

INHOUD

I. INLEIDING	P.3
1) <u>Algemene inleiding</u>	P.3
2) <u>Zicht van de machine</u>	P.4
a) De vermalser	P.4
b) Het messenblok	P.5
c) Technische gegevens	P.5
II. OM TE BEGINNEN	P.6
3) <u>Veiligheidstips</u>	P.6
a) Aanbevelingen bij het gebruik van de Tender Star	P.6
b) Gevaren komende bij slecht gebruik	P.7
4) <u>Aanschakelen en onder stroom zetten</u>	P.8
a) Plaatsing	P.8
b) In gang zetten	P.8
c) Veiligheden	P.8
III. HET VERMALSEN	P.9
IV. ONDERHOUD	P.10
5) <u>Het afbreken</u>	P.10
a) Het messenblok	P.10
b) De plank	P.12
6) <u>Het samenstellen</u>	P.12
a) Het messenblok	P.12
b) De plank	P.12
7) <u>Het slijpen van de messen</u>	P.12
V. VERMALSINGSTIPS	P.14
VI. TECHNISCHE PROBLEMEN	P.14
VII. ELEKTRISCH SCHEMA	P.15

I. INLEIDING

I.1 Algemene inleiding

De Hydraulische vleesvermalser Tender Star werd bedacht volgens de laatste normen voor de veiligheid en hygiëne.

Om het correct en gevaarloos te doen werken, vragen wij u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen. Laat het ook lezen aan al u medewerkers die het apparaat zullen **gebruiken, onderhouden en schoonmaken**.

Deze gebruiksaanwijzing is ook beschikbaar in het Frans en het Engels. Vraag het aan uw voortverkoper of aan

Paulus Stuart, Ropsy Chaudronstraat 9, 1070 Brussel-België.

Deze machine werd bedacht om rekening te houden met het besluit **89/392/CEE** en bijzonder ook met de normen **EN 292-1, EN 292-2, EN 60204, NBN EN 418, EN 1672-1, EN 1672-2**.

Ter attentie van alle:

- Gebruikers
- Kopers
- Personen belast met de veiligheid
- Ploegleiders
- Ingenieurs
- Onderhoudspersoneel
- Schoonmaakpersoneel

Gelieve deze handleiding te lezen voor:

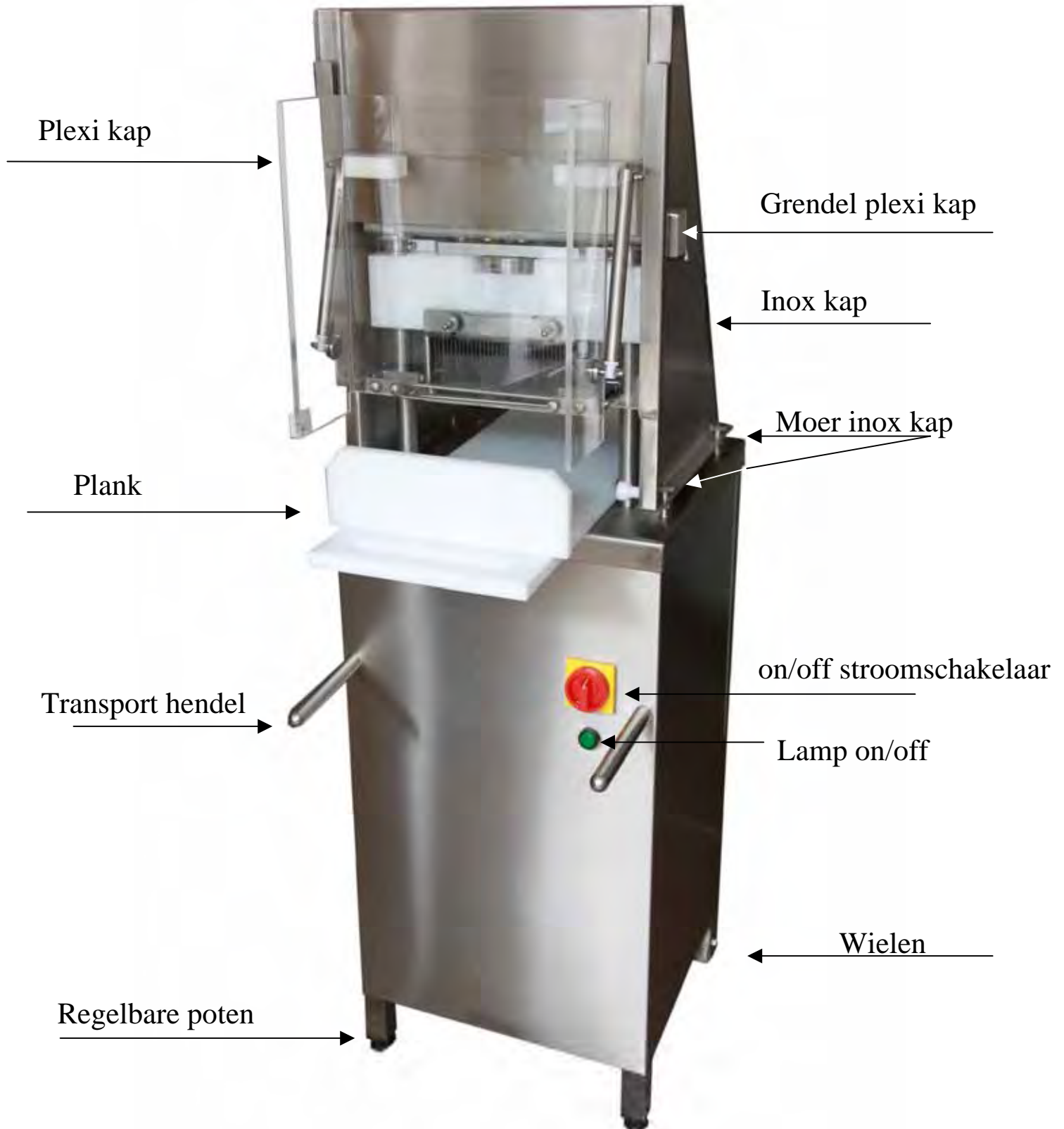
- De installatie
- Het gebruik
- Het schoonmaken
- Het afstellen
- De herstelling

Het ter beschikking stellen van een kopie van deze gebruiksaanwijzing aan elk persoon die de machine **gebruikt, onderhoudt, schoonmaakt of herstelt, is verplicht!** Het is heel belangrijk dat elkeen deze handleiding **gelezen en begrepen heeft!**

Als het nodig is, moeten deze instructies uitgelegd worden aan alle personen die niet kunnen lezen of ze niet kunnen gebruiken.

Het gebruik van de machine moet **verboden** zijn aan elk persoon die deze instructies **niet gelezen en begrepen heeft**.

I.2. Zicht van de machine



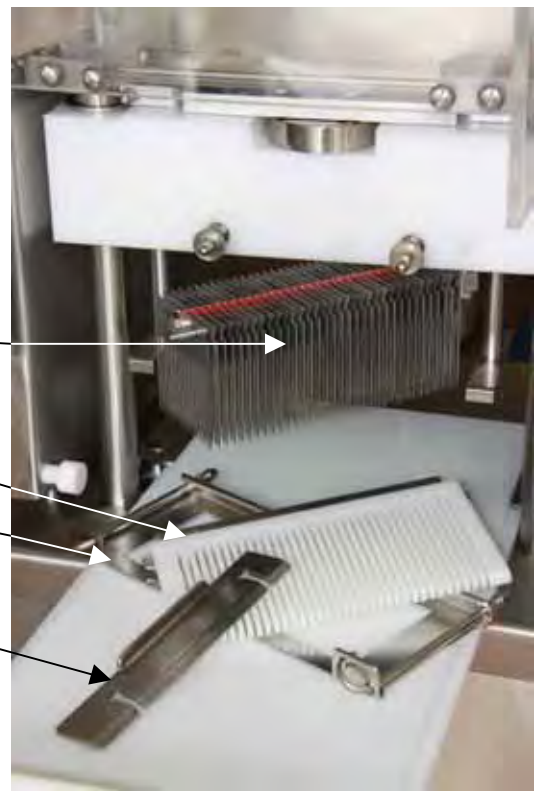
I.2b. Het messenblok :

Messengeheel

Dwarslat in polyacetaal

Vleesdrukker in RVS

RVS onderdeel



I.2.c Technische gegevens :

Totale hoogte :	160cm
Diepte machine :	49cm
Breedte machine :	52cm
Gewicht :	115kg
Motor :	220V-TRI 7.2A -380 TRI 4. 2A
Réducteur :	Hydraulische zuiger
Drijfwerk :	Geregeld door hydraulische zuiger
Snelheid :	Gem.55 slagen per minuut.

In één richting gaande veiligheidsplank uit polyethyleen :

Maten :

Lengte	80cm
Breedte	30cm
Hoogte	26cm

Oppervlakte waarop men vlees kan vermalsen : 70 x 30 cm
Maximale dikte van de « te vermalsen » vleesstukken :12cm

Volledig vervaardigd uit roestvrij materiaal.

II. OM TE BEGINNEN

II.1 Veiligheidstips.

De « Tender Star » bedraagt specifieke gevaren zoals :

- Hoge voltage
- Snijdende boorden en lemmers
- Verpletteringsgevaar
- Alsook andere specifieke apparatuur voor de behandeling van het vlees.

Veiligheid verbindt de verantwoordelijkheid van allen.

Neem dus even de tijd om deze reglementen en gebruiksinstructies te lezen voor de installatie, het ingebruikstellen, de herstelling of het onderhoud van de machine. **Het niet in acht nemen van deze instructies kan verwondingen veroorzaken.** Indien u om het even welke vraag heeft, moet u contact opnemen met *Paulus Stuart*.

II.1a. Gevaren bij gebruik van de machine.



Deze machine is **enkel bedoeld** om **ontbeend** en **ontzwoerd**, **vers** of **ontdood** vlees te vermalsen.

De machine mag **nooit** gebruikt worden ter aanwending van een ander doel dan hetgeen waarvoor het werd ontworpen.

Werk **nooit** op de elektrische onderdelen van de machine wanneer deze nog **onder stroom** zit.

De **onderhoudswerken, herstellingen en afstellingen** mogen slechts geschieden, wanneer het **stopcontact verwijderd** werd.

Gebruik de machine **nooit** zonder de **behorende veiligheidssystemen**.

Neem **geen enkel onderdeel** van het **veiligheidssysteem** weg, en tracht deze ook niet **uit te schakelen** of te **verwijderen**. Gebruik ook **nooit** een onderdeel dat geen **origineel “Tender Star”** onderdeel is.

Gebruik de machine **nooit** wanneer het **gebrekkig** of **beschadigd** is.

Indien de machine **gebreken vertoont** gedurende het gebruik, moet u **onmiddellijk** alle arbeid met de **machine stopzetten**.

Indien u gebruiksproblemen heeft, moet u geen herstellingen zelf trachten te maken, maar moet u een technicus ter hulp roepen, of bellen naar **Paulus Stuart**.

Gebruik slechts **origineel** « Tender Star » **onderdelen**.

Houd de machine steeds in een perfecte properheidstaat.

II.1b Gevaar in geval van slecht gebruik :

Plaats nooit uw hand of een **ander lichaamsdeel** onder het messenblok, wanneer de machine gemonteerd is, onder stroom of niet!

Verlaat de machine **nooit** zonder het te hebben afgezet (schakelaar op “nul” stand). Laat de machine **nooit zonder toezicht** onder stroom.

Plaats de « Tender Star » nooit op een ander voetstuk dan degene waarmee de vermaler geleverd werd.

Raak **nooit** het messenblok aan, of een **ander beweegbaar onderdeel** (behalve de plank en de voordeurdeksel) zolang het **stop contact geschakeld is**.

Laat **nooit een kind of een onbekwaam persoon** bij de Tender Star komen. Laat ze niet toe om met het apparaat of enig onderdeel te werken of te spelen.

Werk in een **rustig en ongevaarlijke plaats**, en draag een **gepaste uitrusting**. Leg het gedemonteerd messenblok ergens neer waar het niet kan vallen en niemand kan kwetsen. Plaats het messenblok op een houten of polyethyleen plank om de messen niet om te plooiën.

De “Tender Star” is geen speelgoed: wend het **nooit** af van zijn doel.



Dit symbool betekent dat er gevaar is voor snijding of verminking.



II.2. Aanschakelen en onder stroom zetten

II.2a. Plaatsing

Plaats u vermaler in een rustige en veilige plaats. Draag de gepaste uitrusting. Voor dat U uw vleesvermaler onder stroom brengt, moet u er zeker van zijn, dat u over **driefasig** elektriciteit met **aarde** en **neutraal beschikt**. De spanning zal voor u aangepast worden volgens u instructies (220V-380V).

Wees zeker dat de voltage van het stopcontact waarop de machine geschakeld zal worden, hetzelfde is als de voltage van de machine. Plaats de stekker nauwkeurig in het stopcontact.

II.2b. In gang zetten

Zorg er voor dat de doorzichtige voordeur helemaal naar **beneden** is . De plank moet geplaatst en tot het einde geduwd worden. Indien u deze op een correcte manier geplaatst heeft, zult u het van voor naar achteren kunnen trekken.

Het onder stroom zetten van de « Tender Star » moet in twee stappen gebeuren.

- U moet de voorste schakelaar “aan-uit” eerst even draaien. Als er geen problemen zijn, (deur gesloten,plank geplaatst) moet de vermaler onder stroom zijn. U kunt dit merken aan het groen licht dat op de voorkant van de machine brandt.

- Door die plexi deksel en dit als de machine in gang is, is het onmogelijk u handen onder de lemmerblok te plaatsen.

Nota: Voor de mensen die een achter plank als optie hebben,moeten jullie opletten , dat die op zijn juiste plaatst zit, anders gaat de machine niet functioneren0

II.2c. Veiligheden :

De « Tender Star » kan zonder problemen in een gekoelde omgeving werken. Zorg er niettemin voor, dat de Tender Star zich niet in een negatieve temperatuur bevindt, of voor een koude luchtrooster.

Het elektronisch controle systeem werkt alleen in een omgeving met een temperatuur begrepen tussen 0°C en 40°C.

III. HET VERMALSEN

Wanneer het groene licht brandt, betekent het dat de “Tender Star” klaar is om te vermalsen.

U moet de volgende stappen volgen :

De te vermalsen vleesstukken klaarmaken en binnen handbereik plaatsen.

Het **deksel** van de voordeur opheffen..

De plank naar u toetrekken.

De stukken vlees op de plank plaatsen. U kunt zoveel stukken vlees plaatsen als u het wenst voor zolang u de breedte van het messenblok niet overschrijdt.

Het deksel laten dalen en de **handvat** van de plank vastgrijpen.

De plank naar achteren duwen tot het vlees zich onder de **messen** bevindt.

Op de deksel **drukken**. U zult merken dat het messenblok zal dalen dankzij deze druk, en dat het vlees nu vermalst wordt.

Doorgaan met deze beweging terwijl u de plank van voor naar achteren duwt om alle stukken vlees te vermalsen.

Dankzij de lengte van de messen (60mm.) kunt u dikke lappen vlees vermalsen u moet het vlees omdraaien als die hoger dan 60mm is.

Wanneer u klaar bent met het vermalsen, kunt u het deksel van de voordeur **opheffen** (indien u de voordeur opendoet, zult u alle voorgenoemde stappen voor het onder stroom brengen moeten volgen).

Trek de **plank** zo ver mogelijk naar u toe.

Neem het vermalst vlees weg van de plank.

Herbegin met andere stukken vlees.

IV. ONDERHOUD

Wij raden u aan om alle onderdelen die in contact komen met het vlees af te breken, te wassen en te ontsmetten ten minste om de **vier** uren, en dit om alle problemen met hygiëne te vermijden.

U kunt het **messenblok, de dwarslat, de vleesdrukker en de plank** eenvoudig in de vaatwasmachine reinigen, of met een thermisch of chemisch middel schoonmaken. Ze kunnen ook met hoge druk of met stoom schoongemaakt worden, maar het is **VERBODEN** op de schakelaar en de knoppen met een hoge druk reiniger te spuiten.

Het frame en de voet kunnen eenvoudig worden gereinigd met warm water en zeep. Ze kunnen ook worden gereinigd met hoge druk of met stoom zonder enig gevaar.

Het is **VERBODEN bijtende schoonmaakproducten** te gebruiken die de oppervlakte van de machine zouden kunnen beschadigen of bekrassen.

INDIEN U ONDERDELEN VERVANGT MOET U ER STEEDS VOOR ZORGEN DAT HET ORIGINELE TENDER STAR STUKKEN ZIJN.

IV. I . Het afbreken



GEVAARLIJKE AFDELING.



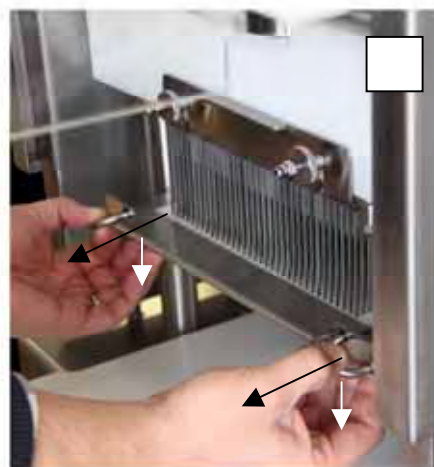
Deze handeling mag slechts uitgevoerd worden door bekwaam personeel die kennis heeft genomen van deze handleiding !

IV. 1a. Het messenblok

1) Plaats u voor de Tender Star.

Open de plexiglas afdekkap rechttop. Til de plexi kap, en plexi paneel tot + / - 25cm door te schuiven in de tracks, tot deze hoger is dan de deur grendel.

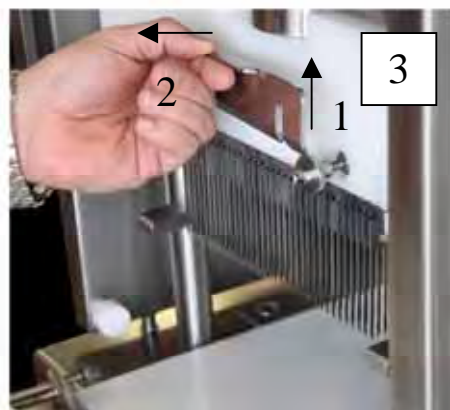
Ontgrendel de twee grendels van de vleesdrukker door eraan te trekken zodat de dwarslat los komt. Laat de voorkant van de vleesdrukker los door het naar achteren te duwen. Neem de dwarslat weg.



2) Draai de twee kartelmoeren los.



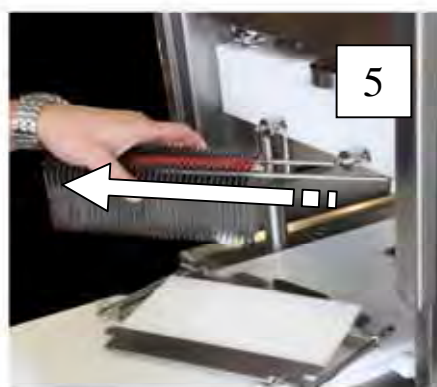
3) Neem de voorste vastzetplaat van het messenblok weg.



4) Draai het messenblok op zijn as door de twee staafjes van de draaibare messenblok houder 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



IV.1b De plank

Trek de plank volledig naar u toe.

IV.2 Samenstellen



GEVAARLIJKE HANDELING



Deze handeling mag SLECHTS uitgevoerd worden door bekwaam personeel die kennis heeft genomen van deze handleiding!

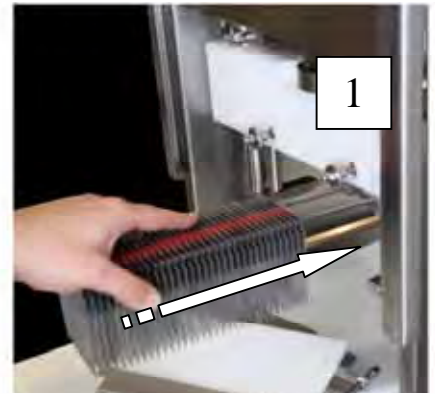
IV.2a Het messenblok

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 messenblok houder. Glijd het messenblok op de staafjes tot helemaal tegen de nok. Draai nadien de draaibare messenblok houder op zijn as tot onder de glijblok van de Tender Star. Opgelet! Gedurende deze handelingen moet u er vooral opletten om de twee staafjes van de messenblok houder niet naar beneden te plooiën.

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

3) Breng de vleesdrukker weer op zijn plaats door de achterste gleuf in de achterkant van de houders van de vleesdrukkers te plaatsen. Trek op de twee grendels van de vleesdrukker en laat ze tot boven de voorkant van de houders glijden. Laat ze dan los.

4) Neem de dwarslat vast ter hoogte van de RVS bevestiging tussen de duim en de wijsvinger en schuif de uiteinden boven in het messenblok. Duw de dwarslat door de messen. Laar 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 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 kartel moeren totaal vast.



5) Glijd nu de plexi kap tussen de geleiders tot tegen de grendel



6) Hou de plexi kap vast met uw hand en trek de grendel naar achter. Laat dan de plexi kap zachtjes zakken tot beneden. U bent nu klaar om te vermalsen.

OPGELET : Als u de plexi kap laat vallen tot zijn eindpunt, dan zijn er kansen dat de plexi kap kapot gaat. Volg dus de aanbevolen procedure.



IV.2B De plank

Wanneer de plank tussen de gleuven gebracht is, hoeft u het slechts tot op het einde te duwen.

IV.3 Het slijpen van de messen

Indien de messen geslepen moeten worden, moeten ze terug opgestuurd worden naar "Paulus Stuart".

Het slijpen gebeurt gemiddeld om de zes maanden, afhankelijk van de frequentie van het vermalsen, de hardheid van het vlees en de zorg waarmee het messenblok onderhouden en behandeld wordt. Men kan zien dat het mesje geslepen moet worden wanneer de schuim geslepen kant, een vlakke vertoont.

Messen die geplooid zijn, kunnen niet meer geslepen worden : men moet ze vervangen. Men kan een mes wel slijpen, wanneer het slechts de schuin geslepen kant is, dat geplooid werd. Dit gebeurt meestal wanneer men het messenblok op een te harde oppervlakte heeft geplaatst (anders dan polyacetaal). Dit is meestal te zien aan de stukjes vlees die aan de uiteinden van de messen blijven hangen na de vermalsing.

V. VERMALSINGSTIPS

Plaats het vlees op zo een manier dat de **vezels parallel** staan met de lengte van de plank. Dit zal het vermalsen onzichtbaar maken.

Het messenblok staat schuin ten opzichte van de plank. Dit heeft voor gevolg dat wanneer u vermalst, u het vlees nooit zal snijden. Dit betekent ook dat u het vlees niet meer gedurig hoeft te verplaatsen op de plank.

Zorg ervoor dat uw vlees **schoongemaakt (beenderen, vel, zwoerd)** is voordat u het vermalst.

Als u met vlees en zwoerd vermalst, loopt u vooral het gevaar dat het vermalsen zichtbaar wordt, maar met de beenderen kunnen de messen plooiën en breken.

Vergeet niet dat alle onderdelen die in contact komen met het vlees, tenminste **om de vier uren, kiemvrij** moeten gemaakt worden.

U bent dan zeker dat u gezond vlees verkoopt.

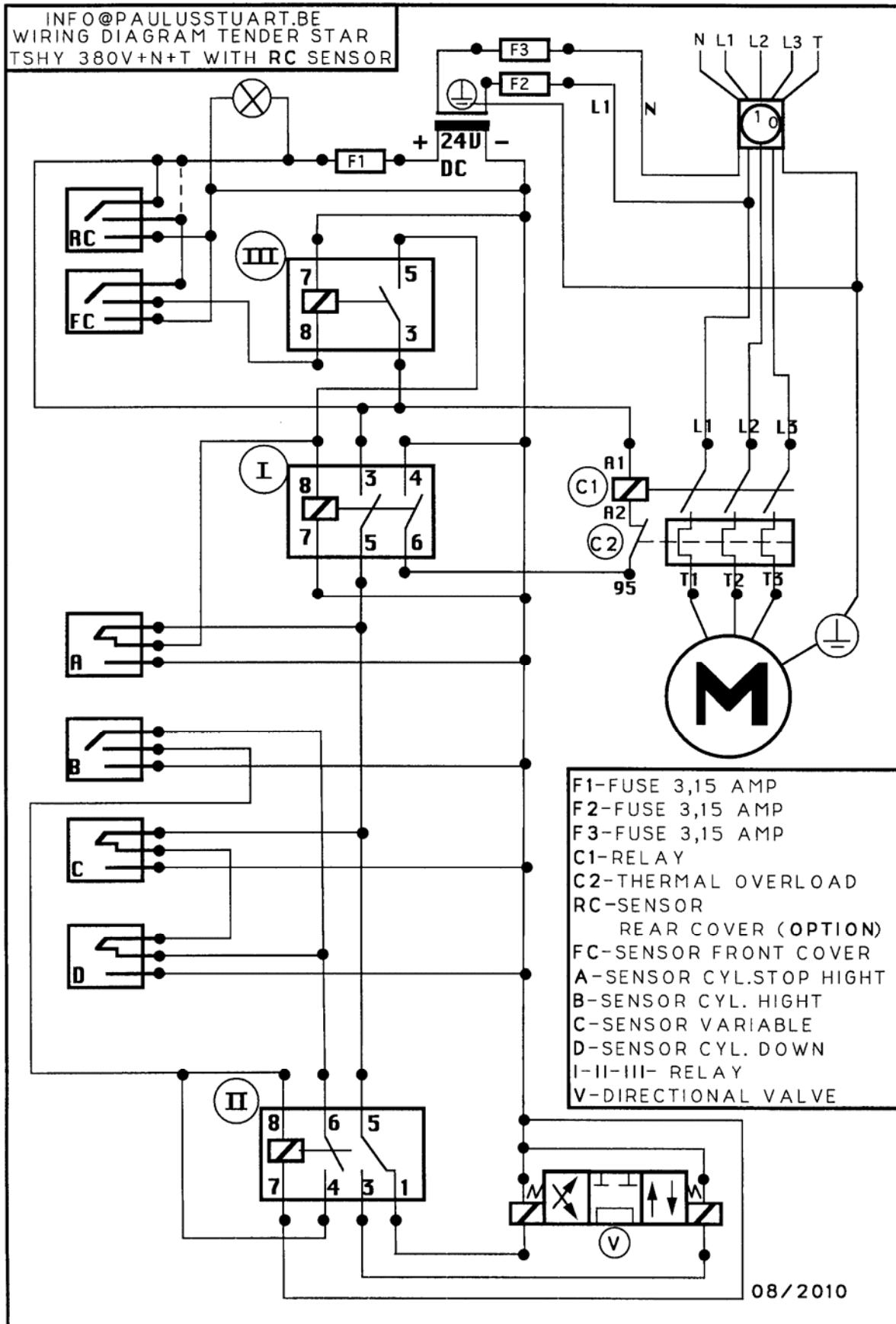
VI. TECHNISCHE PROBLEMEN

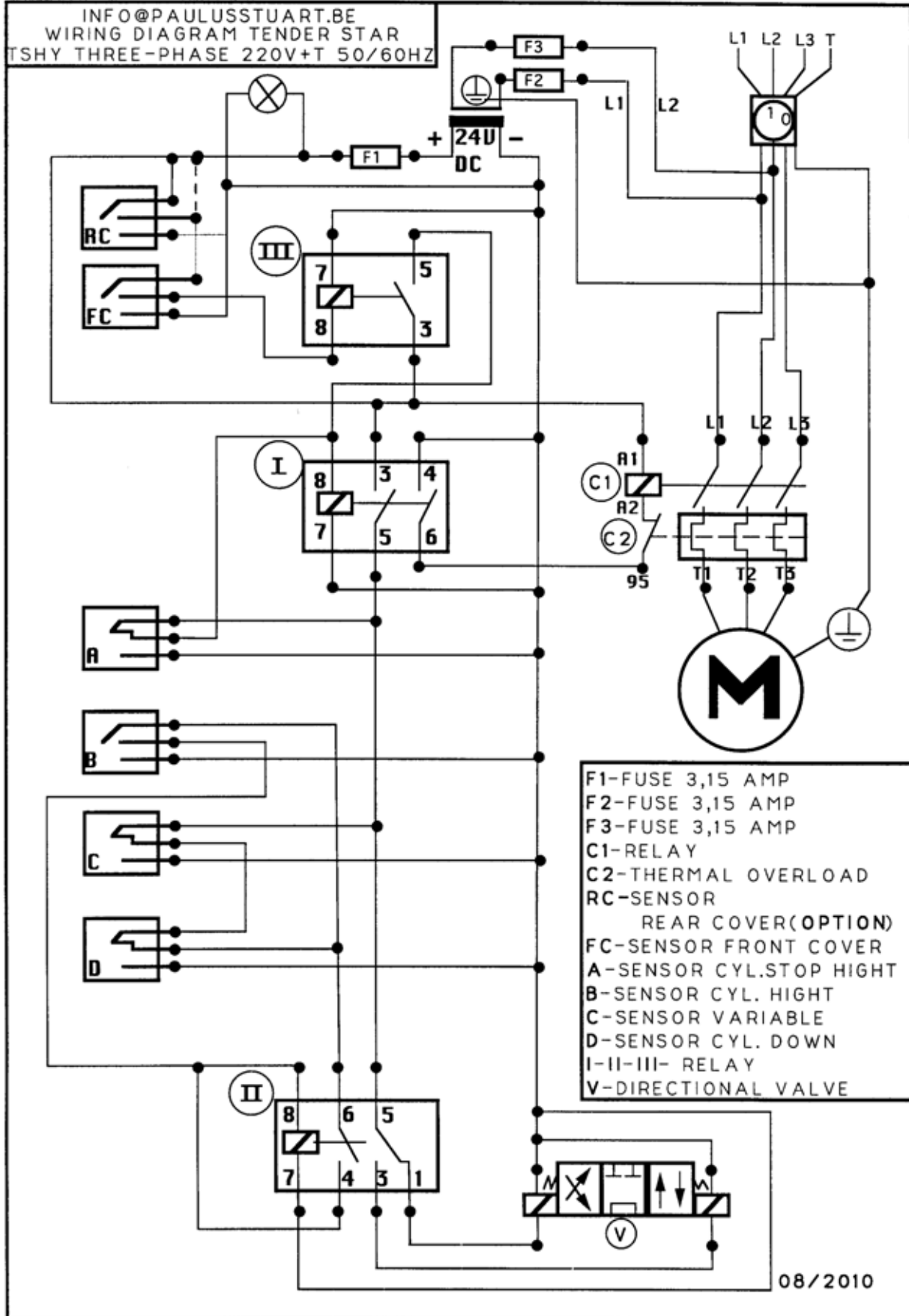
Voor dat u een techniekter ter hulp roept, moet u steeds nagaan, dat het stopcontact, correct geplaatst is en dat de zekering alsook de kabels, in goede staat zijn. Zorg er ook voor dat de plank correct geplaatst is en dat de voor en achterdeur gesloten zijn.

Indien de vermaler niet in werking komt, alhoewel alles normaal blijkt te zijn, dan moet u contact opnemen met u Tender Star verdeler.

Gebruik alleen de originele “Tender Star” wisselstukken . Wij wijzen elke verantwoordelijkheid voor ongevallen die worden veroorzaakt door niet originele stukken “Tender Star”.

VII Electriscie schema





Paulus Stuart – 9 Rue Ropsy-Chaudron 1070 Bruxelles – Belgium
Tél. : +32 (0) 2-521-46-12 Fax : +32 (0) 2-523-46-25
Email : info@paulusstuart.be