

Gebruiksaanwijzing van de handbediende "Tender Star"

1) Eigenschappen:

De vleesvermalser "Tender Star" is een revolutionair toestel. U zult geld en tijd winnen, niet alleen omdat hij **doeltreffend, gebruiksvriendelijk en stevig** gebouwd is, maar vooral omdat hij **efficiënt** is, en uw werknemers de mogelijkheid biedt, in totale veiligheid te werken.

Onze vleesvermalser is volledig gebouwd uit **roestvrijstaal** en uit **polyacetaal** van eerste kwaliteit, speciaal geschikt voor de voedingsindustrie. Dit betekent dat geen enkel onderdeel kan roesten. Er is dus geen gevaar om in aanraking te komen of een verwonding op te lopen met een verroest element. Dit geeft u de zekerheid van een perfecte hygiëne.

Bovendien kan elk onderdeel, dat met vlees in contact komt, uit elkaar genomen worden om het te reinigen. Het uit elkaar nemen en terug in elkaar plaatsen van alle elementen, gebeurt heel **gemakkelijk en heel snel, zonder gereedschap**. Dit laat u toe, om alle bestanddelen zo dikwijls mogelijk te kuisen en kiemvrij te maken. De onderdelen van de Tender Star hoeven niet gesmeerd te worden, omdat deze **zelfsmerend** zijn.

Elkeen van de 544 lemmers, wordt geslepen zodat het vlees vermalst kan worden, zonder de vezels te scheuren. Het vlees behoudt dus zijn oorspronkelijk uitzicht, maar wordt mals en sappig, net zoals uw klanten het wensen.

Zoals u het zult merken, biedt de Tender Star u de mogelijkheid om **snel en veilig** te werken. Het geeft u vooral de zekerheid dat u vlees zult verkopen van kwaliteit, die gezond en smakelijk is, wat de klanten zullen ondervinden.

2) Veiligheidstips:

Wanneer we de Tender Star hebben ontwikkeld, zijn wij er vooral attent op gebleven om alle oorzaken van mogelijke ongelukken of verwondingen te vermijden. Nochtans moet het apparaat met veel voorzichtigheid behandeld worden. Voor uw veiligheid en deze van de anderen, vragen wij u om de volgende tips aandachtig te lezen.

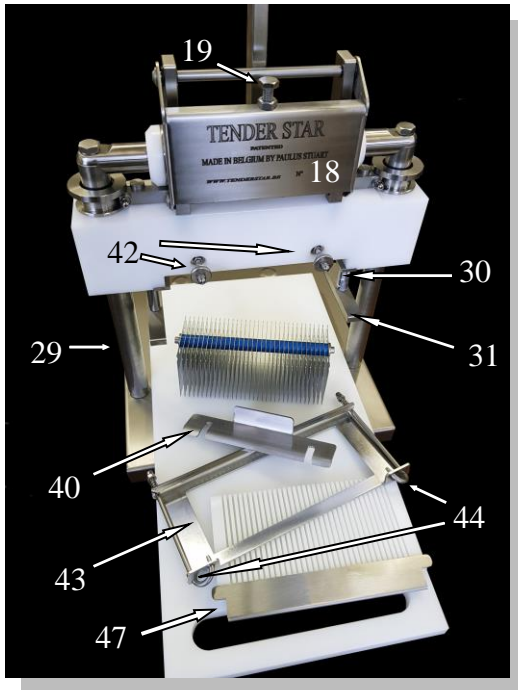
Het apparaat werd ontwikkeld voor een normaal gebruik door **bevoegd en opgeleid personeel**, en zonder enig ander risico dan degene die behoren tot het apparaat.

De Tender Star mag enkel behandeld worden door gevormde en bekwame volwassenen in **volledig bezit** van hun **vermogen**. Men moet de Tender Star dus uit het bereik van onbekwame volwassenen, kinderen en dieren houden.

Wanneer u het vlees vermalst, moet u ervoor zorgen dat u in een rustig en gevaarloze omgeving werkt. Zorg ervoor, dat u een uitrusting draagt om ongelukken te vermijden. Zorg er ook voor, uw handen of een ander deel van uw lichaam niet op de plank onder het messenblok te plaatsen.

Wanneer u het messenblok uit elkaar neemt en terug in elkaar zet, moet u ervoor zorgen, dat u alle elementen **voorzichtig** behandelt. De lemmers zijn heel **scherp en snijdend**, zelfs al ze **bot** lijken. Uw Tender Star werd enkel ontwikkeld voor **uitgebeend** vlees.

3) *Onderhoud tips:*



A. Het uiteennemen:

Messenblok:

① U plaatst zich voor de Tender Star. Ontgrendel de twee grendels van de vleesdrukker (.044) door eraan te trekken zodat de dwarslat los komt. Laat de voorkant van de vleesdrukker los door het naar achteren te duwen. Neem de dwarslat (.047) weg.

② Draai de twee kartelmoeren (.042) los.

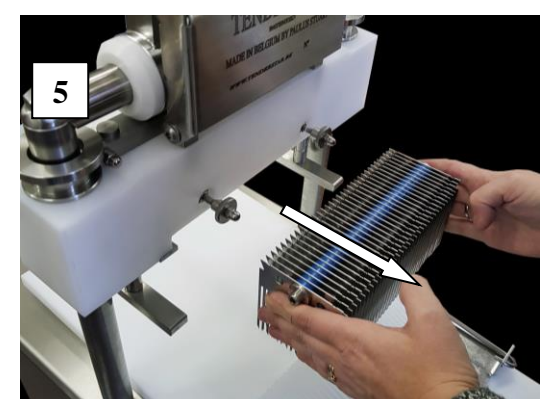
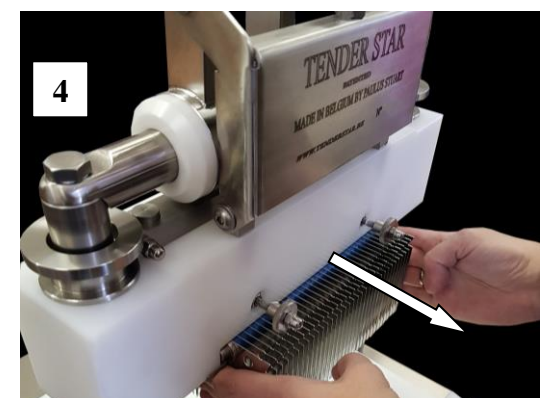
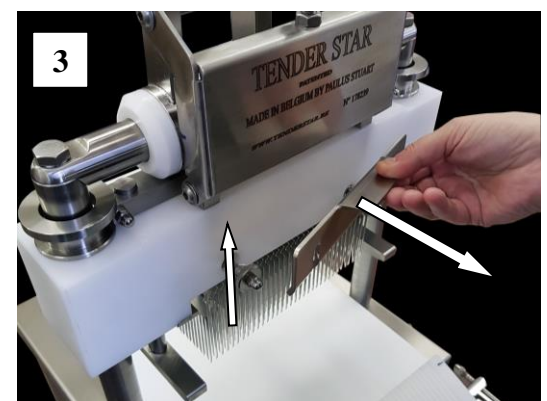
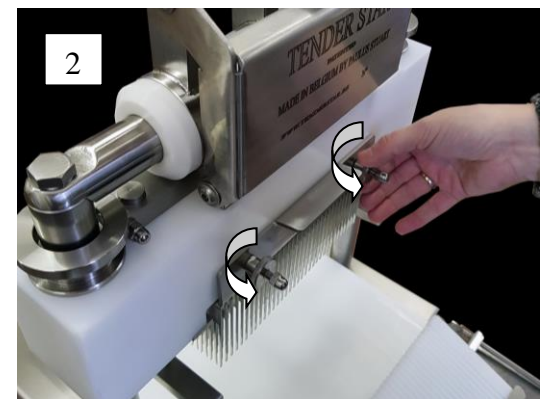
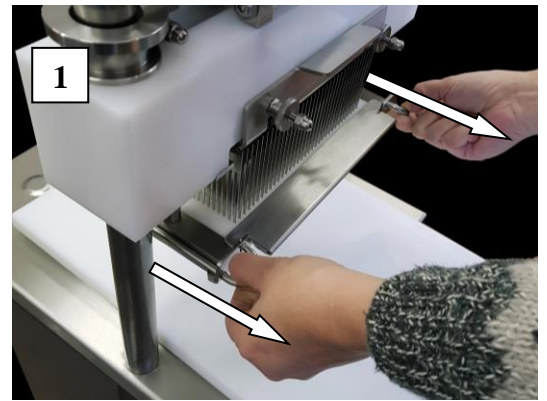
③ Neem de voorste vastzetplaat van het messenblok (.040) weg.

④ Draai het messenblok op zijn as door de twee staafjes van de draaibare messenblokhouders (.025) naar u toe te trekken.

⑤ Neem het messenblok weg door het aan de bovenkant vast te nemen en het te laten glijden op de twee staafjes. Leg het op een veilige plaats.

De plank:

Duw de plank zo ver mogelijk naar achteren weg (tot tegen de plankgeleider). Hef de plank op om die weg te halen van de plankgeleider (.034).



B. Het in elkaar zetten:

Messenblok:

① U plaatst zich voor de Tender Star, met alle onderdelen binnen handbereik. Neem het messenblok bovenaan en plaats de twee gaatjes voor de twee staafjes van de messenblokhouder. Glijd het messenblok op de staafjes tot helemaal tegen de nok. Draai nadien de draaibare messenblokhouder op zijn as tot onder de glijblok van de Tender Star.

Opgelet! Gedurende deze handelingen moet u er vooral op letten om de twee staafjes van de messenblokhouder niet naar beneden te plooiën.

Breng de voorste vastzetplaat van het messenblok (.040) weer op zijn plaats (plooi onderaan). Vijs de twee kartelmoeren (.042), maar span ze nog niet tot op het maximum vast.

② Breng de vleesdrukker (.047) weer op zijn plaats door de achterste gleuf in de achterkant van de houders van de vleesdrukkers (.031) te plaatsen.

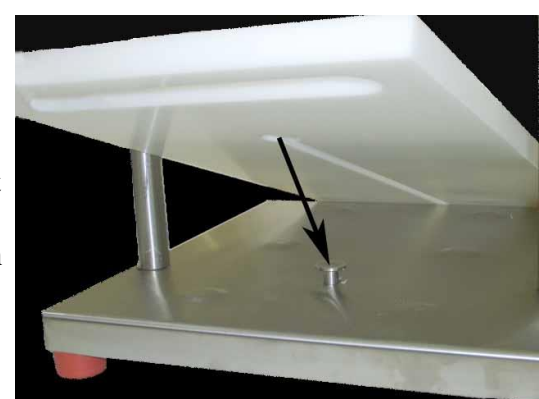
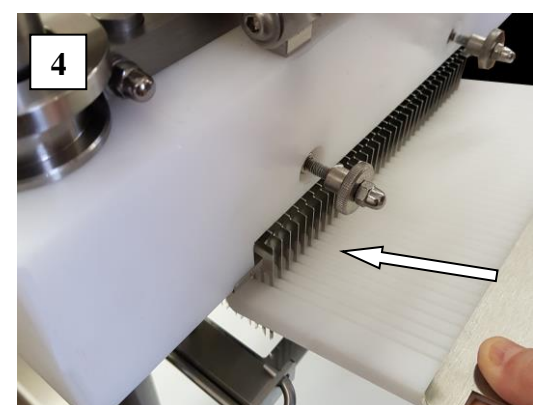
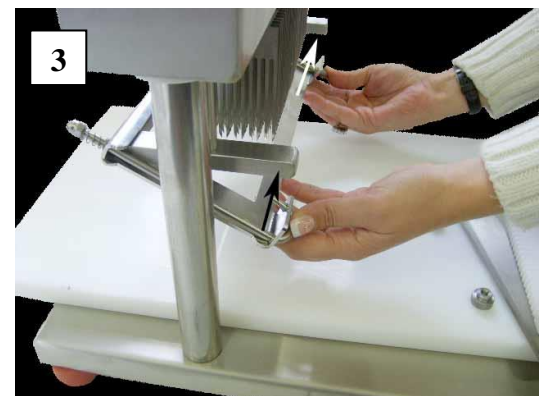
③ Trek op de twee grendels (.044) van de vleesdrukker en laat ze tot boven de voorkant van de houders (.031) glijden. Laat ze dan los.

④ Neem de dwarslat vast ter hoogte van de RVS bevestiging (.048) tussen de duim en de wijsvinger en schuif de uiteinden boven in het messenblok. Duw de dwarslat door de messen. Laat de dwarslat dalen tot tegen de vleesdrukker, en schuif de uiteinden van de dwarslat in de groef van de vleesdrukker. Let hierbij op, dat u geen mesje breekt of plooit.

Trek de twee grendels (.044) naar achteren en laat de dwarslat dalen tot tegen de achterkant van de vleesdrukker. Laat de grendels los, maar wees zeker dat de gebogen uiteinden boven de bevestiging van de dwarslat zijn. Draai nu de twee kartelmoeren (.042) totaal vast.

De plank:

Plaats de plank (met de gleuf onder aan) op het voetstuk van de Tender Star. Plaats de plankgeleider (.034) in het gat dat op het einde van de gleuf is. Wanneer de twee elementen verzameld zijn, kunt u de plank laten glijden van voren naar achteren.



C) Reiniging en sterilisatie:

Wij raden u aan om het messenblok en de vleesdrukker in de vaatwasmachine te reinigen.

U kunt het ook, naargelang uw zin of uw gewoontes, met om het even welke thermisch of chemisch middel reinigen. Wij geven u in elk geval raad aan om steeds met een ronde borstel tussen de lemmers te gaan.

De plank kan gewoon met lauw water en zeep gereinigd worden, of met om het even welke chemisch reinigingsmiddel. Let er in elk geval op dat u de plank goed afspoelt. Om misvormingen te vermijden, raden wij u aan om de plank niet thermisch te reinigen (maximumtemperatuur mag niet meer dan 60°C bedragen).

Het kader, het voetstuk en de lastarm moeten ook regelmatig gereinigd worden.

Gebruik hier ook lauw water met zeep.

D) Smering en onderhoud:

De onderdelen van de Tender Star hoeven niet gesmeerd te zijn want al die onderdelen zijn zelfsmierend. Een regelmatige wasbeurt van de kolommen (.029) en de kleine kolommen (.030) voldoet.

Het is ten strengste verboden om vet of olie op de kolommen te plaatsen (.029).

Door wat olie of vet op de kolommen te plaatsen (.029) zal de machine niet meer goed werken en de blokkeeringen en de kolommen beschadigen (.029).

4) Gebruikstips:

-Trek de plank naar u toe, en plaats het te vermalsen vleesstuk van voor op de plank (ongeveer op de 2/3).

-Neem de plank vast met u linkerhand en het handvat van de lastarm met uw rechterhand (of omgekeerd indien u linkshandig bent). Duw de plank naar achter totdat het vlees onder het messenblok staat. Druk de lastarm naar beneden zodat de messen in het vlees binnendringen, en dit tot de stootvijs (.019) dat zich onder de drijfstang (.018) bevindt.

-Laat de lastarm stijgen zodat de messen uit het vlees komen, en trek de plank vooruit, of duw de een paar centimeters achteruit. Druk de lastarm opnieuw naar beneden, om de messen op een andere plaats in het vlees te duwen. Zet deze handelingen voort, totdat het vlees voldoende vermalst is. Om dit zeker te weten kunt u even uw vinger in het vlees drukken.

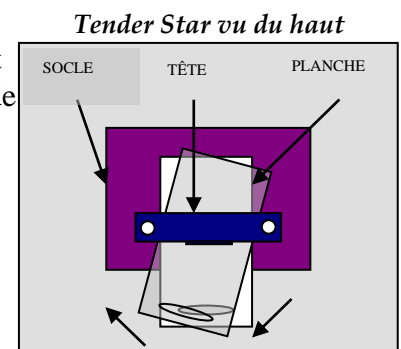
-Met een beetje ervaring, zult u snel ondervinden hoeveel keer u de messen moeten laten dalen, om de perfecte malsheid te bekomen.

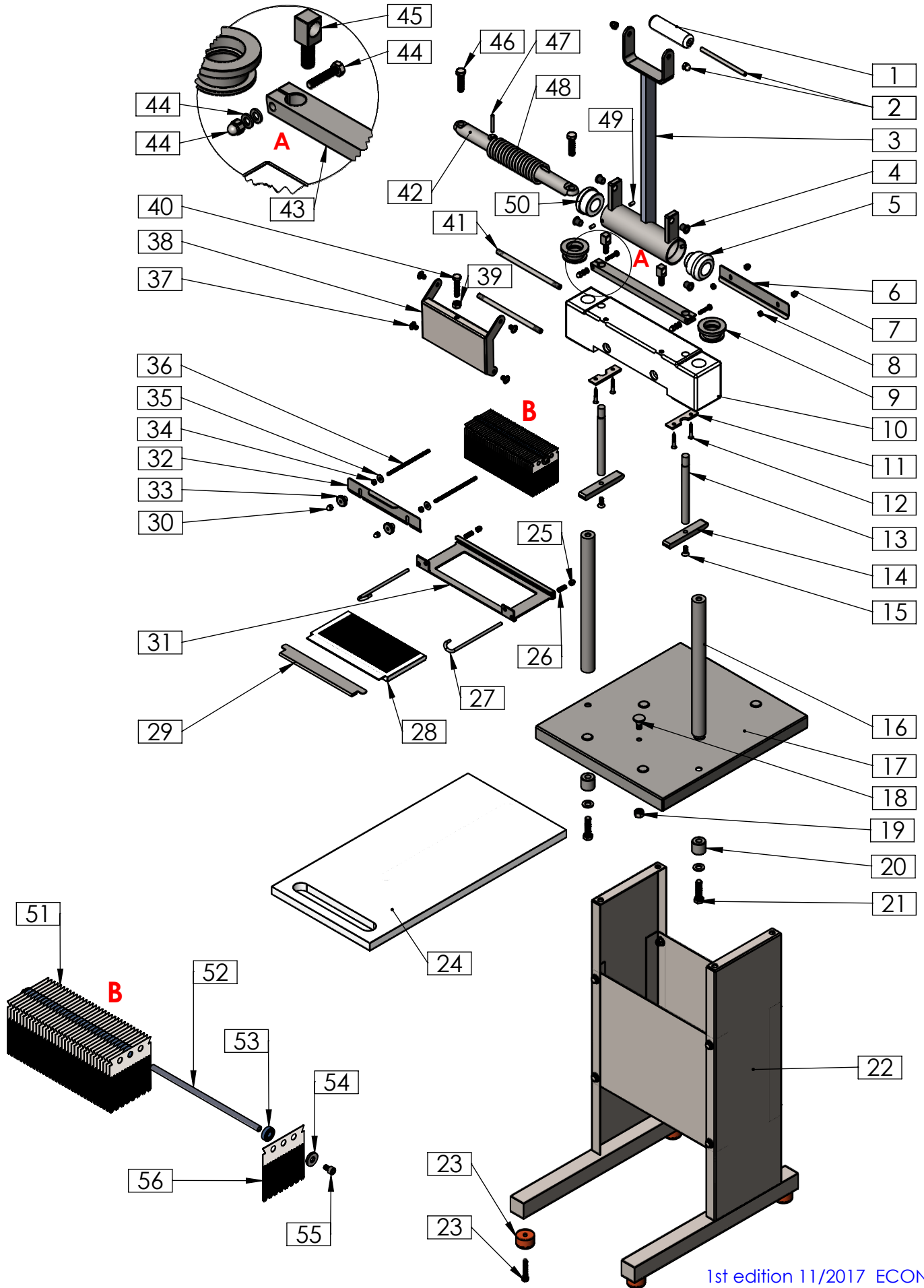
Wanneer u gedaan heeft, hoeft u alleen de plank naar u toe te trekken, het vlees te verwijderen, en verderzetten met een ander stuk vlees.

Om het vlees op een onzichtbare manier te vermalsen, zorg ervoor, dat u het vlees plaatst op een manier, dat de vezels van het vlees volgens de lengte van de plank geplaatst staan.

Bovendien, om een goede spreiding te bekomen van de vermalsing, kunt u de plank in nok tegen de kolom links of rechts plaatsen.

Dit heeft voor resultaat, dat de snede in het vlees verzet is, en dat het vlees dus zijn oorspronkelijke uitzicht behoudt, zelfs met een belangrijke vermalsing. Het is dus bijna onzichtbaar, en het resultaat van het vermalst vlees is perfect.





POSITIE	ARTIEKEL CODE	BESCHRIJVING	QTE
1	ECONOX.002	HANDVAT	1
2	ECONOX.003	AS VAN HANDVAT + BORGMOER SET	1
3	ECONOX.001	LASTARM	1
4	ECONOX.021	LAGER VAN DRIJFSTANG	4
5	ECONOX.006	RECHTSE LAGER VAN LASTARM	1
6	ECONOX.038	ACHTERVASTZETPLAAT MESSENBLOK	1
7	ECONOX.046	POTMOER	2
8	ECONOX.039	MOER	2
9	ECONOX.014	KLEMRING	2
10	ECONOX.017	GLIJBLOK	1
11	ECONOX.058	MESSENBLOK HOUDER	2
12	ECONOX.057	VIJS MESSENBLOK HOUDER	4
13	ECONOX.030	KLEINE KOLOM	2
14	ECONOX.031	HOUDER VLEESDRUKKER	2
15	ECONOX.032	VIJS HOUDER VLEESDRUKKER	2
16	ECONOX.029	KOLOM	2
17	ECONOX.033	VOETSTUK	1
18	ECONOX.034	PLANKGELEIDER	1
19	ECONOX.035	MOER PLANKGELEIDER	1
20	ECONOX.037	TUSSENBUIS KOLOM	2
21	ECONOX.036	KOLOM VIJS	2
22	ECONOX.059	KOMPLETE ONDERSTEL	1
23	ECONOX.056	RUBBERVOET SET	4
24	ECONOX.055	PLANK	1
25	ECONOX.046	POTMOER	2
26	ECONOX.045	GRENDelveER	2
27	ECONOX.044	GRENDel VLEESDRUKKER	1
28	ECONOX.047	DWARSLAT	1
29	ECONOX.048	BEVESTIGING DWARSLAT	1
30	ECONOX.046	POTMOER	2
31	ECONOX.043	VLEESDRUKKER	1
32	ECONOX.040	VOORSTEVASTZETPLAAT MESSENBLOK	1
33	ECONOX.042	KARTELMOER	2
34	ECONOX.039	MOER	2
35	ECONOX.061	RONDSEL	2
36	ECONOX.041	DRAADSTAAF	2
37	ECONOX.060	VIJS AS DRIJFSTANG	4
38	ECONOX.018	DRIJFSTANG	1
39	ECONOX.020	MOER VAN STOOTVIJS	1
40	ECONOX.019	STOOTVIJS	1
41	ECONOX.022	AS DRIJFSTANG	2
42	ECONOX.009	VERBINDINGSSTAAF	1
43	ECONOX.015	VERBINDINGSTAAF KLEINE KOLOM	1
44	ECONOX.016	SET BLOKKEERVIJS	2
45	ECONOX.017E	SPECIALE VIJS	2
46	ECONOX.012	VIJS VERBINDINGSSTAAF	2
47	ECONOX.008	BLOKKEERPEN VAN VEER	1
48	ECONOX.007	VEER VAN LASTARM	1
49	ECONOX.004	PEN VOOR LAGER VAN LASTARM	2
50	ECONOX.005	LINKSE LAGER VAN LASTARM	1
51	ECONOX.049	MESSENBLOK KOMPLEET	1
52	ECONOX.052	AS MESSENBLOK	1
53	ECONOX.051	TUSSENRONDSEL	33
54	ECONOX.053	BUITENRONDSEL	2
55	ECONOX.054	AANSPANVIJS	2
56	ECONOX.050	LEMMER	34