

**BRUNNER
ANLIKER**

swiss  made

Betriebsanleitung zur Profisteaker/Mürber

MST

Original Betriebsanleitung (Deutsch)



SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE

Diese Betriebsanleitung enthält Hinweise, die Sie zu Ihrer persönlichen Sicherheit sowie zur Vermeidung von Sachschäden beachten müssen. Die Hinweise sind durch ein Warndreieck hervorgehoben und je nach Gefährdungsgrad folgendermassen dargestellt:



GEFAHR!

bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzungen oder erhebliche Sachschäden eintreten **werden**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.



WARNUNG!

bedeutet, dass Tod, schwere Körperverletzung oder erheblicher Sachschaden eintreten **können**, wenn die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen nicht getroffen werden.



VORSICHT!

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



HINWEIS!

ist eine wichtige Information über das Produkt, die Handhabung des Produktes oder den jeweiligen Teil der Dokumentation, auf den besonders aufmerksam gemacht werden soll.

Qualifiziertes Personal

Inbetriebsetzung und Betrieb des Motorsteaker darf nur von qualifiziertem Personal vorgenommen werden. Qualifiziertes Personal im Sinne der sicherheitstechnischen Hinweise dieser Betriebsanleitung sind Personen, die auf diesem System geschult bzw. eingearbeitet wurden.

Beachten Sie folgendes:

Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, kann der Hersteller nicht zur Verantwortung gezogen werden.



WARNUNG!

Der Motorsteaker darf nur für die in der Spezifikation und in der technischen Beschreibung vorgesehenen Einsatzfälle und nur in Verbindung mit den von der Brunner-Anliker AG empfohlenen Ersatzteilen verwendet werden.

Der einwandfreie und sichere Betrieb des Produktes setzt sachgemässen Transport, sachgemässe Lagerung, Aufstellung und Montage sowie sorgfältige Bedienung und Instandhaltung voraus.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 2 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

Copyright © Brunner-Anliker AG 2015 All rights reserved

Weitergabe sowie Vervielfältigung dieser Unterlage, Verwertung und Mitteilung ihres Inhalts ist nicht gestattet, soweit nicht ausdrücklich zugestanden. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Alle Rechte vorbehalten.

Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz

Haftungsausschluss

Wir haben den Inhalt der Druckschrift auf Übereinstimmung mit dem beschriebenen Motorsteaker geprüft. Dennoch können Abweichungen nicht ausgeschlossen werden, so dass wir für die vollständige Übereinstimmung keine Gewähr übernehmen. Die Angaben in dieser Druckschrift werden regelmässig geprüft, und notwendige Korrekturen sind in den nachfolgenden Auflagen enthalten. Für Verbesserungsvorschläge sind wir dankbar.

© Brunner-Anliker AG 2015

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 3 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

VORWORT / WICHTIGE HINWEISE

Zweck dieser Betriebsanleitung Diese Betriebsanleitung soll die Fachperson beim Einarbeiten in den Umgang mit dem Motorsteaker unterstützen.

Leserkreis Diese Betriebsanleitung richtet sich an den Installateur, die Benutzer und an das Wartungspersonal des Motorsteakers der Brunner-Anliker AG AG.

Informationspflicht Die Betriebsanleitung und geltende Vorschriften sind so aufzubewahren, dass sie dem Bedien- und Wartungspersonal zugänglich sind.



HINWEIS!

Ergänzend zur Betriebsanleitung sind allgemein gültige und sonstige verbindliche Regelungen zur Unfallverhütung zu beachten und anzuweisen!

Gültigkeitsbereich dieser Betriebsanleitung Diese Betriebsanleitung ist gültig für den Motorsteaker MST.



HINWEIS!

Bei Funktionsänderungen an dem Motorsteaker erlischt der Haftungs- und Gewährleistungsanspruch.

Pflichten des Betreibers

Der Betreiber ist verpflichtet, den Motorsteaker nur in einwandfreiem Zustand zu betreiben. Gefahrenstellen, die zwischen dem Motorsteaker und kundenseitigen Einrichtungen entstehen, sind vom Betreiber zu sichern.

Diese Betriebsanleitung ist bis zum Schluss sorgfältig durchzulesen. Bestehen irgendwelche Unklarheiten, nehmen Sie mit uns umgehend Kontakt auf. Nehmen Sie die Einrichtung nicht in Betrieb solange Unklarheiten bestehen. Mit der Inbetriebnahme der Einrichtung bestätigen Sie, dass Sie die Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben.



GEFAHR!

Wenn der Motorsteaker unsachgemäss oder nicht in ordnungsgemässen Zustand betrieben wird, können Unfälle geschehen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 4 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	7
2	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
2.1	Einschränkung der Haftung	7
3	Bezeichnung der Systemteile	8
3.1	Typenschild	8
4	Lieferumfang	9
4.1	Lieferumfang:	9
4.2	Zubehör:	9
5	Transport und Installationshinweise	9
5.1	Anlieferungszustand	9
5.2	Schäden melden	10
5.3	Gewicht des Motorsteaker	10
5.4	Anlieferung	10
5.5	Auspacken	10
5.6	Transport der Maschine	10
5.7	Montage und Installation	10
5.8	Elektrische / elektronische Einrichtungen	11
5.9	Inbetriebnahme	11
5.10	Lagerung	12
6	Betrieb	12
6.1	Mürben von Fleisch	12
6.2	Heften von Fleisch	13
7	Systempflege	13
7.1	Reinigung des Motorsteaker	13
8	Instandhaltung	17
9	Störungssuche	17
9.1	Service und Informationsadresse	17
10	Ersatzteile	18
10.1	Entsorgung	18
11	Weitergabe an Dritte	18
12	Technische Daten	19
12.1	Massbilder	20
12.2	EG-Konformitätserklärung	21
13	Garantie	22

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 5 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Motorsteaker	8
Abbildung 2: Typenschild	8
Abbildung 3: Lieferumfang MST	9
Abbildung 4 & 5: Lagerbüchsen entfernung.....	13
Abbildung 6 & 7: Walzenträger entfernen	14
Abbildung 8 & 9: Halten der Messerwalzen.....	14
Abbildung 10:.....	15
Abbildung 11:.....	15
Abbildung 12: Technische Daten.....	19
Abbildung 13: Massbild MST	20
Abbildung 14: Konformitätserklärung	21

Tabellenverzeichnis

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile.....	8
Tabelle 2: Typenschild	8
Tabelle 3: Lieferumfang.....	9

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 6 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

1 Einleitung

Vielen Dank für Ihr Vertrauen!

Maschinen der Brunner-Anliker AG sind von hoher Qualität. Die Brunner Anliker AG sorgt durch ihre internen Qualitätssicherungsmassnahmen, dass die Geräte das Werk in einwandfreiem Zustand verlassen. Mit dem robusten und leistungsstarken Motorsteaker der Brunner-Anliker AG haben Sie sich für ein fortschrittliches, technisch hochstehendes Gerät entschieden.

2 Bestimmungsgemässe Verwendung

Mit dem Motorsteaker können Sie in kurzer Zeit delikate Steaks oder zarte Schnitzel herstellen und das sogar von ungelagertem Fleisch. Die speziellen Messer erlauben zudem ein sogenanntes Heften von Fleisch, z.B. bei der Herstellung von Jägersteaks, Cordon-Bleu oder Saltinbocca u.a.m.



HINWEIS!

- Das Gerät darf ausschliesslich für die vom Hersteller zugelassenen Produkte verwendet werden.
- Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäss!



GEFAHR!

- Für Unfälle und Schäden, die durch Nichtbeachtung der Sicherheitsanweisungen, durch unsachgemässes Vorgehen oder durch nicht bestimmungsgemässe Verwendung entstehen, lehnt der Hersteller jegliche Haftung hinsichtlich Betriebssicherheit und Personenschaden ab.

2.1 Einschränkung der Haftung



HINWEIS!

Der Betreiber der Maschine ist verantwortlich für die Konformität der gesamten Anlage gegenüber seinen lokal geltenden Vorschriften für die Installation und den Betrieb solcher Anlagen.

Der Maschinenbetreiber prüft die Sicherheit der Installation nach deren Fertigstellung. Exponierte Anlagenteile, die eine Gefahr für das Betriebspersonal bedeuten können, sind durch den Betreiber zu schützen bzw. Schutzeinrichtungen zu erstellen.

Der Maschinenbetreiber hat sicherzustellen, dass Zusatzgeräte, die nicht durch die Brunner-Anliker AG beigestellt wurden, nur von qualifiziertem Personal in Betrieb gesetzt werden. Qualifiziertes Personal im Sinne der sicherheitstechnischen Hinweise dieser Betriebsanleitung sind Personen, die auf dem entsprechenden System geschult bzw. eingearbeitet wurden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 7 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

3 Bezeichnung der Systemteile

In sind die Systemteile des Motorsteaker ersichtlich.

Die Bilder dienen der allgemeinen Veranschaulichung.

Detaillierte Angaben über die Abmessungen finden Sie im Datenblatt des Gerätes.

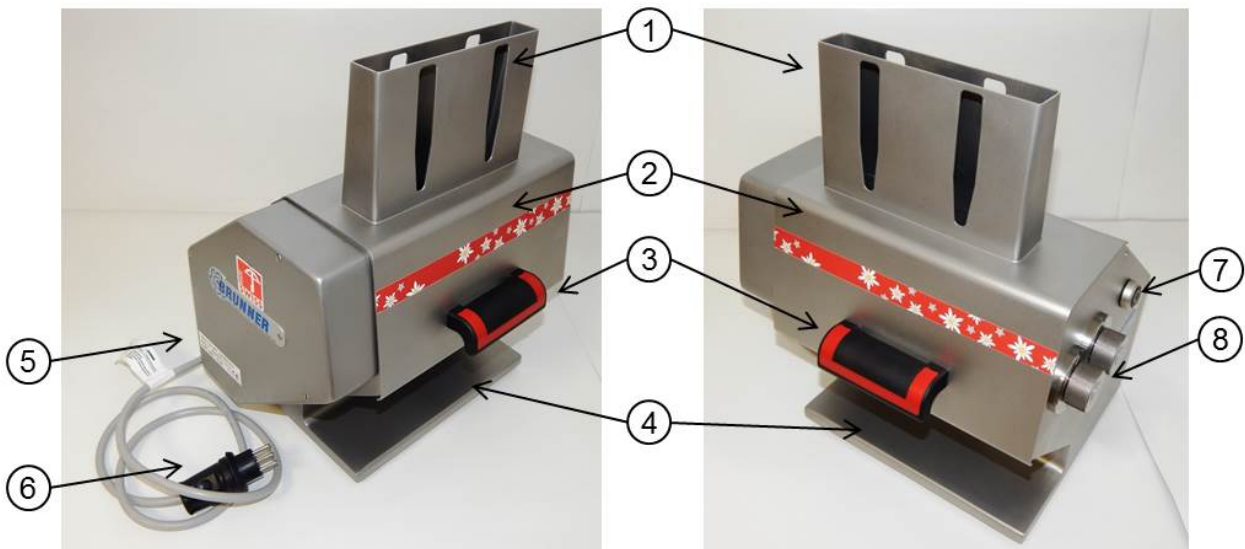


Abbildung 1: Motorsteaker

Tabelle 1: Bezeichnung der Systemteile

Pos.	Pos.
1 Zuführung	5 Typenschild
2 Deckel	6 Netzkabel mit Stecker
3 Griff	7 Ein/Aus Schalter
4 Auslauf	8 Lagerbüchsen

3.1 Typenschild

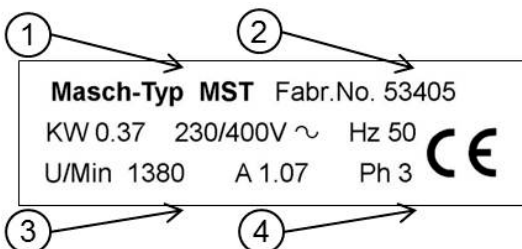


Abbildung 2: Typenschild

Tabelle 2: Typenschild

Pos.	Pos.
1 Maschinenbezeichnung	5 Leistungsdaten der Maschine
2 Seriennummer	6 CE-Kennzeichen

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 8 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

4 Lieferumfang

4.1 Lieferumfang:

Im Lieferumfang des MST, ist neben der Maschine, die Betriebsanleitung und eine Reinigungsbürste versehen.



Abbildung 3: Lieferumfang MST

Tabelle 3: Lieferumfang

Pos.	Pos.
1 Motorsteaker MST	4 Walzenträger
2 Reinigungsbürste	6 Messerwalzen
3 Betriebsanleitung	7 Rechen

4.2 Zubehör:

Zum MST gibt es kein separates Zubehör!

5 Transport und Installationshinweise

5.1 Anlieferungszustand



WARNUNG!

- Bei der Montage ist darauf zu achten, dass keine Fremdstoffe in die Maschine gelangen. Wird die Maschine bei der Installation verschmutzt, ist eine Reinigung zwingend. Reinigung siehe Kapitel Seite 13.

Der Motorsteaker wurde vor der Lieferung vom Hersteller sauber gewaschen und desinfiziert. Es wird aber trotzdem empfohlen die Maschine vor Erstgebrauch nochmals zu reinigen (mit einem lebensmittelverträglichen Reinigungsmittel!).

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 9 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

5.2 Schäden melden

Nach Anlieferung des Motorsteaker sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferwerk zu melden. Kontaktadresse siehe Seite 18.

5.3 Gewicht des Motorsteaker

Motorsteaker	29 kg
--------------	-------

5.4 Anlieferung

Normaltransport

5.5 Auspacken



HINWEIS!

- Prüfen Sie die Vollständigkeit der Lieferung anhand des beiliegenden Lieferscheins (sollte die Lieferung nicht vollständig sein, setzen Sie sich bitte mit unserem Kundendienst in Verbindung).
- Sind Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch den Transport ersichtlich, so melden Sie dies bitte umgehend bei unserem Kundendienst, dem Spediteur und der Versicherung.



VORSICHT!

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

5.6 Transport der Maschine

Für den betreiberseitigen Transport ist ein geprüftes und geeignetes Lastaufnahmemittel zu verwenden.

5.7 Montage und Installation

Maschine nur auf ebener, stabiler Arbeitsfläche aufstellen von minimum 290mm x 270mm. Und in der höhe minimum 550 mm. Ebenso sollte darauf geachtet werden das ein ergonomisches arbeiten an der Maschine möglich ist!

Schliessen Sie den Steaker möglichst nahe an einer Steckdose an. Verlegen Sie die Kabel nicht über einen Durchgangsweg um eine Stolperfalle zu vermeiden

Bestehen Unsicherheiten in Bezug auf den Installationsort und die Installation selbst, so ist mit der Brunner-Anliker AG Kontakt (Kontaktadresse siehe Seite 17) aufzunehmen.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 10 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

5.8 Elektrische / elektronische Einrichtungen

Die Maschine ist mit einem T25 Stecker (380V) versehen, kann somit an der entsprechen den Dose angeschlossen werdden, die auch entsprechend abgesichert ist.

Für die elektrische Installation des Motorsteaker sind folgende Vorschriften zwingend zu beachten:



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. Dies muss durch Ausschalten des Hauptschalters oder des Sicherheitsschalters erfolgen.
- Festgestellte Mängel an elektrischen Komponenten / Baugruppen müssen unverzüglich behoben werden. Besteht eine akute Gefahr, so darf das Betriebsmittel niemals in einem mangelhaften Zustand benutzt werden.



VORSICHT!

- Der Anschluss des Motorsteaker an das elektrische Netz darf nur von einer dafür ausgebildeten Fachkraft vorgenommen werden. Für den Anschluss ist zu beachten: Elektrische Daten siehe auf Typenschild Seite 8.



HINWEIS!

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

5.9 Inbetriebnahme

Nachfolgend Punkte sind bei der ersten Inbetriebnahme bzw. Probelauf zu beachten.

- Es muss gewährleistet sein, dass sich keine Fremdkörper im Arbeitsbereich der Maschine befinden, in der Zuführung oder zwischen den Messerwalzen!

•

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 11 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

VORSICHT!

- Die lokalen Vorschriften zur Unfallverhütung sind einzuhalten.



HINWEIS!

- Der Benutzer muss vor Arbeitsbeginn die Betriebsanleitung, und geltende Vorschriften, bezüglich "Sicherheitsmassnahmen" gelesen und verstanden haben.

5.10 Lagerung

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

- Der Lagerraum muss trocken und sauber sein.
- Den Motorsteaker nicht extremer Kälte oder Hitze aussetzen.
- Die gesamte Maschine sauber halten.
- Der Lagerraum darf keine Betauung aufweisen.
- Der Motorsteaker muss verpackt oder abgedeckt sein, so dass kein Schmutz und Staub eindringen kann.



HINWEIS!

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

Wir empfehlen vor einer Wiederinbetriebnahme nach einer längeren Standzeit unseren Kundendienst anzusprechen.

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

- Alle Bauteile sind auf Korrosionsschäden (und Standschäden) zu prüfen.
- Prüfen Sie, ob sich die eingebauten Messerwalzen leicht drehen lassen.

6 Betrieb

6.1 Mürben von Fleisch

Bevor der Steaker inbetrieb genommen wird, vergewissern Sie sich, ob die Messerwalzen ordnungsgemäss eingebaut sind (siehe Seite 17), und dass sich ein Auffanggefäss unter dem Auslauf befindet.

Der Motorsteaker wird über den Ein/Aus-Schalter (1) eingeschaltet.

Geben Sie nach und nach das Fleisch in den Einfüllstutzen. Das fertig gemürbte Steak oder Schnitzel fällt unten in das Auffanggefäss.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 12 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

6.2 Heften von Fleisch

Die besondere Messerform des Steakers ermöglicht sogar Fleisch zu heften. Dies ist sehr hilfreich bei Spezialitäten wie:

- Jägersteak
- Cordon – Bleu
- Saltinbocca
- u.a. m.

Zu diesem Zweck legen Sie das zu heftende Fleisch aufeinander. Beachten Sie die maximale Dicke der Fleischstücke von ca. 27 mm. Füllen Sie es zusammen in den Steaker ein.

Dem Jägersteak haftet der Speckstreifen bis zum Servieren gut an.

7 Systempflege

7.1 Vorbereitung zur Reinigung

Zuerst muss der MST am Ein/Aus Schalter ausgeschaltet werden. Um die Einzelteile zu reinigen, sollte die Maschine wie folgt demontiert werden.

Öffnen Sie den Deckel (1) und schwenken ihn ganz nach hinten.

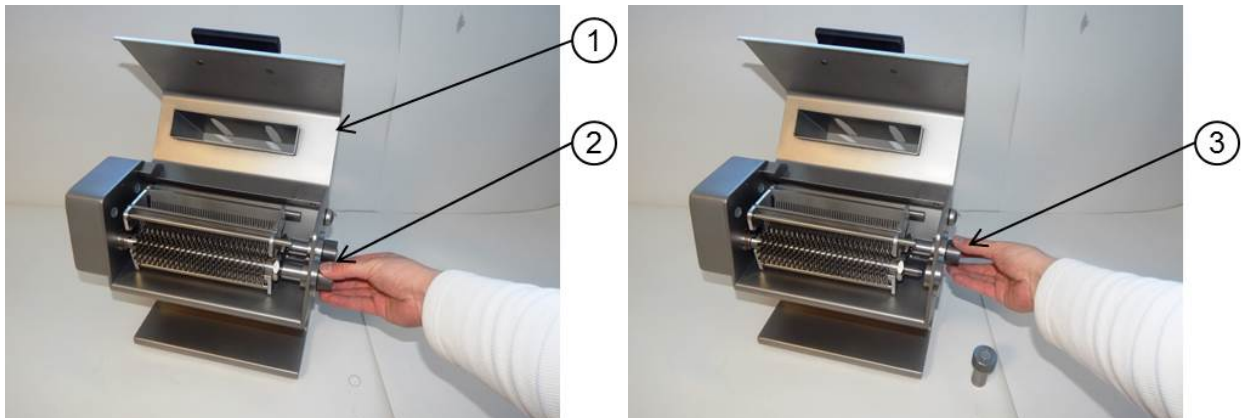


Abbildung 4 & 5: Lagerbüchsen entfernung

Zum Demontieren des Walzenträgers müssen Sie zuerst die beiden Lagerbüchsen (2 & 3) herausnehmen. Drehen Sie die Lagerbüchse (2) um ca. 90° im *Gegenuhrzeigersinn* um herausgezogen werden, die Lagerbüchse (3) um ca. 90° im *Uhrzeigersinn* drehen und herausgezogen werden.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 13 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

Nun kann der Walzenträger nach rechts geschoben werden um von den Antriebswellen zu lösen. Danach kann der komplette Träger leicht nach vorne links herausgeschwenkt werden.

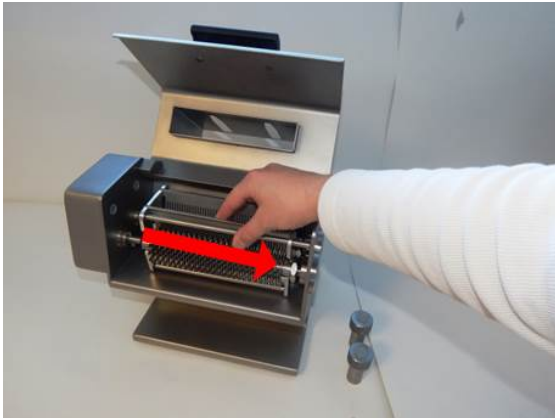


Abbildung 6 & 7: Walzenträger entfernen

Die Messerwalzen fassen Sie gefahrlos an den Wellenenden und heben sie aus dem Träger heraus.

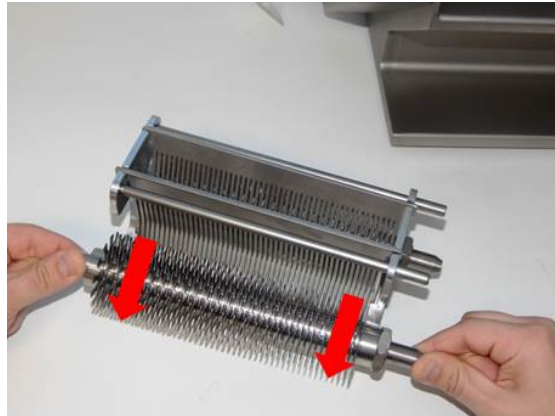
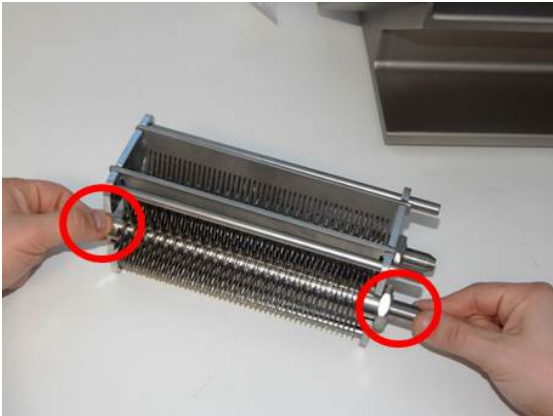


Abbildung 8 & 9: Halten der Messerwalzen



Richtiges Halten der Messerwalze.

- Die Messerwalzen sind an dem äusseren Wellenenden zu greifen!
- Oder Handschuhe tragen!



WARNUNG!

- Die Messerwalzen sind scharf geschliffen, und liegt nun frei.
- Gefahr von Schnittverletzung!

Ausgestellt: Ralph Moretti 19.01.2015	Geprüft: Michel Benkovics	Geändert: Ralph Moretti 31.01.2023	Status: 300 Freigegeben Unterlagennummer: 225.01670	Seite 14 von 22 Index CA
---	------------------------------	--	---	--------------------------------

Die beiden Rechen vorn und hinten können nun leicht herausgehoben werden.

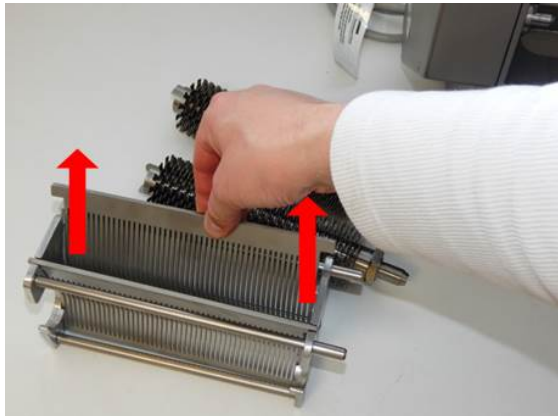


Abbildung 10: Rechen

7.2 Reinigung

Der MST ist aus pflegeleichtem Edelstahl gefertigt und kann somit leicht gereinigt werden.

Der Arbeitsbereich und die demontierten Einzelteile können jetzt problemlos mit der mitgelieferten Bürste gereinigt werden.



Abbildung 11: MST zerlegt

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 15 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA



HINWEIS!

- Tragen Sie eine Hygiene Kleidung, inkl. Handschuhe und Schutzbrille.
- Verwenden Sie nur lebensmittelverträgliches Reinigungsmittel.



WARNUNG!

- Hauptschalter am Schaltschrank vor Beginn der Wartungsarbeiten auf AUS stellen!
- Hauptschalter gegen das Einschalten durch Unbefugte absichern!
- Der Motorsteaker darf nicht mit einem Dampfstrahlgerät oder Wasserstrahl gereinigt werden!

7.3 Zusammenbau des Motorsteakers

Das Montieren der Einzelteile nach dem Reinigen geschieht singemäss in umgekehrter Reihenfolge. Die beiden Rechen werden mit der ausgeölbten Seite gegen die Mitte eingelegt. Achten Sie beim Einlegen der Messerwalzen auf die Durchmesser der Bohrungen die Meaaerwalze mit der grösseren Bohrung wird vorne eingebaut und die mit der kleineren hinten! Der Grund liegt in der axialen Verschiebung der an sich identischen Walzen. Prüfen Sie, ob sich die eingebauten Messerwalzen leicht drehen lassen.

Der komplette Walzenträger wird nun mit der rechten Seite voran in den Arbeitsbereich eingeschoben. Schieben Sie ihn anschliessend ganz nach links um die Verbindung mit den Antriebswellen zu gewährleisten.

Zum Schluss werden die beiden Lagerbüchsen aufgesteckt.

Sie brauchen nicht speziell gefettet werden. Zur Sicherung drehen Sie die vordere um 90° nach rechts, die hintere um 90° nach links. Der Steaker ist somit für den nächsten Einsatz bereit.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 16 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

8 Instandhaltung

9 Störungssuche

Das vorliegende Kapitel beschreibt mögliche Störungen, welche im Betrieb auftreten können, und deren Behebung. Der Steaker ist sehr robust gebaut, so dass kaum Störungen Auftreten sollten.

- Steak wird nicht beim Zuführen eingezogen

Das Steak ist möglicherweise zu dick. Schneiden Sie die Steaks etwas dünner, so dass sie mühelos durch die Einführung gleiten.

Oder es fehlen versehentlich eine oder beide Messerwalzen. Prüfen Sie den ordnungsgemässen Einbau der selben.

- Steak wird nach dem Mürben nicht ausgegeben

Ein oder beide Rechen sind möglicherweise nicht eingelegt. Schalten Sie den Steaker aus, öffnen den Deckel und entfernen allfällige Fleischstücke und legen die Rechen richtig ein. Das Montieren der Einzelteile ist im Kapitel 7 detailliert beschrieben. Vergewissern Sie sich, ob alle Einzelteile ordnungsgemäss eingebaut sind. Schliessen Sie den Deckel und schalten die Maschine wieder ein und fahren mit Mürben fort.

Sollten diese Anweisungen keine Abhilfe bringen oder Störungen auftreten die hier nicht aufgeführt sind kann die Sercestelle weiter helfen.

9.1 Service und Informationsadresse

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

Service Schweiz:

Anschrift: Josef Koch AG
Werkstrasse 6
CH-6102 Malters
Internet: www.josefkoch.ch

T: +41 41 499 90 00
F: +41 41 499 90 08
Mail: info@josefkoch.ch

Service International:

Anschrift: Brunner-Anliker AG
Flughofstrasse 55
8152 Opfikon-Glattbrugg
Schweiz
Internet: brunner-anliker.com

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 17 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

10 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!

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

10.1 Entsorgung

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



HINWEIS!

- Rohstoffrückgewinnung statt Müllentsorgung!
- Vor der Entsorgung sind die Wertstoffteile von Rückständen und gesundheits- und umweltgefährdenden Stoffen zu reinigen.
- Die Metallteile sind in der Metallsammelstelle zu entsorgen.
- Kunststoffteile sind in der 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 17).

11 Weitergabe an Dritte

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

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 18 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

12 Technische Daten

Maschinentyp	MST
Masse L x B x H	320 x 380 x 440 (493) mm
Gewicht	28.9 kg
Schutzart	IP 26
Elektromotor	0,37 kW
Elektrischer Anschluss	3 x 400V, 50Hz

Abbildung 12: Technische Daten

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 19 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

12.1 Massbilder

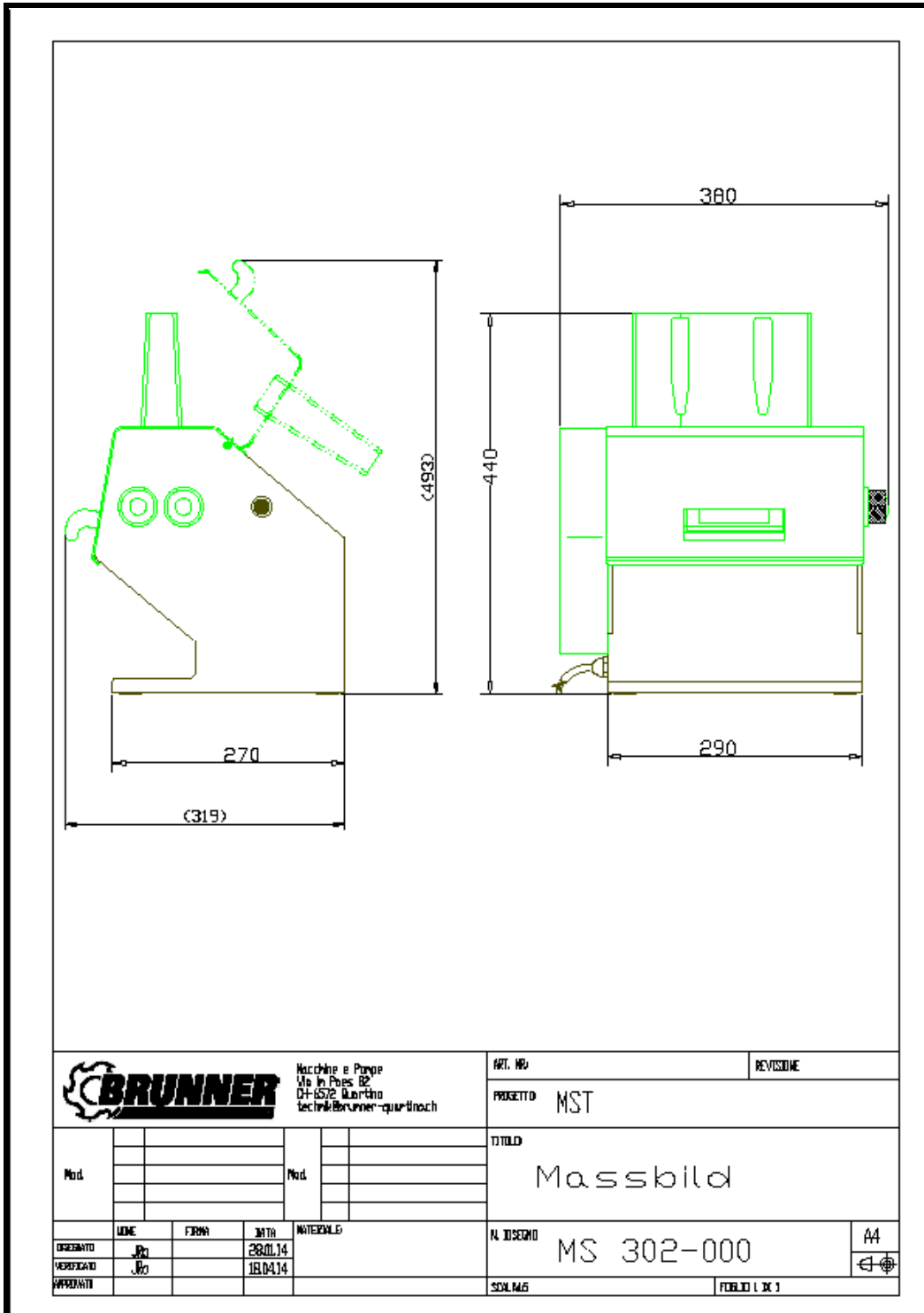

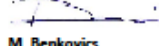


Abbildung 13: Massbild MST

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 20 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

12.2 EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung CE Déclaration de conformité EC Declaration of conformity

<p>Wir / Nous / We,</p> <p>Brunner-Anliker AG Flughofstrasse 55 8152 Opfikon-Glattbrugg Schweiz</p> <p>Beschreibung des Produkts Motorsteaker</p> <p>Description du produit Description of product</p> <p>Typenreihe / Série type / Type series Brunner-Anliker MST</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>auf das sich diese Erklärung bezieht, mit der/den folgenden Norm(en) oder normativen Dokumenten übereinstimmt: auquel se rapporte la présente déclaration est conforme aux normes ou aux documents normatifs suivants. referred to by this declaration is in conformity with the following standards or normative documents.</p>	
<p>Bestimmungen der Richtlinie Désignation de la directive provisions of the directive</p> <p>2006/42/EG: Maschinenrichtlinie 2006/42/CE: directive Machines 2006/42/EC: Machinery Directive</p>	<p>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>EN ISO 12100-1/2 EN ISO 14119 EN 1672-1/2 EN 60204 EN 60529</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 / PCD Via in Paes 82 6572 Quartino, Schweiz</p> 	<p>Quartino, 2023</p>  M. Benkovics Technischer Direktor / Technical Director

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite: 1
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
10.02.2015	24.02.2015	31.01.2023	225.01669	CA

Abbildung 14: Konformitätserklärung

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 21 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA

13 Garantie

Reparaturen oder Instandsetzungsarbeiten während der Garantiezeit dürfen nur vom Hersteller durchgeführt werden. Auf Anfrage kann der Hersteller nach dessen schriftlichem 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 unseres Servicepartners (siehe Seite 17) oder durch das Herstellerwerk selbst, durchgeführt wurde.

Der Gewährleistungsanspruch für den Motorsteaker beträgt 2 Jahre.

Ausgestellt:	Geprüft:	Geändert:	Status: 300 Freigegeben	Seite 22 von 22
Ralph Moretti	Michel Benkovics	Ralph Moretti	Unterlagennummer:	Index
19.01.2015		31.01.2023	225.01670	CA