

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

Betriebsanleitung zur  
Gemüseschneidemaschine

Notice d'utilisation du  
coupe-légumes

Manuale d'uso per il  
Tagliaverdure

Operating Manual  
Vegetable Cutter

**ANLIKER L**



Inhaltsverzeichnis

Sommaire

Indice

Table of Contents

Deutsch	3 - 36
Français	37 - 72
Italiano	73 - 108
English	109 - 142

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 2
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
				AA

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# Betriebsanleitung zur Gemüseschneidemaschine

## **ANLIKER L**

Original-Betriebsanleitung (Deutsch)



## Inhaltsverzeichnis

<b>1 ANLIKER L Einführung</b> .....	<b>5</b>
1.1 Betriebsanleitung .....	5
1.1.1. Gültigkeitsbereich.....	5
1.1.2. Zielpublikum und Leseverpflichtung.....	5
1.1.3. Warn- und Nutzungshinweise .....	6
1.1.4. Abkürzungen und Symbole .....	7
1.2 Herstelleradresse.....	7
1.3 Geräteidentifikation.....	7
<b>2 Sicherheit</b> .....	<b>8</b>
2.1 Verwendungszweck .....	8
2.2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen.....	8
2.3 Benutzeranforderungen .....	9
<b>3 Aufbau</b> .....	<b>10</b>
3.1 Aufbau .....	10
3.2 Ausstattung .....	11
3.3 Zubehör.....	11
3.4 Materialien .....	12
3.5 Bedienelemente zum Ein- / Ausschalten.....	12
<b>4 Aufbau des Gemüseschneiders</b> .....	<b>12</b>
4.1 Auslieferungszustand .....	12
4.2 Schäden melden .....	13
4.3 Gewicht des Gemüseschneiders ANLIKER L .....	13
4.4 Auspacken .....	13
4.5 Transport des Gemüseschneiders ANLIKER L.....	14
4.6 Montage und Installation.....	14
4.7 Elektrische / elektronische Einrichtung .....	15
4.7.1 Potentialausgleich.....	15
4.7.2 Netzanschlussleitung ersetzen.....	15
4.8 Inbetriebnahme.....	16
4.9 Lagerung.....	17
<b>5 Betrieb</b> .....	<b>18</b>
5.1 Korrektes Einsetzen der Schneid- und Raffelscheiben oder Würfleinsätze.....	18
5.1.1 Vorbereitung des Gemüseschneiders ANLIKER L.....	18
5.1.2 Auswerfer oder Auswurfteiler einsetzen .....	18
5.1.3 Schneid- oder Raffelscheibe einsetzen .....	18
5.1.4 Aufsatzkopf schliessen .....	19
5.2 Schneiden von Gemüse.....	19
5.3 Korrektes Stößel-Handling: .....	20
5.4 Zubehör-Handling (Double Shot): .....	21
5.4.1 Vorbereitung für die Nutzung des Double Shot .....	21
5.4.2 Bedienung des Double Shot .....	21
5.5 Entfernen / Wechseln von Schneid- oder Raffelscheiben .....	22
5.5.1 Aufsatzkopf öffnen.....	22
5.5.2 Schneid- oder Raffelscheiben entfernen .....	22

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

<b>6</b>	<b>Systempflege „Reinigungskonzept“</b>	<b>23</b>
6.1	Reinigung des Gemüseschneiders ANLIKER L	23
6.2	Entfernung des Aufsatzkopfs	23
6.3	Reinigung der Schneidscheiben und Einsätze	24
6.3.1	Reinigung des Würfelgitters	24
6.3.2	Weiche Reste im Würfelgitter	24
6.3.3	Harte Reste im Würfelgitter	24
6.3.4	Manuelle Reinigung des Würfelgitters	24
6.3.1	Einsetzen der Stößelstange	25
<b>7</b>	<b>Störungssuche</b>	<b>26</b>
7.1	Abhilfe bei Störung	26
7.1.1	Gerät läuft nicht	26
7.1.2	Verstopfung	26
7.1.3	Schneideinsatz W kann nicht entfernt werden	26
7.1.4	Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach	27
7.1.5	Das Messer streift am Kopf	27
7.1.6	Messerbalken abgebrochen	27
7.1.7	Das Gerät kann nicht mehr abgestellt werden	27
7.1.8	Das Gerät brummt und läuft unregelmäßig	27
7.1.9	Die Stößelplatte klemmt	27
7.1.10	Netzanschlussleitung beschädigt	27
7.2	Service und Informationsadresse	28
<b>8</b>	<b>Ersatzteile</b>	<b>28</b>
8.1	Entsorgung	28
<b>9</b>	<b>Weitergabe an Dritte</b>	<b>29</b>
<b>10</b>	<b>Technische Daten</b>	<b>29</b>
10.1	Garantie	29
10.2	Massbild ANLIKER L	30
10.3	CE – Konformitätserklärung	31
10.4	Ergänzungen	32
10.5	Ergänzungen	33
10.6	Ergänzungen	34

## Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Typenschild	7
Tabelle 2: Systembezeichnung	10
Tabelle 3: Geräteunterseite	26
Tabelle 4: Technische Daten ANLIKER L	29

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Typenschild.....	7
Abb. 2: Systembezeichnung Teil 1	
Abb. 3: Systembezeichnung Teil 2 .....	10
Abb. 4: ANLIKER L	
Abb. 5: Set Zubehör .....	11
Abb. 6: Auswurfteiler und Auswerfer	
Abb. 7: Schneidscheiben	
Abb. 8: Würfelgitter mit Würfelmesser .....	11
Abb. 9: Double Shot	
Abb. 10: Stößel .....	11
Abb. 11: Verschlusshebel	
Abb. 12 Verschlusshebel On/Off Schalter.....	12
Abb. 13: Kartonschachtel	
Abb. 14: in Styropor verpackt .....	12
Abb. 15: Gerät aus dem Karton nehmen.....	13
Abb. 16: Tragen des Geräts.....	14
Abb. 17: Potentialausgleichsleiteranschluss.....	15
Abb. 18: Aufsatzkopf öffnen .....	18
Abb. 19: Auswurfteiler montiert	
Abb. 20: Auswerfer montiert .....	18
Abb. 21: Scheibe korrekt eingesetzt .....	18
Abb. 22: Führung mit beiden Händen	
Abb. 23: Führen mit einer Hand	
Abb. 24: Zentrales Führen .....	20
Abb. 25: Stößel entfernen	
Abb. 26: Double Shot einsetzen	
Abb. 27: Gerät verriegeln .....	21
Abb. 28: Gerät verriegelt	
Abb. 29: Stößel eingesetzt .....	21
Abb. 30: Aufsatzkopf öffnen .....	22
Abb. 31: Schneidscheibe entfernen.....	22
Abb. 32: Stößel entfernen	
Abb. 33: Aufsatzkopf festhalten Abb. 34: Aufsatzkopf entfernen.....	23
Abb. 35: Aufsatzkopf aufsetzen	
Abb. 36: Stößel einsetzen	
Abb. 37: Stößel einrasten .....	25
Abb. 38: Geräteunterseite .....	26
Abb. 39: Massbild ANLIKER L .....	30
Abb. 40: CE Konformitätserklärung .....	31
Abb. 41: Verordnung Nr.10/2011 Art. 15 .....	32
Abb. 42: Verordnung Nr.1935/2004 .....	33
Abb. 43: Richtlinie WEEE.....	34

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 1 ANLIKER L Einführung

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

### 1.1 Betriebsanleitung

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

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

#### 1.1.1. Gültigkeitsbereich

Diese Betriebsanleitung gilt für den Gemüseschneider ANLIKER L der Firma Brunner-Anliker Maschinen AG

#### Ausgabedatum dieser Betriebsanleitung: 11.2019

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

#### 1.1.2. Zielpublikum und Leseverpflichtung

Die Betriebsanleitung richtet sich an alle Benutzer des Gemüseschneiders ANLIKER L.

##### Leseverpflichtung

Alle Benutzer sind verpflichtet, das Kapitel 2 "Sicherheit", Seite 8, zu lesen, bevor sie mit dem Gemüseschneider ANLIKER L zu arbeiten beginnen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

### 1.1.3. Warn- und Nutzungshinweise

Beachten Sie die Bedeutung der Warn- und Nutzungshinweise:

## GEFAHR



### GEFAHR

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



### GEFAHR!

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



### GEFAHR!

- Das Eingreifen in den Auslauf bei laufender Maschine ist verboten!
- Gefahr von Schnitt oder Quetschverletzungen.
- Messer und Reibhocker an den Scheiben sind scharf geschliffen,  
Gefahr vor Schnitt- und Schürfverletzungen

## WARNUNG



### WARNUNG

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

## VORSICHT



### VORSICHT

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA



## HINWEIS

### Hinweis

Gibt Hinweis, der dem Benutzer hilft, das Produkt technisch richtig und effizient einzusetzen oder Eigenschaften des Produkts verstehen zu können.

### 1.1.4. Abkürzungen und Symbole

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

Die ANLIKER L wird im Folgenden auch als "Gerät" bezeichnet

### 1.2 Herstelleradresse

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

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

### 1.3 Geräteidentifikation

Geben Sie bitte bei Rückfragen oder Ersatzteilbestellungen die genaue Geräte-Identifikation gemäss Typenschild bekannt, welches an der Rückseite des Gemüseschneiders ANLIKER L angebracht ist. Dadurch erleichtern Sie die rasche und korrekte Beantwortung Ihrer Anfrage.

Angaben auf dem Typenschild zur Geräte-Identifikation: (als Beispiel:)

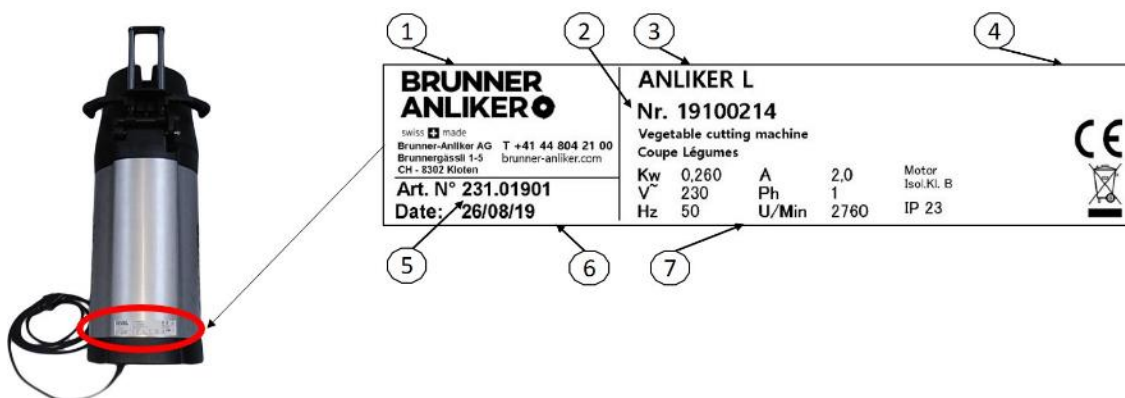


Abb. 1: Typenschild

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

Tabelle 1: Typenschild

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 2 Sicherheit

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

### 2.1 Verwendungszweck

Die bestimmungsgemässe Verwendung des Gemüseschneiders ANLIKER L besteht Lebensmittel in Scheiben, Streifen, Würfel zu verarbeiten oder zu Raffeln, verschiedenen Gemüsearten in gastronomischen und verarbeitenden Betrieben, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln. Lebensmittel können roh oder gekocht verarbeitet werden. Sie dürfen aber auf keinem Fall gefroren sein. Je nach verwendeten Schneidscheiben sind unterschiedliche Schnittvarianten möglich. Es dürfen nur Original Schneideinsätze und die vom Hersteller empfohlenen Ersatzteile verwendet werden.

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

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

### ACHTUNG



#### Achtung

Dieses Gerät darf nicht in öffentlich zugänglichen Bereichen aufgestellt werden.

### HINWEIS

#### Hinweis

Die Lebensmittel dürfen nicht gefroren verarbeitet werden!

### 2.2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

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

- Jeder Benutzer ist für seine eigene Gesundheit verantwortlich. Er ist verpflichtet, Arbeiten mit für ihn nicht einschätzbarem Risiko zu unterlassen und diese von dafür ausgebildeten Personen ausführen zu lassen.
- Es dürfen nur Personen an oder mit dem Gemüseschneider ANLIKER L arbeiten, welche für die Arbeiten an diesem Gerät instruiert wurden und die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben. Siehe auch "Benutzeranforderungen", Seite 9.
- Die Anweisungen in dieser Betriebsanleitung sind immer zu befolgen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

- Die Benutzer sind verpflichtet, den Gemüseschneider ANLIKER L nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben und Veränderungen oder Defekte, insbesondere wenn sie die Sicherheit betreffen, unverzüglich beheben zu lassen.
- Es ist ausdrücklich verboten, jegliche Schutzausrüstung oder -abdeckung abzuändern oder zu entfernen.

## 2.3 Benutzeranforderungen

Personen, welche das Gerät bedienen, müssen für die entsprechenden Tätigkeiten instruiert sein. Sie benötigen jedoch keine spezifische Fachausbildung.

Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen mit mangelnder Erfahrung und mangelnden Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

### VORSICHT



#### VORSICHT

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 3 Aufbau

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

### 3.1 Aufbau

In Abbildung 1 und 2 sind die Systemteile des Gemüseschneiders ersichtlich.

Die Bilder dienen der Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf dem Massbild Abbildung 30.



Abb. 2: Systembezeichnung Teil 1



Abb. 3: Systembezeichnung Teil 2

Pos.	Pos.
1 ANLIKER L	6 Stöseleinheit
2 Netzkabel	7 Verschlusshebel
3 Aufsatzkopf	8 Auslauf
4 Einfüllöffnung	9 Schneidraum mit Schneidscheibe
5 Stößelstange	10 Stösselplatte

Tabelle 2: Systembezeichnung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 3.2 Ausstattung

Das Gerät wird je nach Bestellumfang mit unterschiedlichen Schneid- und Raffelscheiben und Schneidscheiben mit Messern für Würfel bestückt. Enthalten sind generell Betriebsanleitung, Reinigungsbürste und Feinsicherungen.



**Abb. 4:** ANLIKER L



**Abb. 5:** Set Zubehör

## 3.3 Zubehör

Zum Gemüseschneider ist ein Double Shot mit Stößel für längliches Gemüse wie Gurken, Karotten, etc. erhältlich. Weiteres Zubehör, diverse Schneid- und Raffelscheiben, Scheibenhalter und vieles mehr können hinzubestellt werden. Bitte kontaktieren Sie unseren Vertrieb oder unsere Website für weitere Informationen.



**Abb. 6:** Auswurfteiler und Auswerfer



**Abb. 7:** Schneidscheiben



**Abb. 8:** Würfelgitter mit Würfelmesser



**Abb. 9:** Double Shot



**Abb. 10:** Stößel

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 3.4 Materialien

Gehäuseoberteil und Aufsatzkopf sind aus Glasfaserverbundstoff gefertigt.

## 3.5 Bedienelemente zum Ein- / Ausschalten

Bedienkonzept des Gemüseschneiders ANLIKER L:

1. Gerät an das Stromnetz anschliessen und sicherstellen, dass der Aufsatzkopf montiert und mit der Stösselstange fixiert ist.
2. Sobald der Verschlusshebel On/Off verriegelt ist und die Stösselplatte in der Einfüllöffnung liegt, schaltet sich das Gerät ein.
3. Das Gerät stoppt automatisch, wenn der Verschlusshebel On/Off am Aufsatzkopf entriegelt wird oder sich die Stösselplatte nicht mehr in der Einfüllöffnung befindet.



Abb. 11: Verschlusshebel



Abb. 12 Verschlusshebel On/Off Schalter

## 4 Aufbau des Gemüseschneiders

### 4.1 Auslieferungszustand

Das Gerät wird in einer Kartonschachtel und in Styropor verpackt geliefert (siehe Abb. 12 und 13).



Abb. 13: Kartonschachtel



Abb. 14: in Styropor verpackt

Der Gemüseschneider ANLIKER L wurde vor der Lieferung vom Hersteller gereinigt. Es wird empfohlen, das Gerät vor dem Erstgebrauch nochmals mit einem lebensmittelverträglichen Reinigungsmittel zu reinigen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 4.2 Schäden melden

Nach Anlieferung des Gemüseschneiders sind Schäden, z.B. mangelhafte Verpackung, Transportschäden etc. sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk oder der Servicestelle zu melden. Kontaktadresse siehe Seite 7 oder 28.

## 4.3 Gewicht des Gemüseschneiders ANLIKER L

Der Gemüsescheider wiegt 19 kg

## 4.4 Auspacken

Vor dem Gebrauch des Gemüseschneiders sind die Styropor-Polsterungen und andere steckbare Elemente (z.B. Kabelbinder) vom Transport zu entfernen! Am besten bringen Sie den Karton in senkrechte Position und ziehen dann das Gerät heraus (siehe Abb. 14).



Abb. 15: Gerät aus dem Karton nehmen

## HINWEIS

### Hinweis

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

## VORSICHT



### VORSICHT!

- Schwere Last! Kann zu Schädigungen des Bewegungsapparates führen.
- Benützen Sie beim Transport des Gerätes ein geeignetes Lastaufnahmemittel!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 4.5 Transport des Gemüseschneiders ANLIKER L

Transportieren Sie das Gerät mithilfe eines geeigneten Lastaufnahmemittels.

Oder Tragen Sie das Gerät wie in Abb. 15.



Abb. 16: Tragen des Geräts

## 4.6 Montage und Installation

Achten Sie auf ergonomisches Arbeiten: Gerät nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche mit Mindestmassen von 300 mm x 400 mm und in geeigneter Arbeitshöhe aufstellen.

Lassen Sie vor dem Gerät genügend Raum, um ein geeignetes Gefäss unter die Austrittsöffnung zu stellen. Gastronormbehälter H = 150mm, Größen 2/3 oder 1/1 gross passen ideal unter die Öffnung.

Lassen Sie hinter dem Gerät genügend Raum zum Schwenken des Aufsatzkopfes und Austausch der Schneidscheiben oder Schneideinsätze.

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

Bestehen Unsicherheiten in Bezug auf den Installationsort und die Installation selbst, so ist mit der Brunner-Anliker Maschinen AG Kontakt aufzunehmen (Kontaktadresse siehe Seite 7 oder 28)

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA



## 4.7 Elektrische / elektronische Einrichtung

Ja nach Ausführung ist das Gerät für ein 115V 60Hz / 230V 50Hz/60Hz Netz ausgelegt. Das Gerät kann an eine normale Steckdose angeschlossen werden, die entsprechend abgesichert ist! Für die elektrische Installation des Gemüseschneiders ANLIKER L sind folgende Vorschriften zwingend zu beachten:

### 4.7.1 Potentialausgleich

Die Maschine verfügt über einen Potentialausgleichsleiteranschluss dieser befindet sich auf der Unterseite des Gerätes und ist entsprechend gekennzeichnet.



Abb. 17: Potentialausgleichsleiteranschluss

### 4.7.2 Netzanschlussleitung ersetzen

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

## GEFAHR

### GEFAHR!



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

## VORSICHT



### VORSICHT!

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

## HINWEIS

### Hinweis

- Die Brunner-Anliker Maschinen AG übernimmt keine Haftung für Ereignisse und Schäden, deren Ursprung auf die elektrischen Installationen zurückzuführen ist.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

- Schutz vor unerwartetem Anlauf: Nationale Vorschriften beachten!

## 4.8 Inbetriebnahme

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

- Es muss gewährleistet sein, dass sich keine Fremdkörper in den Einfüllöffnungen des Gemüseschneiders befinden!

### HINWEIS

#### Hinweis

- Die Maschine hat eine KB-Zeit von 2h und ½h Pause.

### GEFAHR

#### GEFAHR!



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

### VORSICHT



#### VORSICHT!

- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten!

### HINWEIS

#### Hinweis

- Der Benutzer muss vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung und geltenden Sicherheitsvorschriften gelesen und verstanden haben

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 4.9 Lagerung

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

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

### HINWEIS

#### Hinweis

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

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

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

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 5 Betrieb

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

### 5.1 Korrektes Einsetzen der Schneid- und Raffelscheiben oder Würfleinsätze

#### 5.1.1 Vorbereitung des Gemüseschneiders ANLIKER L



Öffnen Sie zunächst den Verschlusshebel und schwenken sie den Aufsatzkopf nach oben.

**Abb. 18:** Aufsatzkopf öffnen

#### 5.1.2 Auswerfer oder Auswurfteiler einsetzen



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



**Abb. 19:** Auswurfteiler montiert

**Abb. 20:** Auswerfer montiert

#### 5.1.3 Schneid- oder Raffelscheibe einsetzen



Setzen Sie die Scheibe nun auf die Antriebswelle. Durch eine leichte Drehung rastet die Scheibe in den Mitnehmerstift an der Antriebswelle ein und sitzt korrekt (achten sie auf obere Bündigkeit mit der Antriebswelle). Damit die Schneidscheibe richtig aufgesetzt werden kann, müssen Nabe und Mitnehmerstift sauber sein.

**Abb. 21:** Scheibe korrekt eingesetzt

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## WARNUNG



### WARNUNG

- Für die Vorbereitung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und sichergestellt sein das nicht durch dritte wieder eingesteckt wird.

## WARNUNG



### WARNUNG

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

## HINWEIS

### Hinweis

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

### 5.1.4 Aufsatzkopf schliessen

Schwenken Sie den Aufsatzkopf zurück und befolgen die weiteren Schritte wie unter "Schneiden von Gemüse", Seite 18, beschrieben.

### 5.2 Schneiden von Gemüse

Stellen Sie ein geeignetes Gefäss unter den Auslauf des Geräts. Gastronormbehälter H = 150mm, Größe 2/3 oder 1/1 passen ideal unter das Gerät.

1. Stößelplatte aus der nierenförmigen Einfüllöffnung nach oben ziehen und nach oben/hinten wegschwenken.
2. Einfüllöffnung mit dem Gemüse befüllen.  
Stößelplatte bis zum Anschlag schließen (d. h. Stößelplatte liegt auf dem Gemüse über dem nierenförmigen Einfüllstutzen)
3. Verschlusshebel schliessen (nach unten drücken). Nun kann das Gerät gestartet werden.  
Stössel immer mit leichtem Druck auf das Gemüse stellen, um einen optimalen Schnitt zu erhalten.
4. Sobald der Einfüllstutzen leer ist, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 3.  
Nach Beendigung der Verarbeitung lösen Sie den Verschlusshebel. Das Gerät stoppt (wird ausgeschaltet).

## GEFAHR



### GEFAHR!

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 5.3 Korrektes Stössel-Handling:

Drücken sie den Stössel mit beiden Händen gleichzeitig nach unten, oder mit nur einer Hand nahe der Stösselstange oder auch oben in der Mitte



Abb. 22: Führung mit beiden Händen



Abb. 23: Führen mit einer Hand



Abb. 24: Zentrales Führen

### HINWEIS

#### Hinweis

- Korrektes Führen des Stössels.
- Um ein Verkanten des Stössels zu vermeiden, sollten Sie ihn mit beiden Händen oder einhändig von der Mitte nach unten drücken.

Falls Sie das Gemüse „kontrolliert“ schneiden möchten, z.B. Zwiebeln oder Tomaten, so müssen Sie das Gemüse einzeln in der gewünschten Schnittrichtung in den Einfüllstutzen füllen.

Tipp: Wird langes Gemüse in den Einfüllstutzen *gestellt*, erhalten Sie kleine, über den Durchmesser geschnittene Stücke. Wird langes Gemüse in den Einfüllstutzen *gelegt*, erhalten Sie lange Stücke.

### HINWEIS

#### Hinweis

- Das Gemüse soll durch die Stösselplatte nur geführt werden. Starker Druck ist unnötig und verschlechtert die Schnittqualität.
- Ebenso wenig erhöht starker Druck die Ausgabemenge / Leistung.

### HINWEIS

#### Hinweis

Die Lebensmittel dürfen nicht gefroren verarbeitet werden!

### GEFAHR



#### GEFAHR!

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 5.4 Zubehör-Handling (Double Shot):

Mit dem Einsatz (Double Shot) können Sie kontinuierlich längliche Produkte wie z. B. Gurken zuführen und schneiden.

### 5.4.1 Vorbereitung für die Nutzung des Double Shot

Entfernen Sie zunächst den kompletten Stössel (Abb. 25). Nun kann der Double Shot eingesetzt werden. Zuerst den Sicherungsstift zurückziehen, (Abb. 26), dann den Double Shot in die Einfüllöffnung setzen und den Sicherungsstift wieder verriegeln (Abb. 27).



Abb. 25: Stössel entfernen



Abb. 26: Double Shot einsetzen



Abb. 27: Gerät verriegeln

### 5.4.2 Bedienung des Double Shot

Nun kann der Double Shot verwendet werden. Wichtig: das Gerät muss vor Gebrauch mit dem Sicherungsstift verriegelt werden (Abb. 27 und Abb. 28).

Mit dem Verschlusshebel die Maschine einschalten und das Gemüse zuführen, mit dem Stössel kann das Gemüse nachgeschoben werden (Abb. 27). Zum Anhalten der Maschine den Verschlusshebel öffnen



Abb. 28: Gerät verriegelt



Abb. 29: Stössel eingesetzt

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 5.5 Entfernen / Wechseln von Schneid- oder Raffelscheiben

### 5.5.1 Aufsatzkopf öffnen



Öffnen Sie zunächst den Verschlusshebel und schwenken sie den Aufsatzkopf nach oben.

Abb. 30: Aufsatzkopf öffnen

### 5.5.2 Schneid- oder Raffelscheiben entfernen



Nun liegt die Scheibe frei und kann vorsichtig entfernt werden. Am besten fassen sie die Schneidscheibe vom Auslauf heran, und heben diese heraus.

Abb. 31: Schneidscheibe entfernen

### WARNUNG



#### WARNUNG

- Für das Wechsel von Schneid- oder Raffelscheiben muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und sichergestellt werden das nicht durch dritte wieder eingesteckt wird.

### WARNUNG



#### WARNUNG

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

### HINWEIS

#### Hinweis

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 22 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA



## 6 Systempflege „Reinigungskonzept“

### 6.1 Reinigung des Gemüseschneiders ANLIKER L

Der Gemüseschneider ANLIKER L ist aus pflegeleichtem Glasfaserverbundstoff gefertigt und kann somit leicht gereinigt werden. Der Aufsatzkopf kann zur Reinigung komplett entfernt werden. Aufsatzkopf, Stößel und Auswerfer können in der Geschirrspülmaschine gereinigt und desinfiziert werden. Der Schneideraum des Grundgerätes kann mit einem feuchten Lappen oder mit der mitgelieferten Bürste gereinigt werden. Allerdings darf der Gemüseschneider (Grundgerät) selbst nicht im Geschirrspüler gereinigt werden!

### 6.2 Entfernung des Aufsatzkopfs

Aufsatzkopf mit der Hand sichern (Abb. 33) und den Stößel zurückschwenken und aus der Öffnung drücken (Abb. 32). Nun kann der Aufsatzkopf entfernt werden (Abb. 34).



Abb. 32: Stößel entfernen



Abb. 33: Aufsatzkopf festhalten



Abb. 34: Aufsatzkopf entfernen

## HINWEIS

### Hinweis

- Der Gemüseschneider ANLIKER L darf nicht im Geschirrspüler gereinigt werden.

## WARNUNG



### WARNUNG

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

## WARNUNG



### WARNUNG

- Für die Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und sichergestellt das nicht durch dritte wieder eingesteckt wird.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 23 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 6.3 Reinigung der Schneidscheiben und Einsätze

Mit der im Lieferumfang enthaltenen Nylonbürste können die Schneid- und Raffelscheiben, sowie Würfelmesser und Einsätze problemlos unter fließendem Wasser gereinigt werden.

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

### HINWEIS

#### Hinweis

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

### 6.3.1 Reinigung des Würfelgitters

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

### 6.3.2 Weiche Reste im Würfelgitter

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

### 6.3.3 Harte Reste im Würfelgitter

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

### 6.3.4 Manuelle Reinigung des Würfelgitters

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

### HINWEIS

#### Hinweis

- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel (keine Industriefettlöser).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 24 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## WARNUNG



### WARNUNG

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

## WARNUNG



### WARNUNG

- Für die Wartung oder Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden und sichergestellt das nicht durch dritte wieder eingesteckt wird.

## VORSICHT



### VORSICHT

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

### 6.3.1 Einsetzen der Stößelstange

Beim Einsetzen des Stößels ist darauf zu achten, dass die Nocken in die Öffnung einrasten (nicht mit Gewalt einsetzen).



Abb. 35: Aufsatzkopf aufsetzen



Abb. 36: Stößel einsetzen



Abb. 37: Stößel einrasten

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 25 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 7 Störungssuche

Das vorliegende Kapitel beschreibt mögliche Störungen, welche im Betrieb auftreten können und deren Behebung.

### 7.1 Abhilfe bei Störung

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

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

#### 7.1.1 Gerät läuft nicht

1. Überprüfen Sie die Funktion der Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschliessen.
2. Kontrollieren Sie die Feinsicherungen.
  - Die Sicherung 1 schützt den Schaltverstärker vor Überspannung und Stromschwankungen.
  - Die Sicherung 2 ist die Motorüberlast Sicherung.

Die Feinsicherungen befinden sich auf der Unterseite des Geräts.
3. Funktioniert das Gerät noch immer nicht, wenden Sie sich an einen Techniker oder an den Brunner-Anliker Maschinen AG Kundendienst



Abb. 38: Geräteunterseite

Pos.		Pos.
1	Sicherung 1 160mAT	3 Netzkabel
2	Sicherung 2 3.15AT	

Tabelle 3: Geräteunterseite

#### 7.1.2 Verstopfung

Verstopfung: nichts geht mehr rein – nichts kommt mehr raus. Gerät ausschalten, zerlegen und reinigen (siehe Punkt 6).

#### 7.1.3 Schneideinsatz W kann nicht entfernt werden

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 26 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 7.1.4 Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach

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

Ein weiterer Punkt:

Wenn Sie beim Schneiden starken Druck auf den Stößel ausüben müssen, sind die Schneidscheiben höchstwahrscheinlich stumpf und sollten ersetzt werden. Rufen Sie den Brunner-Anliker Maschinen AG Service an oder bestellen Sie in unserem Webshop unter [www.brunner-anliker.com](http://www.brunner-anliker.com).

## 7.1.5 Das Messer streift am Kopf

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

## 7.1.6 Messerbalken abgebrochen

Die Messerbalken können abbrechen, wenn sie nicht mehr scharf sind oder einem harten Schlag durch einen Gegenstand ausgesetzt wurden. **WICHTIG:** Wenn ein Messer abgebrochen ist, muss nach diesem gesucht werden

### WARNUNG



#### WARNUNG

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

## 7.1.7 Das Gerät kann nicht mehr abgestellt werden.

Der Magnetschalter ist defekt. Bitte wenden Sie sich an einen Techniker.

## 7.1.8 Das Gerät brummt und läuft unregelmäßig

Der Kondensator ist defekt. Bitte wenden Sie sich an einen Techniker

## 7.1.9 Die Stößelplatte klemmt

Reinigen Sie die Stößelstange mit Seife.

## 7.1.10 Netzanschlussleitung beschädigt

Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnliche qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### GEFAHR



#### GEFAHR!

- Defekte elektrische Bauteile können unter Spannung stehen und dadurch lebensgefährlich sein.
- Kabel nicht überfahren, quetschen oder zerren.
- Vor Arbeiten an elektrischen Einrichtungen muss das Gerät vom Netz getrennt werden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 27 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 7.2 Service und Informationsadresse

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

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

Weitere Infos auf der Webseite: [brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

## 8 Ersatzteile

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

### HINWEIS

#### Hinweis

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

### 8.1 Entsorgung

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer ( Jahre) entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgungen spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgung Abteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.

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

### HINWEIS

#### Hinweis

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

Antworten auf Fragen, die Sie in dieser Anleitung nicht finden, erhalten Sie von unserer Servicestelle (siehe Seite 28).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 28 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 9 Weitergabe an Dritte

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

## 10 Technische Daten

Maschinentyp	Gemüseschneider ANLIKER L
Elektrischer Anschluss	100 V – 240 V, 50/60Hz
Elektromotor	0.26 kW
Gewicht	22,8 kg
Schutzart	IP 23
Masse L x B x H	250 x 315 x 540
Emissionsschalldruckpegel	„Der Emissionsschalldruckpegel liegt unter 70 dB(A)“

**Tabelle 4: Technische Daten ANLIKER L**

### 10.1 Garantie

Reparaturen oder Instandsetzungsarbeiten während der Garantiezeit dürfen nur vom Hersteller durchgeführt werden. Auf Anfrage kann der Hersteller durch dessen schriftliches Einverständnis bestimmte Ausnahmen gestatten. Die Garantieleistung bezieht sich ausschliesslich auf das zu ersetzende Teil und dessen Austausch im Herstellerwerk. Nicht aber auf eine Dienstleistung im Zusammenhang mit der Garantiereparatur, die nicht durch das Fachpersonal unserer Servicestelle (siehe Seite 28 oder durch das Herstellerwerk selbst, durchgeführt wurde.

Der Gewährleistungsanspruch für den Gemüseschneider ANLIKER L beträgt 5 Jahre, Verschleissteile oder unsachgemässe Handhabung sind von der Garantie ausgenommen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 29 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 10.2 Massbild ANLIKER L

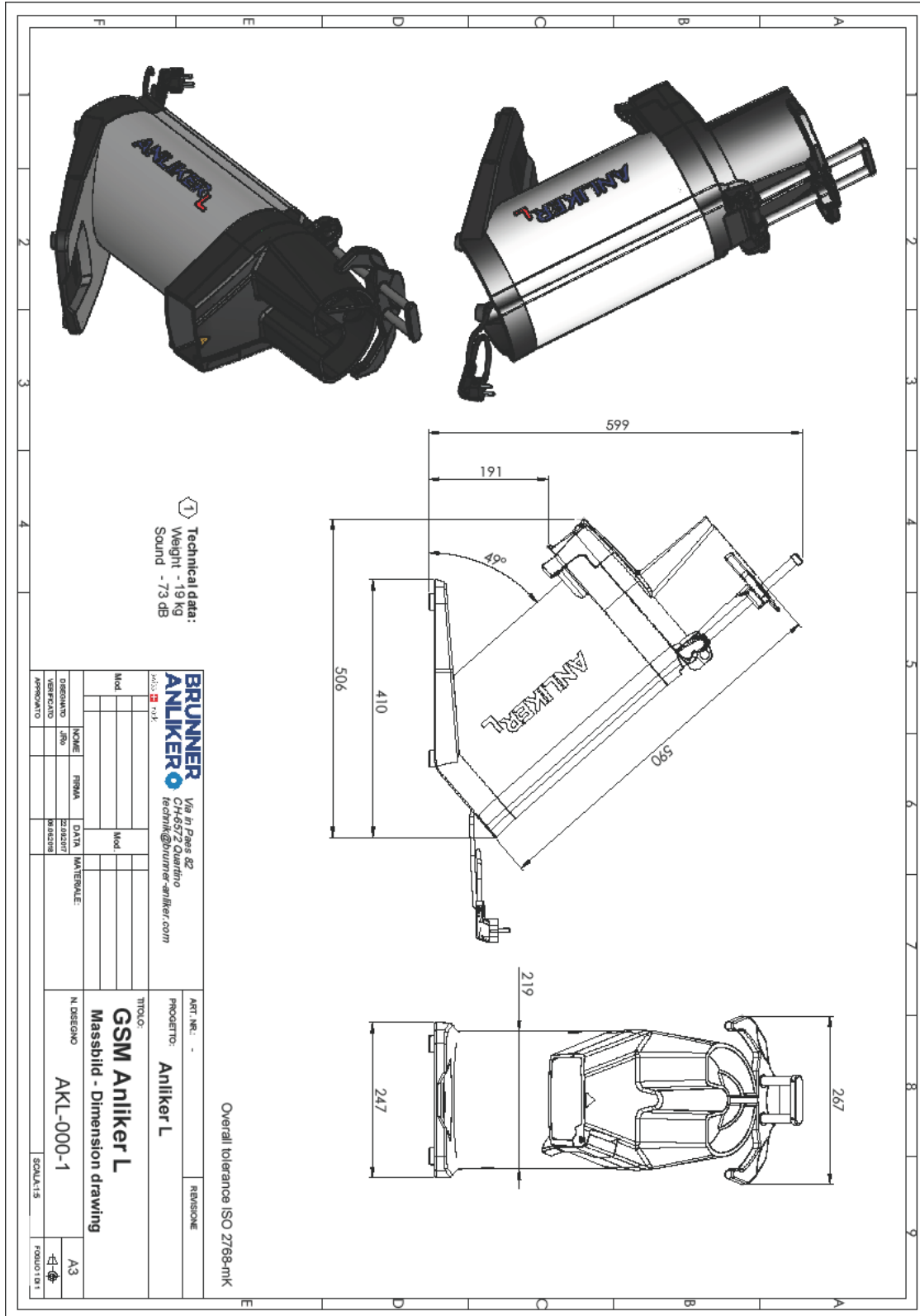


Abb. 39: Massbild ANLIKER L

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 30 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA





## 10.3 CE – Konformitätserklärung



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  
 Schweiz brunner-anliker.com

### EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p><b>Wir / Nous / We,</b></p> <p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt          déclarons de notre seule responsabilité que le produit          bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p>inklusive Schneidscheiben auf Rechnung          inclus les disques mentionnés sur facture          including Discs mentioned on invoice</p> <p>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt:          auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants.          referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>		<p><b>Brunner-Anliker Maschinen AG</b>  <b>Flughofstrasse 55</b>  <b>8152 Opfikon-Glattbrugg</b>  <b>Schweiz</b></p> <p><b>Beschreibung des Produkts</b>  <b>Gemüseschneidemaschine</b></p> <p>Description du produit          Machines coupe-légumes</p> <p>Description of product          Vegetable cutting machines</p> <p><b>Typenreihe / Série type / Type series</b>  <b>ANLIKER L</b></p>	
<p><b>Bestimmungen der Richtlinie</b>          Désignation de la directive          provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie          2006/42/CE: directive Machines          2006/42/EC: Machinery Directive</p> <p>2014/30/EU          2014/35/EU          Richtlinie 2011/65/EU</p>		<p><b>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en):</b>          titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) :          title and/or number and date of issue of the standard(s):</p> <p>DIN EN ISO 12100:2011-03          DIN EN ISO 13849-1:2016-06          DIN EN ISO14119:2014-03          DIN EN 1672-1 :2014-12          DIN EN 1672-2 :2009-07          DIN EN 1678 :2011-02          DIN EN 55014-1 :2018-08          DIN EN 55014-2 :2016-01          DIN EN 60204-1 :2007-06          DIN EN 60335-1 :2012-10</p>	
<p><b>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung:</b>          Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité:          Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>			
<p><b>Ausstellung:</b>          Brunner-Anliker Maschinen AG          Ralph Moretti / PCD          Via in Paes 82          6572 Quartino, Schweiz</p> 		<p>Kloten, Oktober 2023</p>  <b>M. Benkovics</b> <b>Technischer Direktor / Technical Director</b>	

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
03.10.2018	11.10.2018	06.10.2023		CA

Abb. 40: CE Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 31 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 10.4 Ergänzungen



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  
 Schweiz brunner-anliker.com

### Konformität Erklärung


gemäß EG Verordnung Nr. 1935/2004

für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Hiermit wird erklärt, dass bei der Maschine ANLIKER L jegliche produktberührende Anlagenteile, die auch zu einem späteren Zeitpunkt nachgerüstet oder ausgetauscht werden, den Anforderungen der EG Verordnung Nr. 1935/2004 (in anwendbarer Fassung) entsprechen.

Unter normalen und vorhersehbaren Nutzungsbedingungen werden die produktberührenden Teile so auf Lebensmittel übertragen, dass hierdurch die menschliche Gesundheit nicht gefährdet wird. Es wird weder eine unakzeptable Änderung der Zusammenstellung der Lebensmittel verursacht, noch deren Prüfung durch die menschlichen Sinne ohne technische odersonstige Hilfsmittel beeinträchtigt.

Diese Erklärung ist nicht gültig, wenn Änderungen ohne Zustimmung des Herstellers durchgeführt worden sind.

<b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz	Opfikon, Oktober 2023   <b>M. Benkovics</b> Technischer Direktor / Technical Director
--	--

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
09.01.2019	09.01.2019	05.10.2023	235.01530	CA

Abb. 41: Verordnung Nr.10/2011 Art. 15

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 32 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 10.5 Ergänzungen



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  
 Schweiz    brunner-anliker.com


### Konformität Erklärung

gemäß EG Verordnung Nr. 1935/2004

für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Hiermit wird erklärt, dass bei der Maschine ANLIKER L jegliche produktberührende Anlagenteile, die auch zu einem späteren Zeitpunkt nachgerüstet oder ausgetauscht werden, den Anforderungen der EG Verordnung Nr. 1935/2004 (in anwendbarer Fassung) entsprechen.

Unter normalen und vorhersehbaren Nutzungsbedingungen werden die produktberührenden Teile so auf Lebensmittel übertragen, dass hierdurch die menschliche Gesundheit nicht gefährdet wird. Es wird weder eine unakzeptable Änderung der Zusammenstellung der Lebensmittel verursacht, noch deren Prüfung durch die menschlichen Sinne ohne technische odersonstige Hilfsmittel beeinträchtigt.  
 Diese Erklärung ist nicht gültig, wenn Änderungen ohne Zustimmung des Herstellers durchgeführt worden sind.

<b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz	Opfikon, Oktober 2023   <b>M. Benkovics</b> Technischer Direktor / Technical Director
--	--

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
09.01.2019	09.01.2019	05.10.2023	235.01530	CA

Abb. 42: Verordnung Nr.1935/2004

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 33 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 10.6 Ergänzungen





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  
 Schweiz brunner-anliker.com

### Herstellereigene Erklärung

gemäß Richtlinie WEEE 2012/19/EU

Hiermit wird erklärt, dass die Maschine ANLIKER L den wesentlichen Anforderungen, die in den Richtlinien WEEE (2012/19/EU (in anwendbarer Fassung) entsprechen.

<b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Pees 82 6572 Quartino, Schweiz		Opfikon, Oktober 2023	
		M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
09.01.2019	09.01.2019	05.10.2023		CA

Abb. 43: Richtlinie WEEE

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 34 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		03.06.2024	235.01530	CA

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# Notice d'utilisation du coupe-légumes

## **ANLIKER L**

Traduction de la notice d'utilisation (français)



## Sommaire

<b>1</b>	<b>Introduction ANLIKER L</b> .....	<b>5</b>
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
<b>2</b>	<b>Sécurité</b> .....	<b>8</b>
2.1	Finalité .....	8
2.2	Consignes générales de sécurité .....	8
2.3	Exigences envers l'utilisateur .....	9
<b>3</b>	<b>Conception</b> .....	<b>10</b>
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
<b>4</b>	<b>Conception du coupe-légumes</b> .....	<b>12</b>
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
<b>5</b>	<b>Fonctionnement</b> .....	<b>18</b>
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
<b>6</b>	<b>Entretien du système „Concept de nettoyage“</b> .....	<b>24</b>

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
<b>7</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>27</b>
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
<b>8</b>	<b>Pièces de rechange.....</b>	<b>30</b>
8.1	Mise au rebut.....	30
<b>9</b>	<b>Transmission à des tiers.....</b>	<b>31</b>
<b>10</b>	<b>Données techniques.....</b>	<b>31</b>
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

Veuillez 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:)

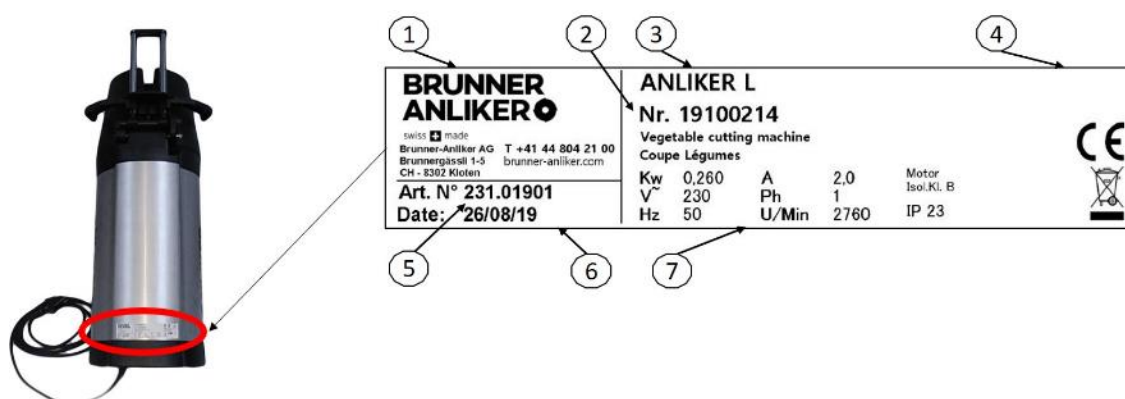


Fig. 1 : Plaque signalétique

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 Cordon d'alimentation
2	Fusible 2 3.15AT	

**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](http://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](http://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

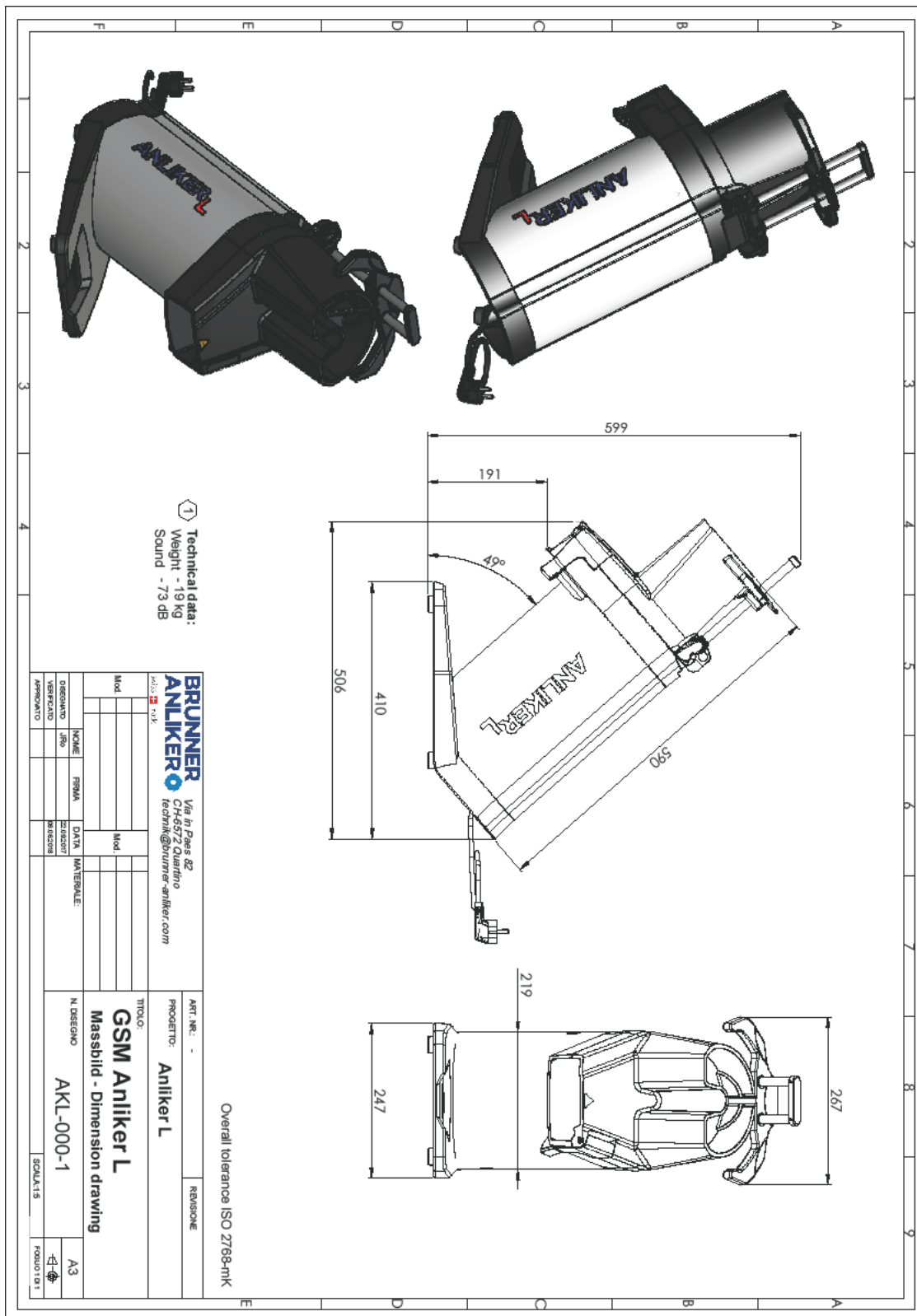



Fig. 39 : Schéma coté ANLIKER L

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

<b>Wir / Nous / We,</b>		<b>Brunner-Anliker Maschinen AG</b>	
		<b>Flughofstrasse 55</b>	
		<b>8152 Opfikon-Glattbrugg</b>	
		<b>Schweiz</b>	
<b>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt</b> déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product		<b>Beschreibung des Produkts</b> <b>Gemüseschneidemaschine</b>	
		Description du produit Machines coupe-légumes	
		Description of product Vegetable cutting machines	
<b>inklusive Schneidscheiben auf Rechnung</b> inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice		<b>Typenreihe / Série type / Type series</b> <b>ANLIKER L</b>	
<b>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt:</b> 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.			
<b>Bestimmungen der Richtlinie</b> Désignation de la directive provisions of the directive		<b>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en):</b> 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	
<b>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung:</b> Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:			
<b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Kloten, Oktober 2023  <b>M. Benkovics</b> Technischer Direktor / Technical Director	

<b>Ausgestellt:</b>	<b>Gepflicht:</b>	<b>Geändert:</b>	<b>Status: 300 Freigegeben</b>	<b>Seite: 1</b>
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 :	Vérfifié :	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.

<b>Développé par:</b> Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz	Opfikon, Octobre 2023   <b>M. Benkovics</b> 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)).

<b>Développé par:</b> Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz	Opfikon, Octobre 2023   <b>M. Benkovics</b> 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



**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# Manuale d'uso per il Tagliaverdure

## **ANLIKER L**

Traduzione del manuale d'uso originale tedesco



## Indice

<b>1</b>	<b>Introduzione ANLIKER L</b>	<b>5</b>
1.1	Manuale d'uso	5
1.1.1.	Campo di applicazione	5
1.1.2.	Destinatari e impegno di lettura	5
1.1.3.	Avvertenze e informazioni sull'uso	6
1.1.4.	Abbreviazioni e simboli	7
1.2	Indirizzo del produttore	7
1.3	Identificazione del dispositivo	7
<b>2</b>	<b>Sicurezza</b>	<b>8</b>
2.1	Uso previsto	8
2.2	Norme generali di sicurezza	8
2.3	Requisiti dell'operatore	9
<b>3</b>	<b>Struttura</b>	<b>10</b>
3.1	Struttura	10
3.2	Dotazione	11
3.3	Accessori	11
3.4	Materiali	12
3.5	Elementi di comando per l'accensione e lo spegnimento	12
<b>4</b>	<b>Montaggio del tagliaverdure</b>	<b>12</b>
4.1	Condizioni alla consegna	12
4.2	Comunicazione di eventuali danni	13
4.3	Peso del tagliaverdure ANLIKER L	13
4.4	Disimballaggio	13
4.5	Trasporto del tagliaverdure ANLIKER L	14
4.6	Montaggio e installazione	14
4.7	Impianto elettrico / elettronico	15
4.7.1	Collegamento equipotenziale	15
4.7.2	Sostituire il cavo di alimentazione	15
4.8	Messa in funzione	16
4.9	Stoccaggio	17
<b>5</b>	<b>Funzionamento</b>	<b>18</b>
5.1	Corretto posizionamento dei dischi da taglio e delle grattugie oppure degli inserti per cubetti	18
5.1.1	Preparazione del tagliaverdure ANLIKER L	18
5.1.2	Inserire il piatto dell'estrattore o l'estrattore	18
5.1.3	Inserimento del disco da taglio o del disco grattugia	18
5.1.4	Chiudere il gruppo mobile	19
5.2	Tagliare la verdura	19
5.3	Corretto utilizzo del pestello	20
5.4	Handling degli accessori (Double Shot)	22
5.4.1	Preparazione per l'utilizzo del dispositivo Double Shot	22
5.4.2	Utilizzo del dispositivo Double Shot	22
5.5	Smontaggio / cambio del disco da taglio o del disco grattugia	23
5.5.1	Apertura del gruppo mobile	23
5.5.2	Smontaggio del disco da taglio o del disco grattugia	23

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 2 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

<b>6</b>	<b>Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>24</b>
6.1	Pulizia del tagliaverdure ANLIKER L .....	24
6.2	Rimozione del gruppo mobile.....	24
6.3	Pulizia dei dischi e degli inserti da taglio.....	25
6.3.1	Pulizia della grata per cubetti .....	25
6.3.2	Residui morbidi nella grata per cubetti .....	25
6.3.3	Residui duri nella grata per cubetti.....	25
6.3.4	Pulizia manuale della grata per cubetti .....	25
6.3.1	Inserimento dell'asta del pestello.....	26
<b>7</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>27</b>
7.1	Soluzioni in caso di malfunzionamenti.....	27
<b>7.1.1</b>	<b>Il dispositivo non è in funzione .....</b>	<b>27</b>
7.1.2	Otturazione .....	27
7.1.3	L'inserto da taglio W non può essere rimosso.....	28
7.1.4	La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce.....	28
7.1.5	Il coltello tocca il gruppo mobile.....	28
7.1.6	Barra da taglio spezzata .....	28
7.1.7	Non è possibile fermare il dispositivo.....	28
7.1.8	Il dispositivo fa rumore e funziona in modo irregolare .....	28
7.1.9	La piastra del pestello si blocca.....	28
7.1.10	Cavo di alimentazione danneggiato.....	29
7.2	Assistenza e informazioni .....	29
<b>8</b>	<b>Pezzi di ricambio .....</b>	<b>30</b>
8.1	Smaltimento .....	30
<b>9</b>	<b>Cessione a terzi .....</b>	<b>31</b>
<b>10</b>	<b>Dati tecnici .....</b>	<b>31</b>
10.1	Garanzia .....	31
10.2	Disegno quotato ANLIKER L.....	32
10.3	Dichiarazione di conformità CE.....	33
10.4	Aggiunte .....	34

## Indice delle tabelle

Tabella 1: Targhetta del modello	7
Tabella 2: Denominazioni del sistema	10
Tabella 3: Lato inferiore del dispositivo	27
Tabella 4: Dati tecnici ANLIKER L	31

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 3 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## Elenco delle immagini

Fig. 1: Targhetta del modello .....	7
Fig. 2: Denominazione del sistema Parte 1	
Fig. 3: Denominazione del sistema Parte 2 .....	10
Fig. 4: ANLIKER L	
Fig. 5: Set accessori .....	11
Fig. 6: Piatto estrattore e estrattore	
Fig. 7: Dischi da taglio	
Fig. 8: Grata per taglio a cubetti e lama .....	11
Fig. 9: Double Shot	
Fig. 10: Pestello .....	11
Fig. 11: Leva di chiusura	
Fig. 12: Leva di chiusura (selettore) ONOFF.....	12
Fig. 13: Scatola di cartone	
Fig. 14: Imballato in polistirolo .....	12
Fig. 15: Estrarre il dispositivo dalla scatola di cartone.....	13
Fig. 16: Trasporto del dispositivo.....	14
Fig. 17: Collegamento equipotenziale .....	15
Fig. 18: Apertura del gruppo mobile.....	18
Fig. 19: Piatto dell'estrattore montato	
Fig. 20: Estrattore montato .....	18
Fig. 21: Disco inserito correttamente .....	18
Fig. 22: Pressione con entrambe le mani	
Fig. 23: Pressione con una mano sola	
Fig. 24: Pressione centrale .....	20
Fig. 25: Rimuovere il pestello	
Fig. 26: Inserire il dispositivo Double Shot	
Fig. 27: Bloccare il dispositivo .....	22
Fig. 28: Dispositivo bloccato	
Fig. 29: Pestello inserito .....	22
Fig. 30: Apertura del gruppo mobile.....	23
Fig. 31: Rimuovere il disco da taglio .....	23
Fig. 32: Togliere il pestello	
Fig. 33: Tenere il gruppo mobile	
Fig. 34: Togliere il gruppo mobile .....	24
Fig. 35: Mettere il gruppo mobile	
Fig. 36: Inserire il pestello	
Fig. 37: Chiudere il pestello con uno scatto.....	26
Fig. 38: Lato inferiore del dispositivo.....	27
Fig. 39: Disegno quotato ANLIKER L.....	32
Fig. 40: Dichiarazione di conformità CE .....	33
Fig. 41: Dichiarazione di conformità 10/2011.....	34
Fig. 42: Dichiarazione di conformità 1935/2004.....	35
Fig. 43: WEEE 2012/19 .....	36

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 4 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 1 Introduzione ANLIKER L

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

### 1.1 Manuale d'uso

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

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

#### 1.1.1. Campo di applicazione

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

**Data di pubblicazione di questo manuale d'uso: 11.2019**

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

#### 1.1.2. Destinatari e impegno di lettura

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

##### **Impegno di lettura**

Tutti gli utenti sono tenuti a leggere il capitolo 2, "Sicurezza", a pagina 8 prima di iniziare a lavorare con il tagliaverdure ANLIKER L.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 5 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

### 1.1.3. Avvertenze e informazioni sull'uso

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

## PERICOLO



### PERICOLO

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



### PERICOLO!

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



### PERICOLO!

- È vietato inserire le mani nella bocchetta di uscita mentre il macchinario è in funzione!
- Pericolo di taglio o schiacciamento.
- Le lame e grattugie sono molto affilate e in questo frangente non sono protette  
Pericolo di taglio o abrasioni.

## AVVERTENZA



### AVVERTENZA

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

## ATTENZIONE



### ATTENZIONE

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 6 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## NOTA

### Nota

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

#### 1.1.4. Abbreviazioni e simboli

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

In seguito il dispositivo ANLIKER L viene anche denominato "dispositivo"

#### 1.2 Indirizzo del produttore

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

Telefono: +41 44 804 21 00

Mail: info@brunner-anliker.com

#### 1.3 Identificazione del dispositivo

In caso di domande o di ordinazioni di pezzi di ricambio, indicare l'esatta identificazione del dispositivo in base alla targhetta del modello applicata sul lato posteriore del tagliaverdure ANLIKER L. In questo modo sarà più facile rispondere in modo rapido e corretto a eventuali domande.

Informazioni sulla targhetta del modello per l'identificazione del dispositivo: (per esempio:)

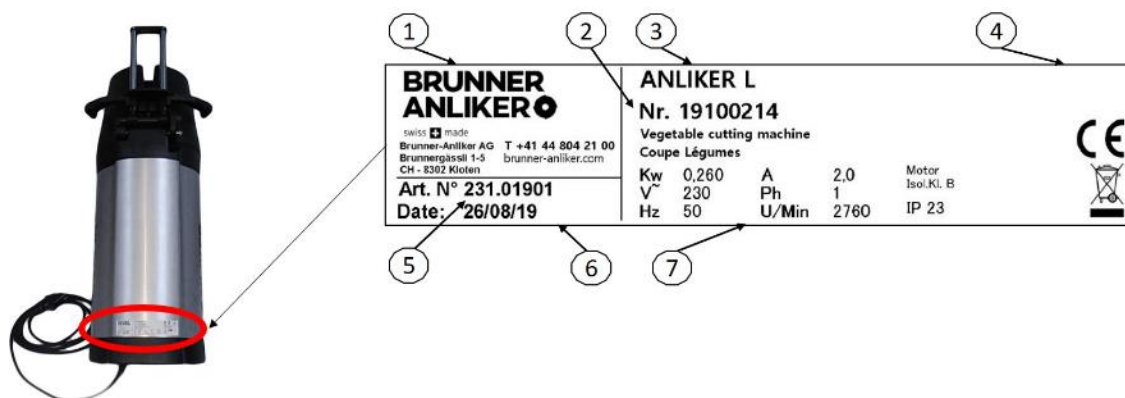


Fig. 1: Targhetta del modello

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

Tabella 1: Targhetta del modello

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 7 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 2 Sicurezza

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

### 2.1 Uso previsto

L'uso previsto dell'affettatrice per verdure ANLIKER L è quello di affettare e sminuzzare prodotti alimentari a fette, strisce, cubetti o di grattugiare diversi tipi di verdure presso impianti gastronomici e di trasformazione, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e presso attività commerciali come panetterie, macellerie ecc. Non è invece adatta per una produzione continua di massa di prodotti alimentari. I prodotti alimentari possono essere lavorati sia crudi che cotti. Non devono essere invece mai congelati. A seconda dei dischi da taglio utilizzati, sono possibili diverse varianti di taglio. Possono essere utilizzati solo gli accessori da taglio originali e pezzi di ricambio raccomandati dal produttore.

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

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

### ATTENZIONE



Attenzione

Il tagliaverdure non deve essere installato nelle zone accessibili al pubblico.

### NOTA

Nota

I prodotti alimentari non devono essere lavorati quando surgelati!

### 2.2 Norme generali di sicurezza

In generale, quando si utilizza il tagliaverdure ANLIKER L si applicano le seguenti norme generali di sicurezza:

- Ogni operatore è responsabile della propria salute. Egli è obbligato ad astenersi dall'effettuare interventi il cui rischio non è in grado di valutare ma a farlo svolgere da persone addestrate a tale scopo.
- Possono lavorare su o con il tagliaverdure ANLIKER L solo persone che sono state appositamente istruite a lavorare su questo dispositivo e che hanno letto e compreso il manuale d'uso. Vedere anche "Requisiti dell'operatore", pagina 9.
- Attenersi sempre alle istruzioni contenute nel presente manuale d'uso.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 8 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA



- Gli operatori sono tenuti a mettere in funzione il tagliaverdure ANLIKER L solo quando quest'ultimo è in perfette condizioni e a far riparare immediatamente eventuali modifiche o difetti, in particolare se incidono sulla sicurezza.
- È espressamente vietato modificare o rimuovere qualsiasi dispositivo di sicurezza o copertura.

## 2.3 Requisiti dell'operatore

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

Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, persone senza esperienza e/o conoscenza premesso che siano controllate o siano state istruite circa l'uso sicuro del dispositivo e che abbiano compreso i rischi che ne derivano. Ai bambini non è permesso giocare con il dispositivo.

### ATTENZIONE



#### ATTENZIONE

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 9 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 3 Struttura

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

### 3.1 Struttura

Le figure 2 e 3 mostrano i componenti di sistema del tagliaverdure.

Le immagini sono solo a scopo illustrativo.

Informazioni dettagliate sulle dimensioni sono riportate nel disegno di ingombro (figura 30).



**Fig. 2:** Denominazione del sistema Parte 1



**Fig. 3:** Denominazione del sistema Parte 2

Pos.	Pos.
1 ANLIKER L	6 Pestello
2 Cavo di alimentazione	7 Leva di chiusura
3 Gruppo mobile	8 Bocchetta di uscita
4 Bocchetta di riempimento	9 Vano da taglio con disco da taglio
5 Asta del pestello	10 Piastra del pestello

**Tabella 2:** Denominazioni del sistema

## 3.2 Dotazione

A seconda delle dimensioni dell'ordine, il dispositivo può essere dotato di diversi dischi da taglio, grattugie e di dischi da taglio con lame per cubetti. Sono inclusi il manuale d'uso, la spazzola di pulizia e i fusibili fini.



Fig. 4: ANLIKER L



Fig. 5: Set accessori

## 3.3 Accessori

Per il tagliaverdure è disponibile un Double Shot con pestello per verdure lunghe come cetrioli, carote, ecc. Altri accessori, varie lame e grattugie, portadischi e molto altro ancora possono essere ordinati separatamente. Si prega di contattare il nostro ufficio vendite o visitare il nostro sito web per ulteriori informazioni.



Fig. 6: Piatto estrattore e estrattore



Fig. 7: Dischi da taglio



Fig. 8: Grata per taglio a cubetti e lama



Fig. 9: Double Shot



Fig. 10: Pestello

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 11 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 3.4 Materiali

La parte superiore dell'alloggiamento e il gruppo mobile sono realizzati in materiale composito a base di fibra di vetro.

## 3.5 Elementi di comando per l'accensione e lo spegnimento

Concetto operativo del tagliaverdure ANLIKER L:

1. Collegare il dispositivo alla rete elettrica e assicurarsi che il gruppo mobile sia montato e fissato con l'asta del pestello.
2. Non appena la leva di chiusura ON/OFF è bloccata e la piastra del pestello si trova nel bocchettone di riempimento, il dispositivo si accende.
3. Il dispositivo si arresta automaticamente se la leva di chiusura ON/OFF sul gruppo mobile del dispositivo viene sbloccata o la piastra del pestello non si trova più nel bocchettone di riempimento.



Fig. 11: Leva di chiusura



Fig. 12: Leva di chiusura (selettore) ON/OFF

## 4 Montaggio del tagliaverdure

### 4.1 Condizioni alla consegna

Il dispositivo viene fornito in una scatola di cartone e imballato in polistirolo (vedere Figg. 13 e 14).



Fig. 13: Scatola di cartone



Fig. 14: Imballato in polistirolo

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

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 12 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 4.2 Comunicazione di eventuali danni

Dopo la consegna del tagliaverdure, eventuali danni dovuti ad un imballaggio scorretto o al trasporto devono essere comunicati immediatamente allo spedizioniere, all'assicurazione e all'impianto di produzione o all'ufficio assistenza. Indirizzo di contatto vedere pagina 7 o 28.

## 4.3 Peso del tagliaverdure ANLIKER L

Il tagliaverdure pesa 19 kg

## 4.4 Disimballaggio

Prima di utilizzare il tagliaverdure, rimuovere l'imbottitura in polistirolo e altri elementi (ad es. fascette) previsti per il trasporto! Raccomandiamo di portare la scatola in posizione verticale ed estrarre quindi il dispositivo (vedere Fig. 15).



**Fig. 15:** Estrarre il dispositivo dalla scatola di cartone

### NOTA

#### Nota

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

### ATTENZIONE



#### ATTENZIONE!

- Carico pesante! Può causare lesioni all'apparato muscoscheletrico.
- Durante il trasporto del macchinario impiegare un dispositivo di sollevamento adeguato!

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 13 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 4.5 Trasporto del tagliaverdure ANLIKER L

Trasportare il dispositivo utilizzando un apposito apparecchio per il trasporto del carico.

Oppure trasportare il dispositivo come illustrato in Fig. 16.



**Fig. 16:** Trasporto del dispositivo

## 4.6 Montaggio e installazione

Assicurarsi sempre di lavorare in modo ergonomico: Collocare il dispositivo solo su un piano di lavoro piano e stabile con dimensioni minime di 300 mm x 400 mm e ad un'altezza di lavoro adeguata.

Lasciare spazio sufficiente davanti al dispositivo per collocare un contenitore adatto sotto al bocchettone di uscita. I contenitori gastronomici standard alti 150 mm e di dimensione 2/3 o 1/1 si adattano perfettamente sotto l'apertura.

Lasciare spazio sufficiente sul lato posteriore del dispositivo per ribaltare il gruppo mobile e sostituire i dischi o gli inserti da taglio.

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

Qualora sussistano dubbi sul luogo di installazione o sull'installazione stessa, contattare Brunner-Anliker AG (per l'indirizzo di contatto vedere pagina 7 o 28)

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 14 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 4.7 Impianto elettrico / elettronico

A seconda del modello, il dispositivo è progettato per una rete da 115V 60Hz / 230V 50Hz/60Hz. Il dispositivo può essere collegato ad una normale presa di corrente adeguatamente isolata! Per l'installazione elettrica del tagliaverdure ANLIKER L devono essere rispettate le seguenti istruzioni:

### 4.7.1 Collegamento equipotenziale

La macchina è dotata di una presa per il collegamento equipotenziale che si trova sul lato inferiore del dispositivo ed è debitamente contrassegnata.



Fig. 17: Collegamento equipotenziale

### 4.7.2 Sostituire il cavo di alimentazione

Se il cavo di alimentazione di questo dispositivo si dovesse danneggiare, deve essere sostituito dal produttore, tramite il suo servizio di assistenza clienti o da una persona con una qualificazione analoga per evitare eventuali pericoli.

## PERICOLO

### PERICOLO!



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

## ATTENZIONE

### ATTENZIONE!



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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 15 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## NOTA

### Nota

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

## 4.8 Messa in funzione

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

- Assicurarsi che non siano presenti oggetti estranei nella bocchetta di riempimento del tagliaverdure!

## NOTA

### Nota

- La macchina ha un tempo di funzionamento breve di 2 ore e mezz'ora di pausa.

## PERICOLO

### PERICOLO!



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

## ATTENZIONE



### ATTENZIONE!

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

## NOTA

### Nota

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 16 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA



#### 4.9 Stoccaggio

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

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

### NOTA

#### Nota

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

Prima della rimessa in servizio dopo un periodo prolungato di inutilizzo, si consiglia di contattare il nostro servizio clienti.

Tutti i componenti meccanici devono essere sottoposti a ispezione. In particolare:

- Tutti i componenti devono essere controllati al fine di riscontrare eventuali danni da corrosione (e da inutilizzo prolungato).
- Controllare la qualità e l'integrità di tutti i dischi da taglio.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 17 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 5 Funzionamento

Le possibilità di applicazione del dispositivo ANLIKER L sono varie.  
Per l'inserimento dei dischi da taglio, delle grattugie e gli inserti per cubetti devono essere rispettati i seguenti punti:

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

#### 5.1.1 Preparazione del tagliaverdure ANLIKER L



Aprire la leva di chiusura e ribaltare il gruppo mobile verso l'alto.

Fig. 18: Apertura del gruppo mobile

#### 5.1.2 Inserire il piatto dell'estrattore o l'estrattore



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



Fig. 19: Piatto dell'estrattore montato

Fig. 20: Estrattore montato

#### 5.1.3 Inserimento del disco da taglio o del disco grattugia



Inserire quindi il disco sull'albero di trasmissione. Ruotandolo leggermente, il perno di trascinamento scatterà in posizione bloccando il disco da taglio sull'albero motore (verificare il corretto allineamento superiore con l'albero di trasmissione).

Al fine di poter posizionare correttamente il disco da taglio, la scanalatura e il perno di trascinamento devono essere puliti.

Fig. 21: Disco inserito correttamente

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 18 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

**AVVERTENZA****AVVERTENZA**

- Per la preparazione, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica ed è importante assicurarlo contro un collegamento accidentale da parte terzi.

**AVVERTENZA****AVVERTENZA**

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

**NOTA****Nota**

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

**5.1.4 Chiudere il gruppo mobile**

Chiudere il gruppo mobile e procedere con le operazioni successive come descritto nel capitolo "Taglio della verdura" a pagina 18.

**5.2 Tagliare la verdura**

Posizionare un contenitore adeguato sotto al bocchettone di uscita del dispositivo. I contenitori gastronomici standard alti 150 mm di dimensione 2/3 o 1/1 si adattano perfettamente sotto l'apertura del dispositivo.

1. Estrarre la piastra del pestello tirandola verso l'alto dal bocchettone di riempimento a forma di rene e ribaltarla verso l'alto/indietro.
2. Riempire il bocchettone con la verdura.  
Chiudere la piastra del pestello fino al fermo (la piastra deve essere appoggiata sulla verdura, sopra al bocchettone di riempimento a forma di rene)
3. Chiudere la leva di chiusura (spingerla verso il basso). Ora il dispositivo può essere avviato. Posizionare sempre il pestello sulle verdure con una leggera pressione per ottenere un taglio ottimale.
4. Non appena il bocchettone di riempimento è vuoto, ripetere i punti da 1 a 3.  
Una volta conclusa la lavorazione, rilasciare la leva di chiusura. Il dispositivo si ferma (viene spento).

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 19 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## PERICOLO



### PERICOLO!

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

### 5.3 Corretto utilizzo del pestello:

Spingere il pestello verso il basso utilizzando entrambe le mani, una sola mano vicino all'asta del pestello o appoggiando una mano al centro, sempre vicino all'asta del pestello



Fig. 22: Pressione con entrambe le mani

Fig. 23: Pressione con una mano sola

Fig. 24: Pressione centrale

## NOTA

### Nota

- Pressione corretta sul pestello.
- Per evitare che il pestello si incastri, premerlo dal centro con entrambe le mani o con una sola mano.

Se si desidera tagliare la verdura in modo "controllato" (come ad esempio cipolle o pomodori), questa dovrà essere inserita nel bocchettone di riempimento individualmente e in direzione di taglio

Consiglio: Se la verdura lunga viene inserita nel bocchettone in senso *verticale*, il risultato saranno pezzi piccoli tagliati lungo il diametro. Se la verdura lunga viene inserita nel bocchettone in senso *orizzontale*, il risultato saranno pezzi lunghi.

## NOTA

### Nota

- La piastra del pestello dovrebbe solo indirizzare la verdura. Evitare una forte pressione che riduce la qualità del taglio.
- Una forte pressione non aumenta né la quantità né la potenza in uscita.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 20 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## NOTA

### Nota

I prodotti alimentari non devono essere lavorati quando surgelati!

## PERICOLO



### PERICOLO!

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 21 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 5.4 Handling degli accessori (Double Shot)

Utilizzando questo accessorio (Double Shot) è possibile alimentare e tagliare prodotti di forma allungata, come per esempio dei cetrioli, in maniera continua

### 5.4.1 Preparazione per l'utilizzo del dispositivo Double Shot

Innanzitutto rimuovere completamente il pestello (Fig. 25). Adesso è possibile inserire il dispositivo Double Shot. Sfilare la spina di sicurezza (Fig. 26), quindi inserire il dispositivo Double Shot nel bocchettone di riempimento e infine inserire nuovamente la spina di sicurezza (Fig. 27).



**Fig. 25:** Rimuovere il pestello **Fig. 26:** Inserire il dispositivo Double Shot **Fig. 27:** Bloccare il dispositivo

### 5.4.2 Utilizzo del dispositivo Double Shot

A questo punto è possibile utilizzare il dispositivo Double Shot. Importante: prima dell'utilizzo il dispositivo deve essere bloccato con la spina di bloccaggio (Fig. 27 e Fig. 28).

Utilizzare la leva di bloccaggio per accendere il macchinario e alimentare le verdure. Con il pestello è possibile rabboccare le verdure (Fig. 27). Aprire la leva di bloccaggio per arrestare la macchina.



**Fig. 28:** Dispositivo bloccato



**Fig. 29:** Pestello inserito

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 22 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 5.5 Smontaggio / cambio del disco da taglio o del disco grattugia

### 5.5.1 Apertura del gruppo mobile



Aprire la leva di chiusura e ribaltare il gruppo mobile verso l'alto.

**Fig. 30:** Apertura del gruppo mobile

### 5.5.2 Smontaggio del disco da taglio o del disco grattugia



A questo punto il disco è libero e può essere rimosso con cautela. Raccomandiamo di afferrare il disco da taglio della bocchetta di uscita e tirarlo fuori con delicatezza.

**Fig. 31:** Rimuovere il disco da taglio

## AVVERTENZA



### AVVERTENZA

- Per la sostituzione di dischi da taglio/grattugia, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica ed è importante assicurarlo contro un collegamento accidentale da parte terzi.

## AVVERTENZA



### AVVERTENZA

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

## NOTA

### Nota

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 23 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 6 Manutenzione e pulizia

### 6.1 Pulizia del tagliaverdure ANLIKER L

Il tagliaverdure ANLIKER L è realizzato in materiale composito a base di fibra di vetro di facile manutenzione e può quindi essere facilmente pulito. Per la pulizia, il gruppo mobile può essere completamente rimosso.

Il gruppo mobile, il pestello e l'estrattore possono essere lavati e igienizzati in lavastoviglie. Il vano da taglio del dispositivo base può essere pulito con un panno umido o utilizzando la spazzola in dotazione.

Il tagliaverdure stesso (dispositivo base) non deve mai essere lavato in lavastoviglie!

### 6.2 Rimozione del gruppo mobile

Bloccare il gruppo mobile con la mano (Fig. 33), ribaltare il pestello e spingere fuori dall'apertura (Fig. 32). Il gruppo mobile può essere rimosso (Fig. 34).



Fig. 32: Togliere il pestello



Fig. 33: Tenere il gruppo mobile



Fig. 34: Togliere il gruppo mobile

## NOTA

### Nota

- Il tagliaverdure ANLIKER L non deve mai essere lavato in lavastoviglie.

## AVVERTENZA



### AVVERTENZA

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

## AVVERTENZA



### AVVERTENZA

- Per la pulizia, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica ed è importante assicurarlo contro un collegamento accidentale da parte terzi.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 24 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA



### 6.3 Pulizia dei dischi e degli inserti da taglio

La fornitura comprende una spazzola in nylon per la pulizia sotto acqua corrente dei dischi da taglio e di grattugia, delle grate per il taglio a cubetti e degli inserti.

La grata per il taglio a cubetti non deve mai essere pulita battendola sul bordo del tavolo o utilizzando un oggetto metallico. Raccomandiamo di metterla in un forno a convezione vapore a circa 90 gradi e per circa 10 minuti. Rimuovere quindi i resti di verdura sotto acqua corrente con la spazzola in nylon.

## NOTA

### Nota

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

#### 6.3.1 Pulizia della grata per cubetti

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

#### 6.3.2 Residui morbidi nella grata per cubetti

Nel caso di verdura/frutta dalla polpa morbida, come pomodori, peperoni, pere, kiwi, banane, mango, avocado, ecc., i residui potranno essere rimossi facilmente spazzolando la griglia sul lato posteriore sotto acqua corrente con la spazzola in dotazione.

#### 6.3.3 Residui duri nella grata per cubetti

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

#### 6.3.4 Pulizia manuale della grata per cubetti

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

## NOTA

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 25 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## Nota

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

## AVVERTENZA



### AVVERTENZA

- Accertarsi che il dispositivo sia spento tramite l'interruttore on/off prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione!
- Il tagliaverdure ANLIKER L non deve mai essere lavato con un getto a vapore o con acqua ad alta pressione!
- È severamente vietato l'uso di detergenti aggressivi.

## AVVERTENZA



### AVVERTENZA

- Per la manutenzione e la pulizia, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica ed è importante assicurarlo contro un collegamento accidentale da parte terzi.

## ATTENZIONE



### ATTENZIONE

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

### 6.3.1 Inserimento dell'asta del pestello

Al momento dell'inserimento del pestello, assicurarsi che le camme si inseriscano accuratamente nelle loro sedi (non forzare il movimento).



**Fig. 35:** Mettere il gruppo mobile



**Fig. 36:** Inserire il pestello



**Fig. 37:** Chiudere il pestello con uno scatto

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 26 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 7 Risoluzione dei problemi

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

### 7.1 Soluzioni in caso di malfunzionamenti

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

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

#### 7.1.1 Il dispositivo non è in funzione

1. Verificare la funzionalità della presa di corrente provando ad allacciare un altro dispositivo.
2. Controllare i fusibili fini.
  - Il fusibile 1 protegge l'amplificatore di manovra da eventuali sovratensioni e oscillazioni di tensione.
  - Il fusibile 2 protegge il motore da eventuali sovraccarichi.I fusibili fini si trovano sul lato inferiore del dispositivo.
3. Qualora il dispositivo continui a non funzionare, si consiglia di rivolgersi a un tecnico o al servizio clienti di Brunner-Anliker Maschinen AG



**Fig. 38:** Lato inferiore del dispositivo

Pos.		Pos.
1	Fusibile 1 160mAT	3 Cavo di alimentazione
2	Fusibile 2 3.15AT	

**Tabella 3:** Lato inferiore del dispositivo

#### 7.1.2 Otturazione

Otturazione: non è più possibile inserire nulla, non esce più nulla. Spegnerne, smontare e pulire il dispositivo (vedere punto 6).

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 27 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

### 7.1.3 L'inserto da taglio W non può essere rimosso

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

### 7.1.4 La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce

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

Un'ulteriore osservazione:

se per effettuare il taglio è necessario esercitare una forte pressione sul pestello, significa che molto probabilmente i dischi da taglio non sono affilati e devono essere sostituiti. Chiamare il servizio di assistenza Brunner-Anliker Maschinen AG o effettuare l'ordine nel nostro negozio online all'indirizzo [www.brunner-anliker.com](http://www.brunner-anliker.com).

### 7.1.5 Il coltello tocca il gruppo mobile

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

### 7.1.6 Barra da taglio spezzata

Le barre da taglio possono spezzarsi qualora non siano più affilate o abbiano subito un colpo forte da un oggetto. **IMPORTANTE:** Se una barra si spezza, è necessario cercarne il moncone.

## AVVERTENZA



### AVVERTENZA

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

### 7.1.7 Non è possibile fermare il dispositivo.

L'interruttore magnetico è difettoso. Si prega di rivolgersi a un tecnico

### 7.1.8 Il dispositivo fa rumore e funziona in modo irregolare

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

### 7.1.9 La piastra del pestello si blocca

Pulire l'asta del pestello con del sapone.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 28 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

### 7.1.10 Cavo di alimentazione danneggiato

Se il cavo di alimentazione di questo dispositivo si dovesse danneggiare, deve essere sostituito dal produttore, tramite il suo servizio di assistenza clienti o da una persona con una qualificazione analoga per evitare eventuali pericoli.

## PERICOLO



### PERICOLO!

- Eventuali componenti elettrici difettosi potrebbero risultare sotto tensione e causare quindi lesioni mortali.
- Non attraversare con veicoli, schiacciare o tirare i cavi.
- Prima di qualsiasi intervento ai dispositivi elettrici, scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.

### 7.2 Assistenza e informazioni

In caso di problemi o domande non descritti in questo manuale o che non possano essere risolti, rivolgersi al servizio assistenza.

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

Maggiori informazioni al sito: [brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 29 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 8 Pezzi di ricambio

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

### NOTA

#### Nota

- I tempi di spedizione delle parti soggette ad usura e le parti di ricambio variano a seconda del componente e non sono sempre disponibili a breve termine presso il produttore.
- Tenere sempre presente che il ritardo nella disponibilità dei pezzi di ricambio può causare danni e perdite di produzione.
- All'atto dell'ordine di pezzi di ricambio, indicare sempre il numero e il tipo di dispositivo nonché la descrizione dei componenti richiesti

### 8.1 Smaltimento

Al termine della sua vita utile (anni), il dispositivo obsoleto deve essere smaltito in conformità alle normative nazionali. Si consiglia di contattare un'azienda specializzata nello smaltimento dei rifiuti o di contattare il dipartimento di smaltimento dei rifiuti dell'autorità locale.

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

### NOTA

#### Nota

- Recuperare i materiali invece di smaltirli come rifiuti!
- Prima dello smaltimento, i componenti devono essere puliti da residui di sostanze pericolose per la salute e per l'ambiente.
- I componenti in metallo devono essere smaltiti nei relativi punti di raccolta.
- I componenti in plastica devono essere smaltiti nei relativi punti di raccolta.
- I componenti elettrici devono essere smaltiti nei relativi punti di raccolta.
- Garantire uno smaltimento adeguato o chiedere l'intervento di un'azienda specializzata

Tutte le informazioni non contenute in questo manuale d'uso possono essere richieste al nostro servizio di assistenza (vedi pagina 28).

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 30 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 9 Cessione a terzi

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

## 10 Dati tecnici

Tipo di macchina	Tagliaverdure ANLIKER L
Allacciamento elettrico	100 V – 240 V, 50/60Hz
Motore elettrico	0.26 kW
Peso	22,8 kg
Tipo di protezione	IP 23
Dimensioni L x P x A	250 x 315 x 540
Livello di pressione acustica dell'emissione	„Il livelli di pressione acustica dell'emissione rimane sotto i 70 dB(A)“

**Tabella 4:** Dati tecnici ANLIKER L

### 10.1 Garanzia

Eventuali riparazioni o interventi di manutenzione straordinaria durante il periodo di garanzia possono essere eseguiti esclusivamente dal produttore. Su richiesta, il produttore potrà autorizzare per iscritto determinate eccezioni. La garanzia si riferisce esclusivamente al pezzo da sostituire e all'intervento di sostituzione presso la sede del produttore, Mentre non copre l'erogazione delle prestazioni correlate alla riparazione in garanzia non eseguita dal personale tecnico qualificato del nostro servizio assistenza (vedi pagina 28) o dall'azienda costruttrice.

La garanzia per il tagliaverdure ANLIKER L è di 5 anni; le parti di consumo e gli utilizzi scorretti sono esclusi dalla garanzia.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 31 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 10.2 Disegno quotato ANLIKER L

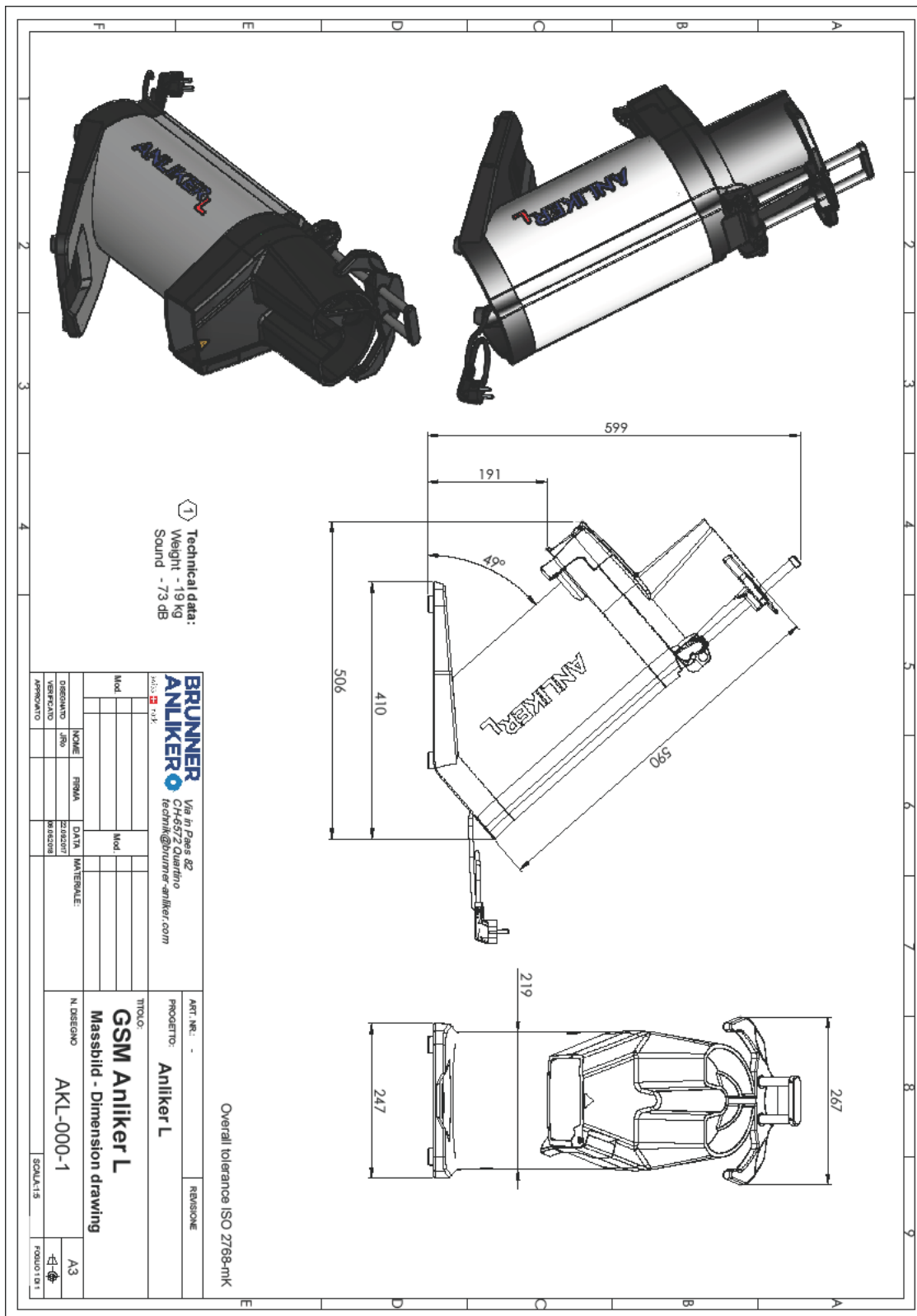


Fig. 39: Disegno quotato ANLIKER L

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 32 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA




## 10.3 Dichiarazione di conformità CE



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  
 Schweiz brunner-anliker.com

### EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<b>Wir / Nous / We,</b>		<b>Brunner-Anliker Maschinen AG</b>	
		Flughofstrasse 55	
		8152 Opfikon-Glattbrugg	
		Schweiz	
<b>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt</b> déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product		<b>Beschreibung des Produkts</b> <b>Gemüseschneidemaschine</b>	
		Description du produit Machines coupe-légumes	
		Description of product Vegetable cutting machines	
<b>inklusive Schneidscheiben auf Rechnung</b> inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice		<b>Typenreihe / Série type / Type series</b> <b>ANLIKER L</b>	
<b>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt:</b> 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.			
<b>Bestimmungen der Richtlinie</b> Designation de la directive provisions of the directive		<b>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en):</b> 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	
<b>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung:</b> Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:			
<b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Kloten, Oktober 2023  <b>M. Benkovics</b> Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Gepflichtet:	Gefördert:	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: Dichiarazione di conformità CE

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 33 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## 10.4 Aggiunte



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  
 Svizzera brunner-anliker.com

### Dichiarazione di conformità

#### ai sensi del regolamento UE n. 10/2011 Art. 15


per materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Si dichiara che tutte le parti dell'impianto macchina ANLIKER L che entrano in contatto con il prodotto, anch'esse successivamente aggiornate o sostituite, sono conformi ai requisiti di 10/2011 Art. 15 (nella versione applicabile).

In condizioni di impiego normali e prevedibili, le parti a contatto con il prodotto vengono trasferite ai prodotti alimentari in modo tale da non mettere in pericolo la salute umana.

Né viene causato alcun cambiamento inaccettabile nella composizione del cibo, né viene compromesso il loro controllo tramite i sensi umani senza alcun mezzo tecnico o altri strumenti.

Questa dichiarazione non è valida se sono state apportate modifiche senza il consenso del costruttore.

Rilasciato da: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Foes 82 6572 Quartino, Svizzera		Opfikon, Oktober 2023  M. Benkovics Technischer Direktor / Direttore tecnico
--	---	---

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
09/01/2019	09/01/2019	05.10.2023	235.01530	CA

Fig. 41: Dichiarazione di conformità 10/2011

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 34 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

## Dichiarazione die conformità

### ai sensi del regolamento UE n. 1935/2004


#### per materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Si dichiara che tutte le parti dell'impianto ANLIKER L che entrano in contatto con il prodotto, anch'esse successivamente aggiornate o sostituite, sono conformi ai requisiti di 1935/2004 (nella versione applicabile).

In condizioni di impiego normali e prevedibili, le parti a contatto con il prodotto vengono trasferite ai prodotti alimentari in modo tale da non mettere in pericolo la salute umana.

Né viene causato alcun cambiamento inaccettabile nella composizione del cibo, né viene compromesso il loro controllo tramite i sensi umani senza alcun mezzo tecnico o altri strumenti.

Questa dichiarazione non è valida se sono state apportate modifiche senza il consenso del costruttore.

<b>Rilasciata da:</b> Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Svizzera		Opfikon, Oktober 2023  M. Benkovics  Technischer Direktor / Direttore tecnico
---	---	--

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019	09/01/2019	05.10.2023	235.01530	CA


**Fig. 42:** Dichiarazione di conformità 1935/2004

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 35 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

### Autocertificazione del produttore

### ai sensi della direttiva WEEE 2012/19/UE

Con la presente si dichiara che la macchina ANLIKER L è conforme ai requisiti essenziali stabiliti dalle direttive WEEE (2012/19/UE) (nella versione applicabile) .

Rilasciata da: Brunner-Anliker MaschinenAG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Svizzera		Opfikon, Oktober 2023	
		<b>M. Benkovics</b>	
		<b>Technischer Direktor / Direttore tecnico</b>	

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
09/01/2019	09/01/2019	05.10.2023	235.01530	CA

**Fig. 43:** WEEE 2012/19

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 36 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# Operating Manual Vegetable Cutter

## ANLIKER L

Translation of the German Original



## Table of contents

<b>1 ANLIKER L Introduction .....</b>	<b>5</b>
1.1 Operating manual .....	5
1.1.1. Scope of application.....	5
1.1.2. Target groups and mandatory reading .....	5
1.1.3. Warnings and instructions for use .....	6
1.1.4. Abbreviations and symbols.....	7
1.2 Manufacturer address.....	7
1.3 Device identification .....	7
<b>2 Safety .....</b>	<b>8</b>
2.1 Intended use .....	8
2.2 General safety guidelines.....	8
2.3 User requirements .....	9
<b>3 Structure .....</b>	<b>10</b>
3.1 Structure .....	10
3.2 Equipment.....	11
3.3 Accessories.....	11
3.4 Materials .....	12
3.5 Control elements for activation and deactivation .....	12
<b>4 Structure of the ANLIKER L vegetable cutter .....</b>	<b>12</b>
4.1 Consignment .....	12
4.2 Reporting Damage .....	13
4.3 Weight of the ANLIKER L vegetable cutter.....	13
4.4 Unpacking.....	13
4.5 Transport of the ANLIKER L vegetable cutter .....	14
4.6 Assembly and installation .....	14
4.7 Electrical / electronic configuration.....	15
4.7.1 Equipotential bonding.....	15
4.7.2 Power cable replacement .....	15
4.8 Start-up .....	16
4.9 Storage .....	17
<b>5 Operation.....</b>	<b>18</b>
5.1 Correct insertion of the cutting discs, grating discs and dicing inserts.....	18
5.1.1 Preparing the ANLIKER L vegetable cutter.....	18
5.1.2 Inserting the ejector or ejector disc.....	18
5.1.3 Insertion of cutting or grating disc.....	18
5.1.4 Closing the top .....	19
5.2 Cutting vegetables .....	19
5.3 Correct plunger handling .....	20
5.4 Handling of accessories (Double Shot): .....	21
5.4.1 Preparation for use of the Double Shot.....	21
5.4.2 Operating the Double Shot .....	21
5.5 Removal / exchange of cutting and grating discs .....	22
5.5.1 Opening the top attachment .....	22
5.5.2 Removal of cutting and grating discs.....	22
<b>6 System care „cleaning concept“ .....</b>	<b>23</b>
6.1 Cleaning the ANLIKER L vegetable cutter.....	23

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 2 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

6.2	Removing the top.....	23
6.3	Cleaning the cutting discs and inserts.....	24
6.3.1	Cleaning the dicer grid .....	24
6.3.2	Soft residues in the dicer grid .....	24
6.3.3	Hard residues in the dicer grid.....	24
6.3.4	Manual cleaning of the dicer grid .....	24
6.3.1	Inserting the plunger rod .....	25
<b>7</b>	<b>Troubleshooting .....</b>	<b>26</b>
7.1	Elimination of malfunctions .....	26
7.1.1	Device does not run .....	26
7.1.2	Device clogged .....	26
7.1.3	Cutting element W cannot be removed .....	26
7.1.4	The cutting quality (surface structure) keeps deteriorating.....	27
7.1.5	The knife does not move freely .....	27
7.1.6	Cutter bar broken.....	27
7.1.7	The device can no longer be switched off. ....	27
7.1.8	The device makes buzzing noises and runs irregularly .....	27
7.1.9	The plunger plate is jammed .....	27
7.1.10	The power cable is damaged .....	27
7.2	Service and information.....	28
<b>8</b>	<b>Spare parts .....</b>	<b>28</b>
8.1	Disposal.....	28
<b>9</b>	<b>Device transfer to third parties.....</b>	<b>29</b>
<b>10</b>	<b>Technical Specifications .....</b>	<b>29</b>
10.1	Warranty .....	29
10.2	Dimensional drawing of the ANLIKER L vegetable cutter .....	30
10.3	CE Conformity Declaration.....	31
10.4	Additions .....	32

## List of tables

Table 1: Nameplate	7
Table 2: System designation	10
Table 3: Device bottom	26
Table 4: Technical data of the ANLIKER L vegetable cutter	29

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 3 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## List of illustrations

Fig. 1: Nameplate .....	7
Fig. 2: System components - part 1	
Fig. 3: System components - part 2 .....	10
Fig. 4: ANLIKER L	
Fig. 5: Standard equipment.....	11
Fig. 6: Ejector disc and ejector	
Fig. 7: Cutting discs	
Fig. 8: Dicer grid with dicer knife .....	11
Fig. 9: Double Shot	
Fig. 10: Plunger .....	11
Fig. 11: Locking lever	
Fig. 12: Locking lever ON/OFF switch .....	12
Fig. 13: Cardboard box	
Fig. 14: Packed in styrofoam elements.....	12
Fig. 15: Taking the device out of the cardboard box .....	13
Fig. 16: How to carry the device .....	14
Fig. 17: Equipotential bonding connection .....	15
Fig. 18: Open the top .....	18
Fig. 19: Installed ejector disc	
Fig. 20: Installed ejector .....	18
Fig. 21: Correctly placed disc .....	18
Fig. 22: Guiding with both hands	
Fig. 23: Guiding with one hand	
Fig. 24: Guiding from the center .....	20
Fig. 25: Remove the plunger	
Fig. 26: Insert the Double Shot	
Fig. 27: Lock the device .....	21
Fig. 28: Device locked	
Fig. 29: Plunger inserted .....	21
Fig. 30: Open the top .....	22
Fig. 31: Removing the cutting disc.....	22
Fig. 32: Removing the plunger	
Fig. 33: Hold the top	
Fig. 34: Remove the top .....	23
Fig. 35: Place the top	
Fig. 36: Insert the plunger	
Fig. 37: Snap the plunger in place.....	25
Fig. 38: Device bottom .....	26
Fig. 39: Dimensional drawing of the ANLIKER L vegetable cutter .....	30
Fig. 40: CE Conformity Declaration .....	31
Fig. 41: Conformity Declaration 10/2011 .....	32
Fig. 42: Conformity Declaration 1935/2004 .....	33
Fig. 43: WEEE2012/19 .....	34

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 4 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA



## 1 ANLIKER L Introduction

This chapter informs on the scope of application and structure of the operating manual.

### 1.1 Operating manual

This operating manual enables the correct use and safe application of the ANLIKER L vegetable cutter made by Brunner-Anliker Maschinen AG.

**Important: The operating manual must be readily accessible for all users of the ANLIKER L vegetable cutter and therefore kept close to the machine.**

#### 1.1.1. Scope of application

This operating manual applies exclusively to the ANLIKER L vegetable cutter made by Brunner-Anliker Maschinen AG.

#### Date of issue of this operating manual: 11.2019

The manual provides instructions on the preparation, operation and maintenance of the fully functional vegetable cutter and information on how to eliminate malfunctions. It is not meant, however, for the execution of repairs of cutter defects. If repairs become necessary, please contact your supplier or the manufacturer.

#### 1.1.2. Target groups and mandatory reading

The operating manual addresses all users of the ANLIKER L vegetable cutter.

##### Mandatory reading

All users are to read section 2 "Safety", page 8, before they start working with the ANLIKER L vegetable cutter.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 5 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

### 1.1.3. Warnings and instructions for use

Please observe the following warning symbols and instructions for use.

## HAZARD



### HAZARD

Indicates that **death or serious physical injury will occur** if the respective precautions are not taken.



### HAZARD!

- Defective electrical components may be live and pose a life-threatening hazard.
- Do not drive over, crush or pull on the cable(s).
- Disconnect the device from the mains supply before working on the electrical equipment.
- Eliminate defects on electric components / modules immediately. In the event of and to avoid acute danger, the equipment must not be operated in defective or inadequate condition.



### HAZARD!

- Any reaching into the outlet while the machine is running is strictly prohibited!
- Danger of cutting or crushing hands and fingers.
- The knives and grating tips are extremely sharp.  
Risk of cuts and skin abrasions!

## WARNING



### WARNING

Indicates that **death or serious physical injury may occur** if the respective precautions are not taken.

## CAUTION



### CAUTION

Indicates that **minor bodily injury or damage to property may occur** if the respective precautions are not taken.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 6 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## NOTE

### Note

User information for technically correct and efficient use of the product or for better understanding of the product characteristics.

#### 1.1.4. Abbreviations and symbols

We use abbreviations and easy to recognize symbols at the page margins only for measuring units and the above mentioned warning and usage symbols. (Examples: see “Warnings and instructions for use”, page 6).

In this manual, the ANLIKER L vegetable cutter will also be referred to as the “device”.

#### 1.2 Manufacturer address

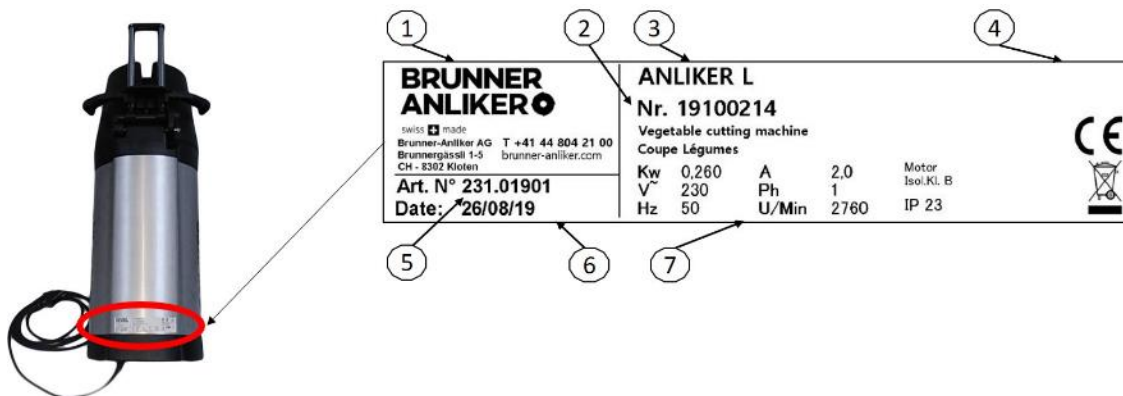
Brunner-Anliker Maschinen AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Switzerland

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

#### 1.3 Device identification

Please indicate the device ID stamped on the nameplate attached to the back of the ANLIKER L vegetable cutter for all inquiries and spare part orders. This will help us to answer your questions fast and correctly.

Information of the nameplate necessary for device identification: (for example:)



**Fig. 1:** Nameplate

Item	Item
1 Producer / contact data	5 Item number
2 Serial number	6 Date of manufacture
3 Device name	7 Motor performance characteristics
4 Certification	

**Table 1:** Nameplate

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 7 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 2 Safety

This chapter provides information on the general safety guidelines that need to be observed when handling and working with the ANLIKER L vegetable cutter.

### 2.1 Intended use

The ANLIKER L vegetable cutter is intended for grating or cutting of vegetables and other food products into discs, slices and cubes in restaurants and other food-processing industries, e.g. Restaurant kitchens, staff canteens, hospitals as well as bakery or butcher shops and similar. It is not intended, however, for the continuous mass production of food products. The food products can be processed in raw or cooked condition. They may not, however, be processed in frozen condition. With the various cutting discs, the vegetables can be cut into different shapes and sizes. Only original cutting inserts and the spare parts recommended by the manufacturer may be used.

The intended use includes the compliance with the manufacturer instructions and conditions for installation, startup, maintenance and operation of the vegetable cutter.

Any use that does not comply with the intended one and in particular the use of third-party or defective cutting discs is, without prior written consent given by the manufacturer, considered as contrary to its intended use. The manufacturer cannot be held liable for damages resulting from improper use of the ANLIKER L vegetable cutter.

### ATTENTION



#### Attention

This device must not be installed in public areas.

### NOTE

#### Note

The food products must not be processed when frozen.

### 2.2 General safety guidelines

The following safety guidelines apply to the handling of the ANLIKER L vegetable cutter:

- Every user is responsible for his own safety and health. The user is not allowed to carry out jobs whose risk he cannot assess. Such jobs need to be executed by persons qualified accordingly.
- All those working with the ANLIKER L vegetable cutter must have been instructed on its use, read and understood the manufacturer's operating manual. See also "User requirements", page 9.
- The instructions provided in this operating manual must be adhered to.
- The user is obligated to operate the ANLIKER L vegetable cutter in its fully functional state only and eliminate changes or defects, especially when related to safety issues, immediately.
- It is expressly prohibited to remove or alter safety devices and protective covers.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 8 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 2.3 User requirements

All those handling the device must have been instructed on its use beforehand. Any specific special training is, however, not necessary.

This device can be operated by persons with physical, sensory or mental disabilities, or limited experience and knowledge if they are supervised and have been instructed on its safe use and potential hazards. Children may not play with the device.

### CAUTION



#### CAUTION

Risk of injury if handled inexpertly! All those working with the ANLIKER L vegetable cutter need to have read and understood the operating manual or be instructed by experienced users prior to its utilization.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 9 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 3 Structure

This chapter informs on the structure and accessories of the device.

### 3.1 Structure

Figures 2 and 3 show the vegetable cutter and its single system components.

The pictures serve as examples.

For dimensional details, please refer to the dimensional drawing (Fig. 30).



**Fig. 2:** System components - part 1

**Fig. 3:** System components - part 2

Item	Item
1 ANLIKER L	6 Plunger mechanism
2 Power cable	7 Locking lever
3 Top	8 Outlet
4 Filler spout	9 Cutting chamber with cutting disc
5 Plunger rod	10 Plunger plate

**Table 2:** System designation

## 3.2 Equipment

The device is available with different cutting and grating discs as well as with cutting discs equipped with knives for dicing. All cutters come with operating manual, cleaning brush and fuse kit.



**Fig. 4:** ANLIKER L



**Fig. 5:** Standard equipment

## 3.3 Accessories

The vegetable cutter can be equipped with a Double Shot with plunger for long vegetables such as cucumbers, carrots and similar. Supplementary accessories plus a large variety of cutting and grating discs as well as disc holders can be ordered from our Sales department or at our webshop. Please contact our distributor or visit our website for more information.



**Fig. 6:** Ejector disc and ejector



**Fig. 7:** Cutting discs



**Fig. 8:** Dicer grid with dicer knife



**Fig. 9:** Double Shot



**Fig. 10:** Plunger

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 11 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

### 3.4 Materials

All housing components plus top are made of fiberglass compounds.

### 3.5 Control elements for activation and deactivation

ANLIKER L vegetable cutter operating concept:

1. Connect the device to the mains supply and make sure that the top is mounted and secured with the plunger rod.
2. As soon as the ON/OFF locking lever is locked and the plunger plate sits in the filler spout, the device switches on.
3. The device switches off automatically when the ON/OFF locking lever on the top is unlocked and the plunger plate no longer sits in the filler spout.



**Fig. 11:** Locking lever



**Fig. 12:** Locking lever ON/OFF switch

## 4 Structure of the ANLIKER L vegetable cutter

### 4.1 Consignment

The device is consigned packed in a cardboard box and protected by styrofoam elements (see Fig. 13 and 14).



**Fig. 13:** Cardboard box



**Fig. 14:** Packed in styrofoam elements

The ANLIKER L vegetable cutter was cleaned at the manufacturer before dispatch.

We recommend, however, to clean the device prior to its first use with a food grade cleaning product.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 12 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA



## 4.2 Reporting Damage

Notify the forwarder, insurance agent, supplier / service center immediately if the vegetable cutter is consigned damaged due to insufficient packaging or inadequate transport. The contact addresses are listed on pages 7 and 28.

## 4.3 Weight of the ANLIKER L vegetable cutter

The vegetable cutter weighs 19 kg.

## 4.4 Unpacking

Prior to any utilization or transport of the vegetable cutter, remove the protective styrofoam and other pluggable elements (e.g. cable clips) used for transport. Best place the cardboard box in vertical position and pull out the device (see Fig. 15).



**Fig. 15:** Taking the device out of the cardboard box

### NOTE

#### Note

- Check the consignment for completeness. Compare the contents with the delivery note. If components are missing, please contact your supplier.
- Notify our after-sales service, the forwarder and the insurance agent immediately if the device is consigned damaged due to insufficient packaging or inadequate transport.

### CAUTION



#### CAUTION!

- Heavy load! The heavy weight might damage the musculoskeletal system.
- Always use an appropriate load-carrying device for transport.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 13 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 4.5 Transport of the ANLIKER L vegetable cutter

Always use an appropriate load-carrying device for transport.

Or carry the device as illustrated in figure 16.



**Fig. 16:** How to carry the device

## 4.6 Assembly and installation

Ensure ergonomic work situations: Always place the device on a adequately high, plane and solid worktop with a minimum size of 300 mm x 400 mm.

Leave sufficient space in front of the device to allow the placement of a suitable container under the outlet opening. Food container H = 150 mm, sizes 2/3 or 1/1 fit perfectly beneath the outlet.

Leave sufficient space behind the device to allow the top to swing open and to exchange the cutting discs and cutting inserts.

Connect the machine as close as possible to the power outlet. Avoid tripping hazards! Do not route the cables where people walk frequently!

If you are uncertain about the installation site and/or have questions regarding the installation, please contact Brunner-Anliker Maschinen AG (the contact address is provided on page 7 or 28).

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 14 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 4.7 Electrical / electronic configuration

Depending on the cutter version, the device is designed for a 115V 60Hz / 230V 50Hz/60Hz network.

The device can be plugged into a standard socket which must, however, be appropriately fused.

The electrical installation of the ANLIKER L vegetable cutter is subject to the following guidelines:

### 4.7.1 Equipotential bonding

The machine is equipped with an equipotential bonding connection located on its bottom and marked as such.



Fig. 17: Equipotential bonding connection

### 4.7.2 Power cable replacement

If the power cable on the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his service personnel or a similarly qualified person in order to avoid hazardous situations.

## HAZARD



### HAZARD!

- Defective electrical components may be live and pose a life-threatening hazard.
- Do not drive over, crush or pull on the cable(s).
- Disconnect the device from the mains supply before working on the electrical equipment.
- Eliminate defects on electric components / modules immediately. In the event of and to avoid acute danger, the equipment must not be operated in defective or inadequate condition.

## CAUTION



### CAUTION!

- Please observe the electrical data on the nameplate (see also page 7) before connecting the device to the mains supply.

## NOTE

### Note

- Brunner-Anliker Maschinen AG does not accept any liability for events and damages originating from electrical installation
- Protection against unexpected start-up: observe the national regulations!

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 15 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 4.8 Start-up

Please observe the following guidelines for first startup and test run.

- Ensure that there are no foreign bodies in the vegetable cutter's filler spouts!

### NOTE

#### Note

- The device may be operated for two hours (short-term operation) followed by a 30-minute standstill period.

### HAZARD



#### HAZARD!

- Do not change or modify the ANLIKER L vegetable cutter or add any equipment which might impair the safety or function of the device. Otherwise the device no longer complies with the CE standards.
- Check the ANLIKER L safety functions at regular intervals. Malfunctions may massively impair its functions and result in severe injury to personnel and/or damage to the machine!

### CAUTION



#### CAUTION!

- Always adhere to the local accident prevention regulations!

### NOTE

#### Note

- The user must have read and understood the operating manual and in particular the chapter on safety regulations before working with the machine.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 16 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 4.9 Storage

If the ANLIKER L vegetable cutter is not used for a longer period of time, observe the following conditions to keep it fully functional:

- The storage place must be dry and clean.
- The ANLIKER L vegetable cutter must not be exposed to extreme cold or heat.
- The device must be kept clean.
- The ANLIKER L vegetable cutter must be packed or covered against the ingress of dirt and dust.

### NOTE

#### Note

- Brunner-Anliker Maschinen AG cannot be held liable for damages caused by corrosion due to improper storage, e.g. in moist rooms or similar.

---

Please contact our after-sales service before returning the machine into service after a prolonged period of standstill.

All mechanical parts need to be inspected. In particular:

- check all components for corrosion (and deterioration) damage.
- check all cutting discs for damage and cutting quality.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 17 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 5 Operation

The ANLIKER L vegetable cutter can be used for a myriad of jobs.

Observe the following steps when inserting cutting discs, grating discs and dicing inserts:

### 5.1 Correct insertion of the cutting discs, grating discs and dicing inserts

#### 5.1.1 Preparing the ANLIKER L vegetable cutter



First open the locking lever and swing up the top.

**Fig. 18:** Open the top

#### 5.1.2 Inserting the ejector or ejector disc



Prior to inserting the cutting disc, install the ejector or ejector disc. It sits correctly when it almost (but not quite) touches the bottom of the cutting chamber. Without ejector/ejector disc, the cut food accumulates beneath the cutting disc, the disc is pushed up and so might damage cutting head and knives.



**Fig. 19:** Installed ejector disc

**Fig. 20:** Installed ejector

#### 5.1.3 Insertion of cutting or grating disc



Place the disc on the drive shaft. Turn the disc slightly until it engages with the pin on the drive shaft and sits correctly (observe upper flushness with the drive shaft).

Correct cutting disc placement is possible only if hub and pin are absolutely clean.

**Fig. 21:** Correctly placed disc

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 18 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## WARNING



### WARNING

- For preparation, the device needs to be separated from the power mains and secured against reconnection.

## WARNING



### WARNING

- The knives and tips of the grating disc perforations are extremely sharp and now lie open.
- Danger of cuts and skin abrasions!

## NOTE

### Note

- The discs fit the drive shaft perfectly. Never push of force them down on the drive shaft with an excess of pressure.

### 5.1.4 Closing the top

Fold the top back in place and proceed as explained in “Cutting vegetables”, page 18.

### 5.2 Cutting vegetables

Put a suitable container under the outlet opening of the device. Food containers H = 150 mm, sizes 2/3 or 1/1 fit perfectly beneath the outlet.

1. Pull up the plunger plate located in the kidney-shaped filler spout and fold it up and backwards.
2. Fill the filler spout with vegetables.  
Close the plunger plate all the way (i.e. the plate must rest on the vegetables above the kidney-shaped filler neck).
3. Close the locking lever (push down). The device can now be started.  
Push the plunger with slight pressure onto the vegetables for optimum cutting.
4. Repeat steps 1 to 3 when the filler neck is empty.  
At the end of the cutting process, release the locking lever. The device stops and switches off.

## HAZARD



### HAZARD!

- Any reaching into the outlet while the machine is running is strictly prohibited!
- Danger of cutting or crushing hands and fingers.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 19 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 5.3 Correct plunger handling

Exert slight pressure on the plunger (1) with both hands or (2) with one hand placed near the plunger rod or (3) with one hand placed at the center



Fig. 22: Guiding with both hands



Fig. 23: Guiding with one hand



Fig. 24: Guiding from the center

### NOTE

#### Note

- Correct guiding of the plunger.
- To prevent the plunger from getting stuck, push it down with both hands or with one hand at the center.

If you want to cut the vegetables to a certain shape, e.g. onions or tomatoes, they must be put into the filler neck in the respective direction.

Tip: If long vegetables are arranged *vertically* in the device, they are cut cross-wise into small pieces. If long vegetables are arranged *horizontally* in the device, they are cut into long pieces.

### NOTE

#### Note

- The vegetables must be led and not pressed down by the plunger plate. Strong pressure is not necessary and reduces the cut quality.
- Neither does strong pressure increase the output amount / performance.

### NOTE

#### Note

The food products must not be processed when frozen.

### HAZARD



#### HAZARD!

- Any reaching into the outlet while the machine is running is strictly prohibited!
- Danger of cutting or crushing hands and fingers.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 20 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA



## 5.4 Handling of accessories (Double Shot):

The Double Shot insert allows the continuous infeed and cutting of long products, e.g. cucumbers.

### 5.4.1 Preparation for use of the Double Shot

First completely remove the plunger (Fig. 25). Then insert the Double Shot. Observe the following steps: Pull back the safety pin (Fig. 26), place the Double Shot in the filler spout, lock the device with the safety pin (Fig. 27).



Fig. 25: Remove the plunger



Fig. 26: Insert the Double Shot



Fig. 27: Lock the device

### 5.4.2 Operating the Double Shot

After execution of the above steps, the Double Shot can be put into operation. Important: the device must be locked with the locking pin before use (Fig. 27 and Fig. 28).

Start the machine with the locking lever and feed in the vegetables. Use the plunger to push down the vegetables (Fig. 27). Open the locking lever to stop the machine



Fig. 28: Device locked



Fig. 29: Plunger inserted

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 21 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 5.5 Removal / exchange of cutting and grating discs

### 5.5.1 Opening the top attachment



First open the locking lever and swing up the top.

**Fig. 30:** Open the top

### 5.5.2 Removal of cutting and grating discs



The disc now lies open and can be removed carefully.  
Best grab and lift out the cutting disc from the outlet side.

**Fig. 31:** Removing the cutting disc

## WARNING



### WARNING

- For the exchange of cutting and grating discs, the device needs to be separated from the power mains and secured against reconnection.

## WARNING



### WARNING

- The knives and tips of the grating disc perforations are extremely sharp and now lie open.
- Danger of cuts and skin abrasions!

## NOTE

### Note

- The discs fit the drive shaft perfectly. Never remove them by force from the drive shaft.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 22 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 6 System care „cleaning concept“

### 6.1 Cleaning the ANLIKER L vegetable cutter

The ANLIKER L vegetable cutter is made of low-maintenance fiberglass compound and therefore easy to clean. The top can be completely taken off for easy cleaning.

Top, plunger and ejector can be cleaned and disinfected in the dishwasher. The cutting chamber of the device can be cleaned with a damp cloth or the brush included in the consignment.

The device (basic unit) itself, however, must not be put and cleaned in the dishwasher!

### 6.2 Removing the top

Hold the top so it cannot move (Fig. 33), fold back the plunger and push out of the opening (Fig. 32). The top can now be removed (Fig. 34).



Fig. 32: Removing the plunger



Fig. 33: Hold the top



Fig. 34: Remove the top

### NOTE

#### Note

- The ANLIKER L vegetable cutter must not be cleaned in the dishwasher.

### WARNING



#### WARNING

- The knives and tips of the grating disc perforations are extremely sharp and now lie open.
- Danger of cuts and skin abrasions!

### WARNING



#### WARNING

- For cleaning, the device needs to be separated from the power mains and secured against reconnection.

## 6.3 Cleaning the cutting discs and inserts

Use the nylon brush included in the consignment to clean the cutting and grating discs, the dicing knives and inserts under running water.

Never clean the dicer grid with metal objects or by tapping it on the edge of a table. Best clean the grid by putting it in a combi steam oven at 90 degrees for about 10 minutes. Then brush the vegetable residues off under running water (the brush is part of the consignment).

### NOTE

#### Note

- Cleaning in the dishwasher might reduce the life of the knives.

### 6.3.1 Cleaning the dicer grid

After vegetable processing, the square grid holes are filled with vegetable residues. Proceed as follows to remove the vegetable/fruit residues:

### 6.3.2 Soft residues in the dicer grid

Soft vegetable and fruit types such as tomatoes, peppers, pears, kiwis, bananas, avocados etc. are easily removed by holding the back of the grid under running water and brushing it with the brush included in the consignment.

### 6.3.3 Hard residues in the dicer grid

Hard vegetable and fruit types can be removed in two different yet gentle ways:

If you own a combi steam oven: Put the dicer grid into 90°C steam oven for about 10 minutes to cook the residues. Then hold the front of the grid under running water and brush the rests out with the brush included in the consignment.

### 6.3.4 Manual cleaning of the dicer grid

Insert the dicer grid without knife into the device. Hold the dicer grid with one hand (fingers on the outer rim). Remove the vegetables with the other hand by pushing a raw, long carrot horizontally onto and through the grid holes. Then hold the front of the grid under running water and brush the remaining vegetable pieces off with the brush included in the consignment. Pieces stuck in the holes near the grid edges can be removed with a thin wooden skewer.

### NOTE

#### Note

- Use food grade detergents only.  
(no industrial fat solvents)

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 24 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## WARNING



### WARNING

- Ensure that the device is switched off with the ON/OFF switch prior to any maintenance job.
- The ANLIKER L vegetable cutter must not be cleaned with a stream-jet or high-pressure washers.
- The use of abrasive cleaning agents is strictly prohibited.

## WARNING



### WARNING

- For maintenance and cleaning, the device needs to be separated from the power mains and secured against reconnection.

## CAUTION



### CAUTION

- The knives are extremely sharp and now lie open.
- Danger of cuts and skin abrasions!

### 6.3.1 Inserting the plunger rod

Ensure that the tappets snap into the opening (do not exert pressure).



**Fig. 35:** Place the top



**Fig. 36:** Insert the plunger



**Fig. 37:** Snap the plunger in place

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 25 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 7 Troubleshooting

The following chapter describes possible malfunctions which might occur during operation, and their elimination.

### 7.1 Elimination of malfunctions

The machine is built to endure and therefore not very susceptible to malfunctions. Action in case of malfunctions:

First measure in case of malfunctions: Switch off the device! In case of unpleasant smells, unplug the mains plug.

#### 7.1.1 Device does not run

1. Check the socket function by connecting another device.
2. Check the micro-fuses.
  - Fuse 1 protects the switching amplifier against excess voltage and power fluctuations.
  - Fuse 2 serves as motor circuit breaker and protects against overloads.

The fuses are located on the bottom of the device.
3. If the device still does not work, contact a technician or the Brunner-Anliker Maschinen AG after-sales service.



**Fig. 38:** Device bottom

Item	Item
1 Fuse 1 160mAT	3 Power cable
2 Fuse 2 3.15AT	

**Table 3:** Device bottom

#### 7.1.2 Device clogged

Nothing goes in, nothing comes out. Switch off the device, take apart and clean (see item 6).

#### 7.1.3 Cutting element W cannot be removed

The bayonet catch was not unlocked correctly. Rotate the dicing knife carefully counterclockwise and keep in place to allow unlocking of the bayonet catch and simultaneous removal of both parts from below.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 26 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 7.1.4 The cutting quality (surface structure) keeps deteriorating

If the quality of the cut diminishes, the respective cutting disc should be replaced. We provide attractive exchange options! Get in touch with us.

Another item:

If you have to exert strong pressure on the plunger, the cutting discs are most likely blunt and should be replaced. Call the Brunner-Anliker Maschinen AG service department or order from our webshop at [www.brunner-anliker.com](http://www.brunner-anliker.com).

## 7.1.5 The knife does not move freely

- A) the hub is dirty and the knife does not sit correctly
- B) the ejector has not been inserted.

## 7.1.6 Cutter bar broken

The cutter bars can break when they are no longer sharp or if they collide with an object. **IMPORTANT:** Always search for the knife or its parts when broken.

### WARNING



#### WARNING

- High risk of injury for the customer/guest.
- The responsibility for these malfunctions lies with the user.

## 7.1.7 The device can no longer be switched off.

The magnetic switch is defective. Please contact a technician.

## 7.1.8 The device makes buzzing noises and runs irregularly

The capacitor is defective. Please contact a technician.

## 7.1.9 The plunger plate is jammed

Clean the plunger rod with soap.

## 7.1.10 The power cable is damaged

If the power cable on the device is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his service personnel or a similarly qualified person in order to avoid hazardous situations.

### HAZARD



#### HAZARD!

- Defective electrical components may be live and pose a life-threatening hazard.
- Do not drive over, crush or pull on the cable(s).
- Disconnect the device from the mains supply before working on the electrical equipment.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 27 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 7.2 Service and information

Please contact our Service Line for all problems and questions that are not described or cannot be solved.

Address: Brunner-Anliker Maschinen AG  
Flughofstrasse 55 T: +41 44 804 21 00  
8152 Opfikon-Glattbrugg F: +41 44 804 21 90  
Switzerland  
mail@brunner-anliker.com

More information on our website at [brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

## 8 Spare parts

Spare parts must meet the technical requirements specified by the manufacturer. This compliance is guaranteed for original spare parts. Use original spare parts only. Our warranty is void if third-party parts or parts which have not been approved in writing are used.

### NOTE

#### Note

- Some wear and spare parts are subject to delivery periods and may not always be available at short notice.
- Please note that the delayed availability of spare parts may result in consequential damage and production losses.
- Always indicate the device number, device type and item number when ordering spare parts.

### 8.1 Disposal

At the end of its lifetime, the device is to be disposed of according to the national provisions. We recommend to contact companies specialized in waste disposal or to contact your local administration.

Dispose of the system, system parts, accessories and packaging in an environmentally compatible manner.

### NOTE

#### Note

- Resource recycling instead of waste disposal!
- Prior to their disposal, clean the materials of substances that might endanger health and environment.
- Bring metal parts to a metal collection point.
- Bring plastic parts to a plastic collection point.
- Bring electric parts to a collection point for electric components.
- See to professional disposal or contract a waste disposal company.

If this operating manual does not answer all of your questions, please feel free to contact our after-sales service (see page 28).

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 28 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA



## 9 Device transfer to third parties

All liabilities by Brunner-Anliker Maschinen AG cease if the ANLIKER L vegetable cutter is sold and transferred to a third party.

## 10 Technical Specifications

Machine type	ANLIKER L vegetable cutter
Electrical connection	100 V – 240 V, 50/60Hz
Electric motor	0.26 kW
Weight	22.8 kg
Protection category	IP 23
Dimensions L x W x H	250 x 315 x 540
Emission sound pressure	“The emission sound pressure is below 70 dB(A)”

**Table 4: Technical data of the ANLIKER L vegetable cutter**

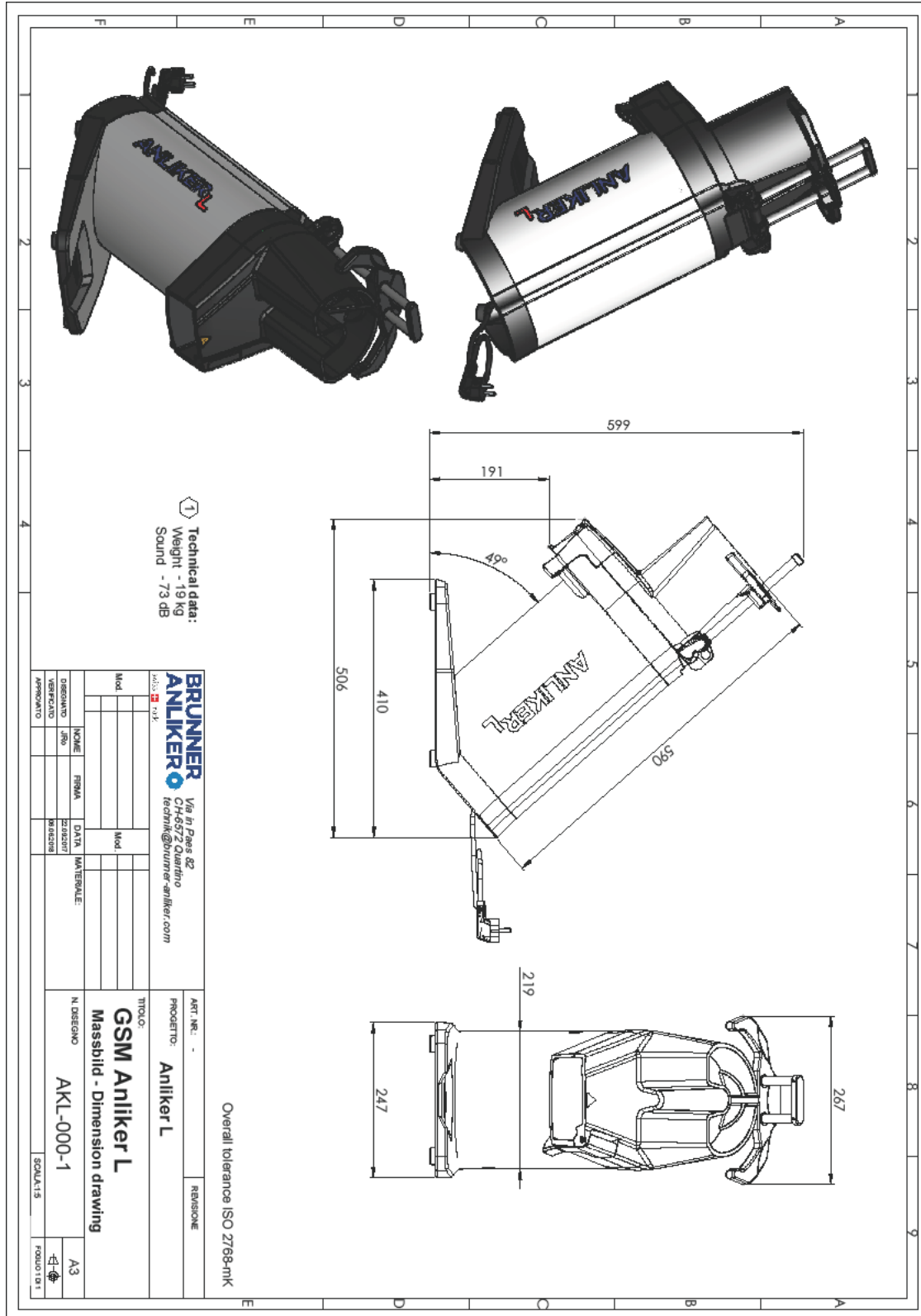
### 10.1 Warranty

During the warranty period, the machine may only be repaired and maintained by the manufacturer. Upon request, the manufacturer may authorize certain exceptions in writing. The warranty comprises only and exclusively the part to be replaced plus replacement at the producer site. The warranty exclusively relates to the part to be replaced and its replacement at the manufacturer’s factory, but not to a service in connection with a warranty repair not conducted by the specialist staff at our service center (refer to page 28 or by the manufacturer plant itself).

The warranty for the ANLIKER L vegetable cutter covers 5 years; wear parts and incorrect handling are excluded from the warranty.

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 29 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 10.2 Dimensional drawing of the ANLIKER L vegetable cutter



**Fig. 39:** Dimensional drawing of the ANLIKER L vegetable cutter



Generated: Ralph Moretti 11 Feb 2019	Reviewed: Michel Benkovics	Revised: Ralph Moretti 03.06.2024	Status: 300 released Document number: 235.01530	Page 30 of 34 Index CA
--	-------------------------------	---	---	------------------------------

## 10.3 CE Conformity Declaration



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  
 Schweiz brunner-anliker.com

### EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p><b>Wir / Nous / We,</b></p> <p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt          déclarons de notre seule responsabilité que le produit          bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p>inklusive Schneidscheiben auf Rechnung          inclus les disques mentionnés sur facture          including Discs mentioned on invoice</p> <p>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt:          auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants.          referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>		<p><b>Brunner-Anliker Maschinen AG</b>  <b>Flughofstrasse 55</b>  <b>8152 Opfikon-Glattbrugg</b>  <b>Schweiz</b></p> <p><b>Beschreibung des Produkts</b>  <b>Gemüseschneidemaschine</b></p> <p>Description du produit          Machines coupe-légumes</p> <p>Description of product          Vegetable cutting machines</p> <p><b>Typenreihe / Série type / Type series</b>  <b>ANLIKER L</b></p>	
<p><b>Bestimmungen der Richtlinie</b>          Désignation de la directive          provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie          2006/42/CE: directive Machines          2006/42/EC: Machinery Directive</p> <p>2014/30/EU          2014/35/EU          Richtlinie 2011/65/EU</p>		<p><b>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en):</b>          titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) :          title and/or number and date of issue of the standard(s):</p> <p>DIN EN ISO 12100:2011-03          DIN EN ISO 13849-1:2016-06          DIN EN ISO14119:2014-03          DIN EN 1672-1 :2014-12          DIN EN 1672-2 :2009-07          DIN EN 1678 :2011-02          DIN EN 55014-1 :2018-08          DIN EN 55014-2 :2016-01          DIN EN 60204-1 :2007-06          DIN EN 60335-1 :2012-10</p>	
<p><b>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung:</b>          Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité:          Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>			
<p><b>Ausstellung:</b>          Brunner-Anliker Maschinen AG          Ralph Moretti / PCD          Via in Paes 82          6572 Quartino, Schweiz</p> 		<p>Kloten, Oktober 2023</p>  <b>M. Benkovics</b> Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Geprüft:	Gelindert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
05.10.2018	11.10.2018	05.10.2023		CA

Fig. 40: CE Conformity Declaration

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 31 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## 10.4 Additions



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  
 Switzerland    brunner-anliker.com

### Declaration of Conformity

as set forth in EC directive Nr. 10/2011 Art.15


for objects that come into contact with food

We hereby declare that all system components which are part of machine ANLIKER L and come into contact with the products, including those which are incorporated or replaced at a later point in time, fully comply with the requirements set forth in EC directive Nr. 10/2011 Art.15 (in its applicable version).

Under normal and foreseeable conditions, the components that come into contact with the products are transferred to food in such a way that they do not imperil human health.

Neither do they cause an unacceptable change to the food composition, nor do they affect or hinder its investigation by the human senses without the use of technical or other auxiliary means.

This declaration is not valid if changes have been carried out without the consent of the manufacturer.

Published by Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Schweiz	Opfikon, Oktober 2023   M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director
---	---

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
09 Jan 2019	09 Jan 2049	05.10.2023		CA

Fig. 41: Conformity Declaration 10/2011

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 32 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

## Declaration of Conformity

as set forth in EC directive 1935/2004



for objects that come into contact with food

We hereby declare that all system components which are part of machine ANLIKER L and come into contact with the products, including those which are incorporated or replaced at a later point in time, fully comply with the requirements set forth in EC directive 1935/2004 (in its applicable version).

Under normal and foreseeable conditions, the components that come into contact with the products are transferred to food in such a way that they do not imperil human health.

Neither do they cause an unacceptable change to the food composition, nor do they affect or hinder its investigation by the human senses without the use of technical or other auxiliary means.

This declaration is not valid if changes have been carried out without the consent of the manufacturer.

Published by Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz		Opfikon, Oktober 2023	
		<b>M. Benkovics</b>	<b>Technischer Direktor / Technical Director</b>

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
09 Jan 2019	09 Jan 2019	05.10.2023	235.01530	CA


Fig. 42: Conformity Declaration 1935/2004

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 33 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA

### Manufacturer self-declaration

#### as set forth in directive WEEE 2012/19/EU

We hereby declare that machine ANLIKER L complies with the fundamental requirements set forth in directive WEEE (2012/19/EU (in its applicable version).

Published by Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6372 Quartino, Schweiz		Opfikon, Oktober 2023
		M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
09 Jan 2019	09 Jan 2019	05.10.2023		CA

Fig. 43: WEEE2012/19

Generated:	Reviewed:	Revised:	Status: 300 released	Page 34 of 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Document number:	Index
11 Feb 2019		03.06.2024	235.01530	CA