

Betriebsanleitung zur Gemüseschneidemaschine

ANLIKER XXL

Original-Betriebsanleitung (Deutsch)



Inhaltsverzeichnis

1 ANLIKER XXL-Einführung	5
1.1 Betriebsanleitung	5
1.1.1 Gültigkeitsbereich	5
1.1.2 Zielgruppe und Leseverpflichtung.....	5
1.1.3 Warn- und Nutzungshinweise.....	6
1.1.4 Abkürzungen und Symbole	6
1.2 Herstelleradresse	6
1.3 Geräteidentifikation.....	7
2 Sicherheit	7
2.1 Verwendungszweck	7
2.2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen	8
2.3 Benutzeranforderungen.....	8
3 Aufbau	9
3.1 Aufbau Grundgerät	9
3.2 Aufbau mit Trichter	10
3.3 Ausstattung	11
3.4 Zubehör	12
3.5 Materialien.....	13
3.6 Bedienelemente zum Ein-/Ausschalten	13
3.7 Schalt zustände des Tasters	13
4 Aufbau des Gemüseschneiders.....	14
4.1 Auspacken und Aufstellen.....	14
4.2 Auslieferungszustand	14
4.3 Schäden melden.....	15
4.4 Gewicht des Gemüseschneiders ANLIKER XXL.....	15
4.5 Transport des Gemüseschneiders ANLIKER XXL	15
4.6 Montage und Installation.....	16
4.7 Elektrische/elektronische Einrichtung	16
4.8 Inbetriebnahme	17
4.9 Lagerung.....	18
5 Einrichten des Aufsatzes	19
5.1 Korrektes Einsetzen der Schneid- und Raffelscheiben oder Würfeinsätze.....	21
5.1.1 Vorbereitung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL	21
5.1.2 Auswerfer oder Auswurfteiler einsetzen.....	21
5.1.3 Schneid- oder Raffelscheibe einsetzen.....	22
5.1.4 Aufsatzkopf schliessen.....	22
5.1.5 Trichter schliessen	22
5.1.6 Würfelgitter einsetzen.....	23
5.2 Schneiden von Gemüse.....	24
5.3 Zubehör-Handling (Multifeeder - Einsatz)	26
5.3.1 Vorbereitung für die Nutzung des Multifeeder	26
5.3.2 Bedienung des Multifeeder	26
5.3.3 Wechsel der Schneidscheibe beim Multifeeder	26
5.4 Zubehör-Handling (Einsatz Neutraler Flügel).....	27
5.4.1 Vorbereitung für die Nutzung des Neutraler Flügel	27

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

5.4.2	Bedienung des Neutralen Flügel.....	27
6	Systempflege „Reinigungskonzept“	28
6.1	Reinigung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL	28
6.2	Entfernung des Aufsatzkopfs	28
6.3	Reinigung der Schneidscheiben, Raffelscheiben und Würfeleinsätze (W)	29
6.3.1	Reinigung des Würfelgitters	29
6.3.2	Reste im Würfelgitter	29
6.3.3	Manuelle Reinigung des Würfelgitters	29
7	Montage des Schneidscheibenhalters	31
8	Störungssuche	32
8.1	Abhilfe bei Störung.....	32
8.1.1	Gerät läuft nicht.....	32
8.1.2	Verstopfung	32
8.1.3	Würfeleinsatz W (Würfelmesser + Würfelgitter) kann nicht entfernt werden	32
8.1.4	Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach	32
8.1.5	Das Messer streift am Kopf.....	32
8.1.6	Messerbalken abgebrochen	33
8.1.7	Das Gerät kann nicht mehr abgestellt werden.....	33
8.1.8	Service Öffnung	33
8.2	Service und Informationsadresse.....	33
9	Anhang	34
9.1	Ersatzteile.....	34
9.2	Entsorgung	34
9.3	Weitergabe an Dritte	35
9.4	Technische Daten	35
9.5	Garantie.....	35
9.6	Dokumente.....	36
9.6.1	Massbild Anlikler XXL.....	36
9.6.2	CE – Konformitätserklärung.....	37
9.6.3	CE – Konformitätserklärung für Zubehör.....	38
9.6.4	Ergänzung 1935/2004.....	39

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Typenschild	7
Tabelle 2: Systembezeichnung Grundgerät	9
Tabelle 3: Systembezeichnung Trichter	10
Tabelle 5: Taste	13
Tabelle 6: Technische Daten ANLIKER XXL	35

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Typenschild	7
Abb. 2: Systembezeichnung Grundgerät	9
Abb. 3: Aufsatz Trichter	10
Abb. 4: ANLIKER XXL Abb. 5: Set Zubehör? Abb. 6: Auswerfer	11
Abb. 7: Schneckenflügel Standard	11
Abb. 8: ANLIKER XXL PRO Aufsatz	
Abb. 9 Auswurfteiler	
Abb. 10 Neutraler Flügel	12
Abb. 11: Diverse Schneidscheiben, Raffelscheiben,	
Abb. 12: Multifeeder-Einsatz	12
Abb. 13: Not-Aus und On/Off Schalter/Taste	13
Abb. 14 Feststellbremse arretiert	14
Abb. 15: Anschlusskabel	16
Abb. 16: Aufsatzkopf einsetzen und verriegeln	19
Abb. 17: Aufsatzkopf verriegeln	19
Abb. 18 Schneckenflügel einsetzen	20
Abb. 19: Trichter aufsetzen	20
Abb. 20: IN/OUT Richtung	20
Abb. 21: Trichter befestigen	20
Abb. 22: Sicherheitsverschluss verriegelt	20
Abb. 23: Trichter verriegeln	21
Abb. 24: Trichter verschlossen	21
Abb. 25: Trichter und Aufsatzkopf weggeschwenkt	21
Abb. 26: Auswerfer eingesetzt	21
Abb. 27: Schneidscheibe eingesetzt	22
Abb. 28: Schneckenflügel eingesetzt	22
Abb. 29: Trichter verschlossen	22
Abb. 30: Würfelgitter Kerbe Abb. 31:Oberteil Stift	23
Abb. 32: Würfelgitter eingesetzt	23
Abb. 33: Befüllung mit Gemüse	24
Abb. 34: Schneckenflügel bewegen	24
Abb. 35: Abdeckung auf Auslauf montiert	25
Abb. 36: Multifeeder einsetzen	26
Abb. 37: Ring-Neutraler Flügel	27
Abb. 38: Stößel des Neutraler Flügel einsetzen	27
Abb. 39: Bedienung des Stößel	27
Abb. 40: Schneidscheibenhalter	31
Abb. 41: Wandmontage Schneidscheibenhalter	31
Abb. 42: Montage des Schneidscheibenhalters	31
Abb. 43: Service Tür	33
Abb. 44: Massbild ANLIKER XXL	36
Abb. 45: CE Konformitätserklärung	38
Abb. 46: Konformitätserklärung für Zubehör	38
Abb. 47: Ergänzung 1935/2004	39

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

1 ANLIKER XXL-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 XXL der Firma Brunner-Anliker AG.

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

1.1.1 Gültigkeitsbereich

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

Ausgabedatum dieser Betriebsanleitung: 08.2021

Die Betriebsanleitung beschreibt 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 Zielgruppe und Leseverpflichtung

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

Leseverpflichtung

Alle Benutzer sind verpflichtet, das Kapitel 2 "Sicherheit", Seite 7, zu lesen, bevor sie mit dem Gemüseschneider ANLIKER XXL zu arbeiten beginnen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

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.

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.

HINWEIS

HINWEIS

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

1.1.4 Abkürzungen und Symbole

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

Die ANLIKER XXL 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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

1.3 Geräteidentifikation

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

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

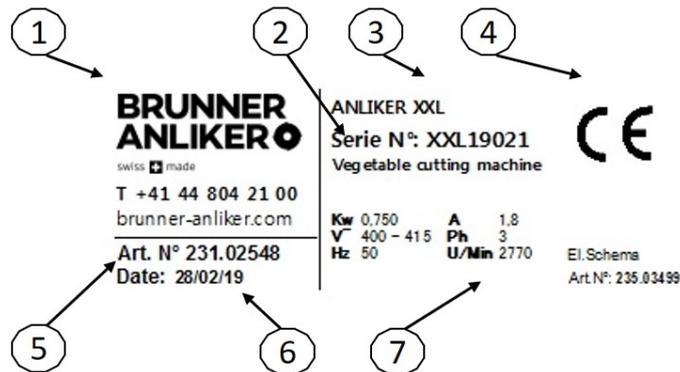


Abb. 1: Typenschild

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

Tabelle 1: Typenschild

2 Sicherheit

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

2.1 Verwendungszweck

Die bestimmungsgemässe Verwendung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL besteht im Schneiden von verschiedenen Gemüsearten in gastronomischen und verarbeitenden Betrieben. Je nach verwendeten Schneidscheiben sind unterschiedliche Schnittvarianten möglich. Es dürfen nur Original-Schneidscheiben und Würfleinsätze sowie 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 XXL kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

2.2 Allgemeine Sicherheitsbestimmungen

Generell gelten im Umgang mit dem Gemüseschneider ANLIKER XXL 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 XXL arbeiten, die für die Arbeiten an diesem Gerät geschult wurden und die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben. Siehe auch "Benutzeranforderungen", Seite 8.
- Die Anweisungen in dieser Betriebsanleitung sind immer zu befolgen.
- Die Benutzer sind verpflichtet, den Gemüseschneider ANLIKER XXL 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, die das Gerät bedienen, müssen vorab in die entsprechenden Tätigkeiten eingewiesen werden. Sie benötigen jedoch keine spezifische Fachausbildung.

VORSICHT



VORSICHT

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

3 Aufbau

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

3.1 Aufbau Grundgerät

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL besteht aus einem Grundgerät auf Rollen und einem abnehmbaren Aufsatz. Je nach Aufsatz kann das Gerät für unterschiedliche Arbeiten verwendet werden. Das Grundgerät enthält den Antrieb mit Stromversorgung und die Bedienelemente. In Abbildung 2 sind die Systemteile des Grundgerät ersichtlich.

Die Bilder dienen der Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie auf dem Massbild Abbildung 44.



Abb. 2: Systembezeichnung Grundgerät

Pos.	Pos.
1 Haltebügel	5 Auslauf mit Schutzabdeckung
2 Bedienelemente	6 Oberteil
3 Netzkabel mit Halterung	7 Schneidscheibenhalter
4 Lenkrollen mit Feststellbremse	8 Festrollen

Tabelle 2: Systembezeichnung Grundgerät

3.2 Aufbau mit Trichter

Am Haltebügel des Grundgerätes wird der Trichter mit der Wanne montiert. Durch die Wanne werden die zu verarbeitenden Produkte direkt in die Maschine geschüttet und verarbeitet.



Abb. 3: Aufsatz Trichter

Pos.	Pos.
1 Einfüllöffnung - Wanne	6 Trichter
2 Haltebügel mit eingesetztem Trichter	7 Schneckenflügel
3 Schneidscheibenhalter	8 Trichterverschluss
4 Netzkabel mit Halterung	9 Auslauf mit Abdeckung (Schutzhaube)
5 Lenkrollen mit Feststellbremse	10 Festrollen

Tabelle 3: Systembezeichnung Trichter

3.3 Ausstattung

Das Gerät wird je nach Bestellumfang mit unterschiedlichen Schneidscheiben, Raffelscheiben und Würfleinsätzen bestückt. Enthalten sind generell das Grundgerät mit dem Trichteraufsatz, Betriebsanleitung, Reinigungsbürste.



Abb. 4: ANLIKER XXL



Abb. 5: Set Zubehör?



Abb. 6: Auswerfer



Abb. 7: Schneckenflügel Standard

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

3.4 Zubehör

Zum Gemüseschneider ANLIKER XXL ist der Aufsatz PRO erhältlich. Weiteres Zubehör, diverse Schneid- und Raffelscheiben, Scheibenhalter und vieles mehr können zusätzlich erworben werden. Bitte kontaktieren Sie ihren Partner oder unsere Website für weitere Informationen.



Abb. 8: ANLIKER XXL PRO Aufsatz



Abb. 9 Auswurfteiler



Abb. 10 Neutraler Flügel



Abb. 11: Diverse Schneidscheiben, Raffelscheiben, Würfeleinsätze (W)



Abb. 12: Multifeeder-Einsatz

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

3.5 Materialien

Sämtliche Gehäuseteile sowie Aufsatzkopf sind aus Chromstahl gefertigt.

3.6 Bedienelemente zum Ein-/Ausschalten

Bedienkonzept des Gemüseschneiders ANLIKER XXL:

1. Gerät am Strom anschliessen ("Elektrische/elektronische Einrichtung", Seite 16) und sicherstellen, dass der NOT-AUS-Taster (Nummer 3 auf Seite 9) entriegelt ist.
2. Aufsatz (Wanne oder Trichter) korrekt einrichten und verriegeln.
Reedschalter an Verschluss und Halterung auf korrekte Verriegelung prüfen.
3. Schneidvorgang starten durch Einklinken des Verschlusshebels **und Drücken des roten Tasters. Der Taster wechselt von rot zu grün. Die Schneidscheibe dreht sich.**

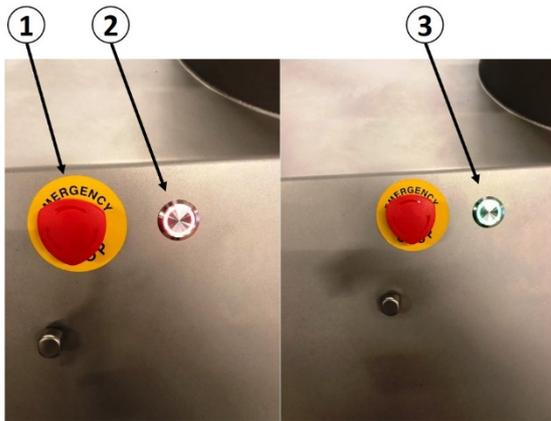


Abb. 13: Not-Aus und On/Off Schalter/Taster

Pos.
1 Not-Aus
2 Taster rot off
3 Taste grün on

Tabelle 4: Not-Aus ON/OFF

3.7 Schaltzustände des Tasters

 Taste leuchtet	Die Maschine läuft	
 Taste blinkt	Die Maschine ist bereit	
 Taste leuchtet	Die Maschine ist angeschlossen	
 Taste blinkt	Ein Problem besteht	Von der Stromversorgung trennen. Wenn das Licht ausgegangen ist, wieder an die Stromversorgung anschliessen.

Tabelle 5: Taste

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

4 Aufbau des Gemüseschneiders

4.1 Auspacken und Aufstellen

Das Gerät wird in einer Transportkiste angeliefert.

Zum Herausfahren des Gerätes aus der Transportkiste ist eine Behelfsrampe aus Blech oder Brettern zu verwenden.

VORSICHT



Kippgefahr

Das Gerät wiegt rund 100 kg und kann beim Herausfahren kippen.

Fahren Sie das Gerät zu zweit auf einer behelfsmässigen Rampe aus der Transportkiste heraus.

Schwerpunkt beachten

Alternativ kann ein Hubstapler verwendet werden. Um Beschädigungen zu vermeiden, sind dabei geeignete Holzplatten zu unterlegen und darauf zu achten, dass keine Kabel eingeklemmt werden.

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL sollte nicht von Hand gehoben und transportiert werden. Falls es sich jedoch nicht vermeiden lässt, unbedingt zu zweit arbeiten und das Gerät am Stützrohr anheben.

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL verfügt über zwei Festrollen und zwei bremsbare Lenkrollen. Arretieren Sie die beiden Lenkrollen durch Hineindrücken der Bremsrasten am Einsatzort und lösen Sie sie nur zum Verfahren des Geräts.

Stellen Sie das Gerät auf einem ebenen und stabilen Untergrund auf. Für die Bedienung muss auf allen Seiten ausreichend Platz vorhanden sein.



Abb. 14 Feststellbremse arretiert

4.2 Auslieferungszustand

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL 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 14 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

4.3 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 6 oder 33.

4.4 Gewicht des Gemüseschneiders ANLIKER XXL

Der Gemüsescheider wiegt 100 kg

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!

- Heben von schwerer Last kann zu Schädigungen des Bewegungsapparates führen.

4.5 Transport des Gemüseschneiders ANLIKER XXL

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL kann auf seinen Rollen verfahren und an den Einsatzort transportiert werden. Vor Verschieben des Gemüseschneiders muss die Feststellbremse an den Lenkrollen gelöst werden. Am Einsatzort wird die Feststellbremse durch Hineindrücken der Bremsrasten wieder arretiert.

Lösen Sie die Bremsen nur, um das Gerät zu verfahren!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

4.6 Montage und Installation

Achten Sie auf ergonomisches Arbeiten: Gerät nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche mit Mindestmassen von 800 mm x 1100 mm aufstellen.

Auf den Seiten des Gemüseschneiders muss genügend Platz zur Verfügung stehen, um den Trichter für den Austausch der Schneidscheiben, Raffelscheiben oder Würfeinsätze zu schwenken.

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 Installation und Installationsort, kontaktieren Sie bitte Firma Brunner-Anliker AG (Kontaktadresse siehe Seite 6 oder 33)



Abb. 15: Anschlusskabel

4.7 Elektrische/elektronische Einrichtung

Der Gemüseschneider ANLIKER XXL verfügt über ein ca. 4m langes Anschlusskabel, das an einer 230 Volt Steckdose (ein Monophasen-Anschluss) angeschlossen werden kann.

Um Stolperstellen zu vermeiden, sollte das Kabel nicht über einen Durchgangsweg verlegt werden.

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 nicht verwendet werden. Niemals in einem mangelhaften Zustand benutzen!

VORSICHT

VORSICHT!

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

HINWEIS

Hinweis

- Firma 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 16 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

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!

GEFAHR

GEFAHR!



- Am Gemüseschneider ANLIKER XXL 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 XXL die Sicherheitseinrichtungen 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 17 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

4.9 Lagerung

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

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Den Gemüseschneider ANLIKER XXL nicht extremer Kälte oder Hitze aussetzen.
- Das gesamte Gerät sauber halten.
- Der Gemüseschneider ANLIKER XXL 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 sind auf Beschädigungen und Schnittqualität zu prüfen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

5 Einrichten des Aufsatzes

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

WARNUNG



Schnittverletzungen durch Schneidflächen

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

Bevor ein neuer Aufsatz auf das Gerät aufgebaut werden kann, muss ein bereits montierter Aufsatz abgebaut werden.

Gerät vom Stromnetz trennen.

Aufsatzkopf ANLIKER XXL mit Scharnier: den Verriegelungsstift nach unten drücken, das Scharnier einfädeln, bis der Stift verriegelt.

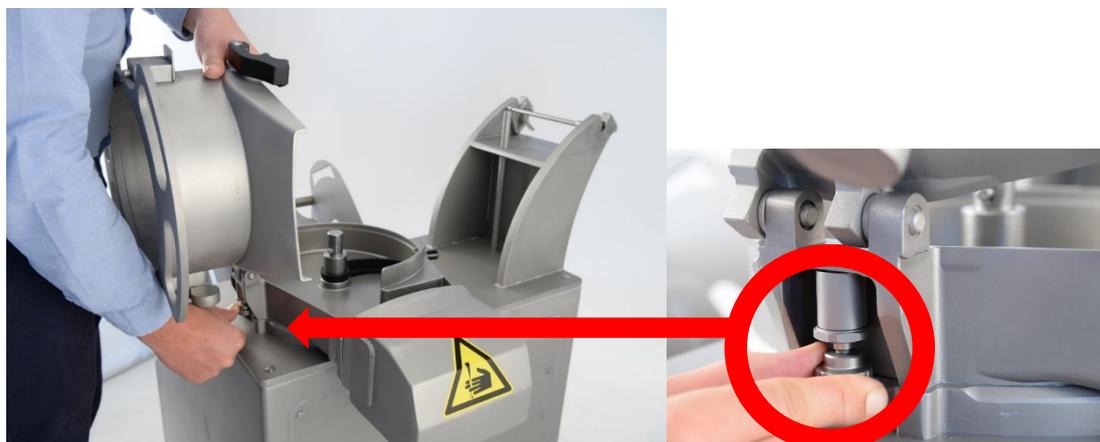


Abb. 16: Aufsatzkopf einsetzen

und verriegeln

Aufsatzkopf verschliessen und mit dem Verschlusshebel verriegeln.



Abb. 17: Aufsatzkopf verriegeln

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

Schneckenflügel einsetzen

Beim Einsetzen auf die 2 Führungsbolzen achten



Abb. 18 Schneckenflügel einsetzen

Trichter aufsetzen



Abb. 19: Trichter aufsetzen

Trichter in Haltebügel einsetzen, auf Passung achten



Abb. 20: IN/OUT Richtung



Abb. 21: Trichter befestigen

Trichter mit Sicherheitsverschluss am Haltebügel verriegeln



Abb. 22: Sicherheitsverschluss verriegelt

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA



Abb. 23: Trichter verriegeln

Trichter mit Verschlusshaken am Aufsatzkopf verriegeln. Der Schneckenflügel muss eingesetzt sein.



Abb. 24: Trichter verschlossen

5.1 Korrektes Einsetzen der Schneid- und Raffelscheiben und der Würfeleinsätze

5.1.1 Vorbereitung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL

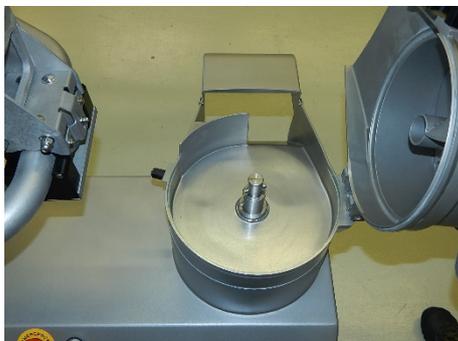


Abb. 25: Trichter und Aufsatzkopf weggeschwenkt

Verschluss öffnen und den Trichter auf die Seite schwenken. Verschlusshebel öffnen und Aufsatzkopf weg-schwenken.

5.1.2 Auswerfer oder Auswurfteiler einsetzen



Abb. 26: Auswerfer eingesetzt

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 Schneidscheibe wird nach oben gedrückt und zerkratzt so womöglich den Schneidekopf und beschädigt die Messer.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

5.1.3 Schneid- oder Raffelscheibe einsetzen



Abb. 27: Schneidscheibe eingesetzt

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 Scheibennabe und Mitnehmerstift sauber sein.

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



Abb. 28: Schneckenflügel eingesetzt

Den Aufsatzkopf zurückschwenken und den Schneckenflügel auf den Aufsatzkopf setzen. Auf die Verriegelung achten!

5.1.5 Trichter schliessen



Abb. 29: Trichter verschlossen

Trichter zurückschwenken und verriegeln, dabei auf saubere Passung achten. Nun ist die ANLIKER XXL einsatzbereit.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 22 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

5.1.6 Würfegitter einsetzen

Beim Einsetzen des Würfegitters muss darauf geachtet werden, dass die Kerbe am Würfegitter in den Stift am Oberteil einrastet.



Abb. 30: Würfegitter Kerbe



Abb. 31: Oberteil Stift

Das Würfegitter befindet sich in der korrekten Position, wenn der Stift des Oberteils in der Kerbe des Würfegitters liegt.



Abb. 32: Würfegitter eingesetzt

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 23 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

5.2 Schneiden von Gemüse

Stellen Sie für die Ausgabe der verarbeiteten Gemüseprodukte oder Früchte ein geeignetes Behältnis (Gastronorm-Behälter 1/1), einen grossen Verarbeitungswagen oder eine Wanne bereit.

Gerät einschalten

Gemüse von oben in Trichter einfüllen.



Abb. 33: Befüllung mit Gemüse



Falls sich das Gemüse im Trichter verklemmt, kann es durch leichtes Rütteln (Hin- und Herbewegen) des Geräts am Griff des Schneckenflügels gelöst werden!
Grosses Gemüse sollte vorab an die Öffnung des Durchlasses angepasst werden.

Abb. 34: Schneckenflügel bewegen

Gemüse nach Bedarf kontinuierlich nachfüllen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 24 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA



Abb. 35: Abdeckung auf Auslauf montiert

GEFAHR



GEFAHR!

- Bei laufender Maschine darf nicht in den Auslauf gegriffen werden!
- Gefahr von Schnitt- oder Quetschverletzungen
- Die Maschine darf nur mit abgedecktem Auslauf betrieben werden

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 25 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

5.3 Verwendung des Zubehörs (Multifeeder - Einsatz)

Mit diesem Einsatz (Multifeeder) können längliche Produkte wie z. B. Gurken kontinuierlich zugeführt und geschnitten werden.

5.3.1 Vorbereitung für die Nutzung des Multifeeder



Um den Multifeeder einsetzen zu können, muss zuerst der Trichter zurückgeschwenkt und entfernt werden. Auch der Schneckenflügel muss herausgenommen und die gewünschte Schneidscheibe eingesetzt werden. Nun kann der Multifeeder eingesetzt werden.

Abb. 36: Multifeeder einsetzen

5.3.2 Bedienung des Multifeeder

Die Maschine einschalten und das Gemüse zuführen. Mit dem Stößel kann das Gemüse nachgeschoben werden. Zum Anhalten der Maschine die Ausschalttaste drücken.

GEFAHR



GEFAHR!

- Bei laufender Maschine darf nicht in den Auslauf gegriffen werden!
- Gefahr von Schnitt- oder Quetschverletzungen.

5.3.3 Wechsel der Schneidscheibe beim Multifeeder

Zum Wechseln der Schneidscheiben muss der Multifeeder komplett entfernt werden!

HINWEIS

Hinweis

- Zum Wechseln der Schneidscheiben muss der Multifeeder komplett entfernt werden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 26 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

5.4 Verwendung des Zubehörs (Einsatz Neutraler Flügel)

Mit diesem Einsatz Neutraler Flügel können Sie ganz bequem Kohl (Kabis) verarbeiten.

5.4.1 Vorbereitung für die Verwendung des Neutralen Flügels



Abb. 37: Ring für den Neutralen Flügel

Zuerst den Ring des Neutralen Flügels aufsetzen und verriegeln.



Abb. 38: Stößel des Neutralen Flügels einsetzen

Den Stößel im Haltebügel einrasten, auf IN/OUT Richtung achten.

5.4.2 Bedienung des Neutralen Flügels



Abb. 39: Bedienung des Stößel

Nicht über den Rank hinaus befüllen!

Bei Einsatz des Neutralen Flügels muss die Maschine immer mit dem ON/OFF Taster gestartet werden!

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 27 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

6 Systempflege „Reinigungskonzept“

Dieses Kapitel beschreibt die Reinigung des Gerätes und der Schneidscheiben, Raffelscheiben und Würfeleinsätze.

Beim Reinigen darf der Bediener das Gerät nur so weit auseinandernehmen, wie in diesem Kapitel beschrieben.

Aufsatzkopf und Stössel können zur Reinigung ohne Verwendung eines Werkzeugs entfernt werden.

6.1 Reinigung des Gemüseschneiders ANLIKER XXL

Bei äusserer Verschmutzung kann das Gerät mit einem Schlauch (Schwallwasser) abgespritzt werden. Hochdruckreiniger dürfen nur bis auf eine Distanz von einem halben Meter verwendet werden!

6.2 Entfernung des Aufsatzkopfs

Der Ausbau erfolgt grundsätzlich in umgekehrter Reihenfolge zum "Einrichten des Aufsatzes XXL," Seite 19.

Zuerst Gerät vom Stromnetz trennen.

Verschluss an der Trichterhalterung vollständig lösen, Trichter wegheben.

Schneckenflügel aus dem Aufsatzkopf ziehen.

Scharnier am Aufsatzkopf entriegeln.

Verschlusshebel entriegeln, Scharnier lösen und Aufsatzkopf entfernen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 28 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

6.3 Reinigung der Schneidscheiben, Raffelscheiben und Würfleinsätze (W)

Mit der im Lieferumfang enthaltenen Nylonbürste können die Schneid- und Raffelscheiben und die Würfleinsätze (Würfelmesser inkl. Würfelgitter) 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 Gemüsereste 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, gehen Sie am besten wie folgt vor:

6.3.2 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 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 Karottenreste mit der mitgelieferten Bürste von der Vorderseite (unter fließendem Wasser) herausgebürstet werden. Reste nah am Gitterrand können mit einem dünnen Holzspieß entfernt werden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 29 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

HINWEIS

Hinweis

- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliche Reinigungsmittel (keine Industriefettlöser).

WARNUNG



- **WARNUNG**
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor Beginn der Wartungsarbeiten über den Ein-/Ausschalter ausgeschaltet wird!
- Eventuell vom Stromnetz trennen!
- Der Gemüseschneider ANLIKER XXL darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät oder Wasserstrahl gereinigt werden!
- Die Benutzung aggressiver Reinigungsmittel ist strikt verboten.

VORSICHT

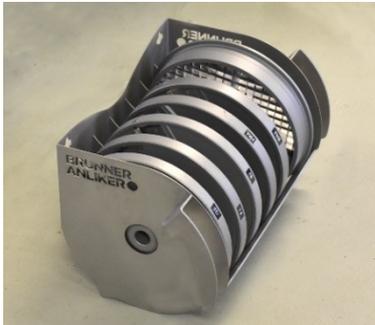


VORSICHT

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 30 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

7 Montage des Schneidscheibenhalters



Der Schneidscheibenhalter kann bis zu sieben verschiedene Schneidscheiben aufnehmen und dank einfacher Befestigung jeweils dort befestigt werden, wo er gerade gebraucht wird

Abb. 40: Schneidscheibenhalter



Der Schneidscheibenhalter einfach abgenommen und an den neuen Einsatzort gebracht werden.

Er kann horizontal oder vertikal an eine stabile Wand montiert werden.

Abb. 41: Wandmontage Schneidscheibenhalter



Am Gemüseschneider wird der Schneidscheibenhalter an den beiden Haken unterhalb des NOT-AUS-Tasters eingehängt.

Abb. 42: Montage des Schneidscheibenhalters

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 31 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

8 Störungssuche

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

8.1 Abhilfe bei Störung

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

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

8.1.1 Gerät läuft nicht

1. Überprüfen Sie die Funktion der Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschliessen.
2. Überprüfen, ob der NOT-AUS-Taster zurückgesetzt wurde.
3. Überprüfen, ob der Aufsatzkopf richtig eingeklinkt ist.
4. Überprüfen, ob der Verschlusshebel verriegelt ist.
5. Funktioniert das Gerät noch immer nicht, wenden Sie sich an einen Techniker oder an den Brunner-Anliker Kundendienst
6. Wenn alles in Ordnung ist, leuchtet der Taster grün.

 	Die Maschine ist angeschlossen	
 	Ein Problem besteht	Von der Stromversorgung trennen. Wenn das Licht ausgegangen ist, wieder an die Stromversorgung anschliessen.

8.1.2 Verstopfung

Verstopfung: nichts geht mehr rein - nichts kommt mehr raus. Gerät ausschalten, zerlegen und reinigen (siehe Punkt 7).

8.1.3 Würfeinsatz W (Würfelmesser + Würfelgitter) kann nicht entfernt werden

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

8.1.4 Die Schnittqualität (Oberflächenstruktur) lässt nach

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

8.1.5 Das Messer streift am Kopf

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 32 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

8.1.6 Messerbalken abgebrochen

Die Messerbalken können abbrechen, wenn diese einem harten Schlag durch einen Gegenstand ausgesetzt wurden oder durch unsachgemässe Handhabung

WICHTIG: Wenn ein Messer abgebrochen ist, muss nach diesem gesucht werden.

WARNUNG



WARNUNG

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

8.1.7 Das Gerät kann nicht mehr abgestellt werden.

Betätigen Sie den NOT-AUS-Taster!
Bitte wenden Sie sich an einen Techniker.

8.1.8 Service Öffnung

Die Service Tür (Öffnung) darf nur nach Absprache mit der Service- oder Entwicklungsabteilung der Firma Brunner-Anliker AG geöffnet werden, ansonsten erlischt die Garantie!



HINWEIS

Hinweis

Die Servicetüre darf nur nach Absprache mit der Service- oder Entwicklungsabteilung der Firma Brunner-Anliker AG geöffnet werden!

Abb. 43: Servicetür

8.2 Service und Informationsadresse

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

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

T: +41 44 804 21 00
F: +41 44 804 21 90

mail@brunner-anliker.com

Weitere Infos auf der Webseite: brunner-anliker.com

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 33 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

9 Anhang

9.1 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

9.2 Entsorgung

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.
- Metallteile sind in der Metallsammelstelle zu entsorgen.
- Kunststoffteile sind in der Kunststoffsammelstelle 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 33).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 34 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

9.3 Weitergabe an Dritte

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

9.4 Technische Daten

Maschinentyp	Gemüseschneider ANLIKER XXL
Elektrischer Anschluss	230 V 50/60Hz
Elektromotor	0.75 kW /
Gewicht	100 kg
Schutzart	IP X6
Masse L x B x H	1000 x 1010 x 1528 mm

Tabelle 6: Technische Daten ANLIKER XXL

9.5 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 33) oder durch das Herstellerwerk selbst durchgeführt wurde.

Der Gewährleistungsanspruch für den Gemüseschneider ANLIKER XXL unterliegt den AGB der Firma Brunner-Anliker AG. Verschleissteile oder unsachgemässe Handhabung sind von der Garantie ausgenommen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 35 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

9.6.2 CE – Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p> <p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p> <p>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>Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz</p> <p>Beschreibung des Produkts Gemüseschneidemaschine Description du produit Machines coupe-légumes Description of product Vegetable cutting machines Typenreihe / Série type / Type series ANLIKER XXL / XXL PRO</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 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 33014-1 :2018-08 DIN EN 33014-2 :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 Paes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 		<p>Opfikon, Dezember 2022</p>  M. Benkovic Technischer Direktor / Technical Director	

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 37 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

Abb. 45: CE Konformitätserklärung

9.6.3 CE – Konformitätserklärung für Zubehör

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p>		<p>Brunner-Anliker AG Brunnergässli 1-5 8302 Kloten Schweiz</p>	
<p>erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product</p>		<p>Beschreibung des Produkts Zubehör zu Gemüseschneidemaschine</p> <p>Description du produit Description of product :equipment</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series Anliker XXL / XXL PRO</p>	
<p>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>			
<p>Bestimmungen der Richtlinie Designation de la directive provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive</p> <p>1935/2004 2023/2006</p>		<p>Titel und/oder Nummer sowie Ausgabedatum der Norm(en): titre et/ou numéro ainsi que date d'émission de la/des norme(s) : title and/or number and date of issue of the standard(s):</p>	
<p>Mitteilung über Anerkennung der Qualitätssicherung: Communication sur la reconnaissance de l'assurance de la qualité: Report on the acknowledgment of the quality assurance:</p>		<p>Ergänzung zu Anliker XXL / XXL PRO</p>	
<p>Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 		<p>Kloten, August, 2021</p> <p>M. Benkovics</p>  Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michal Benkovics		Unterlagennummer:	Index
26.08.2021	07.09.2021			AA

Abb. 46: Konformitätserklärung für Zubehör

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 38 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

9.6.4 Ergänzung 1935/2004



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

Ergänzung zu Anliker XXL / XXL PRO

gemäß EG Verordnung Nr. 1935/2004

für Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen

Hiermit wird erklärt, dass bei der Maschine Anliker XXL und XXL PRO 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 Pees 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. 47: Ergänzung 1935/2004

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 39 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

9.6.5 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 XXL und XXL Pro 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 / 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	09.01.2049	05.12.2022		BA

Abb. 48: Ergänzung 10/2011

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 40 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA

Herstellerselbst Erklärung

gemäß Richtlinie WEEE 2012/19/EU

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

Ausstellung: Brunner-Anliker SA Ralph Moretti / PCD 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. 49: Ergänzung WEEE 20112/19

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 41 von 41
Ralph Moretti		Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
28.07.2021		25.01.2023	235.01550	CA