

F

# Mode d'emploi

pour

## Brunner Steaker à moteur MST



**Brunner SA**  
CH - 8302 Kloten  
[www.brunner-anliker.com](http://www.brunner-anliker.com)

Tél.: (+41) (0)44 814 17 44  
Fax: (+41) (0)44 803 01 30  
[mail@brunner-anliker.com](mailto:mail@brunner-anliker.com)

La firme Brunner SA se réserve de droit, de faire des changements qui serve le progrès technique sans annonce.

© Copyright 2004 Brunner SA Kloten.

Contenu	Page
Félicitations	4
Indications de sécurité	4
Equipement	5
Installer et attacher	5
Ainsi vous ramollissez les biftecks	6
Ainsi vous steakez la viande	6
Nettoyer le Steaker	7
Indications en cas de dérangement	9
Informations techniques	9
CE - déclaration de conformité	11

# Félicitations

Nous vous félicitons cordialement pour l'achat de Brunner Steaker à moteur MST. L'appareil robuste et puissant vous donnera en peu de temps des biftecks tendres ou des tranches d'escalopes tendres et même de la viande non stockée. Les couteaux spéciaux permettent en outre de steaker la viande, p.ex. lors de la fabrication des Bifteck-chasseur, des Cordon-bleu ou des Saltimboccas et d'autres encore. Le développement complet en acier raffiné fait qu'il est très dur. Il peut être nettoyée facilement après chaque application. Nous sommes convaincus que l'appareil Steaker à moteur vous effectuera ainsi des années de bons services et vous confirme de la justesse de votre investissement.

## Indications de sécurité

Malgré beaucoup de „sécurité installer“ déjà lors de la construction du Steaker à moteur il est essentiel de considérer certaines indications de sécurité pour l'utilisation. Lisez attentivement ces indications.



- En installer et attacher:  
Le Steaker installer seulement sur une surface de travail égale et stable. Fixez si possible l'appareil près d'une prise. Mettez le câble éventuel trop long de côté en lacet pour éviter de s'enchevêtrer.
- En conduisant de viande:  
En aucun cas des corps étrangers comme os ou cartilage peuvent arriver dans l'ouverture de conduite. Le Steaker n'est pas approprié aux côtelettes! Ne saisissez sous aucun prétexte dans l'ouverture de conduite ! Il faut vérifier de viande et retirer les corps étrangers. Arrêtez l'appareil dans ce cas et ouvrez le couvercle de rouleau de couteau pour retirer des corps étrangers. En couvercle ouvert l'appareil s'arrête automatiquement. Il est interdit rigoureusement d'éviter ce dispositif protecteur ! Toutes actions en matière de responsabilité sont rejetées en cas de dommage.
- En nettoyant:  
Mettez l'appareil hors circuit et retirez la fiche secteur. Diviser seulement jusqu'ici comme prévu pour l'opérateur. La couverture sur le côté gauche de l'appareil ne peut pas être ouverte par l'opérateur. Le Steaker ne peut pas être plongé dans l'eau en aucun cas !
- En dérangements: Arrêt d'urgence  
Première réaction en dérangements possibles de chaque sorte: Arrêtez l'appareil au commutateur normal ! En cas d'odeurs désagréables devaient apparaître, vous devez retirer immédiatement la fiche secteur.



Fig. 1

Le commutateur d'urgence est identique avec le commutateur normal. Il est accessible facilement sur le côté droit de l'appareil derrière les deux boîtes de palier.

# Equipement

Dans l'équipement sont contenues outre le Steaker à moteur avec le câble secteur les parties suivantes:

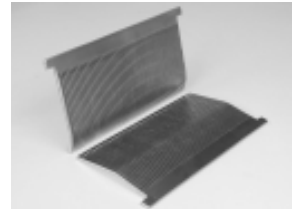
- Rouleau de couteau devant (rouge)
- Râteau devant
- Porteur de rouleau
- Brosse
- Rouleau de couteau derrière (jaune)
- Râteau derrière
- 2 boîtes de palier
- Mode d'emploi



Steaker à moteur



2 Rouleaux de couteaux



2 Râteaux



Porteur de rouleau



2 boîtes de palier



Brosse



Mode d'emploi

Fig. 2 - 8

Contrôlez la livraison complète au moyens des illustrations ci dessus.

Développement optionnelle :

La couverture à la zone de travail est facultativement disponible de l'acier fin ou de la matière plastique transparente.

## Installer et attacher

Le Steaker doit être installer non glissant sur une table égale. Pour mettre de la viande pour ramollir aussi bien que pour un récipient pour des biftecks ou d'escalopes finis, la place doit être suffisante. Vous pouvez utiliser l'appareil debout ou en étant assis, selon la quantité de la viande pour ramollir. Tenez compte de la hauteur appropriée de la table. La tubulure de remplissage pivote vers l'arrière. Aussi la place doit être suffisante. Fixez le câble au réseau haute tension (380V).

## Ainsi vous ramollissez les biftecks

Le Steaker est généralement livré complètement installé. Assurez vous que les rouleaux de couteau sont dûment insérés en ouvrant brièvement la couverture. Lors de la mise en oeuvre avec la couverture transparente, cela est évident immédiatement. Si aucun rouleau de couteau ne devait être inséré, consultez le chapitre "Nettoyer le Steaker" dans la section "Installer les éléments..."



Fig. 9

Le Steaker est mis en circuit à l'interrupteur principal et vous pouvez commencer avec ramollir.

Vous pouvez maintenant commencer avec ramollir. Mettez le Steaker en circuit à l'interrupteur principal sur le côté droit. Considérez que l'appareil ne commence que si la couverture est dûment fermée. Remplissez peu à peu la viande par la tubulure de remplissage. Le bifteck ou l'escalope fini ramollis tombe vers le bas dans la tôle de capture. Mettez-le dans le récipient prévu.

## Ainsi vous steakez la viande

La forme particulière de couteau du Steaker permet même steaker la viande. Cela est très utile avec des spécialités comme:

- Bifteck - chasseur
- Cordon - bleu
- Saltimbocca et d'autres encore

Vous mettez à cette fin la viande à steaker l'une sur l'autre. Considérez l'épaisseur maximale des morceaux de viande d'environ 27 mm. Remplissez-le ensemble dans le Steaker. La bande de bacon adhère bien au bifteck-chasseur jusqu'au service. Le Cordon-bleu est bien verrouillé et garde sûrement le remplissage de jambon et de fromage pendant qu'il rôti. Le Saltimbocca avec l'escalope et le jambon sont encore en morceaux aussi après être tourné dans la casserole.

En outre, vous pouvez steaker petits biftecks ou escalopes à un grand morceau. Mettez bien convenablement les deux morceaux ensemble et enfoncez légèrement. Après la course par le Steaker, ceux-ci adhèrent aussi après avoir été rôti. Votre hôte sera impressionné et ne remarquera peut-être même pas votre secret.

# Nettoyer le Steaker

Mettez le Steaker toujours d'abord hors circuit et retirez la fiche secteur aussi. Ouvrez la couverture et pivotez elle tout à fait vers l'arrière. Pour démonter le porteur des rouleaux, vous devez enlever d'abord les deux boîtes de palier. Tournez les pour ouvrir autour de 90°.



Fig. 10

Les boîtes de palier sont tournées vers la droite et/ou à gauche autour de 90° et on peut alors les retirer.

Poussez le porteur des rouleaux vers la droite, pour séparer les rouleaux de couteau des arbres primaires. Ensuite le porteur complet peut être pivoté dehors facilement en avant à gauche.



Fig. 11

Le porteur des rouleaux complet est poussé vers la droite. Ainsi les rouleaux de couteau sont séparés des arbres primaires.



Fig. 12

Le porteur complet est ensuite pivoté en avant à gauche de la zone de travail.

Vous saisissez en toute sécurité les rouleaux de couteau aux fins de l'arbre et les soulevez du porteur. Les deux râteaux devant et derrière peuvent maintenant être soulevés facilement. La zone de travail et les éléments démontés peuvent être nettoyés maintenant sans problèmes avec la brosse livrée.

Installer les éléments après nettoyage a lieu par analogie en sens inverse. Les deux râteaux sont insérés avec le côté voûté vers le milieu. Tenez compte en insertion des rouleaux de couteau du marquage de couleurs. Le rouleau marqué rouge doit être inséré avant. La raison se trouve dans le déplacement axial des



Fig. 13

Les deux râteaux sont accrochés avec la voûte l'un envers l'autre et les cames en haut dans les rainures du porteur des rouleaux.

rouleaux identiques en soi. Examinez si les rouleaux de couteau insérés peuvent être tournés facilement.

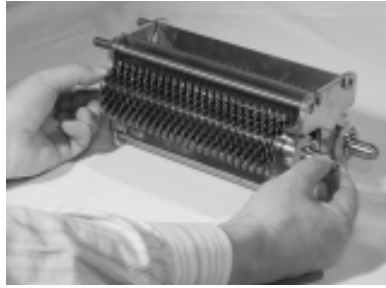


Fig. 14

Saisissez les rouleaux de couteau pour démonter ou insérer seulement aux fins des arbres.

Le porteur de rouleau complet est maintenant inséré avec le côté droit en avant dans la zone de travail. Poussez-le ensuite tout à fait à gauche pour garantir la connection aux arbres primaires.

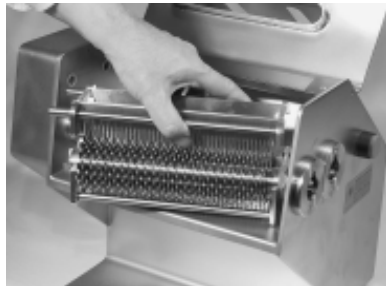


Fig. 15

Installation du porteur de rouleau complet devant à droite pour commencer.



Fig. 16

Les rouleaux de couteau sont couplés aux arbres primaires.

Pour finir, les deux boîtes de palier sont fixées. Elles n'ont pas besoin d'être graissées spécialement. À la consolidation, vous tournez l'avant autour de 90° vers la droite, l'arrière autour de 90° vers la gauche. Le Steaker est ainsi prêt pour la prochaine application.



Fig. 17

Les boîtes de palier sont fixées sèchement et consolidées avec une rotation à 90°.

# Indications en cas de dérangement

Le Steaker est construit très solidement, de sorte que peu de dérangements devraient apparaître. Autrement, les instructions suivantes peuvent sûrement vous aider.

- Le bifteck n'est pas entré dans l'appareil

Le bifteck est peut-être trop épais. Coupez légèrement les biftecks plus minces, de sorte qu'ils glissent facilement par l'ouverture d'introduction. Vérifiez si un ou deux rouleaux de couteau manquent par mégarde. Examinez l'installation conforme à l'ordre.

- Le bifteck n'est pas venu dehors après avoir été ramolli.

L'un ou les deux râteaux ne sont pas insérés peut-être. Mettez le Steaker hors circuit, ouvrez le couvercle et éliminez les morceaux de viande éventuelle et insérez les râteaux correctement. Installer des éléments décrits en détail dans la section «Nettoyer le Steaker». Assurez vous si tous les éléments sont insérés conforme à l'ordre. Fermez le couvercle, mettez l'appareil en circuit et continuez avec ramollir.



Fig. 18

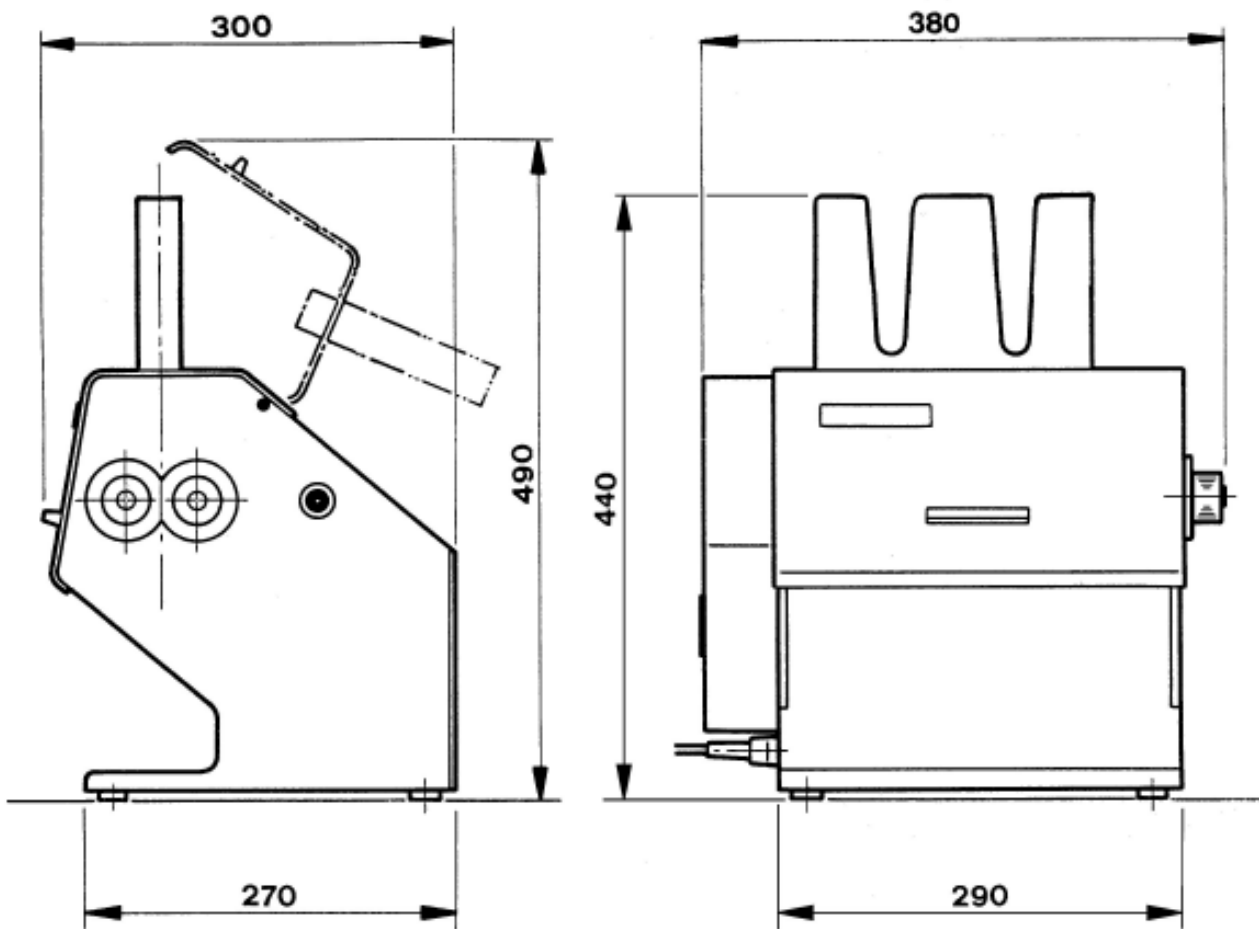
Vous devez mettre hors circuit l'appareil lors des dérangements, avant de procéder.

Si ces instructions ne devaient pas apporter de remède ou les dérangements sont apparents qui ne sont pas spécifiés ici, le bureau de service de la firme Brunner SA peut sûrement vous aider: Tél. (+41) (0) 44 814 17 44

## Informations techniques

Puissance du moteur	370 W
Voltage	3 x 400 V 50 Hz
Protection	IP 64
Rendement horaire	jusqu'à 700 St. / h
Poids	30 kg

L'illustration sur la page 10 montres les dimensions principales du Steaker.



El.-Motor: 0,37 kW  
 1450 Rpm  
 3x380V 50 Hz  
 1,0 A

Drehzahl Messerwalzen: 750 Rpm

<b>Motor - Steak Typ MS-302</b> MASSBILD "INOX"	Maßstab	Gezeichnet	4.9.87	<i>th.</i>
	1:5	Gepüft	19.12.02	F.S.A.
		Gesehen		
 Pumpenbau und Giesserei Kloten	<b>MS - 302</b>			

## CE - déclaration de conformité

La firme Brunner SA déclare que le

Brunner Steaker à moteur MST

correspond à toutes les exigences de sécurité et de santé fondamentales pertinentes et correspond aux directives et normes suivantes:

CE - directive appareils 98 / 37 / CE

EN 292-1 / -2, EN 1088, EN 1672-1 / -2  
EN 1678, EN 60204, EN 60529

Brunner SA  
Appareils et pompes  
Brunnergässli 1 - 5  
CH - 8302 Kloten

Kloten, le 24 septembre 2004

Robert Brunner  
Gérance de l'affaire

