

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Manuale d'uso per il tagliaverdure

ANLIKER XXL PRO

Traduzione del manuale d'uso originale tedesco



Indice

1	ANLIKER XXL PRO Introduzione	5
1.1	Manuale d'uso.....	5
1.1.1	Campo di applicazione	5
1.1.2	Destinatari e impegno di lettura	5
1.1.3	Avvertenze e informazioni sull'uso	6
1.1.4	Abbreviazioni e simboli	6
1.2	Indirizzo del produttore	6
1.3	Identificazione del dispositivo.....	7
2	Sicurezza	7
2.1	Uso previsto	7
2.2	Norme generali di sicurezza.....	8
2.3	Requisiti dell'operatore.....	8
3	Struttura	9
3.1	Struttura del macchinario di base.....	9
3.2	Struttura con gruppo mobile PRO.....	10
3.3	Vassoio e pestello	10
3.4	Dotazione	11
3.5	Accessori	12
3.6	Materiali.....	13
3.7	Elementi di comando per l'accensione e lo spegnimento	13
3.8	Stati di funzionamento OFF.....	13
4	Montaggio del tagliaverdure	14
4.1	Disimballaggio e collocazione	14
4.2	Condizioni alla consegna	14
4.3	Comunicazione di eventuali danni	14
4.4	Peso del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO:	14
4.5	Trasportare il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO	16
4.6	Montaggio e installazione	16
4.7	Apparecchiatura elettrica/elettronica	16
4.8	Messa in funzione	17
4.9	Stoccaggio	18
5	Impostazione del gruppo mobile	19
5.1	Montare il gruppo mobile	19
5.2	Montare il vassoio.....	21
5.3	Corretto posizionamento dei dischi da taglio e delle grattugie oppure degli inserti per cubetti.....	23
5.3.1	Preparazione del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO	23
5.3.2	Inserire l'estrattore o il piatto dell'estrattore	23
5.3.3	Inserimento del disco da taglio o del disco grattugia.....	23
5.3.4	Chiudere il gruppo mobile	24
5.4	Tagliare la verdura	25
5.5	Utilizzo del pestello rotante	26
6	Manutenzione e pulizia	27
6.1	Pulizia del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO.....	27
6.2	Rimozione del gruppo mobile	27

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 2 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

6.3	Pulizia dei dischi da taglio, dischi grattugia e inserti per cubetti (W)	28
6.3.1	Pulizia della grata per cubetti	28
6.3.2	Residui morbidi nella grata per cubetti	28
6.3.3	Residui duri nella grata per cubetti	28
6.3.4	Pulizia manuale della grata per cubetti	28
7	Montaggio del portadischi da taglio.....	30
8	Risoluzione dei problemi	31
8.1	Soluzioni in caso di malfunzionamenti.....	31
8.1.1	Il dispositivo non funziona.....	31
8.1.2	Otturazione.....	31
8.1.3	L'inserto per cubetti W (lama + grata per cubetti) non può essere rimosso	31
8.1.4	La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce	31
8.1.5	Il coltello tocca il gruppo mobile	31
8.1.6	Barra da taglio spezzata.....	31
8.1.7	Non è possibile fermare il dispositivo.....	32
8.1.8	Il dispositivo fa rumore e funziona in modo irregolare	32
8.2	Assistenza e informazioni.....	32
9	Allegato	33
9.1	Pezzi di ricambio	33
9.2	Smaltimento.....	33
9.3	Cessione a terzi	34
9.4	Dati tecnici	34
9.5	Garanzia	34
9.6	Disegno quotato ANLIKER XXL PRO.....	35
9.7	Dichiarazione di conformità CE.....	36

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 3 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

Elenco delle immagini

Fig. 1: Targhetta del modello	7
Fig. 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base	9
Fig. 3: Vassoio PRO.....	10
Fig. 4: Vassoio e pestello.....	10
Fig. 5: ANLIKER XXL PRO Fig. 6: Set accessori? Fig. 7: Espulsore.....	11
Fig. 8: Pestello rotante.....	11
Fig. 9: Gruppo mobile ANLIKER XXL Fig. 10 piatto dell'estrattore Fig. 11 inserto per verze	12
Fig. 12: Diversi dischi da taglio, grattugie, Fig. 13: Inserto Multifeeder	12
Fig. 14: Pulsante di arresto di emergenza e interruttore On/Off	13
Fig. 15: Posizionare il gruppo mobile.....	19
Fig. 16: Cerniere in posizione corretta.....	19
Fig. 17: Bloccare il gruppo mobile.....	20
Fig. 18: Inserire l'asta del pestello	20
Fig. 19: Fissare la serratura	20
Fig. 20: Posizionare il vassoio Fig. 21: Anello a cerniera	21
Fig. 22: Vassoio posizionato correttamente	21
Fig. 23: Vassoio posizionato in modo errato.....	21
Fig. 24: Bloccare il vassoio	22
Fig. 25: Vassoio ribaltato.....	23
Fig. 26: Gruppo mobile ruotato lateralmente	23
Fig. 27: Estrattore inserito	23
Fig. 28: Disco da taglio inserito	23
Fig. 29: Leva di bloccaggio chiusa	24
Fig. 30: Contenitore da gastronomia sul ripiano pieghevole.....	25
Fig. 31: Copertura montata sulla bocchetta di uscita.....	25
Fig. 32: Utilizzo del manicotto rotante	26
Fig. 33: Apertura del manicotto rotante chiusa Fig. 34: Apertura del manicotto rotante aperta.....	26
Fig. 35: Portadischi da taglio.....	30
Fig. 36: Montaggio a parete del portadischi da taglio	30
Fig. 37: Montaggio del portadischi da taglio.	30
Fig. 38: Disegno quotato ANLIKER XXL PRO.....	35
Fig. 39: Dichiarazione di conformità CE	36

Indice delle tabelle

Tabella 1: Targhetta del modello	7
Tabella 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base	9
Tabella 3: Denominazioni di sistema del vassoio.....	10
Tabella 4: Vassoio e pestello.....	10
Tabella 5: Arresto di emergenza ON/OFF	13
Tabella 6: Dati tecnici ANLIKER XXL PRO.....	34

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 4 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

1 ANLIKER XXL PRO Introduzione

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

1.1 Manuale d'uso

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

Importante: Il manuale d'uso deve essere sempre a disposizione dell'operatore del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO e deve quindi essere sempre conservato insieme al dispositivo.

1.1.1 Campo di applicazione

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

Data di pubblicazione di questo manuale d'uso: 10.2019

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

1.1.2 Destinatari e impegno di lettura

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

Impegno di lettura

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 5 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

1.1.3 Avvertenze e informazioni sull'uso

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

PERICOLO



PERICOLO

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

AVVERTENZA



AVVERTENZA

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

ATTENZIONE



ATTENZIONE

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

NOTA

NOTA

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

1.1.4 Abbreviazioni e simboli

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

In seguito il dispositivo ANLIKER XXL PRO viene anche denominato "dispositivo"

1.2 Indirizzo del produttore

Brunner-Anliker AG
Brunnergässli 1 - 5
8302 Kloten
Svizzera

Telefono: +41 44804 21 00

Mail: mail@brunner-anliker.com

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 6 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

1.3 Identificazione del dispositivo

In caso di domande o di ordinazione di pezzi di ricambio, indicare l'esatta identificazione del dispositivo in base alla targhetta del modello applicata sul lato del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO. In questo modo sarà più facile rispondere in modo rapido e corretto a eventuali domande. Informazioni sulla targhetta del modello per l'identificazione del dispositivo (esempio):

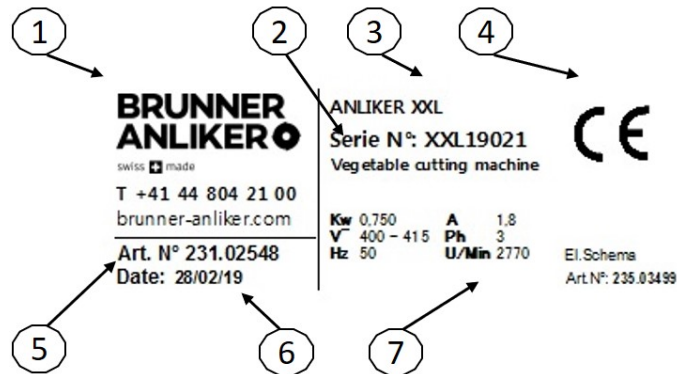


Fig. 1: Targhetta del modello

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

Tabella 1: Targhetta del modello

2 Sicurezza

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

2.1 Uso previsto

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

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

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 7 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

2.2 Norme generali di sicurezza

Di default, quando si utilizza il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO, si applicano le seguenti norme generali di sicurezza:

- Ogni operatore è responsabile della propria salute. Egli è obbligato ad astenersi dall'effettuare interventi il cui rischio non è in grado di valutare ma a farlo svolgere da persone addestrate a tale scopo.
- Possono lavorare su o con il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO solo persone che sono state appositamente istruite a lavorare su questo dispositivo e che hanno letto e compreso il manuale d'uso. Vedere anche "Requisiti dell'operatore", pagina 8.
- Attenersi sempre alle istruzioni contenute nel presente manuale d'uso.
- Gli operatori sono tenuti a mettere in funzione il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO solo quando quest'ultimo è in perfette condizioni e a far riparare immediatamente eventuali modifiche o difetti, in particolare se incidono sulla sicurezza.
- È espressamente vietato modificare o rimuovere qualsiasi dispositivo di sicurezza o copertura.

2.3 Requisiti dell'operatore

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

ATTENZIONE



ATTENZIONE

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 8 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

3 Struttura

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

3.1 Struttura del macchinario di base

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

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

Le immagini sono solo a scopo illustrativo.

Informazioni dettagliate sulle dimensioni sono riportate nel disegno di ingombro (figura 31).

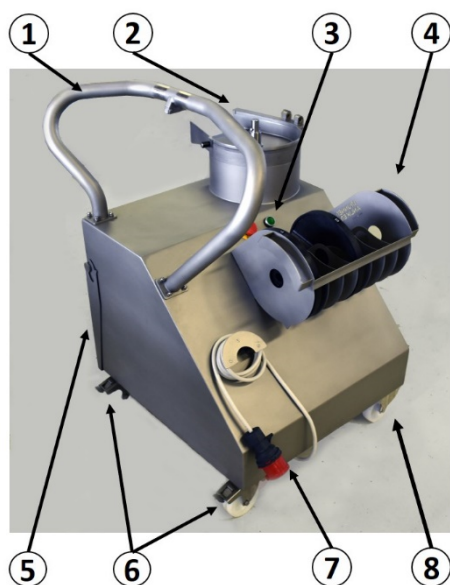


Fig. 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base

Pos.	Pos.
1 Supporto tubolare (staffa di fissaggio)	5 Ripiano pieghevole - Vista: ripiegato
2 Parte superiore dell'alloggiamento	6 2 ruote orientabili con freno di stazionamento
3 Elementi di controllo	7 Cavo di rete con supporto
4 Portadischi da taglio	8 2 Ruote fisse

Tabella 2: Denominazioni di sistema del macchinario di base

3.2 Struttura con gruppo mobile PRO

Sul supporto tubolare del macchinario di base viene montato il vassoio PRO. Gli alimenti da tagliare possono essere quindi fatti scivolare direttamente dal vassoio nella bocchetta di riempimento o nell'apertura rotante.

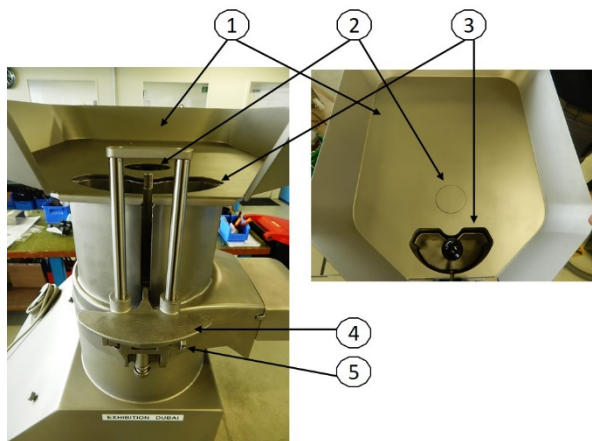


Fig. 3: Vassoio PRO

Pos.	Pos.
1 Bocchetta di riempimento	4 Vassoio
2 Manicotto rotante	5 Pestello
3 Fissaggio del vassoio	6 Bocchetta di uscita

Tabella 3: Denominazioni di sistema del vassoio

3.3 Vassoio e pestello



Pos.
1 Vassoio
2 Manicotto rotante
3 Bocchetta di riempimento
4 Pestello
5 Cerniera pestello

Tabella 4: Vassoio e pestello

Fig. 4: Vassoio e pestello

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 10 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

3.4 Dotazione

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



Fig. 5: ANLIKER XXL PRO



Fig. 6: Set accessori?



Fig. 7: Espulsore



Fig. 8: Pestello rotante

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 11 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

3.5 Accessori

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



9: Gruppo mobile ANLIKER XXL



Fig. 10 piatto dell'estrattore



Fig. 11 inserto per verze



Fig. 12: Diversi dischi da taglio, grattugie, **Fig. 13:** Inserto Multifeeder
Inserti per cubetti (W)



Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 12 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

3.6 Materiali

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

3.7 Elementi di comando per l'accensione e lo spegnimento

Concetto operativo del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO:

1. Collegare il macchinario alla corrente ("Apparecchiatura elettrica/elettronica", pagina 16) e assicurarsi che il pulsante di ARRESTO DI EMERGENZA sia sbloccato.
2. Posizionare e bloccare correttamente il gruppo mobile (vassoio o imbuto).
Controllare il corretto bloccaggio del dispositivo reed sulla serratura e sulla staffa.
3. Avviare la procedura di taglio: chiudere la leva di bloccaggio, premere l'interruttore luminoso rosso sul pulsante che quindi diventa verde e ripiegare il pestello sopra la bocchetta di riempimento
Il disco da taglio ruota.

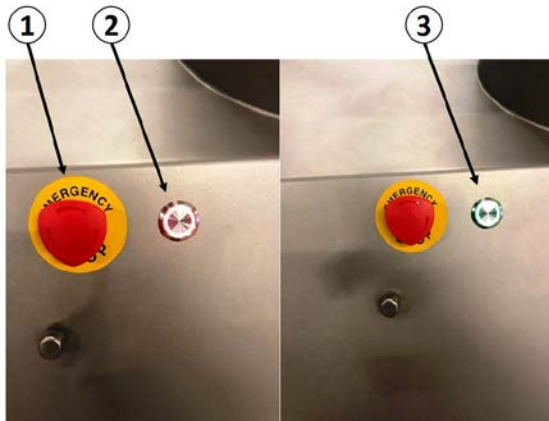


Fig. 14: Pulsante di arresto di emergenza e interruttore On/Off

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

Tabella 5: Arresto di emergenza ON/OFF

3.8 Stati di funzionamento OFF

È possibile impostare i seguenti stati di funzionamento:

- Arresto di emergenza premuto
- Leva di bloccaggio non bloccata
- Il vassoio non è posizionato correttamente

Se tutto risulta a posto, è possibile premere il pulsante che quindi diventerà verde, e una volta che il pestello si viene a trovare nella bocchetta di riempimento, il macchinario risulta in funzione.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 13 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

4 Montaggio del tagliaverdure

4.1 Disimballaggio e collocazione

Il dispositivo viene consegnato in una cassa per trasporto materiali.

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

ATTENZIONE



Pericolo di ribaltamento

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

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

Prestare attenzione al baricentro

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

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

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

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

4.2 Condizioni alla consegna

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

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

4.3 Comunicazione di eventuali danni

Dopo la consegna del tagliaverdure, eventuali danni dovuti ad un imballaggio scorretto o al trasporto devono essere comunicati immediatamente allo spedizioniere, all'assicurazione e all'impianto di produzione o all'ufficio assistenza. Indirizzo di contatto vedere pagina 6 o 32.

4.4 Peso del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO:

Il tagliaverdure pesa 100 kg

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 14 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

NOTA

Nota

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

ATTENZIONE



ATTENZIONE!

- Carico pesante! Può causare lesioni all'apparato muscoscheletrico.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 15 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

4.5 Trasportare il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO

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

Rilasciare i freni solo per spostare il dispositivo!

4.6 Montaggio e installazione

Assicurarsi sempre di lavorare in modo ergonomico: Collocare il dispositivo solo su un piano di lavoro piano e stabile con dimensioni minime di 800 mm x 1100 mm.

È importante avere spazio a sufficienza sui lati del tagliaverdure per poter ribaltare il vassoio e sostituire i dischi da taglio, i dischi grattugia o gli inserti per cubetti.

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

Qualora sussistano dubbi sul luogo di installazione o sull'installazione stessa, contattare Brunner-Anliker AG (per l'indirizzo di contatto, vedi pagina 6 o 32)

4.7 Apparecchiatura elettrica/elettronica

Il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO è corredato di un cavo di collegamento lungo 2 m.

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

Quando il tagliaverdure viene messo in funzione o viene spostato, controllare sempre il senso di rotazione e, se necessario, adattare la spina. Questi lavori devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista autorizzato.

PERICOLO

PERICOLO!



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

ATTENZIONE



ATTENZIONE!

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

NOTA

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 16 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

Nota

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

4.8 Messa in funzione

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

- Assicurarsi che non siano presenti oggetti estranei nella bocchetta di riempimento del tagliaverdure!
- Controllare il senso di rotazione e, se necessario, adattare la spina. Questi lavori devono essere eseguiti esclusivamente da un elettricista autorizzato.

PERICOLO

PERICOLO!



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

ATTENZIONE



ATTENZIONE!

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

NOTA

Nota

- L'operatore deve aver letto e compreso il manuale d'uso e le normative in materia di sicurezza in vigore prima dell'avvio del lavoro
 - Il macchinario può essere utilizzato solo con una copertura in corrispondenza dell'uscita
-

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 17 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

4.9 Stoccaggio

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

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

NOTA

Nota

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

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

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

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 18 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

5 Impostazione del gruppo mobile

ANLIKER XXL PRO può essere utilizzato in molti modi diversi.

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

AVVERTENZA



Lesioni da taglio dovute alle superfici di taglio

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

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

Scollegare il dispositivo dall'alimentazione elettrica.

5.1 Montare il gruppo mobile



Posizionare il gruppo mobile PRO in modo che le aperture si adattino l'una sull'altra.

Fig. 15: Posizionare il gruppo mobile

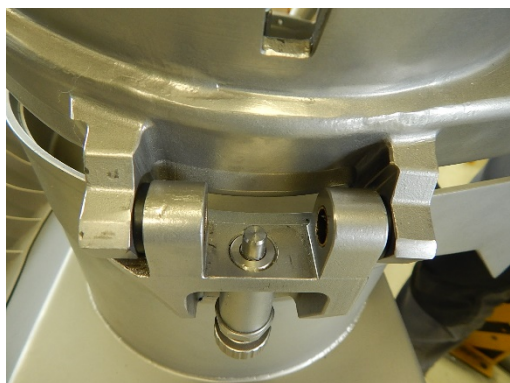


Fig. 16: Cerniere in posizione corretta

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 19 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA



Chiudere il gruppo mobile e bloccarlo con la leva di bloccaggio. Accertarsi che il gruppo mobile si chiuda a filo.

Fig. 17: Bloccare il gruppo mobile



Inserire il pestello nell'apertura della cerniera facendo attenzione che la cerniera non si incastri.

Fig. 18: Inserire l'asta del pestello



Una volta che l'asta del pestello è completamente inserita, può essere fissata con l'apposita serratura.

Fig. 19: Fissare la serratura

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 20 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

5.2 Montare il vassoio



Fig. 20: Posizionare il vassoio

Aprire la serratura del vassoio, quindi posizionare il vassoio sul supporto tubolare. Sul supporto tubolare è presente un anello a cerniera sul quale è possibile posizionare la serratura.



Fig. 21: Anello a cerniera

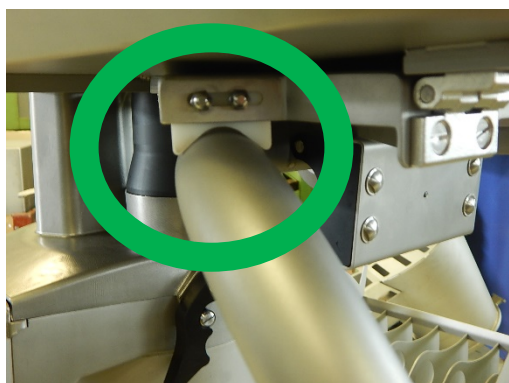


Fig. 22: Vassoio posizionato correttamente

Assicurarsi che i supporti poggino sul tubo quando il vassoio si trova sulla bocchetta di riempimento.

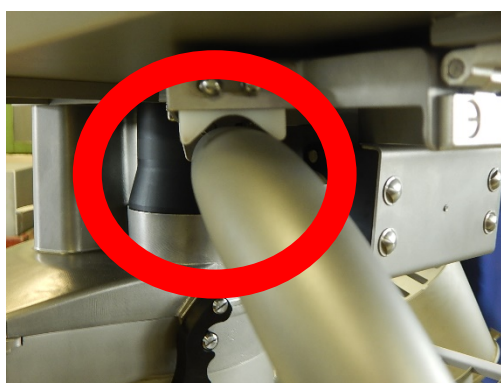
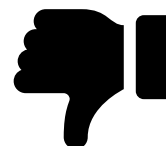


Fig. 23: Vassoio posizionato in modo errato



Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 21 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA



Ora la clip di bloccaggio può essere inserita e quindi chiusa e bloccata tramite il dispositivo di bloccaggio.

Fig. 24: Bloccare il vassoio

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 22 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

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

5.3.1 Preparazione del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO



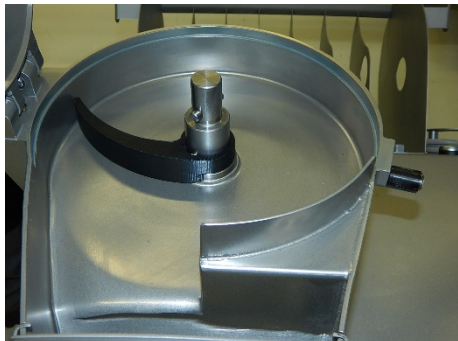
Fig. 25: Vassoio ribaltato

Ruotare lateralmente il vassoio, aprire la leva di bloccaggio e ribaltare il gruppo mobile.



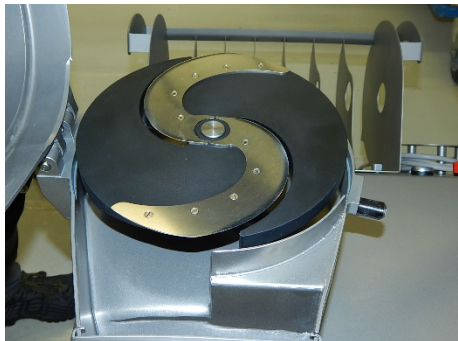
Fig. 26: Gruppo mobile ruotato lateralmente

5.3.2 Inserire l'estrattore o il piatto dell'estrattore



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

Fig. 27: Estrattore inserito



puliti.

5.3.3 Inserimento del disco da taglio o del disco grattugia

Posizionare quindi il disco sull'albero di trasmissione. Ruotandolo leggermente, il perno di trascinamento scatterà in posizione bloccando il disco da taglio sull'albero motore (verificare il corretto allineamento superiore con l'albero di trasmissione). Al fine di poter posizionare correttamente il disco da taglio, la scanalatura sul disco e il perno di trascinamento devono essere

Fig. 28: Disco da taglio inserito

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 23 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

AVVERTENZA



AVVERTENZA

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

NOTA

Nota

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

5.3.4 Chiudere il gruppo mobile



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

Fig. 29: Leva di bloccaggio chiusa

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 24 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

5.4 Tagliare la verdura



Collocare un contenitore adatto (contenitore Gastronorm 1/1) sul ripiano aperto

o,

lasciando il ripiano ripiegato, far scivolare il prodotto tagliato direttamente in grandi carrelli di lavorazione o appositi vassoi.

Fig. 30: Contenitore da gastronomia sul ripiano pieghevole

NOTA

Nota

- Il macchinario può essere utilizzato solo con una copertura in corrispondenza dell'uscita



Fig. 31: Copertura montata sulla bocchetta di uscita

PERICOLO



PERICOLO!

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 25 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

5.5 Utilizzo del pestello rotante



Fig. 32: Utilizzo del manicotto rotante

Per utilizzare il pestello rotante è necessario aprire lo sportello del pestello rotante. Innanzitutto ribaltare il vassoio all'indietro, quindi aprire lo sportello del pestello rotante e ribaltarlo fino a quando viene automaticamente fissato con l'apposito magnete.



Fig. 33: Apertura del manicotto rotante chiusa
aperta

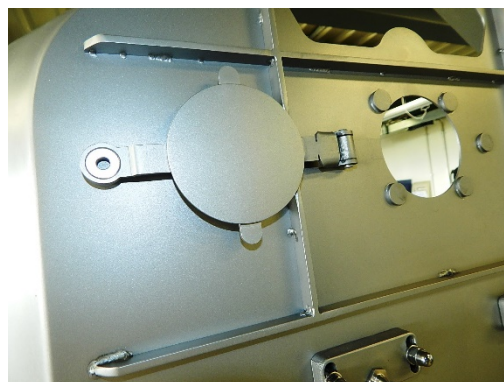


Fig. 34: Apertura del manicotto rotante

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 26 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

6 Manutenzione e pulizia

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

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

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

6.1 Pulizia del tagliaverdure ANLIKER XXL PRO

In caso di sporco sulle superfici esterne, il dispositivo può essere lavato con l'ausilio di un tubo flessibile (getto d'acqua). Non utilizzare mai delle idropulitrici a tale scopo.

6.2 Rimozione del gruppo mobile

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

Innanzitutto scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.

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

Estrarre la coclea a pala dal gruppo mobile.

Sbloccare la cerniera del gruppo mobile.

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 27 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

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

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

La grata per il taglio a cubetti non deve mai essere pulita battendola sul bordo del tavolo o utilizzando un oggetto metallico. Raccomandiamo di metterla in un forno a convezione vapore a circa 90 gradi e per circa 10 minuti. I resti di verdure possono essere rimosse sotto l'acqua corrente con l'apposita spazzola in dotazione.

NOTA

Nota

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

6.3.1 Pulizia della grata per cubetti

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

6.3.2 Residui morbidi nella grata per cubetti

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

6.3.3 Residui duri nella grata per cubetti

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

6.3.4 Pulizia manuale della grata per cubetti

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 28 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

NOTA

Nota

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

AVVERTENZA

AVVERTENZA



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

ATTENZIONE



ATTENZIONE

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 29 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

7 Montaggio del portadischi da taglio



Il portadischi da taglio può tenere fino a 6 diversi dischi da taglio e, grazie al suo semplice sistema di montaggio, può essere fissato esattamente nel punto più idoneo alla lavorazione

Fig. 35: Portadischi da taglio



Il portadischi da taglio può essere liberamente spostato e installato sul luogo di utilizzo.

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

Fig. 36: Montaggio a parete del portadischi da taglio



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

Fig. 37: Montaggio del portadischi da taglio.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 30 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

8 Risoluzione dei problemi

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

8.1 Soluzioni in caso di malfunzionamenti

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

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

8.1.1 Il dispositivo non funziona

1. Verificare la funzionalità della presa di corrente provando ad allacciare un altro dispositivo.
2. Controllare se il pulsante di ARRESTO DI EMERGENZA è stato resettato.
3. Controllare che il gruppo mobile sia agganciato correttamente.
4. Controllare che la leva di bloccaggio sia effettivamente bloccata.
5. Controllare che tutte e tre le fasi di rete siano alimentate.
6. Il motore si sta surriscaldando? Se l'interruttore termico si fosse spento a causa di un sovraccarico, sarà possibile riavviare il dispositivo dopo che si è nuovamente raffreddato.
7. Qualora il dispositivo continui a non funzionare, si consiglia di rivolgersi a un tecnico o al servizio clienti di Brunner-Anliker

8.1.2 Otturazione

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

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

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

8.1.4 La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce

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

8.1.5 Il coltello tocca il gruppo mobile

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

8.1.6 Barra da taglio spezzata

Le barre da taglio possono spezzarsi qualora non siano più affilate o abbiano subito un colpo forte da un oggetto.

IMPORTANTE: Se una barra si spezza, è necessario cercarne il moncone.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 31 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

AVVERTENZA



AVVERTENZA

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

8.1.7 Non è possibile fermare il dispositivo.

Premere il pulsante ARRESTO DI EMERGENZA!

Si prega di rivolgersi a un tecnico

8.1.8 Il dispositivo fa rumore e funziona in modo irregolare

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

8.2 Assistenza e informazioni

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

Indirizzo: Brunner-Anliker AG

Brunnergässli 1 - 5

8302 Kloten

Svizzera

T: +41 44804 21 00

F: +41 44804 21 90

mail@brunner-anliker.com

Maggiori informazioni al sito:

brunner-anliker.com

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 32 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

9 Allegato

9.1 Pezzi di ricambio

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

NOTA

Nota

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

9.2 Smaltimento

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

NOTA

Nota

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

Tutte le informazioni non contenute in questo manuale d'uso possono essere richieste al nostro servizio di assistenza (vedi pagina 32).

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 33 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

9.3 Cessione a terzi

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

9.4 Dati tecnici

Tipo di macchina	Tagliaverdure ANLIKER XXL PRO
Allacciamento elettrico	3 x 400 V, 50 Hz / 1 x 115 V, 60 Hz
Motore elettrico	0,75 kW / 1,1 kW
Peso	100 kg
Tipo di protezione	IP 26, acqua di deposito
Dimensioni L x P x A	1000 x 1010 x 1528 mm

Tabella 6: Dati tecnici ANLIKER XXL PRO

9.5 Garanzia

Eventuali riparazioni o interventi di manutenzione straordinaria durante il periodo di garanzia possono essere eseguiti esclusivamente dal produttore. Su richiesta, il produttore potrà autorizzare per iscritto determinate eccezioni. La garanzia si riferisce esclusivamente al pezzo da sostituire e all'intervento di sostituzione presso la sede del produttore, Mentre non copre l'erogazione delle prestazioni correlate alla riparazione in garanzia non eseguita dal personale tecnico qualificato del nostro servizio assistenza (vedi pagina 32) o dall'azienda costruttrice.

La garanzia per il tagliaverdure ANLIKER XXL PRO è di 2 anni (o 6 mesi secondo le condizioni generali di contratto se il macchinario è in funzionamento continuo), le parti di consumo e gli utilizzi scorretti sono esclusi dalla garanzia.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 34 di 36
Ralph Moretti			Numero del documento:	Indice
20/11/2019				AA

9.6 Disegno quotato ANLIKER XXL PRO

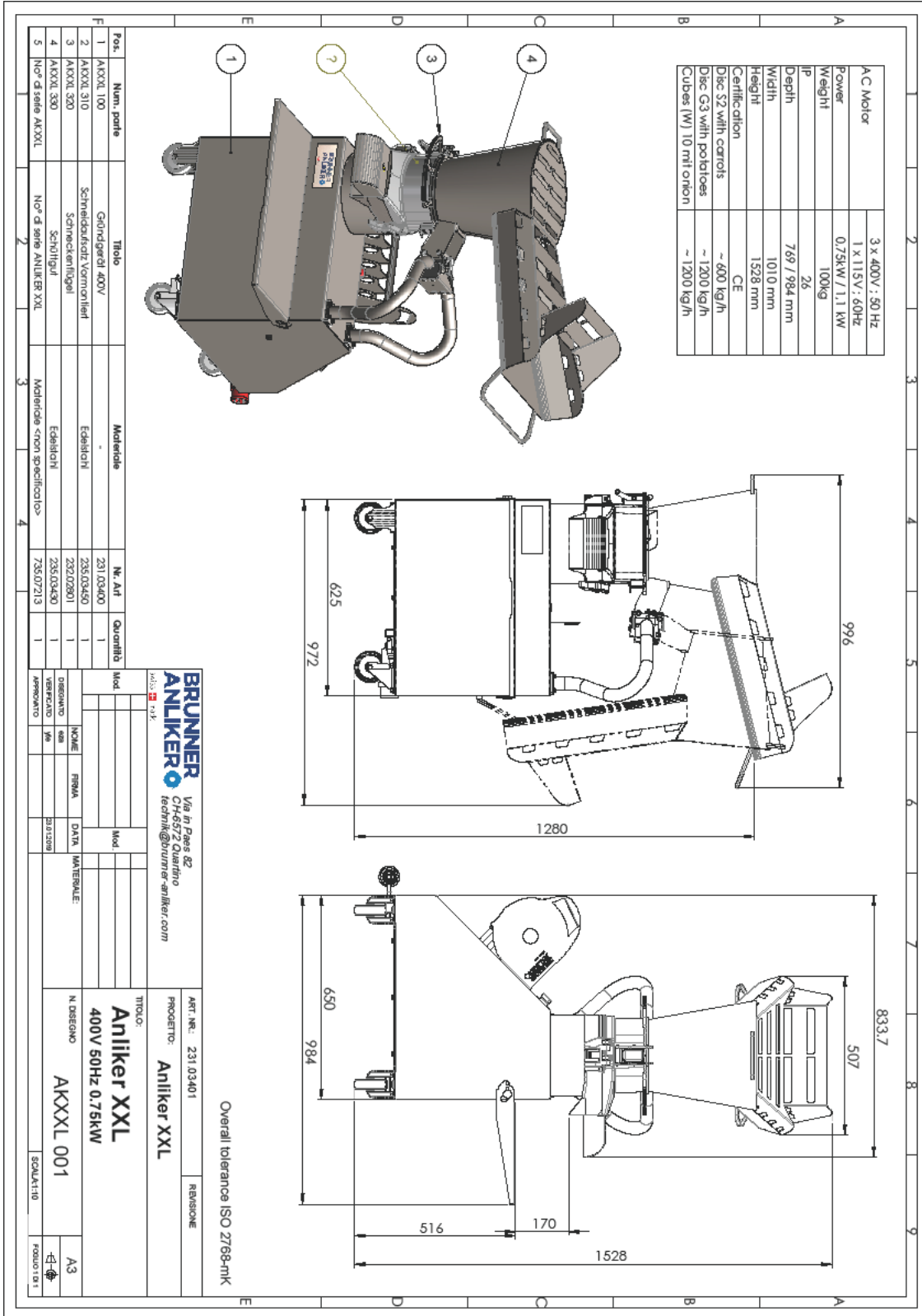



Fig. 38: Disegno quotato ANLIKER XXL PRO

Redatto: Ralph Moretti 20/11/2019	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato Numero del documento:	Pagina 35 di 36 Indice AA
---	--------------	-------------	--	---------------------------------

9.7 Dichiarazione di conformità CE

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

Wir / Nous / We,		Brunner-Anliker AG Brunnergässli 1-5 8302 Kloten Schweiz	
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product		Beschreibung des Produkts Gemüseschneidemaschine Description du produit Machines coupe-légumes Description of product Vegetable cutting machines	
inklusive Schneidscheiben auf Rechnung inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice		Typenreihe / Série type / Type series ANLIKER XXL / XXL PRO	
auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.			
Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive 2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive 2014/30/EU Richtlinie 2011/65/EU		Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en): titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s): DIN EN ISO 12100:2011-03 DIN EN ISO 13849-1:2016-06 DIN EN ISO14119:2014-03 DIN EN 1672-1 :2014-12 DIN EN 1672-2 :2009-07 DIN EN 1678 :2011-02 DIN EN 55014-1 :2018-08 DIN EN 55014-2 :2016-01 DIN EN 60204-1 :2007-06 DIN EN 60335-1 :2012-10	
Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:			
Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Kloten, Oktober 2018  M. Benkovic Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt: Ralph Moretti	Gepflichtet: Michel Benkovic	Gelindert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
03.10.2018	11.10.2018		Unterlagennummer:	Index
				AA

Fig. 39: Dichiarazione di conformità CE

Redatto: Ralph Moretti 20/11/2019	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato Numero del documento:	Pagina 36 di 36 Indice AA
---	--------------	-------------	--	---------------------------------