice de chargement en forme de haricot et faites-la pivoter vers le haut/l'arrière.
2. Introduisez les légumes dans l'orifice de chargement.
Ramenez la semelle du poussoir jusqu'en butée (la semelle du poussoir repose sur les légumes sur la goulotte en forme de haricot)
3. Fermez le verrou (appuyez vers le bas). L'appareil peut alors être démarré.
Placez toujours la semelle du poussoir sur les légumes en exerçant une légère pression pour obtenir une coupe optimale.
4. Dès que la goulotte d'introduction est vide, répétez les opérations 1 à 3.
Lorsque les opérations sont terminées, desserrez le verrou. L'appareil s'arrête (éteint).

DANGER



DANGER !

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

5.3 Manipulation correcte du poussoir :

Poussez le poussoir vers le bas avec les deux mains en même temps, ou avec une seule main près de la tige du poussoir ou en haut au centre



Fig. 22 : Guidage avec les deux mains



Fig. 23 : Guidage avec une seule main



Fig. 24 : Guidage central

REMARQUE

Remarque

- Guidage correct du poussoir.
- Pour éviter d'incliner le poussoir, vous devez appuyer avec les deux mains ou avec une seule main au milieu.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 20 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

Si vous souhaitez couper les légumes, par exemple des oignons ou des tomates, de manière "contrôlée", vous devez insérer les légumes individuellement, dans le sens souhaité, dans le goulot de remplissage.

Astuce : Si vous placez verticalement des légumes longs dans la goulotte, vous obtiendrez de petites tranches dans le diamètre. Si vous placez horizontalement des légumes longs dans la goulotte, vous obtiendrez de longues tranches.

REMARQUE

Remarque

- La semelle du poussoir ne sert qu'à guider les légumes. Une forte pression est inutile et nuit à la qualité de la coupe.
- Une forte pression n'augmente pas non plus le rendement / la puissance.

REMARQUE

Remarque

Les aliments ne doivent pas être traités congelés !

DANGER



DANGER !

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 21 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

5.4 Manipulation des accessoires (double injection) :

Avec l'option (double injection), vous pouvez produire en continu des produits allongés, comme par exemple introduire et couper les concombres.

5.4.1 Préparation à l'utilisation de la double injection

Commencez par ôter le poussoir complet (Fig. 25). La double injection peut alors être utilisée. Tirez d'abord la goupille de verrouillage vers l'arrière (Fig. 26), puis insérez la double injection dans l'orifice de chargement et verrouillez à nouveau la goupille de verrouillage (Fig. 27).



Fig. 25 : Ôtez le poussoir



Fig. 26 : Installez la double injection



Fig. 27 : Verrouillez l'appareil

5.4.2 Utilisation de la double injection

La double injection peut alors être utilisée. Important : l'appareil doit être verrouillé avec la goupille de verrouillage avant utilisation (Fig. 27 et Fig. 28).

Utilisez le verrou pour mettre en marche la machine, puis alimentez les légumes ; le poussoir peut être utilisé pour pousser les légumes (Fig. 27). Pour arrêter la machine, ouvrez le le verrou



Fig. 28: Appareil verrouillé



Fig. 29: Poussoir installé

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 22 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

5.5 Retrait / remplacement des disques de coupe ou à râper

5.5.1 Ouverture de la tête



Commencez par ouvrir le verrou, puis basculez la tête vers le haut.

Fig. 30 : Ouverture de la tête

5.5.2 Remplacement du disque de coupe ou à râper



Le disque de coupe est libre et peut être soigneusement retiré. Il est préférable de tenir le disque de coupe à partir de la sortie et de le retirer.

Fig. 31 : Remplacement du disque de coupe

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

- Pour changer les disques de coupe ou à râper, l'appareil doit être déconnecté de l'alimentation électrique et il convient de s'assurer que des tiers ne le rebranchent pas.

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 retirés de l'arbre moteur par la force

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 23 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

6 Entretien du système „Concept de nettoyage“

6.1 Nettoyage du coupe-légumes ANLIKER L

Le coupe-légumes ANLIKER L est fabriqué en composite renforcé de fibres de verre et est donc facile à nettoyer. La tête peut être totalement démontée pour le nettoyage.

La tête, le poussoir et l'éjecteur peuvent être lavés et désinfectés dans le lave-vaisselle. La chambre de coupe de l'appareil de base peut être nettoyée avec un chiffon humide ou avec la brosse fournie.

Cependant, le coupe-légumes lui-même (appareil de base) ne doit pas être nettoyé au lave-vaisselle !

6.2 Démontage de la tête

Tenez la tête à la main (fig. 33), faites basculer le poussoir vers l'arrière et poussez-le hors de l'ouverture (fig. 32). La tête peut alors être démontée (fig. 34).



Fig. 32 : Démontez le poussoir



Fig. 33 : Tenez fermement la tête



Fig. 34 : Démontez la tête

REMARQUE

Remarque

- Le coupe-légumes ANLIKER L ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

- Pour le nettoyage, l'appareil doit être débranché du secteur, tout en s'assurant qu'il ne puisse pas être rebranché par un tiers.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 24 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

6.3 Nettoyage des disques et éléments de coupe

Les disques de coupe, les disques à râper, les lames à couper et les éléments de coupe peuvent être facilement nettoyés à l'eau courante avec la brosse en nylon fournie.

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

Remarque

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 25 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

- Assurez-vous que l'appareil ait été éteint avec l'interrupteur marche / arrêt avant de commencer les travaux de maintenance !
- Le coupe-légumes ANLIKER L 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.

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

- Pour l'entretien ou le nettoyage, l'appareil doit être débranché du secteur, tout en s'assurant qu'il ne puisse pas être rebranché par un tiers.

PRUDENCE



PRUDENCE

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

6.3.1 Installation de la tige de poussoir

Lorsque vous insérez le poussoir, assurez-vous que les cames s'engagent dans l'ouverture (n'utilisez pas de force).



Fig. 35 : Installer la tête



Fig. 36 : Installer le poussoir



Fig. 37 : Enclencher le poussoir

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 26 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

7 Dépannage

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

7.1 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.

7.1.1 L'appareil ne tourne pas

1. Vérifiez le fonctionnement de la prise en branchant un autre appareil.
2. Vérifiez les micro-fusibles.
 - Le micro-fusible 1 protège l'amplificateur de commutation contre les surtensions et les fluctuations de la tension du secteur.
 - Le fusible 2 est le fusible de surcharge du moteur.

Les micro-fusibles sont situés sur la face inférieure de l'appareil.
3. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez un technicien ou le service après-vente de Brunner-Anliker Maschinen AG



Fig. 38 : Partie inférieure de l'appareil

Pos.		Pos.
1	Fusible 1 160mAT	3
2	Fusible 2 3.15AT	Cordon d'alimentation

Tableau 3 : Partie inférieure de l'appareil

7.1.2 Colmatage

Colmatage : plus rien ne rentre, plus rien ne sort. Arrêtez l'appareil, démontez-le et nettoyez-le (voir point 6).

7.1.3 L'élément de coupe W ne peut pas être démonté

La fermeture à baïonnette 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.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 27 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

7.1.4 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 !

Autre point :

Si vous devez appliquer une forte pression sur le poussoir lors de la coupe, les disques de coupe sont probablement émoussés et doivent être remplacés. Appelez le service Brunner-Anliker Maschinen AG ou passez commande dans notre boutique en ligne à l'adresse www.brunner-anliker.com.

7.1.5 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

7.1.6 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.

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

- Il existe un grand risque de blessure pour le client.
- Dans ce type d'incidents, la responsabilité revient à l'utilisateur.

7.1.7 L'appareil ne peut pas être éteint.

L'interrupteur magnétique est défectueux. Adressez-vous à un technicien.

7.1.8 L'appareil ronfle et tourne irrégulièrement

Le condensateur est défectueux. Adressez-vous à un technicien.

7.1.9 La semelle du poussoir est coincée

Nettoyez la tige de poussoir avec du savon.

7.1.10 Câble de raccordement au secteur endommagé

Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service client, ou encore par une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

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.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 28 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

7.2 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 T: +41 44 804 21 00
8152 Opfikon-Glattbrugg F: +41 44 804 21 90
Suisse
info@brunner-anliker.com

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 29 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

8 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.

8.1 Mise au rebut

L'appareil usagé doit être éliminé à la fin de sa durée de vie (années) conformément aux réglementations nationales. Il est conseillé de contacter une entreprise spécialisée dans l'élimination des déchets ou de contacter le service d'élimination des déchets de votre commune.

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 28).

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 30 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

9 Transmission à des tiers

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

10 Données techniques

Type de machine	Coupe-légumes ANLIKER L
Raccordement électrique	100 V – 240 V, 50/60Hz
Moteur électrique	0.26 kW
Poids	22,8 kg
Classe de protection	IP 23
Dimensions L x l x H	250 x 315 x 540
Niveau de pression acoustique	Le niveau de pression acoustique est inférieur à 70 dB (A)"

Tableau 4 : Données techniques ANLIKER L

10.1 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 pour une réparation sous garantie dès lors qu'elle n'a pas été effectuée par le personnel technique de notre service après-vente (voir page 28) ou par le fabricant lui-même durant la période de garantie.

La durée de garantie du coupe-légumes ANLIKER L est de 5 ans. Les pièces d'usure et une manipulation incorrecte sont exclues de la garantie.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 31 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

10.2 Schéma coté ANLIKER L

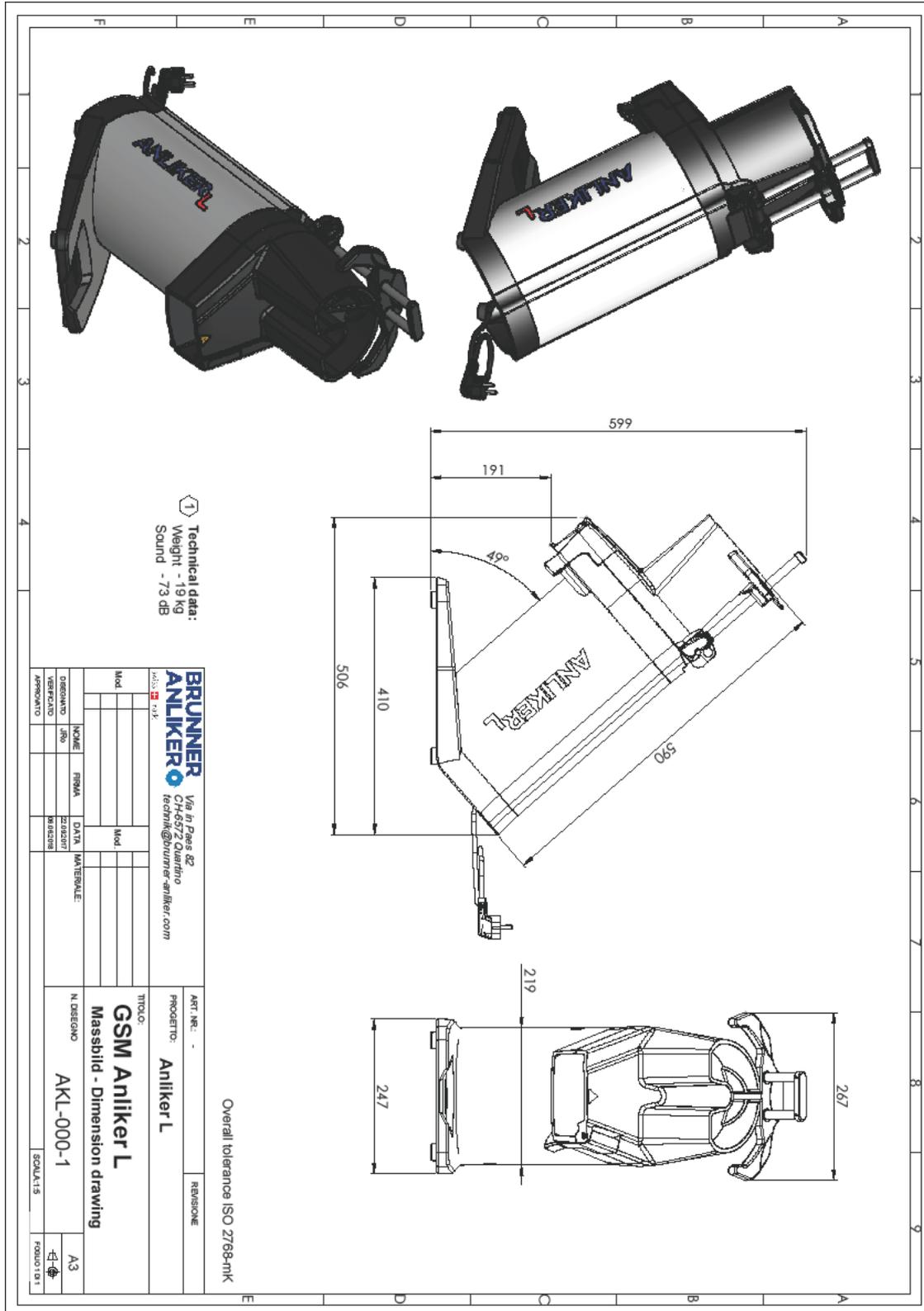


Fig. 39 : Schéma coté ANLIKER L

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 32 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

10.3 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 L	
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 Designation 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 ISO 14119:2014-03 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 AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Kloten, Oktober 2023  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Gepflicht:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
03.10.2018	11.10.2018	05.10.2023		CA

Fig. 40 : Déclaration de conformité CE

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 33 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

10.4 Ajouts



swiss  made

Brunner-Anliker Maschinen AG T +41 44 804 21 00
 Flughafenstrasse 55 F +41 44 804 21 90
 8152 Opfikon-Glattbrugg info@brunner-anliker.com
 Suisse brunner-anliker.com

Déclaration de conformité

Conformément au règlement Nr. 10/2011 Art.15

Pour les objets étant en contact avec les aliments

Nous déclarons par la présente que sur la machine ANLIKER L, toute pièce de l'installation étant en contact avec les produits, laquelle pouvant être installée ou remplacée ultérieurement, répond aux exigences du règlement Conformément au règlement Nr. 10/2011 Art.15 (dans sa version applicable).

Dans des conditions normales et prévisibles d'utilisation, les pièces en contact avec les produits touchent les aliments de sorte à ne pas mettre en danger la santé humaine. Il n'y a pas d'altération inacceptable de la composition des aliments et leur contrôle n'est pas altéré par les sens humains sans l'aide de moyens techniques ou autres.

Cette déclaration n'est pas valable lorsque des modifications ont été apportées sans l'accord préalable du fabricant.

Délivré par: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Opfikon, Octobre 2023
M. Benkovics		
Directeur technique / Technical Director		

Délivré:	Contrôlé:	Modifié:	État: 300 lancé	Page 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document:	Index
09.01.2019	09.01.2049	05.10.2023		CA

Fig. 41 : Déclaration de conformité 10/2011

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 34 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

Déclaration de conformité

Conformément au règlement Nr. 1935/2004

Pour les objets étant en contact avec les aliments

Nous déclarons par la présente que sur la machine ANLIKER L, toute pièce de l'installation étant en contact avec les produits, laquelle pouvant être installée ou remplacée ultérieurement, répond aux exigences du règlement Conformément au règlement Nr. 1935/2004 (dans sa version applicable).

Dans des conditions normales et prévisibles d'utilisation, les pièces en contact avec les produits touchent les aliments de sorte à ne pas mettre en danger la santé humaine. Il n'y a pas d'altération inacceptable de la composition des aliments et leur contrôle n'est pas altéré par les sens humains sans l'aide de moyens techniques ou autres.
Cette déclaration n'est pas valable lorsque des modifications ont été apportées sans l'accord préalable du fabricant.

Développé par: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz	Opfikon, Octobre 2023  M. Benkovics Directeur technique / Technical Director
--	---

Défini:	Contrôlé:	Modifié:	État: 300 lancé	Page 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document:	Index
09.01.2019	09.01.2019	05.10.2023		BA

Fig. 42 : Déclaration de conformité 1935/2004

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 35 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

Déclaration du fabricant

Conformément à la directive DEEE 2012/19/UE

Nous déclarons par la présente que la machine ANLIKER L est conforme aux exigences essentielles de la directive DEEE (2012/19/UE (dans sa version applicable)).

Développé par: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz	Opfikon, Octobre 2023  M. Benkovics Directeur technique / Technical Director
--	---

Défini:	Contrôlé:	Modifié:	État: 300 lancé	Page: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document:	Index
09.01.2019	09.01.2019	05.10.2023		CA

Fig. 43 : DEEE 2012/19

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 36 de 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA