

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Notice d'utilisation du coupe-légumes

ANLIKER XXL PRO

Traduction de la notice d'utilisation



Sommaire

1	Introduction ANLIKER XXL PRO	5
1.1	Notice d'utilisation	5
1.1.1	Domaine d'application	5
1.1.2	Groupe-cible et obligation de lecture	5
1.1.3	Avertissements et consignes d'utilisation	6
1.1.4	Abréviations et symboles	6
1.2	Adresse du fabricant	6
1.3	Identification de l'appareil	7
2	Sécurité	7
2.1	Finalité	7
2.2	Consignes générales de sécurité	8
2.3	Exigences envers l'utilisateur	8
3	Conception	9
3.1	Conception de l'appareil de base	9
3.2	Conception avec bac de remplissage	10
3.3	Équipement	11
3.4	Accessoires	12
3.5	Matériaux	13
3.6	Éléments de commande pour la marche/l'arrêt	13
3.7	États de commutation de la touche	13
4	Conception du coupe-légumes	14
4.1	Déballage et mise en place	14
4.2	État à la livraison	14
4.3	Signaler les dommages	14
4.4	Poids du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO	15
4.5	Transport du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO	15
4.6	Montage et installation	16
4.7	Installation électrique/électronique	17
4.8	Mise en service	18
4.9	Remisage	19
5	Installation de l'embout	20
5.1	Mise en place correcte des disques de coupe et à râper et des grilles à cubes	22
5.1.1	Préparation du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO	22
5.1.2	Installer l'éjecteur ou le disque éjecteur	23
5.1.3	Mise en place d'un disque de coupe ou à râper	24
5.1.4	Fermer la tête	24
5.1.5	Bac de remplissage sur la tête d'embout	25
5.2	Installation correcte des différents disques	26
5.2.1	Installer la grille à cubes	26
5.2.2	Brunoise ou gaufrettes	27
5.3	Découpe de légumes	28
5.4	Utilisation du support à brunoise	28

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 2 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

6	Entretien du système „Concept de nettoyage“	29
6.1	Nettoyage du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO	29
6.2	Démontage de la tête	29
6.3	Nettoyage des disques de coupe, des disques à râper et des grilles à cubes (W)	30
6.3.1	Nettoyage de la grille à cubes	30
6.3.2	Restes dans la grille à cubes	30
6.3.3	Nettoyage manuel de la grille à cubes	30
7	Montage du support de disque de coupe	32
8	Dépannage	33
8.1	Aide en cas d'incident	33
8.1.1	L'appareil ne tourne pas	33
8.1.2	Colmatage	33
8.1.3	La grille à cubes W (grille et lame à cubes) ne peut pas être ôtée	33
8.1.4	La qualité de la coupe (structure superficielle) diminue	33
8.1.5	La lame touche la tête	33
8.1.6	Une lame est cassée	34
8.1.7	L'appareil ne peut pas être éteint	34
8.1.8	Ouverture de service	34
8.2	Adresse pour le service et les informations	34
9	Annexe	36
9.1	Pièces de rechange	36
9.2	Mise au rebut	36
9.3	Transmission à des tiers	37
9.4	Données techniques	37
9.5	Garantie	37
9.6	Documents	38
9.6.1	Plan de masse ANLIKER XXL PRO	38
9.6.2	Déclaration de conformité CE	39
9.6.3	Déclaration de conformité CE pour les accessoires	40
9.6.4	Complément 1935/2004	41
9.6.5	Complément 10/2011	42
9.6.6	Complément DEEE	43

Index des tableaux

Tableau 1 : Plaque signalétique	7
Tableau 2 : Désignation du système appareil de base	9
Tableau 3 : Désignation du système de bac de remplissage	10
Tableau 4: Arrêt d'urgence ON/OFF	13
Tableau 5 : Touche	13
Tableau 6 : Données techniques ANLIKER XXL PRO	37

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 3 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

Index des illustrations

Fig. 1: Plaque signalétique	7
Fig. 2 : Désignation du systèmeAppareil de base	9
Fig. 3 : Bac de remplissage	10
Fig. 4: ANLIKER XXL PRO	
Fig. 5: Jeu d'accessoires	
Fig. 6: Éjecteur	11
Fig. 7: Poussoir rotatif	11
Fig. 8 : Embout ANLIKER XXL PRO	
Fig. 9: Disque éjecteur	12
Fig. 10: Divers disques de coupe et disques à râper,	12
Fig. 11: Interrupteur d'arrêt d'urgence et On/Off/Touche	13
Fig. 12 Frein de retenue arrêté	14
Fig. 13: Câble de raccordement	16
Fig. 14: Installer la tête d'embout	20
Fig. 15: Verrouiller la tête d'embout	
Fig. 16: Verrouiller la tête d'embout	20
Fig. 17: Enfiler le piston	
Fig. 18: Clapet de sécurité	21
Fig. 19: Placer le bac de remplissage dans le support de fixation	21
Fig. 20: Sens ENTRÉE/SORTIE	22
Fig. 21: Bac de remplissageinstallé	22
Fig. 22: Verrou de sécurité verrouillé	22
Fig. 23: Bac de remplissage sur la tête d'embout	22
Fig. 24: Bac de remplissage et tête d'embout escamotés	22
Fig. 25 : Disque éjecteur installé	23
Fig. 26: Disque de coupe installé	24
Fig. 27: Verrouiller la tête d'embout	24
Fig. 28: Verrouiller	25
Fig. 29: Prêt au travail	25
Fig. 30 : Couvercle de la connexion pivotante	25
Fig. 31: Monter le cache de sortie	25
Fig. 32: Encoche de la grille à cubes	
Fig. 33: Goupille en partie supérieure	26
Fig. 34: Grille à cubes installée.	26
Fig. 35: Goupille d'entraînement	
Fig. 36: Goupille de la tête d'embout	27
Fig. 37: Prêt au remplissage	28
Fig. 38: Poussoir vers le bas	28
Fig. 39: Ôter le couvercle	28
Fig. 40: Poussoir rotatif	28
Fig. 41: Support de disques	32
Fig. 42: Montage mural du support de disque de coupe	32
Fig. 43: Montage du support de disque	32
Fig. 44: Porte de service	34
Fig. 45: Plan de masse ANLIKER XXL PRO	38
Fig. 46: Déclaration de conformité CE	39
Fig. 47: Déclaration de conformité pour les accessoires	40
Fig. 48: Complément 1935/2004	41
Fig. 49: Complément 10/2011	42
Fig. 50: Complément DEEE	43

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 4 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

1 Introduction ANLIKER XXL PRO

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

1.1 Notice d'utilisation

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

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

1.1.1 Domaine d'application

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

Date d'édition de la présente notice d'utilisation 09.2021

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

1.1.2 Groupe-cible et obligation de lecture

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

Devoir de lecture

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 5 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

1.1.3 Avertissements et consignes d'utilisation

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

DANGER



DANGER

Signifie que la **mort ou de graves blessures corporelles surviennent** si des mesures de protection appropriées ne sont pas prises.

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

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

PRUDENCE



PRUDENCE

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

REMARQUE

REMARQUE

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

1.1.4 Abréviations et symboles

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

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

1.2 Adresse du fabricant

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

Téléphone : +41 44 804 21 00

Mail : mail@brunner-anliker.com

Rédigé :	Vérfié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 6 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

1.3 Identification de l'appareil

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

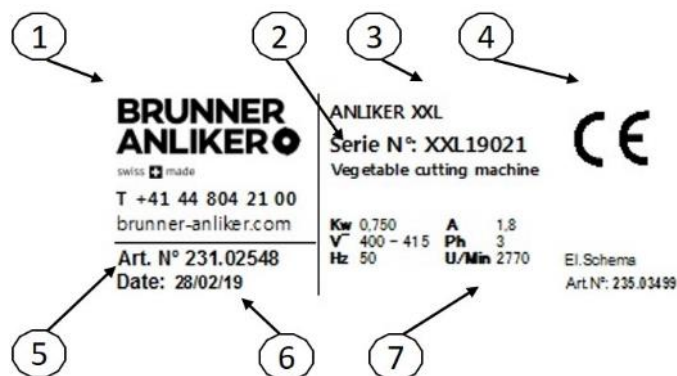


Fig. 1: Plaque signalétique

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

Tableau 1 : Plaque signalétique

2 Sécurité

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

2.1 Finalité

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

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

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

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 7 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

2.2 Consignes générales de sécurité

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

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

2.3 Exigences envers l'utilisateur

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

PRUDENCE



PRUDENCE

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 8 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

3 Conception

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

3.1 Conception de l'appareil de base

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

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

Les images sont données à titre d'illustration.

Vous trouverez des informations détaillées sur les dimensions sur le schéma coté de la figure 45.



Fig. 2 : Désignation du systèmeAppareil de base

Pos.	Pos.
1 Étrier de retenue	5 Sortie avec capot de protection
2 Éléments de commande	6 Partie supérieure
3 Câble réseau avec support	7 Support de disques
4 2 Roulettes directrices avec frein de retenue	8 Galets fixes

Tableau 2 : Désignation du système appareil de base

3.2 Conception avec bac de remplissage

Le bac de remplissage est monté sur l'étrier de fixation de l'appareil de base.



Fig. 3 : Bac de remplissage

Pos.	Pos.
1 Ouverture de remplissage - Bac	6 Poussoir
2 Étrier de fixation avec entonnoir installé	7 Poignée du poussoir
3 Support de disques	9 Sortie avec capot (capot de protection)
4 Câble réseau avec support	10 Rouleaux fixes
5 2 Roulettes directrices avec frein de retenue	

Tableau 3 : Désignation du système de bac de remplissage

3.3 Équipement

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



Fig. 4: ANLIKER XXL PRO



Fig. 5: Jeu d'accessoires



Fig. 6: Éjecteur



Fig. 7: Pousoir rotatif

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 11 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

3.4 Accessoires

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



Fig. 8 : Embout ANLIKER XXL PRO



Fig. 9 : Disque éjecteur



Fig. 10: Divers disques de coupe et disques à râper, grilles à cubes (W)

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 12 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

3.5 Matériaux

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

3.6 Éléments de commande pour la marche/l'arrêt

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

1. Raccorder l'appareil à l'électricité („installation électrique/électronique“, page 16) et s'assurer que l'interrupteur d'arrêt d'urgence (numéro 3 page 9) soit déverrouillé.
2. Installer correctement l'embout (cuve ou entonnoir) et verrouiller.
Vérifier que le commutateur à lame soit correctement verrouillé au niveau de la fermeture et du support.
3. Démarrer le processus de coupe en engageant le levier de verrouillage et en appuyant sur le bouton rouge. Le bouton passe de rouge à vert.
Le disque de coupe tourne.

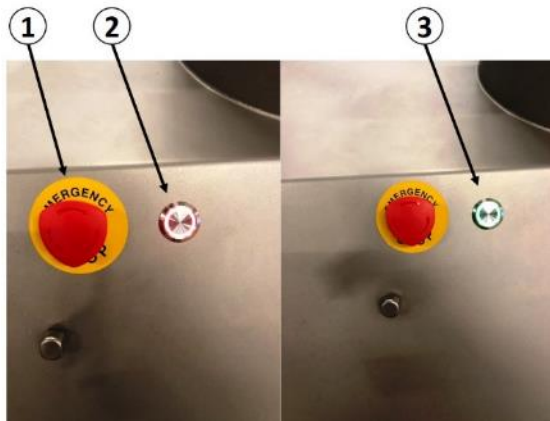


Fig. 11: Interrupteur d'arrêt d'urgence et On/Off/Touche

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

Tableau 4: Arrêt d'urgence ON/OFF

3.7 États de commutation de la touche





	La machine tourne	
	La machine est prête	
	La machine est raccordée	
	Problème	Déconnecter. Lorsque le témoin s'éteint, remettre sous tension.

Tableau 5 : Touche

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 13 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

4 Conception du coupe-légumes

4.1 Déballage et mise en place

L'appareil est livré dans une boîte de transport.

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

PRUDENCE



Risque de basculement

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

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

Tenir compte du point central

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

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

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

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

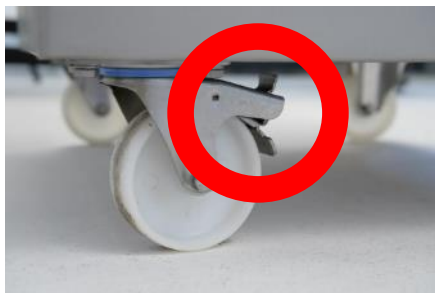


Fig. 12 Frein de retenue arrêté

4.2 État à la livraison

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

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

4.3 Signaler les dommages

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

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 14 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

4.4 Poids du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO

Le coupe-légumes pèse 100 kg

REMARQUE

Remarque

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

PRUDENCE



PRUDENCE !

- Le levage de charges lourdes peut occasionner l'endommagement de l'appareil moteur.

4.5 Transport du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO

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

Ne desserrer le frein que pour déplacer l'appareil !

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 15 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

4.6 Montage et installation

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

Suffisamment de place doit être disponible sur les côtés du coupe-légumes pour faire basculer l'entonnoir pour le remplacement des disques de coupe, des disques à râper ou des grilles à cubes. Branchez l'appareil à la prise de courant la plus proche. Ne faites pas circuler les câbles sur une voie de passage (pour éviter les risques de trébuchement) !

En cas de doute sur l'installation et le lieu de montage, contacter la société Brunner-Anliker AG (pour l'adresse de contact, voir la page 6 ou 32)



Fig. 13: Câble de raccordement

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 16 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

4.7 Installation électrique/électronique

Le coupe-légumes ANLIKER XXL dispose d'un câble de raccordement de 4 m de long relié à une prise de 230 Volt (connexion monophasée)

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

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 aigu, l'équipement ne doit pas être utilisé. **Ne jamais utiliser lorsque son état est défectueux !**

PRUDENCE

PRUDENCE !

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

REMARQUE

Remarque

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 17 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

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 !

DANGER

DANGER !



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

PRUDENCE



PRUDENCE !

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

REMARQUE

Remarque

- L'utilisateur doit avoir lu et compris la notice d'utilisation et les consignes de sécurité applicables avant de commencer le travail.

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 18 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

4.9 Remisage

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

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

REMARQUE

Remarque

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

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

Toutes les pièces mécaniques doivent être contrôlées. En particulier :

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 19 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

5 Installation de l'embout

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

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

AVERTISSEMENT

Coupures par les surfaces de coupe



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

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

Débrancher l'appareil du secteur.

Enfiler la tête d'embout ANLIKER XXL PRO avec la charnière,



Fig. 14: Installer la tête d'embout

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



Fig. 15: Verrouiller la tête d'embout



Fig. 16: Verrouiller la tête d'embout

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 20 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

Insérer le piston, le visser dans la charnière et relever le clapet de sécurité. Lorsque le piston est complètement inséré, rabattre le clapet de sécurité vers le bas.



Fig. 17: Enfiler le piston

Fig. 18: Clapet de sécurité

Insérer le bac de remplissage dans le support de fixation : maintenir le bac verticalement. Les flèches IN / OUT aident à l'alignement vertical.

Insérer le bac de remplissage dans le support de fixation ; prendre garde à l'ajustement !



Fig. 19: Placer le bac de remplissage dans le support de fixation

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 21 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA



Fig. 20: Sens ENTRÉE/SORTIE

Fig. 21: Bac de remplissage installé

Fig. 22: Verrou de sécurité verrouillé



Refaire pivoter le bac de remplissage sur la tête d'embout.

Fig. 23: Bac de remplissage sur la tête d'embout

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

5.1.1 Préparation du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO

Faire pivoter le bac de remplissage vers le haut, ouvrir le levier de verrouillage et faire basculer la tête d'embout sur le côté (l'escamoter).



Fig. 24: Bac de remplissage et tête d'embout escamotés

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 22 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

5.1.2 Installer l'éjecteur ou le disque éjecteur



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

Fig. 25 : Disque éjecteur installé

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 23 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

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



Enfiler le disque sur l'arbre moteur. Tourner légèrement pour que le disque s'enclenche sur la clavette d'entraînement de l'arbre moteur et soit correctement aligné (faire attention à ce qu'il ne dépasse pas de l'arbre moteur).

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

Fig. 26: Disque de coupe installé

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



Refaire basculer la tête d'embout dans la partie supérieure.

Refaire basculer la tête d'embout dans la partie supérieure

et verrouiller avec le levier de verrouillage.

Fig. 27: Verrouiller la tête d'embout



Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 24 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

Fig. 28: Verrouiller

5.1.5 Bac de remplissage sur la tête d'embout



Fig. 29: Prêt au travail

Le bac de remplissage peut maintenant être pivoté sur la tête d'embout. Lorsque la connexion pivotante n'est pas utilisée, elle doit être solidement attachée au couvercle.



Fig. 30 :

Couvercle de la connexion pivotante



Fig. 31: Monter le cache de sortie

DANGER



DANGER !

- Ne pas intervenir sur la sortie lorsque la machine tourne !
- Risque de coupure ou d'écrasement
- La machine ne doit être utilisée qu'avec son cache de sortie

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 25 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

5.2 Installation correcte des différents disques

5.2.1 Installer la grille à cubes

Lors de l'installation de la grille à cubes, il convient de prendre garde à ce que l'encoche de la grille à cubes s'engage dans la goupille de la partie supérieure.



Fig. 32: Encoche de la grille à cubes



Fig. 33: Goupille en partie supérieure

La grille à cubes est correctement positionnée lorsque la goupille en partie supérieure est placée dans la rainure de la grille à cubes.



Fig. 34: Grille à cubes installée.

REMARQUE

Remarque

- Les grilles à cubes plus anciennes ne conviennent pas pour ce coupe-légumes !

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 26 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

5.2.2 Brunoise ou gaufrettes

Avec les disques à brunoise ou à gaufrettes, il convient de prendre garde aux ergots sur le disque. Ceux-ci ne doivent pas se bloquer lors de la fermeture.



Fig. 35: Goupille d'entraînement



Fig. 36: Goupille de la tête d'embout

Si la tête d'embout ne peut pas être fermée, tourner légèrement le disque à la main jusqu'à ce qu'il soit en position correcte.

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 27 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

5.3 Découpe de légumes

Prévoir un conteneur adapté (conteneur Gastronorm 1/1), un grand chariot ou une cuve pour délivrer les produits végétaux ou les fruits transformés.

Activer l'appareil



remplissage

Remplir les légumes/fruits par l'orifice de remplissage et appuyer dessus avec le piston.



Fig. 37:

Prêt au

Fig. 38: Poussoir vers le bas

Répéter le processus jusqu'à ce que tous les produits soient coupés.

5.4 Utilisation du support à brunoise

Retirer le couvercle de la connexion pivotante.



Fig. 39: Ôter le couvercle

Mettre en marche

Celui-ci peut ensuite être utilisé ; pour que la machine fonctionne, le poussoir doit être abaissé. Appuyer sur les légumes avec le poussoir rotatif.



Fig. 40: Poussoir rotatif

Rédigé :	Vérfié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 28 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

6 Entretien du système „Concept de nettoyage“

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

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

6.1 Nettoyage du coupe-légumes ANLIKER XXL PRO

En cas d'encrassement externe, l'appareil peut être pulvérisé avec de l'eau (projection d'eau) à l'aide d'un tuyau. Les nettoyeurs haute pression ne doivent être utilisés que jusqu'à une distance de cinquante centimètre !

6.2 Démontage de la tête

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

Commencer par débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Défaire totalement la fermeture du porte entonnoir.

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

Déverrouiller la charnière de la tête d'embout.

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 29 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

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

Avec la brosse en nylon incluse dans la livraison, les disques de coupe et à râper, ainsi que et les grilles à cubes (lame et grille) peuvent être facilement nettoyés à l'eau courante.

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 retirer ces restes de fruits/légumes, il est préférable de procéder comme suit :

6.3.2 Restes 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 et d'eau claire.

6.3.3 Nettoyage manuel de la grille à cubes

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

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 30 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

REMARQUE

Remarque

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

AVERTISSEMENT



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

PRUDENCE



PRUDENCE

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 31 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

7 Montage du support de disque de coupe



Le support de disque de coupe peut recevoir jusqu'à sept disques de coupe différents et, grâce à sa facilité de fixation, peut être installé où il est nécessaire.

Fig. 41: Support de disques



Le support de disque de coupe peut être simplement retiré et amené au nouvel emplacement..

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

Fig. 42: Montage mural du support de disque de coupe



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

Fig. 43: Montage du support de disque de coupe sur les supports déjà existants sur la machine.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 32 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

8 Dépannage

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



8.1 Aide en cas d'incident

L'appareil est très robuste, de sorte que des dysfonctionnements ne se produisent que rarement. Si cela devait toutefois être le cas, les instructions suivantes ont pour but de vous aider :

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

8.1.1 L'appareil ne tourne pas

1. Vérifiez le fonctionnement de la prise en branchant un autre appareil.
2. Vérifier que l'interrupteur d'arrêt d'urgence est réinitialisé.
3. Vérifier que la tête d'embout est correctement verrouillée.
4. Vérifier que le levier de fermeture est verrouillé.
5. Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez un technicien ou le service après-vente de Brunner-Anliker
6. Si tout va bien, le bouton s'allume en vert.

	La machine est raccordée	
	Problème	Déconnecter. Lorsque le témoin s'éteint, remettre sous tension.

8.1.2 Colmatage

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

8.1.3 La grille à cubes W (grille et lame à cubes) ne peut pas être ôtée

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

8.1.4 La qualité de la coupe (structure superficielle) diminuée

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

8.1.5 La lame touche la tête

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 33 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

8.1.6 Une lame est cassée

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

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

AVERTISSEMENT



AVERTISSEMENT

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

8.1.7 L'appareil ne peut pas être éteint.

Appuyez sur le bouton d'ARRÊT D'URGENCE !
Adressez-vous à un technicien.

8.1.8 Ouverture de service

La porte de service (ouverture) ne peut être ouverte qu'après consultation avec le service après-vente ou le service de développement de Brunner-Anliker AG ; à défaut, la garantie expire !



REMARQUE

Remarque

Les portes de service ne peuvent être ouvertes qu'après consultation avec le service après-vente ou le service de développement de Brunner-Anliker AG !

Fig. 44: Porte de service

8.2 Adresse pour le service et les informations

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

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

T: +41 44 804 21 00

mail@brunner-anliker.com

Rédigé :	Vérfié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 34 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

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

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 35 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

9 Annexe

9.1 Pièces de rechange

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

REMARQUE

Remarque

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

9.2 Mise au rebut

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

REMARQUE

Remarque

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

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

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 36 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

9.3 Transmission à des tiers

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

9.4 Données techniques

Type de machine	Coupe-légumes ANLIKER XXL PRO
Raccordement électrique	230 V, 50/60 Hz
Moteur électrique	0.75 kW /
Poids	100 kg
Classe de protection	IP X6
Dimensions L x l x H	1000 x 1010 x 1528 mm

Tableau 6 : Données techniques ANLIKER XXL PRO

9.5 Garantie

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

La demande de garantie pour le coupe-légumes ANLIKER XXL est soumise aux conditions générales de Brunner-Anliker AG. Les pièces d'usure ou une mauvaise manipulation sont exclues de la garantie.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 37 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

9.6 Documents

9.6.1 Plan de masse ANLIKER XXL PRO

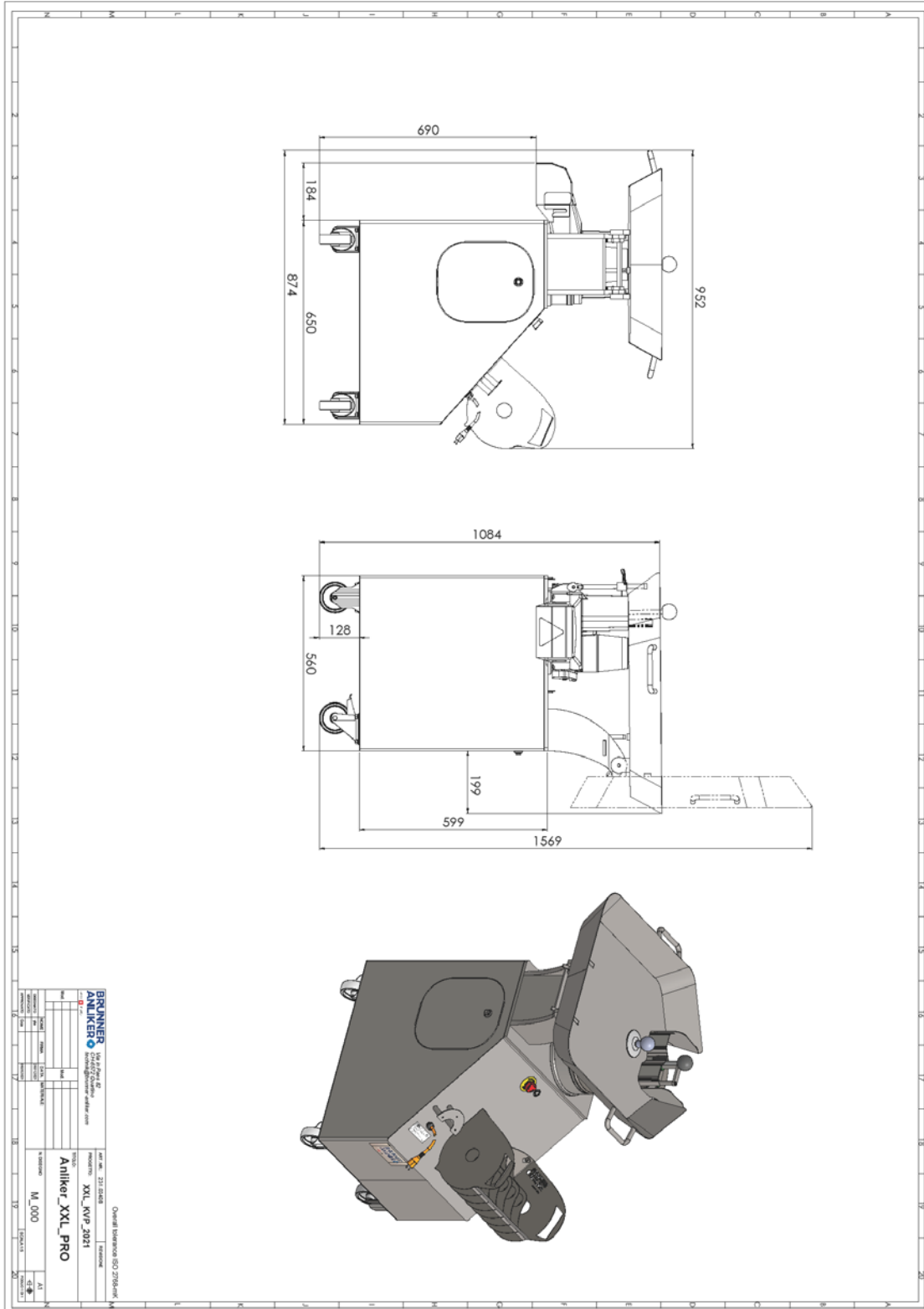




Fig. 45: Plan de masse ANLIKER XXL PRO

Rédigé : Ralph Moretti 28.09.2021	Vériefié : 	Modifié : Ralph Moretti 20.01.2025	Statut : 300 Lancé Numéro de document 235.01551	Page 38 de 43 Index CA
---	----------------	--	---	------------------------------

9.6.2 Déclaration de conformité CE

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

Wir / Nous / We,		Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz	
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product		Beschreibung des Produkts Gemüseschneidemaschine Description du produit Machines coupe-légumes Description of product Vegetable cutting machines	
inklusive Schneidscheiben auf Rechnung inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice		Typenreihe / Série type / Type series ANLIKER XXL / XXL PRO	
auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.			
Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive 2006/42/EG: Maschinennichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive 2014/30/EU Richtlinie 2011/65/EU		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): DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO 13849-1:2016-06 DIN EN ISO14119:2014-03 DIN EN 1672-1 :2014-12 DIN EN 1672-2 :2009-07 DIN EN 1678 :2011-02 DIN EN 55014-1 :2018-08 DIN EN 55014-2 :2016-01 DIN EN 60204-1 :2007-06 DIN EN 60335-1 :2012-10	
Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:			
Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCD Via in Poes 82 6572 Quartino, Schweiz 		Opfikon, Dezember 2022  M. Benkovic Technischer Direktor / Technical Director	



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

Fig. 46: Déclaration de conformité CE

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 39 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

9.6.3 Déclaration de conformité CE pour les accessoires

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p> <p>Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz</p> <p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p>Beschreibung des Produkts 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:	Gefördert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
26.09.2021	07.09.2021	05.12.2022		BA

Fig. 47: Déclaration de conformité pour les accessoires

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 40 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

9.6.4 Complément 1935/2004



Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Suisse

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


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 XXL et XXL Pro, 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.

Délivré par: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Opfikon, Dezember 2022
		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	09.01.2019	05.12.2022		BA

Fig. 48: Complément 1935/2004

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 41 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

9.6.5 Complément 10/2011



Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Suisse

T +41 44 804 21 00
F +41 44 804 21 90
mail@brunner-anliker.com
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 XXL et XXL Pro 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 SA Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Schweiz	Opfikon, Dezember 2022  M. Benkovics Directeur technique / Technical Director
---	---

Déline:	Contrôlé:	Modifié:	Etat: 300 lancé	Page 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document:	Index
09.01.2019	09.01.2019	05.12.2022		BA

Fig. 49: Complément 10/2011

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 42 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA

9.6.6 Complément DEEE





Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Suisse

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

Déclaration du fabricant

Conformément à la directive DEEE 2012/19/UE

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

<p>Dé livré par: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 	<p>Opfikon, Dezember 2022</p> <p>M. Benkovics </p> <p>Directeur technique / Technical Director</p>
---	--

Dé livré:	Contrôlé:	Modifié:	État: 300 lancé	Page: 1
Ralph Moretti 09.01.2019	Michal Benkovics 09.01.2019	Ralph Moretti 05.12.2022	Numéro de document:	Index
			235.01551	CA

Fig. 50: Complément DEEE

Rédigé :	Vé rifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 43 de 43
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.09.2021		20.01.2025	235.01551	CA