

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Betriebsanleitung zur Gemüseschneidemaschine

ANLIKER L

Original-Betriebsanleitung (Deutsch)



Inhaltsverzeichnis

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

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

Tabellenverzeichnis

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

Abbildungsverzeichnis

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

1 ANLIKER L Einführung

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

1.1 Betriebsanleitung

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

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

1.1.1. Gültigkeitsbereich

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

Ausgabedatum dieser Betriebsanleitung: 11.2019

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

1.1.2. Zielpublikum und Leseverpflichtung

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

Leseverpflichtung

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

1.1.3. Warn- und Nutzungshinweise

Beachten Sie die Bedeutung der Warn- und Nutzungshinweise:

GEFAHR



GEFAHR

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



GEFAHR!

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



GEFAHR!

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

WARNUNG



WARNUNG

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

VORSICHT



VORSICHT

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

HINWEIS

Hinweis

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

1.1.4. Abkürzungen und Symbole

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

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

1.2 Herstelleradresse

Brunner-Anliker AG
 Flughofstrasse 55
 8152 Opfikon-Glattbrugg
 Schweiz

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

1.3 Geräteidentifikation

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

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

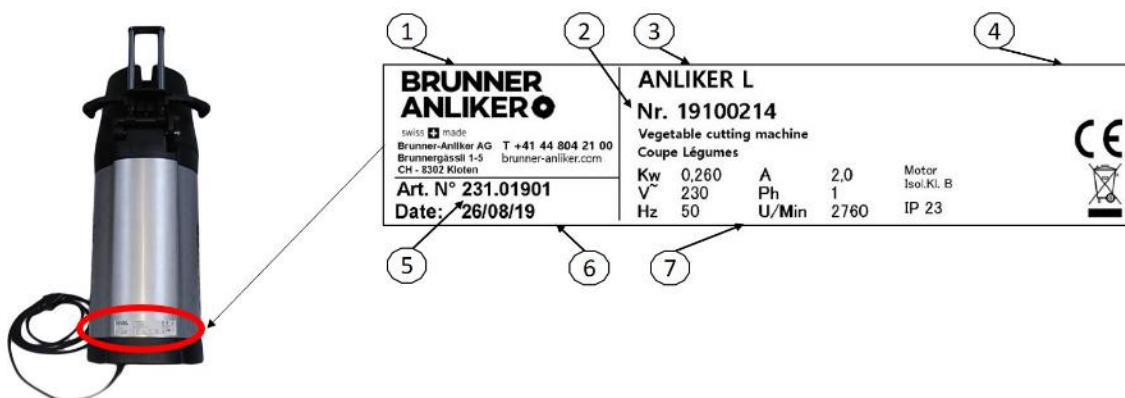


Abb. 1: Typenschild

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

Tabelle 1: Typenschild

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

2 Sicherheit

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

2.1 Verwendungszweck

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

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

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

ACHTUNG



Achtung

Dieses Gerät darf nicht in öffentlich zugänglichen Bereichen aufgestellt werden.

HINWEIS

Hinweis

Die Lebensmittel dürfen nicht gefroren verarbeitet werden!

2.2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

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

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

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

2.3 Benutzeranforderungen

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

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

VORSICHT



VORSICHT

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

3 Aufbau

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

3.1 Aufbau

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

Die Bilder dienen der Veranschaulichung.

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



Abb. 2: Systembezeichnung Teil 1



Abb. 3: Systembezeichnung Teil 2

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

Tabelle 2: Systembezeichnung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

3.2 Ausstattung

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



Abb. 4: ANLIKER L



Abb. 5: Set Zubehör

3.3 Zubehör

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



Abb. 6: Auswurfteiler und Auswerfer



Abb. 7: Schneidscheiben



Abb. 8: Würfelgitter mit Würfelmesser



Abb. 9: Double Shot



Abb. 10: Stößel

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

3.4 Materialien

Gehäuseoberteil und Aufsatzkopf sind aus Glasfaserverbundstoff gefertigt.

3.5 Bedienelemente zum Ein- / Ausschalten

Bedienkonzept des Gemüseschneiders ANLIKER L:

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



Abb. 11: Verschlusshebel



Abb. 12 Verschlusshebel On/Off Schalter

4 Aufbau des Gemüseschneiders

4.1 Auslieferungszustand

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



Abb. 13: Kartonschachtel



Abb. 14: in Styropor verpackt

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

4.2 Schäden melden

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

4.3 Gewicht des Gemüseschneiders ANLIKER L

Der Gemüsescheider wiegt 19 kg

4.4 Auspacken

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



Abb. 15: Gerät aus dem Karton nehmen

HINWEIS

Hinweis

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

VORSICHT



VORSICHT!

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

4.5 Transport des Gemüseschneiders ANLIKER L

Transportieren Sie das Gerät mithilfe eines geeigneten Lastaufnahmemittels.

Oder Tragen Sie das Gerät wie in Abb. 15.



Abb. 16: Tragen des Geräts

4.6 Montage und Installation

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

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

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

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

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 14 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

4.7 Elektrische / elektronische Einrichtung

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

4.7.1 Potentialausgleich

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



Abb. 17: Potentialausgleichsleiteranschluss

4.7.2 Netzanschlussleitung ersetzen

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

GEFAHR

GEFAHR!



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

VORSICHT



VORSICHT!

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

HINWEIS

Hinweis

- Die Brunner-Anliker AG übernimmt keine Haftung für Ereignisse und Schäden, deren Ursprung auf die elektrischen Installationen zurückzuführen ist.
- Schutz vor unerwartetem Anlauf: Nationale Vorschriften beachten!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

4.8 Inbetriebnahme

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

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

HINWEIS

Hinweis

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

GEFAHR

GEFAHR!



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

VORSICHT



VORSICHT!

- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten!

HINWEIS

Hinweis

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

4.9 Lagerung

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

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

HINWEIS

Hinweis

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

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

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

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

5 Betrieb

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

5.1 Korrektes Einsetzen der Schneid- und Raffelscheiben oder Würfelseinsätze

5.1.1 Vorbereitung des Gemüseschneiders ANLIKER L



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

Abb. 18: Aufsatzkopf öffnen

5.1.2 Auswerfer oder Auswurfteiler einsetzen



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



Abb. 19: Auswurfteiler montiert

Abb. 20: Auswerfer montiert

5.1.3 Schneid- oder Raffelscheibe einsetzen



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

Abb. 21: Scheibe korrekt eingesetzt

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

WARNUNG



WARNUNG

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

WARNUNG



WARNUNG

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

HINWEIS

Hinweis

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

5.1.4 Aufsatzkopf schliessen

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

5.2 Schneiden von Gemüse

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

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

GEFAHR



GEFAHR!

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

5.3 Korrektes Stössel-Handling:

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



Abb. 22: Führung mit beiden Händen



Abb. 23: Führen mit einer Hand



Abb. 24: Zentrales Führen

HINWEIS

Hinweis

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

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

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

HINWEIS

Hinweis

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

HINWEIS

Hinweis

Die Lebensmittel dürfen nicht gefroren verarbeitet werden!

GEFAHR



GEFAHR!

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

5.4 Zubehör-Handling (Double Shot):

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

5.4.1 Vorbereitung für die Nutzung des Double Shot

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



Abb. 25: Stössel entfernen



Abb. 26: Double Shot einsetzen



Abb. 27: Gerät verriegeln

5.4.2 Bedienung des Double Shot

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

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



Abb. 28: Gerät verriegelt



Abb. 29: Stössel eingesetzt

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

5.5 Entfernen / Wechseln von Schneid- oder Raffelscheiben

5.5.1 Aufsatzkopf öffnen



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

Abb. 30: Aufsatzkopf öffnen

5.5.2 Schneid- oder Raffelscheiben entfernen



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

Abb. 31: Schneidscheibe entfernen

WARNUNG



WARNUNG

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

WARNUNG



WARNUNG

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

HINWEIS

Hinweis

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 22 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

6 Systempflege „Reinigungskonzept“

6.1 Reinigung des Gemüseschneiders ANLIKER L

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

6.2 Entfernung des Aufsatzkopfs

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



Abb. 32: Stößel entfernen



Abb. 33: Aufsatzkopf festhalten



Abb. 34: Aufsatzkopf entfernen

HINWEIS

Hinweis

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

WARNUNG



WARNUNG

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

WARNUNG



WARNUNG

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 23 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

6.3 Reinigung der Schneidscheiben und Einsätze

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

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

HINWEIS

Hinweis

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

6.3.1 Reinigung des Würfelgitters

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

6.3.2 Weiche Reste im Würfelgitter

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

6.3.3 Harte Reste im Würfelgitter

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

6.3.4 Manuelle Reinigung des Würfelgitters

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

HINWEIS

Hinweis

- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel (keine Industriefettlöser).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 24 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

WARNUNG



WARNUNG

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

WARNUNG



WARNUNG

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

VORSICHT



VORSICHT

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

6.3.1 Einsetzen der Stößelstange

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



Abb. 35: Aufsatzkopf aufsetzen



Abb. 36: Stößel einsetzen



Abb. 37: Stößel einrasten

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 25 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

7 Störungssuche

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

7.1 Abhilfe bei Störung

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

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

7.1.1 Gerät läuft nicht

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

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



Abb. 38: Geräteunterseite

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

Tabelle 3: Geräteunterseite

7.1.2 Verstopfung

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

7.1.3 Schneideinsatz W kann nicht entfernt werden

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 26 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

7.1.4 Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach

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

Ein weiterer Punkt:

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

7.1.5 Das Messer streift am Kopf

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

7.1.6 Messerbalken abgebrochen

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

WARNUNG



WARNUNG

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

7.1.7 Das Gerät kann nicht mehr abgestellt werden.

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

7.1.8 Das Gerät brummt und läuft unregelmäßig

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

7.1.9 Die Stößelplatte klemmt

Reinigen Sie die Stößelstange mit Seife.

7.1.10 Netzanschlussleitung beschädigt

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

GEFAHR



GEFAHR!

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 27 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

7.2 Service und Informationsadresse

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

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

Weitere Infos auf der Webseite: brunner-anliker.com

8 Ersatzteile

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

HINWEIS

Hinweis

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

8.1 Entsorgung

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

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

HINWEIS

Hinweis

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

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 28 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

9 Weitergabe an Dritte

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

10 Technische Daten

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

Tabelle 4: Technische Daten ANLIKER L

10.1 Garantie

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

Der Gewährleistungsanspruch für den Gemüseschneider ANLIKER L beträgt 2 Jahre, Verschleissteile oder unsachgemässe Handhabung sind von der Garantie ausgenommen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 29 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

10.2 Massbild ANLIKER L

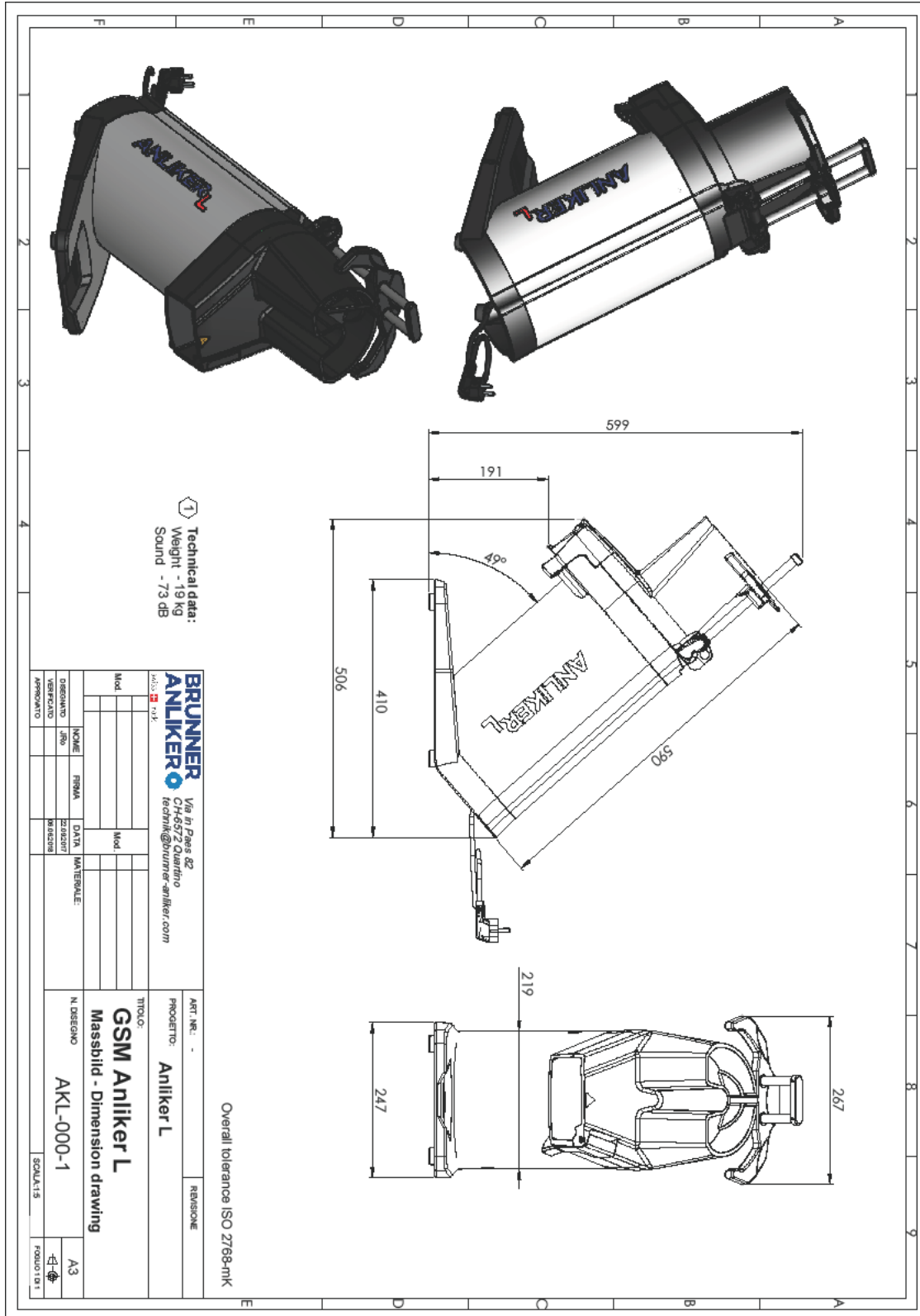


Abb. 39: Massbild ANLIKER L

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 30 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB



10.3 CE – Konformitätserklärung



Brunner-Anliker AG
 Flughafenstrasse 55
 8152 Opfikon-Glattbrugg
 Schweiz

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

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p> <p>Brunner-Anliker AG Flughafenstrasse 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 Gemüseschneidemaschine</p> <p>Description du produit Machines coupe-légumes</p> <p>Description of product Vegetable cutting machines</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series ANLIKER L</p>	
<p>inklusive Schneidscheiben auf Rechnung inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice</p>	
<p>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>	
<p>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>2014/30/EU 2014/33/EU Richtlinie 2011/65/EU</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>DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO 13849-1:2016-06 DIN EN ISO14119:2014-03 DIN EN 1672-1 :2014-12 DIN EN 1672-2 :2009-07 DIN EN 1678 :2011-02 DIN EN 55014-1 :2018-08 DIN EN 55014-2 :2016-01 DIN EN 60204-1 :2007-06 DIN EN 60335-1 :2012-10</p>
<p>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>Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Pees 82 6372 Quartino, Schweiz</p> 	<p>Kloten, Dezember 2022</p>  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
03.10.2018	11.10.2018	05.12.2022		BA

Abb. 40: CE Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 31 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

10.4 Ergänzungen



Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

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

Konformität Erklärung



gemäß EG Verordnung Nr. 10/2011 Art. 15

für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Hiermit wird erklärt, dass bei der Maschine ANLIKER L jegliche produktberührende Anlagenteile, die auch zu einem späteren Zeitpunkt nachgerüstet oder ausgetauscht werden, den Anforderungen der EG Verordnung Nr. 10/2011 Art 15 (in anwendbarer Fassung) entsprechen.

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

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

Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCD Via in Pées 82 6572 Quartino, Schweiz		Opfikon, Dezember 2022  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director
--	---	---

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
09.01.2019	09.01.2019	05.12.2022		AB

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 32 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

10.5 Ergänzungen



Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

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


Konformität Erklärung

gemäß EG Verordnung Nr. 1935/2004

für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

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

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

Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Pées 82 6572 Quartino, Schweiz	Opfikon, Dezember 2022 	M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director
--	---	---

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
09.01.2019	09.01.2019	05.12.2022		BA

Abb. 42: Verordnung Nr.1935/2004

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 33 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB

10.6 Ergänzungen





Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

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

Herstellereigene Erklärung

gemäß Richtlinie WEEE 2012/19/EU

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

Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Poes 82 6572 Quartino, Schweiz		Opfikon, Dezember 2022
		M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
09.01.2019	09.01.2019	05.12.2022		BA

Abb. 43: Richtlinie WEEE

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 34 von 34
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
11.02.2019		17.01.2022	235.01530	CB