

# Notice d'utilisation du coupe-légumes

## **ANLIKER XXL**

Traduction de la notice d'utilisation



## Sommaire

<b>1</b>	<b>Introduction ANLIKER XXL</b>	<b>5</b>
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
<b>2</b>	<b>Sécurité</b>	<b>7</b>
2.1	Finalité	7
2.2	Consignes générales de sécurité	8
2.3	Exigences envers l'utilisateur	8
<b>3</b>	<b>Conception</b>	<b>9</b>
3.1	Conception de l'appareil de base	9
3.2	Conception avec entonnoir	10
3.3	Équipement	11
3.4	Accessoires	12
3.5	Matériaux	13
3.6	Éléments de commande pour la marche/l'arrêt	13
3.7	États de commutation de la touche	13
<b>4</b>	<b>Conception du coupe-légumes</b>	<b>14</b>
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	15
4.5	Transport du coupe-légumes ANLIKER XXL	15
4.6	Montage et installation	15
4.7	Installation électrique/électronique	16
4.8	Mise en service	17
4.9	Remisage	18
<b>5</b>	<b>Installation de l'embout</b>	<b>19</b>
5.1	Montage correct des disques de coupe et à râper et des grilles à cubes	21
5.1.1	Préparation du coupe-légumes ANLIKER XXL	21
5.1.2	Installer l'éjecteur ou le disque éjecteur	21
5.1.3	Mise en place d'un disque de coupe ou à râper	22
5.1.4	Fermer la tête d'embout	22
5.1.5	Fermer l'entonnoir	22
5.1.6	Installer la grille à cubes	23
5.2	Découpe de légumes	24
5.3	Utilisation des accessoires (insert multifeeder)	26
5.3.1	Préparation pour l'utilisation du Multifeeder	26
5.3.2	Utilisation du Multifeeder	26
5.3.3	Changement du disque de coupe avec le Multifeeder	26
5.4	Utilisation des accessoires (utilisation de l'ailette neutre)	27
5.4.1	Préparation à l'utilisation de l'ailette neutre	27
5.4.2	Fonctionnement de l'ailette neutre	27

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 2 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

<b>6</b>	<b>Entretien du système „Concept de nettoyage“</b>	<b>28</b>
6.1	Nettoyage du coupe-légumes ANLIKER XXL	28
6.2	Démontage de la tête d'embout	28
6.3	Nettoyage des disques de coupe, des disques à râper et des grilles à cubes (W)	29
6.3.1	Nettoyage de la grille à cubes	29
6.3.2	Restes dans la grille à cubes	29
6.3.3	Nettoyage manuel de la grille à cubes	29
<b>7</b>	<b>Montage du support de disque de coupe</b>	<b>31</b>
<b>8</b>	<b>Dépannage</b>	<b>32</b>
8.1	Aide en cas d'incident	32
8.1.1	L'appareil ne tourne pas	32
8.1.2	Colmatage	32
8.1.3	La grille à cubes W (grille et lame à cubes) ne peut pas être ôtée	32
8.1.4	La qualité de la coupe (structure superficielle) diminue	32
8.1.5	La lame touche la tête	32
8.1.6	Une lame est cassée	33
8.1.7	L'appareil ne peut pas être éteint.	33
8.1.8	Ouverture de service	33
8.2	Adresse pour le service et les informations	33
<b>9</b>	<b>Annexe</b>	<b>34</b>
9.1	Pièces de rechange	34
9.2	Mise au rebut	34
9.3	Transmission à des tiers	35
9.4	Données techniques	35
9.5	Garantie	35
9.6	Documents	36
9.6.1	Plan coté Anliker XXL	36
9.6.2	Déclaration de conformité CE	37
9.6.3	Déclaration de conformité CE pour les accessoires	38
9.6.4	Complément 1935/2004	39
9.6.5	Complément 10/2011	40
9.6.6	Complément WEEE	41

## Index des tableaux

Tableau 1 : Plaque signalétique	7
Tableau 2 : Désignation du système appareil de base	9
Tableau 3 : Désignation entonnoir	10
Tableau 4: Arrêt d'urgence ON/OFF	13
Tableau 5 : Touche	13
Tableau 6 : Données techniques ANLIKER XXL	35

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 3 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## Index des illustrations

Fig. 1: Plaque signalétique	7
Fig. 2 : Désignation du systèmeAppareil de base	9
Fig. 3 : Embout entonnoir	10
Fig. 4: ANLIKER XXL	
Fig. 5: Jeu d'accessoires	
Fig. 6: Éjecteur	11
Fig. 7: Ailettes de vis standard	11
Fig. 8 : Embout ANLIKER XXL PRO	
Fig. 9 Disque éjecteur	
Fig. 10 Ailette neutre	12
Fig. 11 : Divers disques de coupe et disques à râper,	
Fig. 12: Multifeeder Grilles à cubes (W)	12
Fig. 13: Interrupteur d'arrêt d'urgence et On/Off/Touche	13
Fig. 14 Frein de retenue arrêté	14
Fig. 15: Câble de raccordement	15
Fig. 16: Installer la tête d'embout et verrouiller	19
Fig. 17: Verrouiller la tête d'embout	19
Fig. 18 Installation de l'ailette à vis	20
Fig. 19: Installer l'entonnoir	20
Fig. 20: Sens ENTRÉE/SORTIE	20
Fig. 21: Fixer l'entonnoir	20
Fig. 22: Verrou de sécurité verrouillé	20
Fig. 23: Verrouiller l'entonnoir	21
Fig. 24: Entonnoir fermé	21
Fig. 25: Entonnoir et tête d'embout escamotés	21
Fig. 26 : Disque éjecteur installé	21
Fig. 27: Disque de coupe installé	22
Fig. 28: Ailette de vis installée	22
Fig. 29: Entonnoir fermé	22
Fig. 30 : Rainure de la grille à cubes	
Fig. 31: Goupille de la partie supérieure	23
Fig. 32 : Grille à cubes installée.	23
Fig. 33: Remplissage de légumes	24
Fig. 34: Déplacer l'ailette de vis	24
Fig. 35: Monter le cache de sortie	25
Fig. 36: Installer le Multifeeder	26
Fig. 37: Anneau pour ailette neutre	27
Fig. 38: Installez le poussoir de l'ailette neutre	27
Fig. 39: Utilisation du poussoir	27
Fig. 40: Support de disques	31
Fig. 41: Montage mural du support de disque de coupe	31
Fig. 42: Montage du support de disque de coupe	31
Fig. 43 : Porte de service	33
Fig. 44: Schéma coté ANLIKER XXL	36
Fig. 45: Déclaration de conformité CE	37
Fig. 46 : Déclaration de conformité pour les accessoires	38
Fig. 47 : Complément 1935/2004	39
Fig. 48 : Complément 10/2011	40
Fig. 49 : Complément WEEE	41

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 4 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 1 Introduction ANLIKER XXL

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

### 1.1 Notice d'utilisation

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

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

#### 1.1.1 Domaine d'application

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

#### Date d'édition de la présente notice d'utilisation 08.2021

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

##### Devoir de lecture

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 5 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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 est appelé ici plus généralement "appareil"

## 1.2 Adresse du fabricant

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

Téléphone : +41 44 804 21 00

Mail : mail@brunner-anliker.com

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 6 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 1.3 Identification de l'appareil

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

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

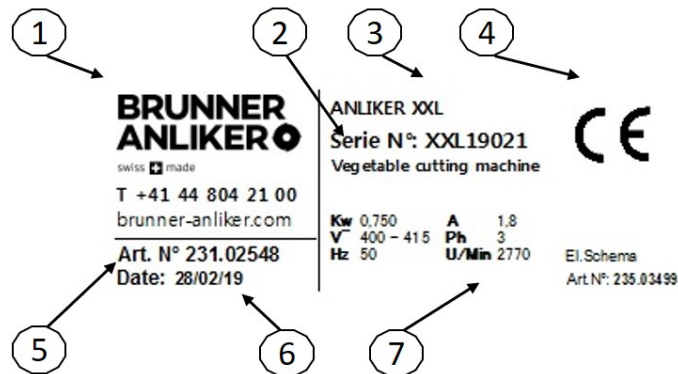


Fig. 1: Plaque signalétique

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

Tableau 1 : Plaque signalétique

## 2 Sécurité

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

### 2.1 Finalité

L'utilisation conforme du coupe-légumes ANLIKER XXL consiste à couper divers types de légumes dans les entreprises de restauration et de transformation. Différentes variantes de coupe sont possibles selon les lames utilisées. N'utiliser que des 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 pour responsable de l'endommagement du coupe-légumes ANLIKER XXL en résultant.

Rédigé :	Vérfié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 7 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 2.2 Consignes générales de sécurité

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

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

## 2.3 Exigences envers l'utilisateur

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

### PRUDENCE



#### PRUDENCE

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 8 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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 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 44.

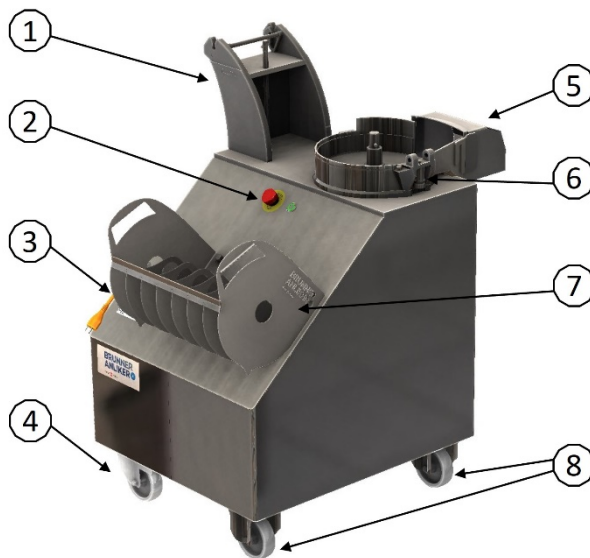


Fig. 2 : Désignation du systèmeAppareil de base

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 Rouleaux fixes

Tableau 2 : Désignation du système appareil de base

## 3.2 Conception avec entonnoir

L'entonnoir avec la cuve sont montés sur l'étrier de fixation de l'unité de base. La cuve permet de verser et de traiter les produits directement dans la machine.



**Fig. 3 :** Embout entonnoir

Pos.	Pos.
1 Ouverture de remplissage - Cuve	6 Entonnoir
2 Étrier de fixation avec entonnoir installé	7 Ailette de vis
3 Support de disques	8 Fermeture de l'entonnoir
4 Câble réseau avec support	9 Sortie avec capot (capot de protection)
5 Roulettes directrices avec frein de retenue	10 Rouleaux fixes

**Tableau 3 :** Désignation entonnoir

### 3.3 Équipement

En fonction de la taille de la commande, l'appareil est équipé de différents disques de coupe, disques à râper et grilles à cubes. Sont généralement inclus avec l'appareil de base l'entonnoir, les instructions d'utilisation et la brosse de nettoyage.



Fig. 4: ANLIKER XXL



Fig. 5: Jeu d'accessoires



Fig. 6: Éjecteur



Fig. 7: Ailettes de vis standard

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 11 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 3.4 Accessoires

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



**Fig. 8 :** Embout ANLIKER XXL PRO **Fig. 9** Disque éjecteur

**Fig. 10** Ailette neutre



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



**Fig. 12:** Multifeeder

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 12 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

### 3.5 Matériaux

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

### 3.6 Éléments de commande pour la marche/l'arrêt

Concept d'utilisation du coupe-légumes ANLIKER XXL

1. Raccorder l'appareil à l'électricité („installation électrique/électronique“, page 16) et s'assurer que l'interrupteur d'arrêt d'urgence (numéro 3 page 9) est déverrouillé.
2. Installer correctement l'embout (cuve ou entonnoir) et verrouiller.  
Vérifier que le commutateur à lame soit correctement verrouillé sur la fermeture et le support.
3. Démarrer le processus de coupe 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.

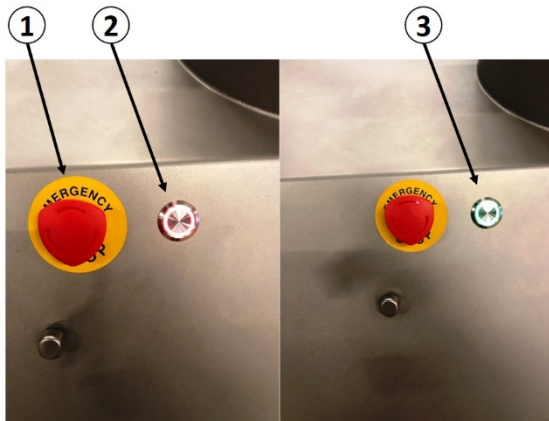


Fig. 13: Interrupteur d'arrêt d'urgence et On/Off/Touche

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

Tableau 5 : Touche

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 13 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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 ne doit pas être levé et transporté à la main. Si cela ne peut pas être évité, travailler impérativement à deux et soulever l'appareil sur le tube-support.

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

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

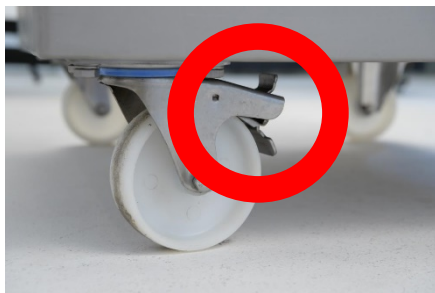


Fig. 14 Frein de retenue arrêté

### 4.2 État à la livraison

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

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

### 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 33.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 14 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 4.4 Poids du coupe-légumes ANLIKER XXL

Le coupe-légumes pèse 100 kg

### REMARQUE

Remarque

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

### PRUDENCE



PRUDENCE !

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

## 4.5 Transport du coupe-légumes ANLIKER XXL

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 retenue est de nouveau arrêté en appuyant sur le frein.

Ne desserrer le frein que pour déplacer l'appareil !

## 4.6 Montage et installation

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

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

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 33)



Fig. 15: Câble de raccordement

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 15 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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 16 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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 !



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

### PRUDENCE



#### PRUDENCE !

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

### REMARQUE

#### Remarque

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 17 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 4.9 Remisage

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

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

### REMARQUE

#### Remarque

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

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

Toutes les pièces mécaniques doivent être contrôlées. En particulier :

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 18 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 5 Installation de l'embout

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

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

### AVERTISSEMENT



#### Coupures par les surfaces de coupe

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

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

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

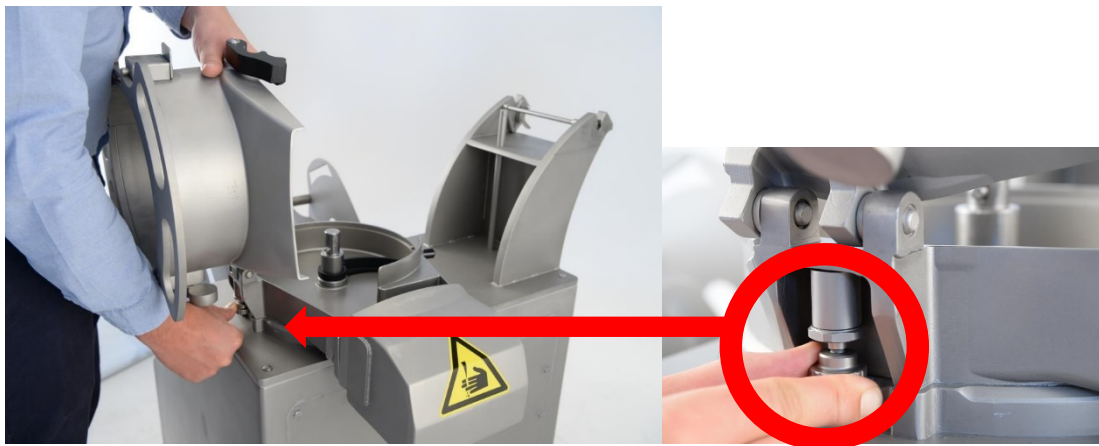


Fig. 16: Installer la tête d'embout

et verrouiller

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

Fig. 17: Verrouiller la tête d'embout

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 19 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

Installer l'ailette à vis

Lors du montage, tenir compte des deux boulons de guidage



**Fig. 18** Installation de l'ailette à vis

Installer l'entonnoir



Installer l'entonnoir dans l'étrier de fixation, prendre garde à l'adaptation



**Fig. 19:** Installer l'entonnoir

**Fig.**

**20:** Sens ENTRÉE/SORTIE

Verrouiller l'entonnoir avec le verrou de sécurité sur l'étrier de fixation.



**Fig. 21:** Fixer l'entonnoir



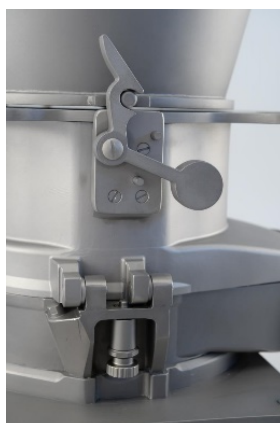
**Fig. 22:** Verrou de sécurité verrouillé

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 20 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA



**Fig. 23:** Verrouiller l'entonnoir

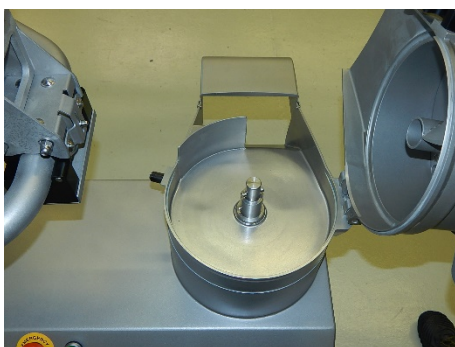
Verrouiller l'entonnoir avec la mâchoire de verrouillage sur la tête d'embout. L'ailette de vis doit être installée.



**Fig. 24:** Entonnoir fermé

## 5.1 Montage correct des disques de coupe et à râper et des grilles à cubes

### 5.1.1 Préparation du coupe-légumes ANLIKER XXL



Ouvrir le système de fermeture et faire basculer l'entonnoir vers le côté. Ouvrir le levier de fermeture et faire rabattre la tête d'embout.

**Fig. 25:** Entonnoir et tête d'embout escamotés

### 5.1.2 Installer l'éjecteur ou le disque éjecteur



**Fig. 26 :** Disque éjecteur installé

Avant d'installer le disque de coupe, l'éjecteur ou le disque éjecteur doit être monté. 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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 21 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

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



Fig. 27: Disque de coupe installé

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).

Pour pouvoir installer correctement le disque de coupe, le moyeu et la clavette d'entraînement doivent être propres.

## 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 d'embout



Fig. 28: Ailette de vis installée

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

### 5.1.5 Fermer l'entonnoir



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

L'ANLIKER XXL est alors prêt à être utilisé.

Fig. 29: Entonnoir fermé

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 22 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 5.1.6 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. 30 : Rainure de la grille à cubes



Fig. 31 : Goupille de la partie supérieure

La grille à cubes se trouve en position correcte lorsque la goupille de la partie supérieure est positionnée dans l'encoche de la grille à cubes.



Fig. 32 : Grille à cubes installée.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 23 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 5.2 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

Versez les légumes dans l'entonnoir par le haut.



**Fig. 33:** Remplissage de légumes



Si les légumes se coincent dans l'entonnoir, ils peuvent être détachés en secouant doucement (mouvement de va-et-vient) la poignée de l'ailette de vis !

Les gros légumes doivent au préalable être ajustés à l'ouverture du passage.

**Fig. 34:** Déplacer l'ailette de vis

Remplir de légumes selon les besoins.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 24 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA





Fig. 35: Monter le cache de sortie

## DANGER



### DANGER !

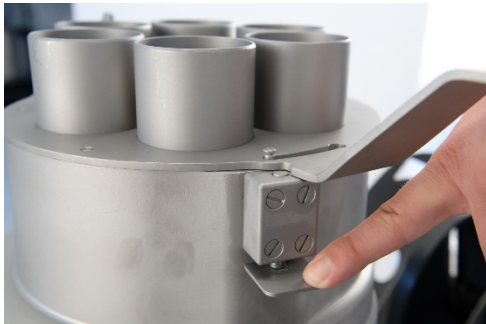
- Ne pas intervenir sur la sortie lorsque la machine tourne !
- Risque de coupure ou d'écrasement
- La machine ne doit être utilisée qu'avec son cache de sortie

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 25 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 5.3 Utilisation des accessoires (insert multifeeder)

Cet insert (multifeeder) permet d'alimenter et de couper en continu des produits allongés, comme par exemple des concombres.

### 5.3.1 Préparation pour l'utilisation du Multifeeder



Pour pouvoir utiliser le multifeeder, l'entonnoir doit d'abord être pivoté vers l'arrière et retiré. L'ailette à vis doit également être retirée avant d'insérer le disque de coupe souhaité.

Alors seulement le Multifeeder peut être installé.

Fig. 36: Installer le Multifeeder

### 5.3.2 Utilisation du Multifeeder

Mettre la machine en marche et ajouter les légumes. Les légumes peuvent être enfoncés avec le poussoir. Pour arrêter la machine, appuyer sur la touche d'arrêt.

## DANGER



### DANGER !

- Ne pas intervenir sur la sortie lorsque la machine tourne !
- Risque de coupure ou d'écrasement.

### 5.3.3 Changement du disque de coupe avec le Multifeeder.

Pour changer les disques de coupe, le multifeeder doit être totalement retiré !

## REMARQUE

### Remarque

- Pour changer les disques de coupe, le multifeeder doit être totalement retiré.

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 26 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 5.4 Utilisation des accessoires (utilisation de l'ailette neutre)

Avec l'insert neutre à ailettes, vous pouvez facilement traiter le chou (chou).

### 5.4.1 Préparation à l'utilisation de l'ailette neutre



**Fig. 37:** Anneau pour ailette neutre

Placez d'abord la bague de l'ailette neutre et verrouillez-la.



**Fig. 38:** Installez le poussoir de l'ailette neutre

Enclenchez le piston dans le support de fixation, faites attention au sens IN / OUT.  
Insérez le poussoir de l'ailette neutre

### 5.4.2 Fonctionnement de l'ailette neutre



**Fig. 39:** Utilisation du poussoir

Ne remplissez pas au-dessus du bord !

Lors de l'utilisation de l'ailette neutre, la machine doit toujours être démarrée avec le bouton ON / OFF !

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 27 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 6 Entretien du système „Concept de nettoyage“

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

Pour le nettoyage, l'opérateur ne doit démonter l'appareil que comme décrit dans ce chapitre.

Pour le nettoyage, la tête d'embout et le poussoir peuvent être ôtés sans utiliser un outil.

### 6.1 Nettoyage du coupe-légumes ANLIKER XXL

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

### 6.2 Démontage de la tête d'embout

Le démontage a lieu en principe dans l'ordre inverse par rapport à « l'installation de l'embout », page 19.

D'abord séparer l'appareil du réseau.

Défaire totalement la fermeture du porte entonnoir.

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

Déverrouiller la charnière de la tête d'embout.

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 28 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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 peut 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 sous l'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 :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 29 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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 ne doit pas être nettoyé avec un jet de vapeur ou un jet d'eau !
- L'utilisation de produits de nettoyage agressifs est strictement interdite.

## PRUDENCE

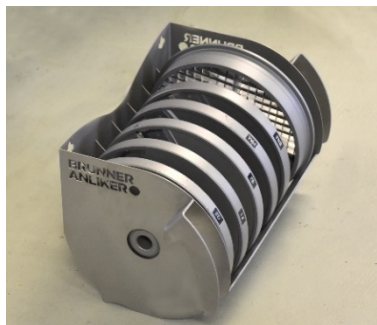


### PRUDENCE

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 30 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 7 Montage du support de disque de coupe



**Fig. 40:** Support de disques

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



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. 41:** Montage mural du support de disque de coupe



Sur le coupe-légumes, le support du disque de coupe doit être accroché aux deux crochets sous le bouton ARRET D'URGENCE

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 31 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 8 Dépannage

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

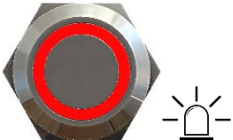
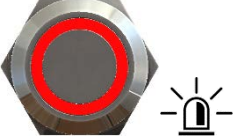
### 8.1 Aide en cas d'incident

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 32 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA



## 8.1.6 Une lame est cassée

Les lames peuvent se casser si elles ont reçu un coup provenant d'un objet ou si elles sont mal manipulées

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. 43 : 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 T: +41 44 804 21 00  
8152 Opfikon-Glattbrugg  
Suisse

mail@brunner-anliker.com

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

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 33 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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 33).

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 34 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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
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

### 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 33) 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 35 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 9.6 Documents

### 9.6.1 Plan coté Anliker XXL

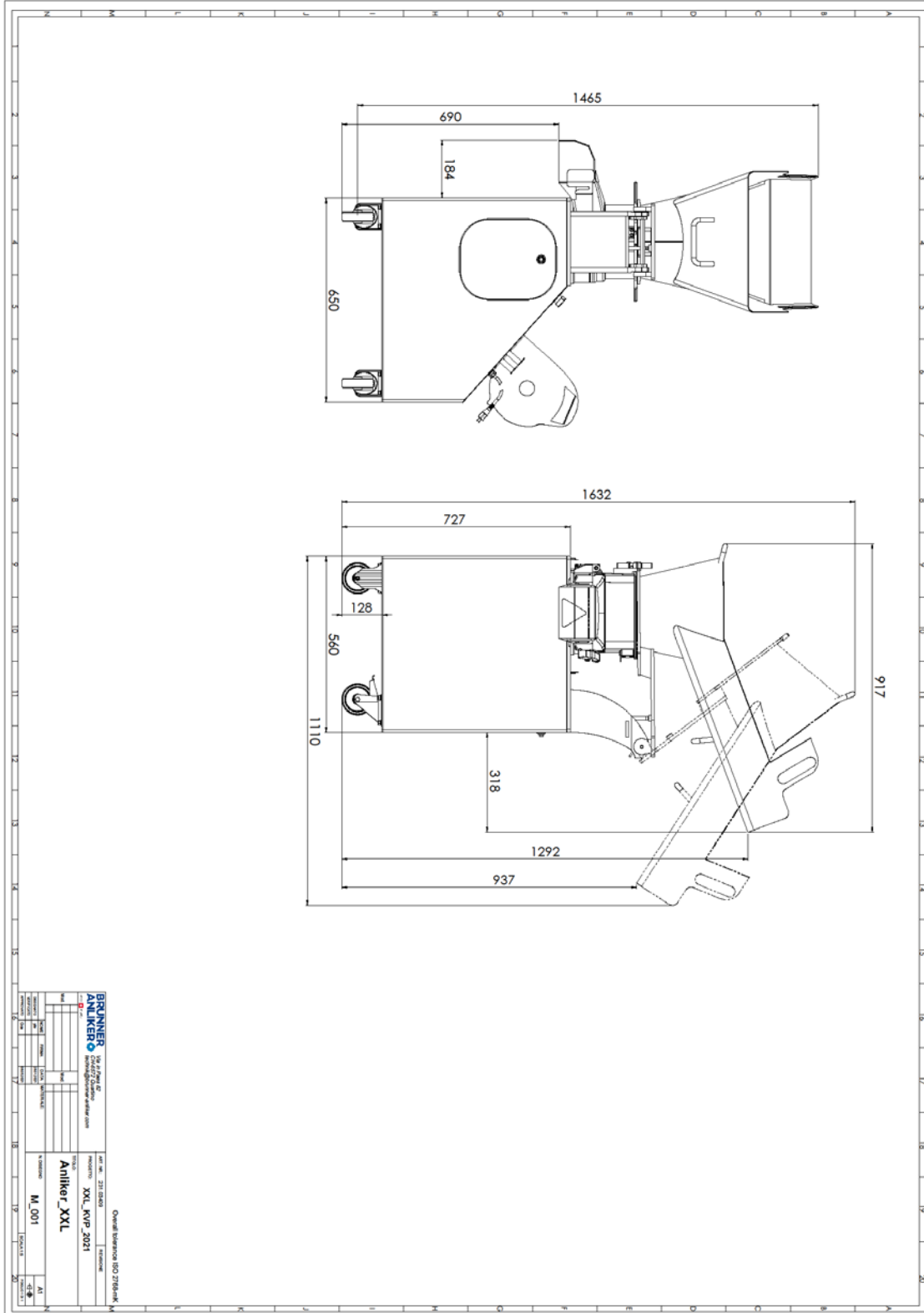

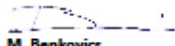


Fig. 44: Schéma coté ANLIKER XXL

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 36 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 9.6.2 Déclaration de conformité CE

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

<b>Wir / Nous / We,</b>		<b>Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz</b>	
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 Gemüseschneidemaschine</b>  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 ANLIKER XXL / XXL PRO</b>	
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 Designation de la directive provisions of the directive</b>	<b>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):</b>		
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 ISO 14119:2014-03 DIN EN 1672-1 :2014-12 DIN EN 1672-2 :2009-07 DIN EN 1678 :2011-02 DIN EN 55014-1 :2018-08 DIN EN 55014-2 :2016-01 DIN EN 60204-1 :2007-06 DIN EN 60335-1 :2012-10		
<b>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</b>			
<b>Ausstellung:</b> Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz 		<b>Opfikon, Dezember 2022</b>  <b>M. Benkovics</b> <b>Technischer Direktor / Technical Director</b>	



<b>Ausgestellt:</b>	<b>Geprüft:</b>	<b>Geändert:</b>	<b>Status: 300 Freigegeben</b>	<b>Seite: 1</b>
Ralph Moretti	Michel Benkovics		Unterlagennummer:	Index
23.08.2021	25.08.2021	05.12.2022		BA

Fig. 45: Déclaration de conformité CE

Rédigé :	Vérfié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 37 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA

## 9.6.3 Déclaration de conformité CE pour les accessoires

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

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

<b>Ausgestellt:</b>	<b>Geprüft:</b>	<b>Geltdert:</b>	<b>Status:</b> 300 Freigegeben	<b>Seite:</b> 1
Ralph Moretti	Michal Benkovic		Unterlagennummer:	Index
28.08.2021	07.09.2021	05.12.2022		BA

Fig. 46 : Déclaration de conformité pour les accessoires

Rédigé :	Vérfifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 38 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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@brunnr-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.

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

Développé:	Contrôlé:	Modifié:	Etat: 300 lancé	Page 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numéro de document:	Index
09.01.2019	09.01.2049	05.12.2022		BA

Fig. 47 : Complément 1935/2004

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 39 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	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@brunn-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	

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		SA

Fig. 48 : Complément 10/2011

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 40 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA



## 9.6.6 Complément WEEE





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)).

Délivré par: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Opfikon, Dezember 2022
		M. Benkovics  Directeur technique / Technical Director

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

Fig. 49 : Complément WEEE

Rédigé :	Vérifié :	Modifié :	Statut : 300 Lancé	Page 41 de 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Numéro de document	Index
28.07.2021		20.01.2025	235.01550	CA