

1) Caractéristiques

L'attendrisseur à viande Tender Star est une machine révolutionnaire.

En effet, elle vous fera gagner du temps et de l'argent grâce à son **efficacité**, sa **simplicité d'utilisation** et sa **rapidité de nettoyage**. Elle est conçue de façon **très sûre** et **très solide**, essentiellement prévue pour **durer**.

Le Tender Star est entièrement construit en **acier inoxydable** et en **poly acétal** de première qualité, convenant parfaitement pour l'industrie alimentaire.

Aucune partie de l'attendrisseur ne peut rouiller, ni s'oxyder. Il n'y a donc aucun risque de contact ou de coupure avec des éléments rouillés, ce qui vous garantit une meilleure hygiène.

De plus, chaque partie entrant en contact avec la viande est **facilement démontable**, afin d'être nettoyée et stérilisée. Le **montage** et le **démontage** de chacun de ces éléments sont unes des qualités principales de l'attendrisseur. Cela se fait **très rapidement, facilement** et sans **aucun outil**. L'attendrisseur ne doit pas être huilé, car ses composants sont **autolubrifiants**.

Chacune des 544 lames du bloc lames a été aiguisée de manière à pouvoir attendrir la viande, **sans arracher** ou **déchirer les fibres** de celle-ci. La viande garde ainsi son aspect initial, mais devient tendre et juteuse, à la grande satisfaction de vos clients.

Comme vous pourrez le constater, le « Tender Star » vous donne la possibilité de travailler **rapidement** et **en toute sécurité**. Il vous donnera la certitude de vendre une viande de qualité, saine et savoureuse qui satisfera pleinement votre clientèle.

2) Conseils de sécurité

Lors de la conception du « Tender Star », nous avons été très attentifs afin d'éliminer toute source d'accident. Néanmoins, la machine doit être manipulée avec prudence.

Pour votre sécurité et celle des autres, lisez attentivement les quelques conseils élémentaires qui suivent.

L'appareil a été conçu pour une **utilisation normale** par des **personnes compétentes** et sans autres risques que ceux qui sont inhérents à l'appareil.

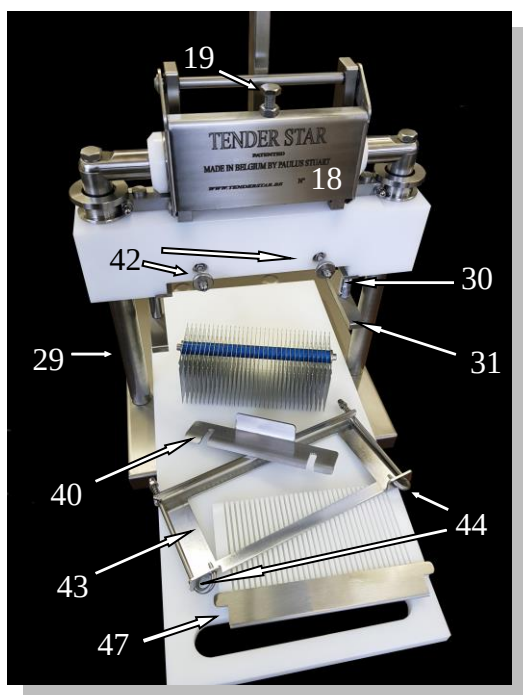
Comme cité ci-dessus, le Tender Star doit être manipulé par des adultes compétents ayant suivi une formation, en pleine possession de leurs moyens.

Il faut donc en **interdire** l'accès à toute **personne incompétente** et **non formée**, aux **enfants** ainsi qu'aux **animaux vivants**.

Lors de l'attendrissage de la viande, veillez à travailler dans un **environnement sûr, tranquille** et bien **éclairé**. Veillez également à porter un équipement adéquat qui pourrait vous éviter toute forme d'accident. Ne posez jamais votre main ou toute autre partie de votre corps sur la planche de travail.

Lors du montage ou du démontage du bloc lames, veillez à **manipuler les éléments** avec la **plus grande prudence**. Vous devez savoir que les lames restent très tranchantes, même lorsque vous démontez le bloc lames pour le faire aiguiser. Le « Tender Star » a **uniquement** été conçu pour l'attendrissage de la **viande désossée**. Veillez à bien respecter toutes les consignes de sécurité. Elles pourront vous éviter bon nombre d'accident.

3) Conseils d'entretien



A. Démontage :

Le bloc lames :

① Placez vous devant le Tender Star.

Déverrouillez les deux verrous du presse-viande (.044) en les tirant de manière à libérer la barrette entretoise. Faites basculer l'avant du presse-viande vers le bas. Dégagez l'arrière du presse-viande en le repoussant vers l'arrière. Retirez la barrette entretoise (.047).

② Dévissez les deux écrous molette (.042)

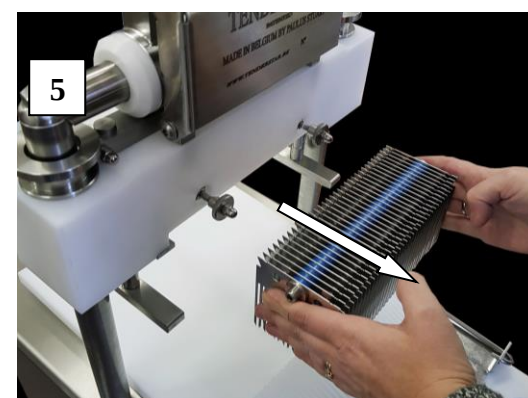
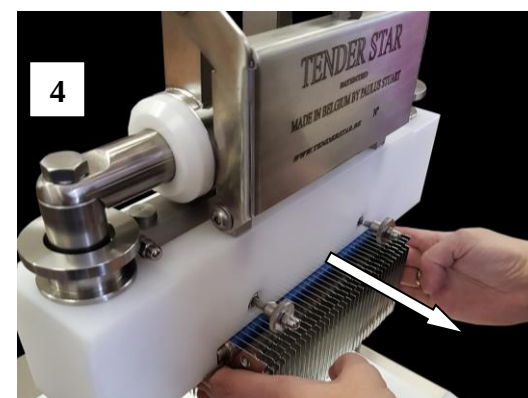
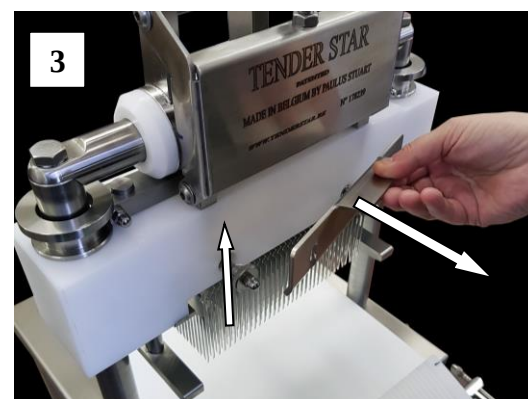
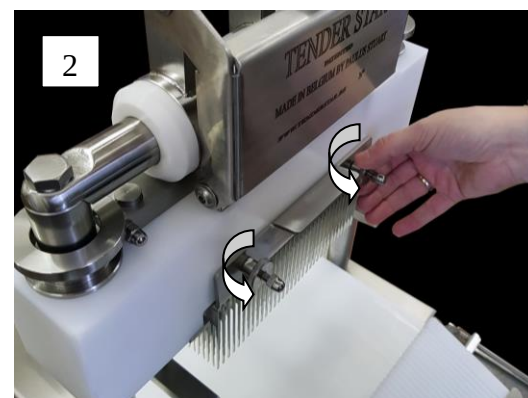
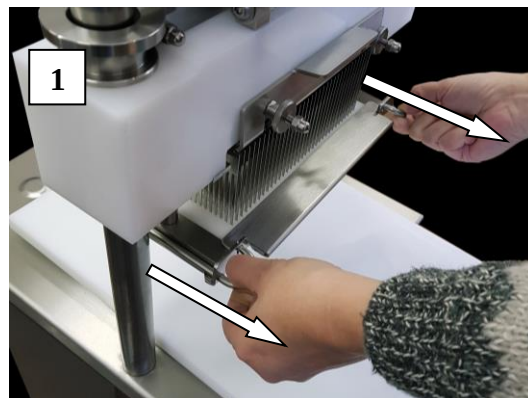
③ Retirez la barrette avant de fixation, du bloc lames (.040)

④ Faites pivoter le bloc lames sur son axe en tirant les deux barrettes de support vers vous. Faites attention à ne pas prendre le bloc lames en main par dessous, car les lames sont très coupantes.

⑤ Retirez le bloc lames de son support en le prenant en haut, et en le faisant glisser sur les deux barrettes. Déposez-le à un endroit sûr.

La planche :

Repoussez-la au maximum (jusqu'à la butée) vers l'arrière. Ensuite soulevez-la afin de la retirer du guide planche (.034).



B. Montage :

Le bloc lames :

① Placez vous devant l'attendrisseur en ayant toutes les parties de la machine à portée de main.

Prenez le bloc lames en haut, et placez les deux trous devant les deux barrettes du support **(.025)**.

Faites glisser le bloc lames sur les barrettes. Assurez vous de bien pousser celui-ci jusqu'à la butée du fond du support.

Faites ensuite pivoter l'ensemble sous la tête de la machine.

Attention, lors de la manipulation de la machine, veillez à ne pas plier les deux tiges. A savoir **(.025)**.

② Remplacez la barrette avant **(.040)** de fixation du bloc lames. Revissez les deux écrous molette **(.042)**, mais ne les serrez pas encore à fond.

Remplacez le presse-viande **(.043)** en engageant l'arrière dans les sabots **(.031)**.

③ Tirez les deux verrous **(.044)** du presse-viande et faites-les glisser au-dessus de l'avant du sabot. Relâchez les verrous.

④ Prenez la barrette entretoise par la partie métallique **(.048)** entre le pouce et l'index, et introduisez ses extrémités entre les lames, dans le haut du bloc lames. Poussez la barrette entretoise au travers du bloc lames, de façon à faire ressortir, de l'autre côté du bloc lames, l'extrémité de la barrette entretoise.

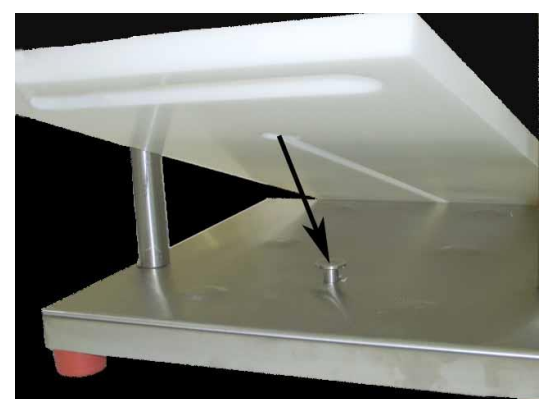
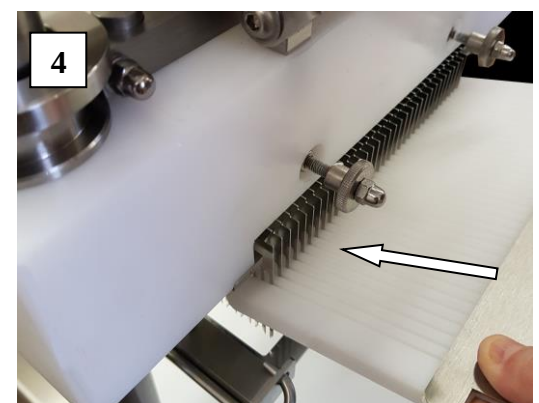
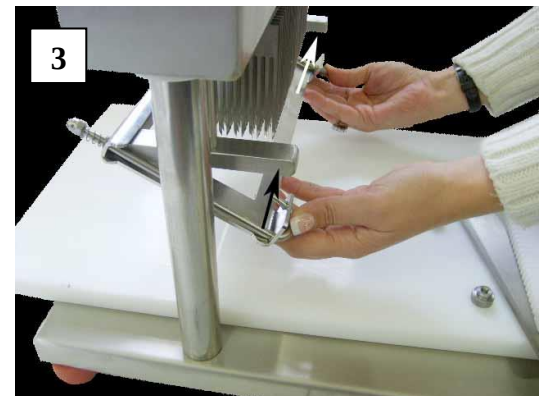
Faites descendre la barrette entretoise contre le presse-viande **(.043)** et introduisez les extrémités de la barrette entretoise dans la rainure arrière du presse-viande. En faisant ces opérations, faites attention à ne pas accrocher, plier ou tordre une ou plusieurs lames. Ensuite, tirez les verrous **(.044)** vers l'arrière et faites descendre la barrette entretoise contre le fond du presse-viande. Relâchez les verrous **(.044)** en veillant à ce que leurs extrémités recourbées passent au dessus de la pièce métallique de la barrette entretoise.

Serrez les deux écrous molette **(.042)** à fond.

La planche :

Posez la planche (avec la rainure en dessous) sur le socle de la machine.

Ensuite, introduisez le guide planche **(.034)** dans le trou se trouvant au bout de la rainure de guidage. Lorsque les deux éléments se sont encochés, vous pouvez faire glisser la planche d'avant en arrière.



C. Stérilisation et nettoyage :

Nous vous recommandons de **laver le bloc lames** et le **presse-viande** tout simplement dans un **lave-vaisselle**.

Sinon, vous pouvez également les entretenir par tout autre moyen thermique ou chimique, à votre convenance et surtout selon vos habitudes.

Nous vous conseillons dans tous les cas, de passer au préalable une brosse ronde cylindrique (de type écouvillon) entre les lames.

La **planche** peut tout simplement être nettoyée à l'eau tiède savonneuse ou avec tout autre produit de désinfection chimique. Veillez dans tous les cas à bien rincer votre planche.

Afin d'éviter toute déformation de celle-ci, nous vous déconseillons fortement de la stériliser thermiquement. La température maximale ne devrait pas dépasser 60°C.

Le bâti, le levier et **le pied** de la machine doivent également être **lavés régulièrement**, afin de maintenir l'attendrisseur en **bon état**. Dans ce cas-ci, l'eau tiède savonneuse ou la haute pression suffisent.

D. Lubrification et entretien : Comme nous l'avons mentionné plus haut, le « Tender Star » ne doit **pas être huilé**, car tous ses éléments sont **auto-lubrifiants**. Un lavage régulier (à l'eau chaude savonneuse) des colonne (.029) et des colonnettes (.030) est suffisant. **Il est strictement interdit de mettre de la graisse ou de l'huile sur les colonnes (.029). Mettre de l'huile ou de la graisse sur les colonnes (.029) empêchera la machine de fonctionner correctement, et endommagera les bagues de coincement, et les colonnes (.029).**

4) Conseils d'utilisation

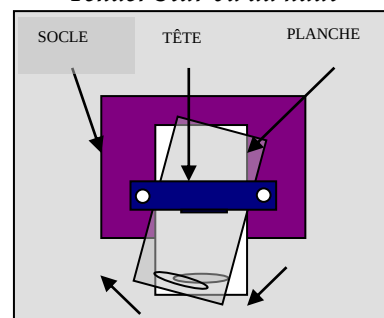
- Tirez la planche de travail vers vous.
- Placez le morceau de viande à attendrir à l'avant (+/-aux 2/3) de la planche de travail.
- Empoignez la planche de travail de la main gauche, et le levier du bras de la main droite (inversement si vous êtes gaucher).
- Faites avancer la planche jusqu'à ce que votre morceau de viande se trouve en dessous du bloc lames.
- Abaissez le levier de façon à faire pénétrer les lames dans la viande et ceci jusqu'à la butée réglable (.019), qui se trouve sous la bielle (.018).
- Remontez le levier de façon à sortir les lames de la viande, et ensuite avancez ou reculez la planche de quelques centimètres.

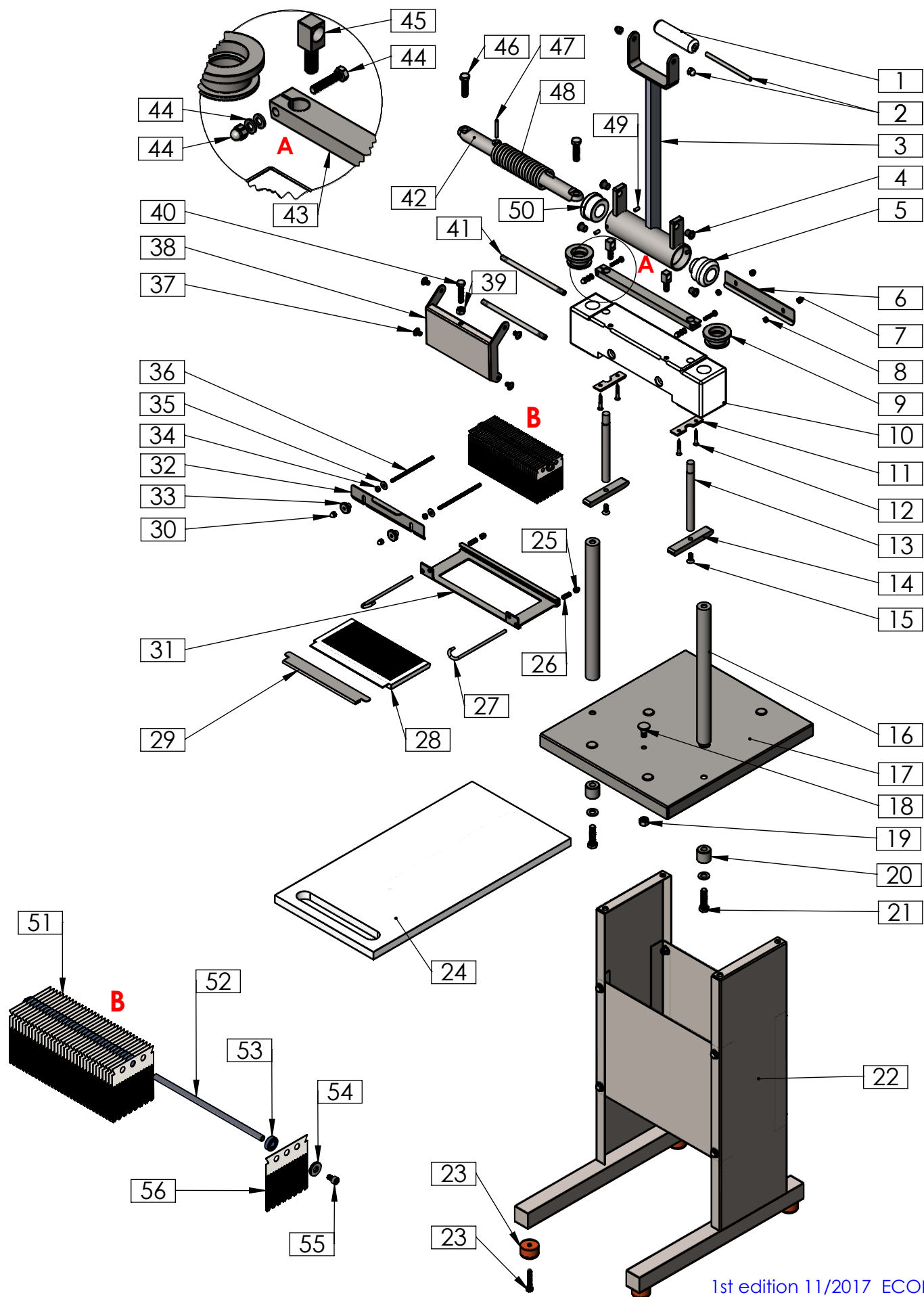
Rabaissez le levier pour faire pénétrer les lames dans la viande à un autre endroit. Continuez ce mouvement jusqu'à l'obtention d'un attendrissement suffisant. Le « test » d'introduction d'un doigt dans la viande détermine si la viande est suffisamment attendrie. Avec l'expérience de l'utilisation de la machine, vous trouverez rapidement le nombre de fois qu'il faut faire pénétrer les couteaux dans la viande.

Lorsque vous avez terminé, tirez la viande vers vous, et ôtez-la. Vous pouvez alors continuer avec un autre morceau de viande.

Afin d'attendrir la viande de manière quasi « invisible », veillez à placer la viande de façon à ce que les fibres, se trouvent dans le **sens de la longueur** de la planche. Par ailleurs, pour obtenir une bonne répartition de l'introduction des lames dans la viande, il faut mettre la planche sur la machine, avec un angle de +/- 5° à gauche ou à droite. Ce qui correspond à un déplacement de 1cm à gauche ou à droite de la poignée de la planche. Ceci a donc comme résultat de décaler la coupe dans la viande. Par conséquent, vous conserverez son **aspect original**, même avec un degré d'attendrissement important.

Tender Star vu du haut





POSITION	CODE ARTICLE	DESCRIPTION	QTE
1	ECONOX.002	POIGNEE	1
2	ECONOX.003	AXE DE POIGNEE + ECROUS BORGNE	1
3	ECONOX.001	BRAS DE COMMANDE	1
4	ECONOX.021	PALIER D'AXE DE BIELLE	4
5	ECONOX.006	PALIER DROIT	1
6	ECONOX.038	BARRETTE ARRIERE FIXATION BLOC LAMES	1
7	ECONOX.046	ECROU BORGNE	2
8	ECONOX.039	ECROU	2
9	ECONOX.014	BAGUE DE COINCEMENT	2
10	ECONOX.017	BATEAU	1
11	ECONOX.058	PLAQUETTE DE MAINTIEN BLOC LAMES	2
12	ECONOX.057	VIS PLAQUETTE DE MAINTIEN	4
13	ECONOX.030	COLONETTES	2
14	ECONOX.031	SABOT	2
15	ECONOX.032	VIS DE SABOT	2
16	ECONOX.029	COLONNE	2
17	ECONOX.033	SOCLE	1
18	ECONOX.034	GUIDE PLANCHE	1
19	ECONOX.035	ECROU GUIDE PLANCHE	1
20	ECONOX.037	ENTRETOISE COLONNE	2
21	ECONOX.036	VIS DE COLONNE	2
22	ECONOX.059	PIED COMPLET	1
23	ECONOX.056	PIED CAOUTCHOUC	4
24	ECONOX.055	PLANCHE MODEL SUR PIED	1
25	ECONOX.046	ECROU BORGNE DE VERROU	2
26	ECONOX.045	RESSORT DE VERROU	2
27	ECONOX.044	VERROU DE PRESSE-VIANDE	1
28	ECONOX.047	BARRETTE ENTRETOISE	1
29	ECONOX.048	FIXATION DE BARRETTE	1
30	ECONOX.046	ECROU BORGNE DE VERROU	2
31	ECONOX.043	PRESSE-VIANDE	1
32	ECONOX.040	BARRETTE AVANT DE FIXATION	1
33	ECONOX.042	ECROU MOLETTE	2
34	ECONOX.039	ECROU	2
35	ECONOX.059	RONDELLE	2
36	ECONOX.041	GOUJON DE FIXATION	2
37	ECONOX.060	VIS AXE DE BIELLE	4
38	ECONOX.018	BIELLE	1
39	ECONOX.020	ECROU VIS DE BUTEE	1
40	ECONOX.019	VIS DE BUTEE	1
41	ECONOX.022	AXE DE BIELLE	2
42	ECONOX.009	BARRE D'ACCOUPLEMENT	1
43	ECONOX.015	TRAVERSE D'ACCOUPLEMENT DE COLONETTES	1
44	ECONOX.016	SET VIS DE BLOCAGE	2
45	ECONOX.017E	VIS A OEIL	2
46	ECONOX.012	VIS DE FIXATION BARRE D'ACCOUPLEMENT	2
47	ECONOX.008	GOUPILLE DE RESSORT	1
48	ECONOX.007	RESSORT DU BRAS DE COMMANDE	1
49	ECONOX.004	GOUPILLE DE PALIER	2
50	ECONOX.005	PALIER GAUCHE	1
51	ECONOX.049	BLOC-LAMES COMPLET	1
52	ECONOX.052	AXE DE BLOC-LAMES	1
53	ECONOX.051	RONDELLE ENTRETOISE	33
54	ECONOX.053	RONDELLE D'EXTREMITÉ	2
55	ECONOX.054	VIS DE SERRAGE DE LAMES	2
56	ECONOX.050	LAME	34