

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Manuale d'uso per il Tagliaverdure

ANLIKER L

Traduzione del manuale d'uso originale tedesco



Indice

1	Introduzione ANLIKER L	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	7
1.2	Indirizzo del produttore	7
1.3	Identificazione del dispositivo	7
2	Sicurezza	8
2.1	Uso previsto	8
2.2	Norme generali di sicurezza	8
2.3	Requisiti dell'operatore	9
3	Struttura	10
3.1	Struttura	10
3.2	Dotazione	11
3.3	Accessori	11
3.4	Materiali	12
3.5	Elementi di comando per l'accensione e lo spegnimento	12
4	Montaggio del tagliaverdure	12
4.1	Condizioni alla consegna	12
4.2	Comunicazione di eventuali danni	13
4.3	Peso del tagliaverdure ANLIKER L	13
4.4	Disimballaggio	13
4.5	Trasporto del tagliaverdure ANLIKER L	14
4.6	Montaggio e installazione	14
4.7	Impianto elettrico / elettronico	15
4.7.1	Collegamento equipotenziale	15
4.7.2	Sostituire il cavo di alimentazione	15
4.8	Messa in funzione	16
4.9	Stoccaggio	17
5	Funzionamento	18
5.1	Corretto posizionamento dei dischi da taglio e delle grattugie oppure degli inserti per cubetti	18
5.1.1	Preparazione del tagliaverdure ANLIKER L	18
5.1.2	Inserire il piatto dell'estrattore o l'estrattore	18
5.1.3	Inserimento del disco da taglio o del disco grattugia	18
5.1.4	Chiudere il gruppo mobile	19
5.2	Tagliare la verdura	19
5.3	Corretto utilizzo del pestello	20
5.4	Handling degli accessori (Double Shot)	22
5.4.1	Preparazione per l'utilizzo del dispositivo Double Shot	22
5.4.2	Utilizzo del dispositivo Double Shot	22
5.5	Smontaggio / cambio del disco da taglio o del disco grattugia	23
5.5.1	Apertura del gruppo mobile	23
5.5.2	Smontaggio del disco da taglio o del disco grattugia	23

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 2 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

6	Manutenzione e pulizia	24
6.1	Pulizia del tagliaverdure ANLIKER L	24
6.2	Rimozione del gruppo mobile.....	24
6.3	Pulizia dei dischi e degli inserti da taglio.....	25
6.3.1	Pulizia della grata per cubetti	25
6.3.2	Residui morbidi nella grata per cubetti	25
6.3.3	Residui duri nella grata per cubetti.....	25
6.3.4	Pulizia manuale della grata per cubetti	25
6.3.1	Inserimento dell'asta del pestello.....	26
7	Risoluzione dei problemi	27
7.1	Soluzioni in caso di malfunzionamenti.....	27
7.1.1	Il dispositivo non è in funzione	27
7.1.2	Otturazione	27
7.1.3	L'inserto da taglio W non può essere rimosso.....	28
7.1.4	La qualità del taglio (struttura della superficie) diminuisce.....	28
7.1.5	Il coltello tocca il gruppo mobile.....	28
7.1.6	Barra da taglio spezzata	28
7.1.7	Non è possibile fermare il dispositivo.....	28
7.1.8	Il dispositivo fa rumore e funziona in modo irregolare	28
7.1.9	La piastra del pestello si blocca.....	28
7.1.10	Cavo di alimentazione danneggiato.....	29
7.2	Assistenza e informazioni	29
8	Pezzi di ricambio	30
8.1	Smaltimento	30
9	Cessione a terzi	31
10	Dati tecnici	31
10.1	Garanzia	31
10.2	Disegno quotato ANLIKER L.....	32
10.3	Dichiarazione di conformità CE.....	33
10.4	Aggiunte	34

Indice delle tabelle

Tabella 1: Targhetta del modello	7
Tabella 2: Denominazioni del sistema	10
Tabella 3: Lato inferiore del dispositivo	27
Tabella 4: Dati tecnici ANLIKER L	31

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 3 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

Elenco delle immagini

Fig. 1: Targhetta del modello	7
Fig. 2: Denominazione del sistema Parte 1	
Fig. 3: Denominazione del sistema Parte 2	10
Fig. 4: ANLIKER L	
Fig. 5: Set accessori	11
Fig. 6: Piatto estrattore e estrattore	
Fig. 7: Dischi da taglio	
Fig. 8: Grata per taglio a cubetti e lama	11
Fig. 9: Double Shot	
Fig. 10: Pestello	11
Fig. 11: Leva di chiusura	
Fig. 12: Leva di chiusura (selettore) ONOFF.....	12
Fig. 13: Scatola di cartone	
Fig. 14: Imballato in polistirolo	12
Fig. 15: Estrarre il dispositivo dalla scatola di cartone.....	13
Fig. 16: Trasporto del dispositivo.....	14
Fig. 17: Collegamento equipotenziale	15
Fig. 18: Apertura del gruppo mobile.....	18
Fig. 19: Piatto dell'estrattore montato	
Fig. 20: Estrattore montato	18
Fig. 21: Disco inserito correttamente	18
Fig. 22: Pressione con entrambe le mani	
Fig. 23: Pressione con una mano sola	
Fig. 24: Pressione centrale	20
Fig. 25: Rimuovere il pestello	
Fig. 26: Inserire il dispositivo Double Shot	
Fig. 27: Bloccare il dispositivo	22
Fig. 28: Dispositivo bloccato	
Fig. 29: Pestello inserito	22
Fig. 30: Apertura del gruppo mobile.....	23
Fig. 31: Rimuovere il disco da taglio	23
Fig. 32: Togliere il pestello	
Fig. 33: Tenere il gruppo mobile	
Fig. 34: Togliere il gruppo mobile	24
Fig. 35: Mettere il gruppo mobile	
Fig. 36: Inserire il pestello	
Fig. 37: Chiudere il pestello con uno scatto.....	26
Fig. 38: Lato inferiore del dispositivo.....	27
Fig. 39: Disegno quotato ANLIKER L.....	32
Fig. 40: Dichiarazione di conformità CE	33
Fig. 41: Dichiarazione di conformità 10/2011.....	34
Fig. 42: Dichiarazione di conformità 1935/2004.....	35
Fig. 43: WEEE 2012/19	36

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 4 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

1 Introduzione ANLIKER L

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 L di Brunner-Anliker Maschinen AG in modo corretto e sicuro.

Importante: il manuale d'uso deve essere sempre a disposizione dell'operatore del tagliaverdure ANLIKER L 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 L della società Brunner-Anliker Maschinen AG

Data di pubblicazione di questo manuale d'uso: 11.2019

Il manuale d'uso spiega 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 L.

Impegno di lettura

Tutti gli utenti sono tenuti a leggere il capitolo 2, "Sicurezza", a pagina 8 prima di iniziare a lavorare con il tagliaverdure ANLIKER L.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 5 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

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.**



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.



PERICOLO!

- È vietato inserire le mani nella bocchetta di uscita mentre il macchinario è in funzione!
- Pericolo di taglio o schiacciamento.
- Le lame e grattugie sono molto affilate e in questo frangente non sono protette
Pericolo di taglio o abrasioni.

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.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 6 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

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. (Esempi: vedere "Avvertenze e informazioni d'uso", pagina 6).

In seguito il dispositivo ANLIKER L viene anche denominato "dispositivo"

1.2 Indirizzo del produttore

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

Telefono: +41 44 804 21 00

Mail: info@brunner-anliker.com

1.3 Identificazione del dispositivo

In caso di domande o di ordinazioni di pezzi di ricambio, indicare l'esatta identificazione del dispositivo in base alla targhetta del modello applicata sul lato posteriore del tagliaverdure ANLIKER L. 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: (per esempio:)

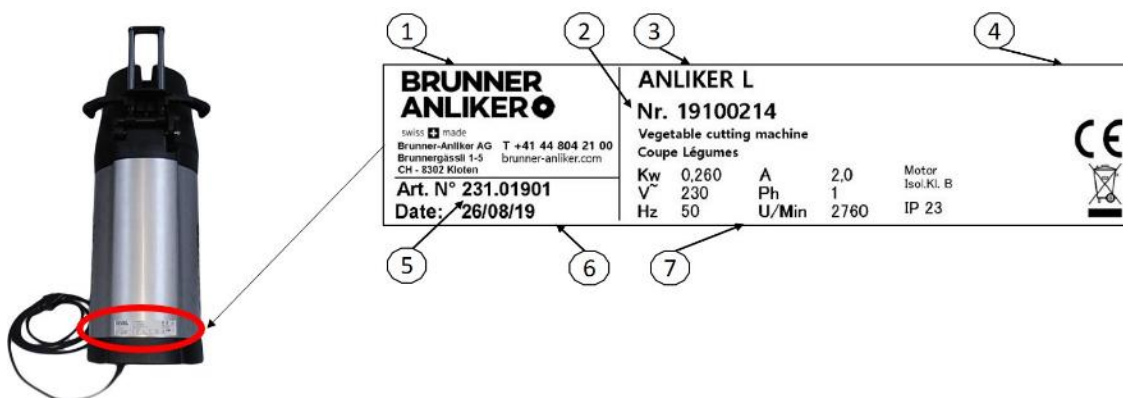


Fig. 1: Targhetta del modello

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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 7 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

2 Sicurezza

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

2.1 Uso previsto

L'uso previsto dell'affettatrice per verdure ANLIKER L è quello di affettare e sminuzzare prodotti alimentari a fette, strisce, cubetti o di grattugiare diversi tipi di verdure presso impianti gastronomici e di trasformazione, ad esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e presso attività commerciali come panetterie, macellerie ecc. Non è invece adatta per una produzione continua di massa di prodotti alimentari. I prodotti alimentari possono essere lavorati sia crudi che cotti. Non devono essere invece mai congelati. A seconda dei dischi da taglio utilizzati, sono possibili diverse varianti di taglio. Possono essere utilizzati solo gli accessori da taglio 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 L.

ATTENZIONE



Attenzione

Il tagliaverdure non deve essere installato nelle zone accessibili al pubblico.

NOTA

Nota

I prodotti alimentari non devono essere lavorati quando surgelati!

2.2 Norme generali di sicurezza

In generale, quando si utilizza il tagliaverdure ANLIKER L 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 L 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 9.
- Attenersi sempre alle istruzioni contenute nel presente manuale d'uso.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 8 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

- Gli operatori sono tenuti a mettere in funzione il tagliaverdure ANLIKER L 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 istruite sulle attività che andranno a svolgere. Tuttavia, non è necessaria una formazione specialistica specifica.

Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, persone senza esperienza e/o conoscenza premesso che siano controllate o siano state istruite circa l'uso sicuro del dispositivo e che abbiano compreso i rischi che ne derivano. Ai bambini non è permesso giocare con il dispositivo.

ATTENZIONE



ATTENZIONE

Pericolo di lesioni in caso di manipolazione maldestra! Gli operatori del tagliaverdure ANLIKER L 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 9 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

3 Struttura

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

3.1 Struttura

Le figure 2 e 3 mostrano i componenti di sistema del tagliaverdure.

Le immagini sono solo a scopo illustrativo.

Informazioni dettagliate sulle dimensioni sono riportate nel disegno di ingombro (figura 30).



Fig. 2: Denominazione del sistema Parte 1



Fig. 3: Denominazione del sistema Parte 2

Pos.	Pos.
1 ANLIKER L	6 Pestello
2 Cavo di alimentazione	7 Leva di chiusura
3 Gruppo mobile	8 Bocchetta di uscita
4 Bocchetta di riempimento	9 Vano da taglio con disco da taglio
5 Asta del pestello	10 Piastra del pestello

Tabella 2: Denominazioni del sistema

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 10 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

3.2 Dotazione

A seconda delle dimensioni dell'ordine, il dispositivo può essere dotato di diversi dischi da taglio, grattugie e di dischi da taglio con lame per cubetti. Sono inclusi il manuale d'uso, la spazzola di pulizia e i fusibili fini.



Fig. 4: ANLIKER L



Fig. 5: Set accessori

3.3 Accessori

Per il tagliaverdure è disponibile un Double Shot con pestello per verdure lunghe come cetrioli, carote, ecc. Altri accessori, varie lame e grattugie, portadischi e molto altro ancora possono essere ordinati separatamente. Si prega di contattare il nostro ufficio vendite o visitare il nostro sito web per ulteriori informazioni.



Fig. 6: Piatto estrattore e estrattore



Fig. 7: Dischi da taglio



Fig. 8: Grata per taglio a cubetti e lama



Fig. 9: Double Shot



Fig. 10: Pestello

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 11 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

3.4 Materiali

La parte superiore dell'alloggiamento e il gruppo mobile sono realizzati in materiale composito a base di fibra di vetro.

3.5 Elementi di comando per l'accensione e lo spegnimento

Concetto operativo del tagliaverdure ANLIKER L:

1. Collegare il dispositivo alla rete elettrica e assicurarsi che il gruppo mobile sia montato e fissato con l'asta del pestello.
2. Non appena la leva di chiusura ON/OFF è bloccata e la piastra del pestello si trova nel bocchettone di riempimento, il dispositivo si accende.
3. Il dispositivo si arresta automaticamente se la leva di chiusura ON/OFF sul gruppo mobile del dispositivo viene sbloccata o la piastra del pestello non si trova più nel bocchettone di riempimento.



Fig. 11: Leva di chiusura



Fig. 12: Leva di chiusura (selettore) ON/OFF

4 Montaggio del tagliaverdure

4.1 Condizioni alla consegna

Il dispositivo viene fornito in una scatola di cartone e imballato in polistirolo (vedere Figg. 13 e 14).



Fig. 13: Scatola di cartone



Fig. 14: Imballato in polistirolo

Il tagliaverdure ANLIKER L 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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 12 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

4.2 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 7 o 28.

4.3 Peso del tagliaverdure ANLIKER L

Il tagliaverdure pesa 19 kg

4.4 Disimballaggio

Prima di utilizzare il tagliaverdure, rimuovere l'imbottitura in polistirolo e altri elementi (ad es. fascette) previsti per il trasporto! Raccomandiamo di portare la scatola in posizione verticale ed estrarre quindi il dispositivo (vedere Fig. 15).



Fig. 15: Estrarre il dispositivo dalla scatola di cartone

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.
- Durante il trasporto del macchinario impiegare un dispositivo di sollevamento adeguato!

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 13 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

4.5 Trasporto del tagliaverdure ANLIKER L

Trasportare il dispositivo utilizzando un apposito apparecchio per il trasporto del carico.

Oppure trasportare il dispositivo come illustrato in Fig. 16.



Fig. 16: Trasporto del 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 300 mm x 400 mm e ad un'altezza di lavoro adeguata.

Lasciare spazio sufficiente davanti al dispositivo per collocare un contenitore adatto sotto al bocchettone di uscita. I contenitori gastronomici standard alti 150 mm e di dimensione 2/3 o 1/1 si adattano perfettamente sotto l'apertura.

Lasciare spazio sufficiente sul lato posteriore del dispositivo per ribaltare il gruppo mobile e sostituire i dischi o gli inserti da taglio.

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 vedere pagina 7 o 28)

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 14 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

4.7 Impianto elettrico / elettronico

A seconda del modello, il dispositivo è progettato per una rete da 115V 60Hz / 230V 50Hz/60Hz. Il dispositivo può essere collegato ad una normale presa di corrente adeguatamente isolata! Per l'installazione elettrica del tagliaverdure ANLIKER L devono essere rispettate le seguenti istruzioni:

4.7.1 Collegamento equipotenziale

La macchina è dotata di una presa per il collegamento equipotenziale che si trova sul lato inferiore del dispositivo ed è debitamente contrassegnata.



Fig. 17: Collegamento equipotenziale

4.7.2 Sostituire il cavo di alimentazione

Se il cavo di alimentazione di questo dispositivo si dovesse danneggiare, deve essere sostituito dal produttore, tramite il suo servizio di assistenza clienti o da una persona con una qualificazione analoga per evitare eventuali pericoli.

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).

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 15 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

NOTA

Nota

- Brunner-Anliker Maschinen 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!

NOTA

Nota

- La macchina ha un tempo di funzionamento breve di 2 ore e mezz'ora di pausa.

PERICOLO

PERICOLO!



- È fatto divieto di apportare modifiche o di applicare componenti estranei al tagliaverdure ANLIKER L 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 L 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

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 16 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

4.9 Stoccaggio

Per mantenere funzionante il tagliaverdure ANLIKER L 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 L al freddo o al caldo estremo.
- Mantenere pulito l'intero dispositivo.
- Il tagliaverdure ANLIKER L deve essere imballato o coperto per proteggerlo da polvere e sporco.

NOTA

Nota

- Brunner-Anliker Maschinen 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 17 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

5 Funzionamento

Le possibilità di applicazione del dispositivo ANLIKER L sono varie.
Per l'inserimento dei dischi da taglio, delle grattugie e gli inserti per cubetti devono essere rispettati i seguenti punti:

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

5.1.1 Preparazione del tagliaverdure ANLIKER L



Aprire la leva di chiusura e ribaltare il gruppo mobile verso l'alto.

Fig. 18: Apertura del gruppo mobile

5.1.2 Inserire il piatto dell'estrattore o l'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. 19: Piatto dell'estrattore montato

Fig. 20: Estrattore montato

5.1.3 Inserimento del disco da taglio o del disco grattugia



Inserire 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 e il perno di trascinamento devono essere puliti.

Fig. 21: Disco inserito correttamente

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 18 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

AVVERTENZA**AVVERTENZA**

- Per la preparazione, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica ed è importante assicurarlo contro un collegamento accidentale da parte terzi.

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

5.1.4 Chiudere il gruppo mobile

Chiudere il gruppo mobile e procedere con le operazioni successive come descritto nel capitolo "Taglio della verdura" a pagina 18.

5.2 Tagliare la verdura

Posizionare un contenitore adeguato sotto al bocchettone di uscita del dispositivo. I contenitori gastronomici standard alti 150 mm di dimensione 2/3 o 1/1 si adattano perfettamente sotto l'apertura del dispositivo.

1. Estrarre la piastra del pestello tirandola verso l'alto dal bocchettone di riempimento a forma di rene e ribaltarla verso l'alto/indietro.
2. Riempire il bocchettone con la verdura.
Chiudere la piastra del pestello fino al fermo (la piastra deve essere appoggiata sulla verdura, sopra al bocchettone di riempimento a forma di rene)
3. Chiudere la leva di chiusura (spingerla verso il basso). Ora il dispositivo può essere avviato. Posizionare sempre il pestello sulle verdure con una leggera pressione per ottenere un taglio ottimale.
4. Non appena il bocchettone di riempimento è vuoto, ripetere i punti da 1 a 3.
Una volta conclusa la lavorazione, rilasciare la leva di chiusura. Il dispositivo si ferma (viene spento).

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 19 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

PERICOLO



PERICOLO!

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

5.3 Corretto utilizzo del pestello:

Spingere il pestello verso il basso utilizzando entrambe le mani, una sola mano vicino all'asta del pestello o appoggiando una mano al centro, sempre vicino all'asta del pestello



Fig. 22: Pressione con entrambe le mani

Fig. 23: Pressione con una mano sola

Fig. 24: Pressione centrale

NOTA

Nota

- Pressione corretta sul pestello.
- Per evitare che il pestello si incastri, premerlo dal centro con entrambe le mani o con una sola mano.

Se si desidera tagliare la verdura in modo "controllato" (come ad esempio cipolle o pomodori), questa dovrà essere inserita nel bocchettone di riempimento individualmente e in direzione di taglio

Consiglio: Se la verdura lunga viene inserita nel bocchettone in senso *verticale*, il risultato saranno pezzi piccoli tagliati lungo il diametro. Se la verdura lunga viene inserita nel bocchettone in senso *orizzontale*, il risultato saranno pezzi lunghi.

NOTA

Nota

- La piastra del pestello dovrebbe solo indirizzare la verdura. Evitare una forte pressione che riduce la qualità del taglio.
- Una forte pressione non aumenta né la quantità né la potenza in uscita.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 20 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

NOTA

Nota

I prodotti alimentari non devono essere lavorati quando surgelati!

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 21 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

5.4 Handling degli accessori (Double Shot)

Utilizzando questo accessorio (Double Shot) è possibile alimentare e tagliare prodotti di forma allungata, come per esempio dei cetrioli, in maniera continua

5.4.1 Preparazione per l'utilizzo del dispositivo Double Shot

Innanzitutto rimuovere completamente il pestello (Fig. 25). Adesso è possibile inserire il dispositivo Double Shot. Sfilare la spina di sicurezza (Fig. 26), quindi inserire il dispositivo Double Shot nel bocchettone di riempimento e infine inserire nuovamente la spina di sicurezza (Fig. 27).



Fig. 25: Rimuovere il pestello **Fig. 26:** Inserire il dispositivo Double Shot **Fig. 27:** Bloccare il dispositivo

5.4.2 Utilizzo del dispositivo Double Shot

A questo punto è possibile utilizzare il dispositivo Double Shot. Importante: prima dell'utilizzo il dispositivo deve essere bloccato con la spina di bloccaggio (Fig. 27 e Fig. 28).

Utilizzare la leva di bloccaggio per accendere il macchinario e alimentare le verdure. Con il pestello è possibile rabboccare le verdure (Fig. 27). Aprire la leva di bloccaggio per arrestare la macchina.



Fig. 28: Dispositivo bloccato



Fig. 29: Pestello inserito

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 22 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

5.5 Smontaggio / cambio del disco da taglio o del disco grattugia

5.5.1 Apertura del gruppo mobile



Aprire la leva di chiusura e ribaltare il gruppo mobile verso l'alto.

Fig. 30: Apertura del gruppo mobile

5.5.2 Smontaggio del disco da taglio o del disco grattugia



A questo punto il disco è libero e può essere rimosso con cautela. Raccomandiamo di afferrare il disco da taglio della bocchetta di uscita e tirarlo fuori con delicatezza.

Fig. 31: Rimuovere il disco da taglio

AVVERTENZA



AVVERTENZA

- Per la sostituzione di dischi da taglio/grattugia, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica ed è importante assicurarlo contro un collegamento accidentale da parte terzi.

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 rimossi dall'albero di trasmissione con forza o violenza

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 23 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

6 Manutenzione e pulizia

6.1 Pulizia del tagliaverdure ANLIKER L

Il tagliaverdure ANLIKER L è realizzato in materiale composito a base di fibra di vetro di facile manutenzione e può quindi essere facilmente pulito. Per la pulizia, il gruppo mobile può essere completamente rimosso.

Il gruppo mobile, il pestello e l'estrattore possono essere lavati e igienizzati in lavastoviglie. Il vano da taglio del dispositivo base può essere pulito con un panno umido o utilizzando la spazzola in dotazione.

Il tagliaverdure stesso (dispositivo base) non deve mai essere lavato in lavastoviglie!

6.2 Rimozione del gruppo mobile

Bloccare il gruppo mobile con la mano (Fig. 33), ribaltare il pestello e spingere fuori dall'apertura (Fig. 32). Il gruppo mobile può essere rimosso (Fig. 34).



Fig. 32: Togliere il pestello



Fig. 33: Tenere il gruppo mobile



Fig. 34: Togliere il gruppo mobile

NOTA

Nota

- Il tagliaverdure ANLIKER L non deve mai essere lavato in lavastoviglie.

AVVERTENZA



AVVERTENZA

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

AVVERTENZA



AVVERTENZA

- Per la pulizia, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica ed è importante assicurarlo contro un collegamento accidentale da parte terzi.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 24 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

6.3 Pulizia dei dischi e degli inserti da taglio

La fornitura comprende una spazzola in nylon per la pulizia sotto acqua corrente dei dischi da taglio e di grattugia, delle grate per il taglio a cubetti e degli inserti.

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. Rimuovere quindi i resti di verdura sotto acqua corrente con la spazzola in nylon.

NOTA

Nota

- Si prega di notare che la pulizia delle lame in lavastoviglie può ridurre 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.

NOTA

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 25 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

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!
- Il tagliaverdure ANLIKER L non deve mai essere lavato con un getto a vapore o con acqua ad alta pressione!
- È severamente vietato l'uso di detergenti aggressivi.

AVVERTENZA



AVVERTENZA

- Per la manutenzione e la pulizia, il dispositivo deve essere scollegato dall'alimentazione elettrica ed è importante assicurarlo contro un collegamento accidentale da parte terzi.

ATTENZIONE



ATTENZIONE

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

6.3.1 Inserimento dell'asta del pestello

Al momento dell'inserimento del pestello, assicurarsi che le camme si inseriscano accuratamente nelle loro sedi (non forzare il movimento).



Fig. 35: Mettere il gruppo mobile



Fig. 36: Inserire il pestello



Fig. 37: Chiudere il pestello con uno scatto

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 26 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

7 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.

7.1 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.

7.1.1 Il dispositivo non è in funzione

1. Verificare la funzionalità della presa di corrente provando ad allacciare un altro dispositivo.
2. Controllare i fusibili fini.
 - Il fusibile 1 protegge l'amplificatore di manovra da eventuali sovratensioni e oscillazioni di tensione.
 - Il fusibile 2 protegge il motore da eventuali sovraccarichi.

I fusibili fini si trovano sul lato inferiore del dispositivo.
3. Qualora il dispositivo continui a non funzionare, si consiglia di rivolgersi a un tecnico o al servizio clienti di Brunner-Anliker Maschinen AG



Fig. 38: Lato inferiore del dispositivo

Pos.		Pos.
1	Fusibile 1 160mAT	3 Cavo di alimentazione
2	Fusibile 2 3.15AT	

Tabella 3: Lato inferiore del dispositivo

7.1.2 Otturazione

Otturazione: non è più possibile inserire nulla, non esce più nulla. Spegnerne, smontare e pulire il dispositivo (vedere punto 6).

7.1.3 L'inserto da taglio W non può essere rimosso

La chiusura a baionetta 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.

7.1.4 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.

Un'ulteriore osservazione:

se per effettuare il taglio è necessario esercitare una forte pressione sul pestello, significa che molto probabilmente i dischi da taglio non sono affilati e devono essere sostituiti. Chiamare il servizio di assistenza Brunner-Anliker Maschinen AG o effettuare l'ordine nel nostro negozio online all'indirizzo www.brunner-anliker.com.

7.1.5 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

7.1.6 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.

AVVERTENZA



AVVERTENZA

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

7.1.7 Non è possibile fermare il dispositivo.

L'interruttore magnetico è difettoso. Si prega di rivolgersi a un tecnico

7.1.8 Il dispositivo fa rumore e funziona in modo irregolare

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

7.1.9 La piastra del pestello si blocca

Pulire l'asta del pestello con del sapone.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 28 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

7.1.10 Cavo di alimentazione danneggiato

Se il cavo di alimentazione di questo dispositivo si dovesse danneggiare, deve essere sostituito dal produttore, tramite il suo servizio di assistenza clienti o da una persona con una qualificazione analoga per evitare eventuali pericoli.

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.

7.2 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 Maschinen AG
Flughofstrasse 55 T: +41 44 804 21 00
8152 Opfikon-Glattbrugg F: +41 44 804 21 90
Svizzera
info@brunner-anliker.com

Maggiori informazioni al sito: brunner-anliker.com

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 29 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

8 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

8.1 Smaltimento

Al termine della sua vita utile (anni), il dispositivo obsoleto deve essere smaltito in conformità alle normative nazionali. Si consiglia di contattare un'azienda specializzata nello smaltimento dei rifiuti o di contattare il dipartimento di smaltimento dei rifiuti dell'autorità locale.

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 28).

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 30 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

9 Cessione a terzi

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

10 Dati tecnici

Tipo di macchina	Tagliaverdure ANLIKER L
Allacciamento elettrico	100 V – 240 V, 50/60Hz
Motore elettrico	0.26 kW
Peso	22,8 kg
Tipo di protezione	IP 23
Dimensioni L x P x A	250 x 315 x 540
Livello di pressione acustica dell'emissione	„Il livelli di pressione acustica dell'emissione rimane sotto i 70 dB(A)“

Tabella 4: Dati tecnici ANLIKER L

10.1 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 28) o dall'azienda costruttrice.

La garanzia per il tagliaverdure ANLIKER L è di 5 anni; le parti di consumo e gli utilizzi scorretti sono esclusi dalla garanzia.

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 31 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

10.2 Disegno quotato ANLIKER L

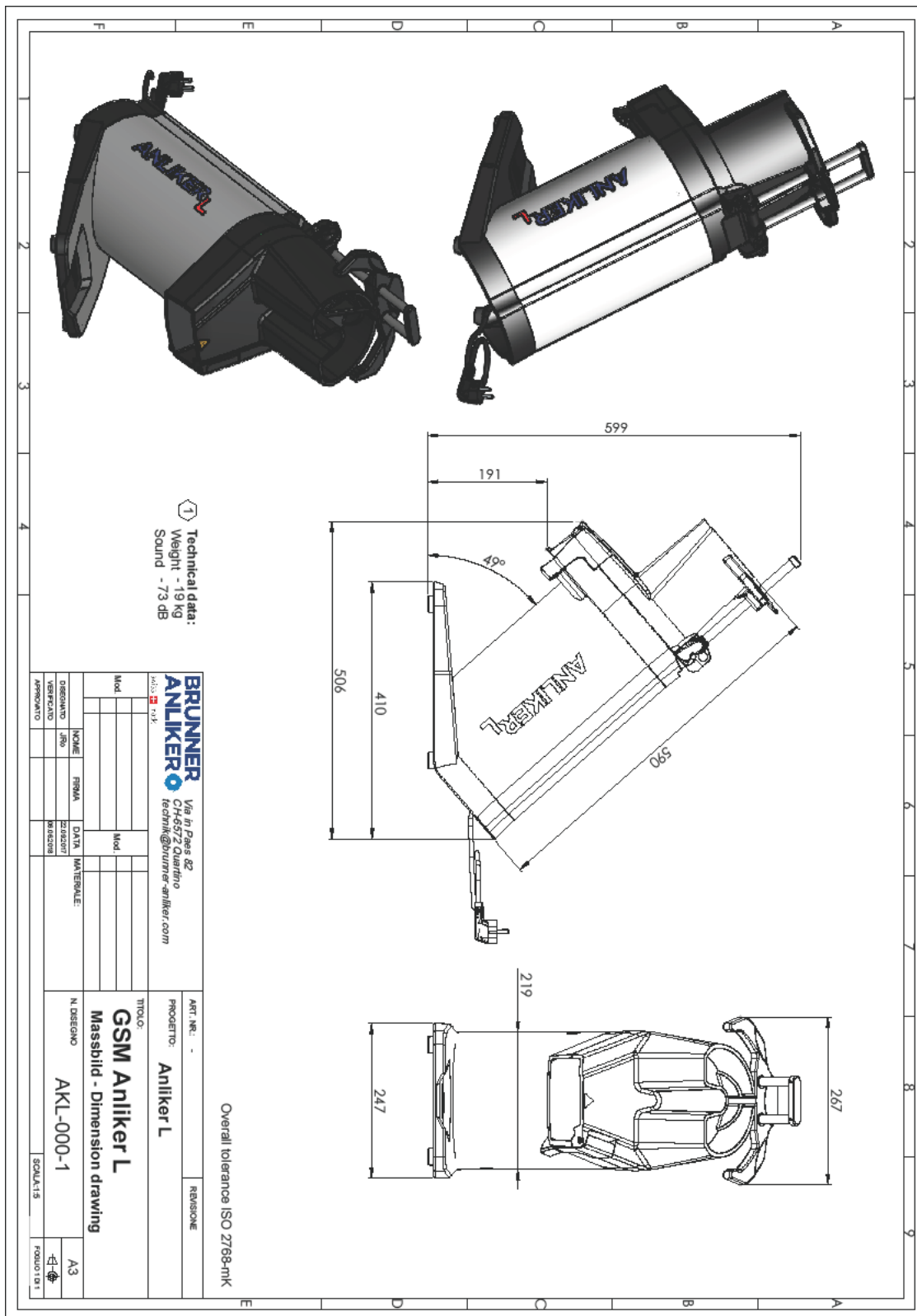



Fig. 39: Disegno quotato ANLIKER L

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 32 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

10.3 Dichiarazione di conformità CE

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

Wir / Nous / We,		Brunner-Anliker Maschinen AG	
		Flughofstrasse 55	
		8152 Opfikon-Glattbrugg	
		Schweiz	
erklären in alleiniger Verantwortung, dass das Produkt déclarons de notre seule responsabilité que le produit bearing sole responsibility, hereby declare that the product		Beschreibung des Produkts Gemüseschneidemaschine	
		Description du produit Machines coupe-légumes	
		Description of product Vegetable cutting machines	
inklusive Schneidscheiben auf Rechnung inclus les disques mentionnés sur facture including Discs mentioned on invoice		Typenreihe / Série type / Type series ANLIKER L	
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 Designation de la directive provisions of the directive		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):	
2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive		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 Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz		Kloten, Oktober 2023  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director	

Ausgestellt:	Gepflichtet:	Gefördert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
03.10.2018	11.10.2018	05.10.2023		CA

Fig. 40: Dichiarazione di conformità CE

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 33 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

10.4 Aggiunte



swiss  made

Brunner-Anliker Maschinen AG T +41 44 804 21 00
 Flughafenstrasse 55 F +41 44 804 21 90
 8152 Opfikon-Glattbrugg info@brunner-anliker.com
 Svizzera brunner-anliker.com

Dichiarazione di conformità

ai sensi del regolamento UE n. 10/2011 Art. 15


per materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Si dichiara che tutte le parti dell'impianto macchina ANLIKER L che entrano in contatto con il prodotto, anch'esse successivamente aggiornate o sostituite, sono conformi ai requisiti di 10/2011 Art. 15 (nella versione applicabile).

In condizioni di impiego normali e prevedibili, le parti a contatto con il prodotto vengono trasferite ai prodotti alimentari in modo tale da non mettere in pericolo la salute umana.

Né viene causato alcun cambiamento inaccettabile nella composizione del cibo, né viene compromesso il loro controllo tramite i sensi umani senza alcun mezzo tecnico o altri strumenti.

Questa dichiarazione non è valida se sono state apportate modifiche senza il consenso del costruttore.

Rilasciato da: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Foes 82 6572 Quartino, Svizzera		Opfikon, Oktober 2023 M. Benkovics Technischer Direktor / Direttore tecnico
--	---	---

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
09/01/2019	09/01/2019	05.10.2023	235.01530	CA

Fig. 41: Dichiarazione di conformità 10/2011

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 34 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

Dichiarazione die conformità

ai sensi del regolamento UE n. 1935/2004


per materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Si dichiara che tutte le parti dell'impianto ANLIKER L che entrano in contatto con il prodotto, anch'esse successivamente aggiornate o sostituite, sono conformi ai requisiti di 1935/2004 (nella versione applicabile).

In condizioni di impiego normali e prevedibili, le parti a contatto con il prodotto vengono trasferite ai prodotti alimentari in modo tale da non mettere in pericolo la salute umana.

Né viene causato alcun cambiamento inaccettabile nella composizione del cibo, né viene compromesso il loro controllo tramite i sensi umani senza alcun mezzo tecnico o altri strumenti.

Questa dichiarazione non è valida se sono state apportate modifiche senza il consenso del costruttore.

Rilasciata da: Brunner-Anliker Maschinen AG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6372 Quartino, Svizzera	Opfikon, Oktober 2023  M. Benkovics Technischer Direktor / Direttore tecnico
---	--

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019	09/01/2019	05.10.2023	235.01530	CA


Fig. 42: Dichiarazione di conformità 1935/2004

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 35 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA

Autocertificazione del produttore

ai sensi della direttiva WEEE 2012/19/UE

Con la presente si dichiara che la macchina ANLIKER L è conforme ai requisiti essenziali stabiliti dalle direttive WEEE (2012/19/UE) (nella versione applicabile) .

Rilasciata da: Brunner-Anliker MaschinenAG Ralph Moretti / PCO Via in Paes 82 6572 Quartino, Svizzera		Opfikon, Oktober 2023	
		M. Benkovics	
		Technischer Direktor / Direttore tecnico	

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
09/01/2019	09/01/2019	05.10.2023	235.01530	CA

Fig. 43: WEEE 2012/19

Redatto:	Controllato:	Modificato:	Stato: 300 Rilasciato	Pagina 36 di 36
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Numero del documento:	Indice
11/02/2019		03/06/2024	235.01530	CA