

**BRUNNER  
ANLIKER**

swiss  made

# Manuale d'uso per il tagliaverdure

## **ANLIKER XXL PRO**

Traduzione del manuale d'uso originale tedesco



## Indice

<b>1</b>	<b>ANLIKER XXL PRO - Introduzione .....</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 .....	6
1.2	Indirizzo del produttore .....	6
1.3	Identificazione del dispositivo.....	7
<b>2</b>	<b>Sicurezza.....</b>	<b>7</b>
2.1	Uso previsto .....	7
2.2	Norme generali di sicurezza.....	8
2.3	Requisiti dell'operatore.....	8
<b>3</b>	<b>Struttura.....</b>	<b>9</b>
3.1	Struttura del macchinario di base.....	9
3.2	Struttura con vaschetta di riempimento.....	10
3.3	Dotazione .....	11
3.4	Accessori .....	12
3.5	Materiali.....	13
3.6	Elementi di comando per l'accensione e lo spegnimento .....	13
3.7	Stati di commutazione del pulsante .....	13
<b>4</b>	<b>Montaggio del tagliaverdure .....</b>	<b>14</b>
4.1	Disimballaggio e collocazione .....	14
4.2	Condizioni alla consegna .....	14
4.3	Comunicazione di eventuali danni .....	15
4.4	Peso del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO: .....	15
4.5	Trasportare il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO .....	15
4.6	Montaggio e installazione .....	16
4.7	Apparecchiatura elettrica/elettronica .....	17
4.8	Messa in funzione .....	18
4.9	Stoccaggio .....	19
<b>5</b>	<b>Impostazione del gruppo mobile .....</b>	<b>20</b>
5.1	Corretto posizionamento dei dischi da taglio e delle grattugie oppure le grate per cubetti .....	23
5.1.1	Preparazione del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO .....	23
5.1.2	Inserire il piatto dell'espulsore o l'espulsore.....	23
5.1.3	Inserimento del disco da taglio o del disco grattugia .....	24
5.1.4	Chiudere il gruppo mobile .....	24
5.1.5	Vaschetta di riempimento sul gruppo mobile .....	25
5.2	Inserimento corretto dei vari dischi.....	26
5.2.1	Inserire la grata per cubetti .....	26
5.2.2	Brunoises o gaufettes .....	27
5.3	Tagliare la verdura .....	28
5.4	Uso del manicotto brunois .....	28
<b>6</b>	<b>Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>29</b>
6.1	Pulizia del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO.....	29

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 2 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

6.2	Rimozione del gruppo mobile .....	29
6.3	Pulizia dei dischi da taglio, dischi grattugia e inserti per cubetti (W) .....	30
6.3.1	Pulizia della grata per cubetti .....	30
6.3.2	Residui nella grata per cubetti .....	30
6.3.3	Pulizia manuale della grata per cubetti .....	30
<b>7</b>	<b>Montaggio del portadischi da taglio .....</b>	<b>32</b>
<b>8</b>	<b>Risoluzione dei problemi .....</b>	<b>33</b>
8.1	Soluzioni in caso di malfunzionamenti .....	33
8.1.1	Il dispositivo non è in funzione .....	33
8.1.2	Otturazione .....	33
8.1.3	L'inserto per cubetti W (lama + grata per cubetti) non può essere rimosso .....	33
8.1.4	La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce .....	33
8.1.5	Il coltello tocca il gruppo mobile .....	33
8.1.6	Barra da taglio spezzata .....	34
8.1.7	Non è possibile fermare il dispositivo .....	34
8.1.8	Apertura di servizio .....	34
8.2	Assistenza e informazioni .....	34
<b>9</b>	<b>Allegato .....</b>	<b>36</b>
9.1	Pezzi di ricambio .....	36
9.2	Smaltimento .....	36
9.3	Cessione a terzi .....	37
9.4	Dati tecnici .....	37
9.5	Garanzia .....	37
9.6	Documenti .....	38
9.6.1	Disegno quotato ANLIKER XXL PRO .....	38
9.6.2	Dichiarazione di conformità CE .....	39
9.6.3	CE – dichiarazione di conformità degli accessori .....	40
9.6.4	Supplemento 1935/2004 .....	41

## Indice delle tabelle

Tabella 1: Targhetta del modello	7
Tabella 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base	9
Tabella 3: Denominazioni di sistema della vaschetta	10
Tabella 4: Arresto di emergenza ON/OFF	13
Tabella 5: Pulsante	13
Tabella 6: Dati tecnici ANLIKER XXL PRO	37

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 3 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

**Elenco delle immagini**

Fig. 1: Targhetta del modello	7
Fig. 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base	9
Fig. 3: Gruppo mobile vaschetta	10
Fig. 4: ANLIKER XXL PRO	
Fig. 5: Set accessori	
Fig. 6: Espulsore	11
Fig. 7: Pestello rotante	11
Fig. 8: Gruppo mobile ANLIKER XXL PRO	
Fig. 9: Piatto dell'espulsore	12
Fig. 10: Diversi dischi da taglio, grattugie,	12
Fig. 11: Pulsante di arresto di emergenza e interruttore On/Off	13
Fig. 12 Freno di stazionamento bloccato	14
Fig. 13: Cavo di collegamento	16
Fig. 14: Montare il gruppo mobile	20
Fig. 15: Bloccare il gruppo mobile	
Fig. 16: Gruppo mobile bloccato	20
Fig. 17: Inserire il pestello	
Fig. 18: Aletta di sicurezza	21
Fig. 19: Inserire la vaschetta di riempimento nella staffa di fissaggio	21
Fig. 20: Direzione IN/OUT	22
Fig. 21: Vaschetta di riempimento inserita	22
Fig. 22: Chiavistello di sicurezza bloccato	22
Fig. 23: Vaschetta di riempimento sul gruppo mobile	23
Fig. 24: Vaschetta di riempimento e gruppo mobile spostati	23
Fig. 25: Espulsore inserito	23
Fig. 26: Disco da taglio inserito	24
Fig. 27: Chiudere con il gruppo mobile	24
Fig. 28: Bloccare	24
Fig. 29: La macchina è pronta per la produzione	25
Fig. 30: Coperchio sul manicotto rotante	25
Fig. 31: Copertura montata sulla bocchetta di uscita	25
Fig. 32: Intaglio grata per cubetti	
Fig. 33: Perno parte superiore	26
Fig. 34: Grata per cubetti inserita	26
Fig. 35: Perno di trascinamento	
Fig. 36.: Perno di trascinamento sul gruppo mobile	27
Fig. 37: Pronto per il riempimento	28
Fig. 38: Pestello abbassato	28
Fig. 39: Togliere il coperchio	28
Fig. 40: Pestello rotante	28
Fig. 41: Portadischi da taglio	32
Fig. 42: Montaggio a parete del portadischi da taglio	32
Fig. 43: Fissaggio del portadischi da taglio sui due ganci del dispositivo.	32
Fig. 44: Apertura di servizio	34
Fig. 45: Disegno quotato ANLIKER XXL PRO	38
Fig. 46: Dichiarazione di conformità CE	39
Fig. 47: Dichiarazione di conformità degli accessori	40
Fig. 48: Supplemento 1935/2004	41
Fig. 49: Supplemento 10/2011	42
Fig. 50: Supplemento WEEE	43

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 4 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 1 ANLIKER XXL PRO - Introduzione

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 XXL PRO di Brunner-Anliker AG in modo corretto e sicuro.

**Importante: Il manuale d'uso deve essere sempre a disposizione dell'operatore del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO 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 XXL PRO della società Brunner-Anliker AG

**Data di pubblicazione di questo manuale d'uso: 09.2021**

Il manuale d'uso descrive 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 XXL PRO.

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

Tutti gli utenti sono tenuti a leggere il capitolo 2, "Sicurezza", a pagina 7 prima di iniziare a lavorare con il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 5 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	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**.

### 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.

### 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 ricordabile sul bordo del foglio per le avvertenze e le informazioni d'uso. (Esempio: vedere "Avvertenze e informazioni d'uso", pagina 6).

In seguito, il dispositivo ANLIKER XXL PRO 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: mail@brunner-anliker.com

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 6 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 1.3 Identificazione del dispositivo

In caso di domande o di ordinazione di pezzi di ricambio, indicare l'esatta identificazione del dispositivo in base alla targhetta del modello applicata sul lato del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO. 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 (esempio):

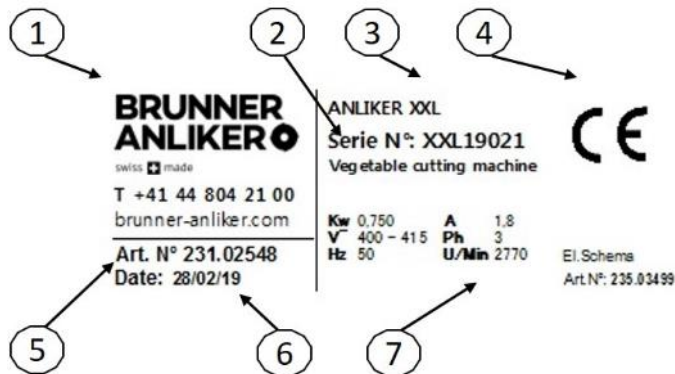


Fig. 1: Targhetta del modello

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

## 2 Sicurezza

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

### 2.1 Uso previsto

L'uso previsto del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO è il taglio di vari tipi di verdure nell'ambito della ristorazione e della trasformazione gastronomica. A seconda dei dischi da taglio utilizzati, sono possibili diverse varianti di taglio. Possono essere utilizzati solo i dischi per affettare e gli inserti per cubetti 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 XXL PRO.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 7 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 2.2 Norme generali di sicurezza

Di default, quando si utilizza il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO, 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 XXL PRO 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 8.
- Attenersi sempre alle istruzioni contenute nel presente manuale d'uso.
- Gli operatori sono tenuti a mettere in funzione il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO 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 state preventivamente istruite sulle attività che andranno a svolgere. Tuttavia, non è necessaria una formazione specialistica specifica.

### ATTENZIONE



#### ATTENZIONE

Pericolo di lesioni in caso di manipolazione maldestra! Gli operatori del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO 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 8 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA



## 3 Struttura

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

### 3.1 Struttura del macchinario di base

Il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO è costituito da un macchinario di base su ruote e da un gruppo mobile. A seconda del gruppo mobile, il dispositivo può essere utilizzato per diversi tipi di lavorazione:

Il macchinario di base contiene l'unità di azionamento con l'alimentazione elettrica e gli elementi di comando. La figura 2 mostra i componenti di sistema del macchinario di base.

Le immagini sono solo a scopo illustrativo.

Informazioni dettagliate sulle dimensioni sono riportate nel disegno di ingombro (figura 45).



**Fig. 2:** Denominazioni di sistema del macchinario di base

Pos.	Pos.
1 Staffa di fissaggio	5 Bocchetta di uscita con coperchio di protezione
2 Elementi di controllo	6 Parte superiore
3 Cavo di rete con supporto	7 Portadischi da taglio
4 Ruote orientabili con freno di stazionamento	8 Ruote fisse

**Tabella 2:** Denominazioni di sistema del macchinario di base

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 9 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 3.2 Struttura con vaschetta di riempimento

La vaschetta di riempimento è montata sulla staffa di fissaggio dell'unità di base.



**Fig. 3:** Gruppo mobile vaschetta

Pos.	Pos.
1 Apertura di riempimento - vaschetta	6 Pestello
2 Staffa di fissaggio con imbuto inserito	7 Manico pestello
3 Portadischi da taglio	9 Bocchetta di uscita con coperchio di protezione
4 Cavo di rete con supporto	10 Ruote fisse
5 Ruote orientabili con freno di stazionamento	

**Tabella 3:** Denominazioni di sistema della vaschetta

### 3.3 Dotazione

A seconda delle dimensioni dell'ordine, il dispositivo può essere dotato di diversi dischi da taglio, grattugie e inserti per cubetti. Di default sono inclusi l'unità di base, il gruppo mobile imbuto, il manuale d'uso, la spazzola di pulizia e i fusibili fini.



Fig. 4: ANLIKER XXL PRO



Fig. 5: Set accessori



Fig. 6: Espulsore



Fig. 7: Pestello rotante

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 11 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 3.4 Accessori

Per il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO è disponibile il gruppo mobile PRO. Altri accessori, vari dischi da taglio e grattugie, portadischi e molto altro ancora, possono essere ordinati separatamente. Si prega di contattare il proprio partner o visitare il nostro sito web per ulteriori informazioni.



Fig. 8: Gruppo mobile ANLIKER XXL PRO



Fig. 9: Piatto dell'espulsore



Fig. 10: Diversi dischi da taglio, grattugie,  
Grate per cubetti (W)

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 12 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

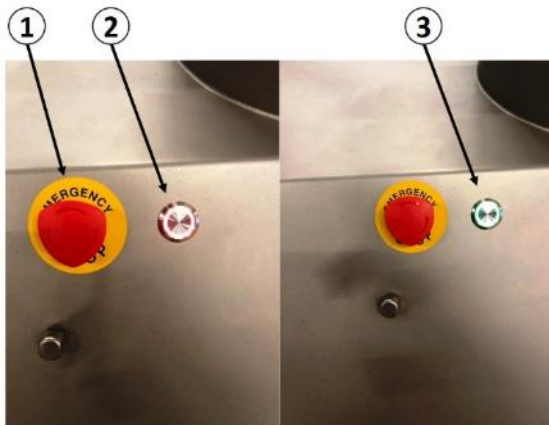
### 3.5 Materiali

Tutte le parti dell'alloggiamento e il gruppo mobile sono in acciaio cromato.

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

Concetto operativo del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO:

1. Collegare il macchinario alla corrente ("Apparecchiatura elettrica/elettronica", pagina 16) e assicurarsi che il pulsante di ARRESTO DI EMERGENZA (numero 3 su pagina 9) sia sbloccato.
2. Posizionare e bloccare correttamente il gruppo mobile (vassoio o imbuto).  
Controllare il corretto bloccaggio del dispositivo reed sulla serratura e sulla staffa.
3. Avviare la procedura di taglio inserendo la leva di bloccaggio e premendo il pulsante rosso .  
Il pulsante passa da rosso a verde.  
Il disco di taglio ruota.



Pos.
1 Arresto di emergenza
2 Pulsante rosso Off
3 Pulsante verde On

Fig. 11: Pulsante di arresto di emergenza e interruttore On/Off

Tabella 4: Arresto di emergenza ON/OFF

### 3.7 Stati di commutazione del pulsante



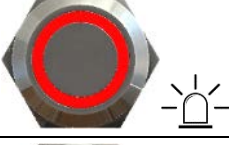

	La macchina è in funzione	
	La macchina è pronta	
	La macchina è collegata	
	Esiste un problema	Scollegare dall'alimentazione di corrente. Ricollegare all'alimentazione quando la luce si spegne

Tabella 5: Pulsante

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 13 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 4 Montaggio del tagliaverdure

### 4.1 Disimballaggio e collocazione

Il dispositivo viene consegnato in una cassa per trasporto materiali.

Per estrarre il dispositivo dalla cassa per trasporto materiali utilizzare una rampa in lamiera o delle tavole in legno.

#### ATTENZIONE



Pericolo di ribaltamento

Il dispositivo pesa circa 100 kg e potrebbe ribaltarsi quando viene estratto dalla cassa.

Estrarre il dispositivo dalla cassa per trasporto materiali in due persone aiutandosi con una rampa.

Prestare attenzione al baricentro

In alternativa, è possibile utilizzare un carrello elevatore. Al fine di evitare danni, è importante collocare dei listelli di legno adeguati sotto al dispositivo e fare attenzione che non vengano incastrati accidentalmente dei cavi.

Il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO non dovrebbe mai essere sollevata e trasportata a mano. Se, tuttavia, ciò fosse inevitabile, lavorare sempre in coppia e sollevare il dispositivo afferrandolo dal supporto tubolare.

Il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO è corredato di due ruote fisse e due ruote orientabili bloccabili. Bloccare le due ruote orientabili premendo i fermi del freno una volta raggiunto il luogo di utilizzo e rilasciarli solo per spostare il dispositivo.

Collocare il dispositivo su una superficie piana e stabile. Su tutti i lati deve essere garantito lo spazio sufficiente per un corretto funzionamento.

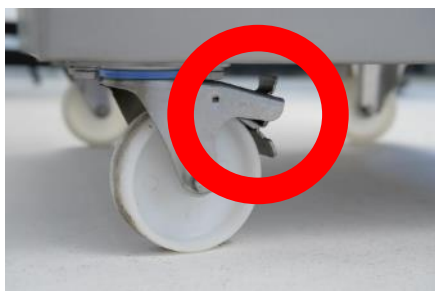


Fig. 12 Freno di stazionamento bloccato

### 4.2 Condizioni alla consegna

Il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO 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 14 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

#### 4.3 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 6 o 32.

#### 4.4 Peso del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO:

Il tagliaverdure pesa 100 kg

### 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!

- Il sollevamento di carichi pesanti può causare danni all'apparato motorio.

#### 4.5 Trasportare il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO

Il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO può essere spostato sulle sue ruote e trasportato nel luogo di utilizzo. Prima di spostare il tagliaverdure, rilasciare il freno di stazionamento delle ruote orientabili. Il freno di stazionamento viene bloccato nuovamente una volta raggiunto il posto di utilizzo premendo i fermi dei freni.

Rilasciare i freni solo per spostare il dispositivo!

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 15 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 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 800 mm x 1100 mm.

È importante avere spazio a sufficienza sui lati del tagliaverdure per poter ribaltare l'imbuto e sostituire i dischi da taglio, i dischi grattugia o le grate per cubetti.

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 la società Brunner- Anliker AG (per l'indirizzo di contatto, vedere pagina 6 o 32)



**Fig. 13:** Cavo di collegamento

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 16 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA



#### 4.7 Apparecchiatura elettrica/elettronica

Il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO è corredato di un cavo di collegamento lungo circa 4 m che può essere collegato ad una presa di corrente da 230 V.

Per evitare rischi di inciampo, il cavo non dovrebbe mai essere stesso su un'area di passaggio.

### 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 il componente. Non utilizzare mai in condizioni difettosi!

### ATTENZIONE

#### ATTENZIONE!

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

### NOTA

#### Nota

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 17 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 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!

### PERICOLO

#### PERICOLO!



- È fatto divieto di apportare modifiche o di applicare componenti estranei al tagliaverdure ANLIKER XXL PRO 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 XXL PRO 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 18 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 4.9 Stoccaggio

Per mantenere funzionante un tagliaverdure ANLIKER XXL PRO 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 XXL PRO al freddo o al caldo estremo.
- Mantenere pulito l'intero dispositivo.
- Il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO deve essere imballato o coperto per proteggerlo da polvere e sporco.

### NOTA

#### Nota

- Brunner-Anliker 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 19 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 5 Impostazione del gruppo mobile

ANLIKER XXL PRO può essere utilizzato in molti modi diversi.

Per l'inserimento dei dischi da taglio, delle grattugie e le grate per cubetti devono essere rispettati i seguenti punti:

### AVVERTENZA



#### Lesioni da taglio dovute alle superfici di taglio

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

Prima di poter montare un nuovo gruppo mobile sul dispositivo, è necessario rimuovere il gruppo mobile montato.

Scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica.

Inserire il gruppo mobile ANLIKER XXL PRO con cerniera,



Fig. 14: Montare il gruppo mobile

Chiudere il gruppo mobile e bloccarlo con la leva di bloccaggio.



Fig. 15: Bloccare il gruppo mobile



Fig. 16: Gruppo mobile bloccato

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 20 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

Alzare l'aletta di sicurezza ed inserire il pestello nella cerniera. Non dimenticare di abbassare l'aletta di sicurezza dopo l'inserimento del pestello.

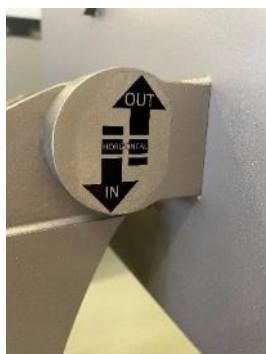


**Fig. 17:** Inserire il pestello  
Aletta di sicurezza

**Fig. 18:**

Inserimento della vaschetta di riempimento nella staffa di fissaggio: tenere la vaschetta in posizione verticale. Le frecce IN / OUT aiutano a ottenere l'allineamento verticale.

Inserire la vaschetta di riempimento nella staffa di fissaggio; prestare attenzione all'allineamento preciso!



**Fig. 19:** Inserire la vaschetta di riempimento nella staffa di fissaggio

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 21 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA



Vaschetta di riempimento inserita

Fig. 20: Direzione IN/OUT



Fig. 21:

Fig. 22: Chiavistello di sicurezza bloccato

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 22 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA



Ribaltare la vaschetta di riempimento sul gruppo mobile.

**Fig. 23:** Vaschetta di riempimento sul gruppo mobile

## 5.1 Corretto posizionamento dei dischi da taglio e delle grattugie oppure le grate per cubetti

### 5.1.1 Preparazione del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO

Ribaltare la vaschetta di riempimento verso l'alto, aprire la leva di bloccaggio e ribaltare il gruppo mobile (ruotare di lato).



**Fig. 24:** Vaschetta di riempimento e gruppo mobile spostati

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



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

**Fig. 25:** Espulsore inserito

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 23 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

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



Posizionare 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 sul disco e il perno di trascinamento devono essere puliti.

Fig. 26: Disco da taglio inserito

## 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



Fig. 27: Chiudere con il gruppo mobile

Ribaltare il gruppo mobile sulla parte superiore. Ribaltare il gruppo mobile sulla parte superiore

e bloccare con la leva di bloccaggio.



Fig. 28: Bloccare

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 24 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA



## 5.1.5 Vaschetta di riempimento sul gruppo mobile



**Fig. 29:** La macchina è pronta per la

A questo punto, la vaschetta di riempimento può essere posizionata sul gruppo mobile. Se non viene usato il manicotto rotante, deve essere chiuso saldamente con il coperchio.



produzione

**Fig. 30:**

Coperchio sul manicotto rotante



**Fig. 31:** Copertura montata sulla bocchetta di uscita

### PERICOLO



#### PERICOLO!

- È vietato inserire le mani nella bocchetta di uscita mentre il macchinario è in funzione!
- Pericolo di taglio o schiacciamento
- Il macchinario può essere utilizzato solo con la bocchetta di uscita coperta

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 25 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 5.2 Inserimento corretto dei vari dischi

### 5.2.1 Inserire la grata per cubetti

Quando si inserisce la grata per cubetti, assicurarsi si aggancino l'intaglio sulla grata per cubetti ed il perno sulla parte superiore.



Fig. 32: Intaglio grata per cubetti



Fig. 33: Perno parte superiore

La grata per cubetti è in posizione corretta quando il perno della parte superiore si trova nel suo intaglio..



Fig. 34: Grata per cubetti inserita

## NOTA

### Nota

- I modelli precedenti di grate per cubetti non sono adatti per questa tagliaverdure!

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 26 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 5.2.2 Brunoises o gaufettes

Se vengono usate le brunoises o gaufettes, prestare attenzione ai perni sul disco. Non devono bloccarsi durante la chiusura



**Fig. 35:** Perno di trascinamento mobile



**Fig. 36.:** Perno di trascinamento sul gruppo

Se non è possibile chiudere il gruppo mobile, ruotare il disco leggermente a mano finché si trova in posizione giusta.

### 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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 27 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 5.3 Tagliare la verdura

Mettere un contenitore adatto (contenitore Gastronorm 1/1) oppure un carrello portatile sotto la bocchetta di uscita..

Accendere il macchinario



il riempimento

Riempire l'apertura di riempimento con verdura/frutta e con il pestello spingerla verso il basso.



Fig. 37:

Pronto per

Fig. 38: Pestello abbassato

Ripetere l'operazione per la tagliatura dei prodotti.

## 5.4 Uso del manicotto brunoise

Rimuovere il coperchio dal manicotto rotante.



Togliere il coperchio

Accendere

Alzare la vasca e togliere il coperchio dal manicotto rotante. Abbassare la vasca sull'apertura di riempimento. Per attivare il tagliaverdure, il pestello deve trovarsi nell'apertura di riempimento. Attivare tramite ON/OFF.



Fig. 39:

Fig. 40: Pestello rotante

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 28 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 6 Manutenzione e pulizia

Questo capitolo descrive come pulire il dispositivo, i dischi da taglio, i dischi grattugia e gli inserti per cubetti.

Per effettuare una corretta pulizia, l'operatore può smontare il dispositivo solo nel modo descritto in questo capitolo.

Il gruppo mobile e il pestello possono essere rimossi per la pulizia senza l'uso di attrezzi.

### 6.1 Pulizia del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO

In caso di sporco sulle superfici esterne, il dispositivo può essere lavato con l'ausilio di un tubo flessibile (getto d'acqua). Per la pulizia con idropulitrici ad alta pressione deve essere mantenuta una distanza di almeno mezzo metro tra tagliaverdure e idropulitrice.

### 6.2 Rimozione del gruppo mobile

Lo smontaggio viene sempre eseguito nell'ordine inverso a quanto descritto nel capitolo "Installazione del gruppo mobile XXL PRO", pagina 19.

Innanzitutto, scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.

Allentare completamente la serratura del supporto dell'imbuto, sollevare e rimuovere l'imbuto.

Estrarre la coclea a pala dal gruppo mobile.

Sbloccare la cerniera del gruppo mobile.

Sbloccare la leva di bloccaggio, smontare la cerniera e rimuovere il gruppo mobile

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 29 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

### 6.3 Pulizia dei dischi da taglio, dischi grattugia e inserti per cubetti (W)

La fornitura comprende una spazzola in nylon per la pulizia sotto acqua corrente dei dischi da taglio e di grattugia nonché degli inserti per cubetti (lame con grate per cubetti).

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. I resti di verdure possono essere rimossi sotto l'acqua corrente con l'apposita spazzola in dotazione.

#### 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. Per rimuovere dei residui di verdure/frutta, procedere come segue:

#### 6.3.2 Residui 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 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.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 30 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## NOTA

### 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!
- Se necessario, scollegarlo dalla rete elettrica!
- Il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO non deve mai essere lavato con un getto a vapore o con acqua ad alta pressione!
- È severamente vietato l'uso di detergenti aggressivi.

## ATTENZIONE



### ATTENZIONE

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 31 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 7 Montaggio del portadischi da taglio



Il portadischi da taglio può tenere fino a 7 diversi dischi da taglio e, grazie al suo semplice sistema di montaggio, può essere fissato esattamente nel punto più idoneo alla lavorazione.

**Fig. 41:** Portadischi da taglio



Staccare il portadischi da taglio e portarlo al luogo d'impiego.

Può essere montato sia orizzontalmente che verticalmente su una qualsiasi parete stabile.

**Fig. 42:** Montaggio a parete del portadischi da taglio



Sul tagliaverdure GSM il portadischi da taglio viene fissato sui due ganci posti direttamente sotto il pulsante di ARRESTO DI EMERGENZA.

**Fig. 43:** Fissaggio del portadischi da taglio sui due ganci del dispositivo.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 32 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA



## 8 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.



### 8.1 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: Spegner il dispositivo! Si avvertissero odori strani, scollegare immediatamente il dispositivo dalla rete elettrica.

#### 8.1.1 Il dispositivo non è in funzione

1. Verificare la funzionalità della presa di corrente provando ad allacciare un altro dispositivo.
2. Controllare se il pulsante di ARRESTO DI EMERGENZA è stato resettato.
3. Controllare che il gruppo mobile sia agganciato correttamente.
4. Controllare che la leva di bloccaggio sia effettivamente bloccata.
5. Qualora il dispositivo continui a non funzionare, si consiglia di rivolgersi a un tecnico o al servizio clienti di Brunner-Anliker
6. Se tutto risulta a posto, il pulsante si illumina di verde.

	La macchina è collegata	
	Esiste un problema	Scollegare dall'alimentazione di corrente. Ricollegare all'alimentazione quando la luce si spegne

#### 8.1.2 Otturazione

Otturazione: non è più possibile inserire nulla, non esce più nulla. Spegner, smontare e pulire il dispositivo (vedere punto 7).

#### 8.1.3 L'inserto per cubetti W (lama + grata per cubetti) non può essere rimosso

La chiusura a baionetta della lama per cubetti 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.

#### 8.1.4 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.

#### 8.1.5 Il coltello tocca il gruppo mobile

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 33 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 8.1.6 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.

## 8.1.7 Non è possibile fermare il dispositivo.

Premere il pulsante ARRESTO DI EMERGENZA!

Si prega di rivolgersi a un tecnico

## 8.1.8 Apertura di servizio

L'apertura di servizio può essere aperta solo previo accordo con il reparto di assistenza o sviluppo della società Brunner-Anliker AG. In caso contrario la garanzia decade.!



### NOTA

#### Nota

L'apertura di servizio può essere aperta solo previo accordo con il reparto di assistenza o sviluppo della società Brunner-Anliker AG.

Fig. 44: Apertura di servizio

## 8.2 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  
Svizzera  
mail@brunner-anliker.com

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 34 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

Maggiori informazioni al sito:

[brunner-anliker.com](http://brunner-anliker.com)

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 35 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 9 Allegato

### 9.1 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

### 9.2 Smaltimento

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 32).

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 36 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

### 9.3 Cessione a terzi

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

### 9.4 Dati tecnici

Tipo di macchina	Tagliaverdure ANLIKER XXL PRO
Allacciamento elettrico	230 V 50/60Hz
Motore elettrico	0.75 kW /
Peso	100 kg
Tipo di protezione	IP X6
Dimensioni L x P x A	1000 x 1010 x 1528mm

Tabella 6: Dati tecnici ANLIKER XXL PRO

### 9.5 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 32) o dall'azienda costruttrice.

La garanzia per la taglierina per verdure ANLIKER XXL PRO è soggetta agli termini e alle condizioni della società Brunner-Anliker AG. Le parti soggette ad usura e danni a causa di un maneggio improprio sono esclusi dalla garanzia.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 37 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 9.6 Documenti

### 9.6.1 Disegno quotato ANLIKER XXL PRO

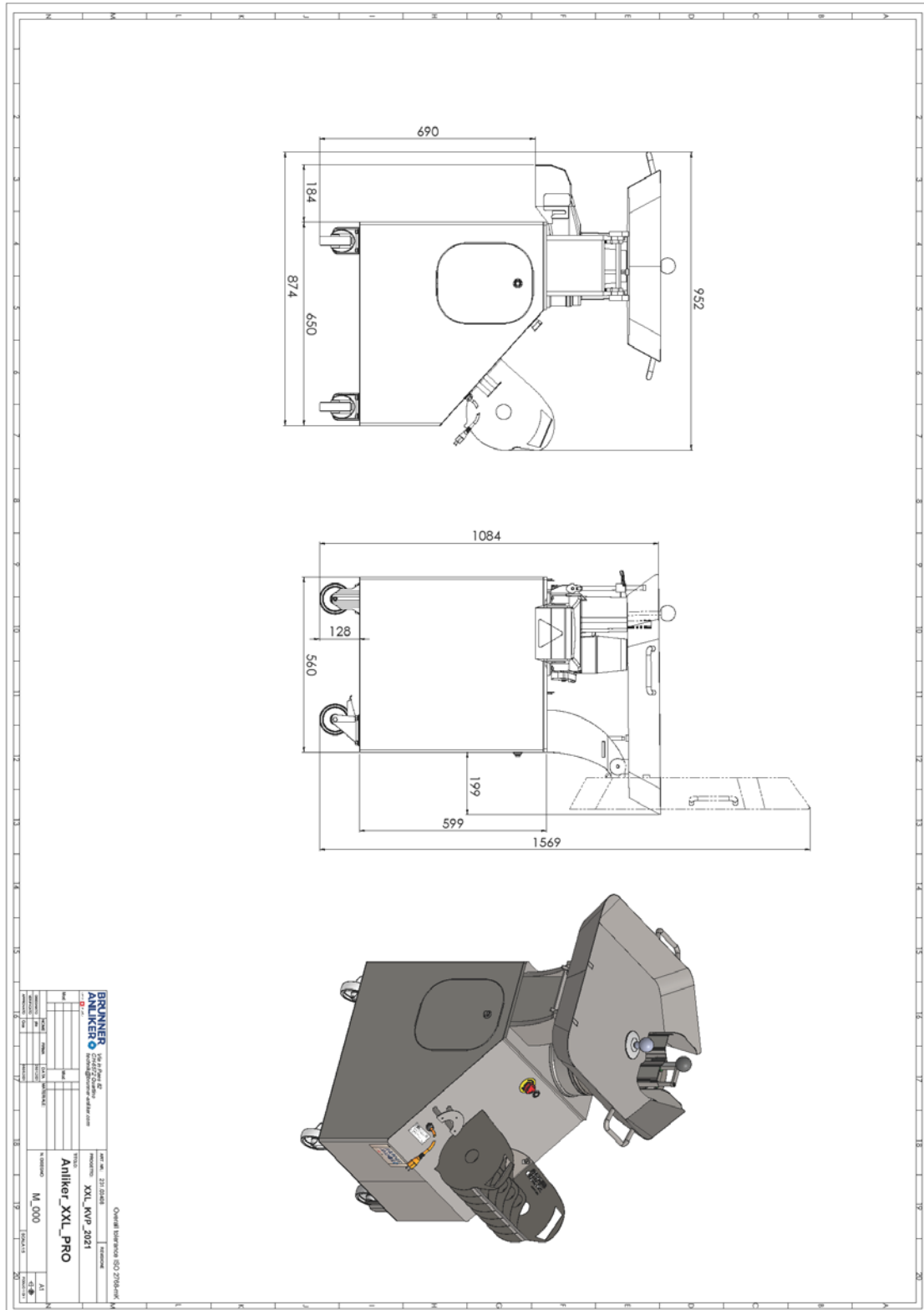




Fig. 45: Disegno quotato ANLIKER XXL PRO

Redatto: Ralph Moretti 28/09/2021	Controllato:	Modificato: Ralph Moretti 20.01.2025	Stato: 300 Rilasciato Numero del documento: 235.01551	Pagina 38 di 43 Indice CA
---	--------------	--	---	---------------------------------

## 9.6.2 Dichiarazione di conformità CE

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

<b>Wir / Nous / We,</b>		<b>Brunner-Anliker AG</b> Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz	
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product		<b>Beschreibung des Produkts</b> Gemüseschneidemaschine Description du produit Machines coupe-légumes Description of product Vegetable cutting machines	
inklusive Schneidscheiben auf Rechnung inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice		<b>Typenreihe / Série type / Type series</b> ANLIKER XXL / XXL PRO	
auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.			
<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  2014/30/EU Richtlinie 2011/65/EU	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 SA Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz 	<b>Opfikon, Dezember 2022</b>  <b>M. Benkovic</b> Technischer Direktor / Technical Director		



Ausgestellt:	Geprüft:	Gelindert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovic		Umfeldnummer:	Index
23.08.2021	25.08.2021	05.12.2022		BA

Fig. 46: Dichiarazione di conformità CE

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 39 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 9.6.3 CE – dichiarazione di conformità degli accessori

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

<p>Wir / Nous / We,</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>Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz</p> <p>Beschreibung des Produkts Zubehör zu Gemüseschneidemaschine</p> <p>Description du produit Description of product :equipment</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series Anliker XXL / XXL PRO</p>	
<p>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>			
<p>Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive</p> <p>1935/2004 2023/2006</p>		<p>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en): titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s):</p>	
<p>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>		<p>Ergänzung zu Anliker XXL / XXL PRO</p>	
<p>Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 		<p>Opfikon, Dezember 2022</p> <p>M. Benkovics  Technischer Direktor / Technical Director</p>	

Ausgestellt:	Geprüft:	Gefindert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
26.08.2021	07.09.2021	05.12.2022		BA

Fig. 47: Dichiarazione di conformità degli accessori

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 40 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA



## 9.6.4 Supplemento 1935/2004



Brunner-Anliker AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Svizzera

T +41 44 804 21 00  
F +41 44 804 21 90  
mail@brunnr-anliker.com  
brunner-anliker.com

### 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 macchina IR250 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 SA Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Svizzera		Opfikon, Dezember 2022
		<b>M. Benkovics</b>  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	05.12.2022		BA

Fig. 48: Supplemento 1935/2004

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 41 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 9.6.5 Supplemento 10/2011



Brunner-Anliker AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Svizzera

T +41 44 804 21 00  
F +41 44 804 21 90  
mail@brunnr-anliker.com  
brunner-anliker.com

### Dichiarazione die 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 XXL e XXL Pro 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.

Rilasciata da: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Svizzera		Opfikon, Dezember 2022  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	05.12.2022		BA

Fig. 49: Supplemento 10/2011

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 42 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA

## 9.6.6 Supplemento WEEE





Brunner-Anliker AG  
Flughofstrasse 55  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Svizzera

T +41 44 804 21 00  
F +41 44 804 21 90  
mail@brunnr-anliker.com  
brunner-anliker.com

### Autocertificazione del produttore

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

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

<b>Rilasciata da:</b> Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Svizzera 	Opfikon, Dezember 2022   <b>M. Benkovics</b> 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	05.12.2022		BA

Fig. 50: Supplemento WEEE

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 43 di 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
28/09/2021		20.01.2025	235.01551	CA