

07/2015

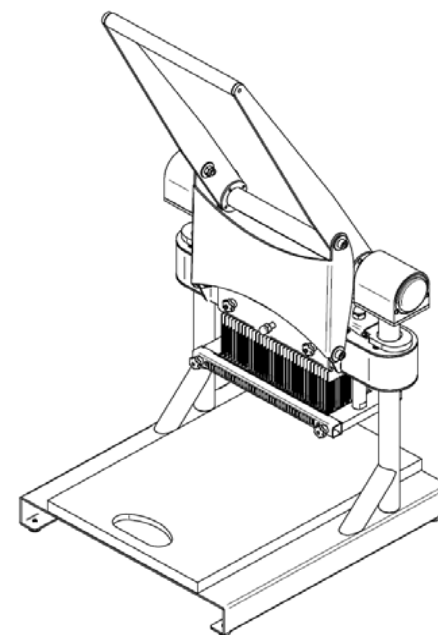
Mod: AVM-X

Production code: 40005000



Diamond
catering equipment

MANUALE DI ISTRUZIONI, PER USO E MANUTENZIONE
OPERATING AND MAINTENANCE MANUAL
ANWEISUNGEN FÜR GEBRAUCH UND WARTUNG
MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA USO Y MANUTENCIÓN



INTENERITRICE MANUALE
MANUAL TENDERIZER
MANUELLE FLEISHMÜRBER
ATTENDRISSEUR MANUEL
TIERNIZADOR DE CARNE MANUALE

RIVENDITORE AUTORIZZATO
AUTHORIZED DEALER
AUTORISIERTER HÄNDLER
REVENDEUR AUTORISE
REVENDEDOR AUTORIZADO

Italiano

English

Deutsch

Français

Español

USO**ATENCIÓN!**

Antes de utilizar la máquina, controle que no haya sufrido daños durante el transporte. En tal caso, contacte su vendedor.

Sujete adecuadamente la máquina a la mesa de trabajo.

Posicione uno de los tres embudos suministrados, en la salida del cilindro (ref.3).

Posicione la palanca (ref.4) suministrada sobre uno de los dos pernos de engranajes (ref. 1-2) que sobresalen de la parte izquierda de la máquina.

- Perno marcha lenta para el avance (ref.1).

- Perno marcha rápida para la vuelta (ref.2).

ATENCIÓN!

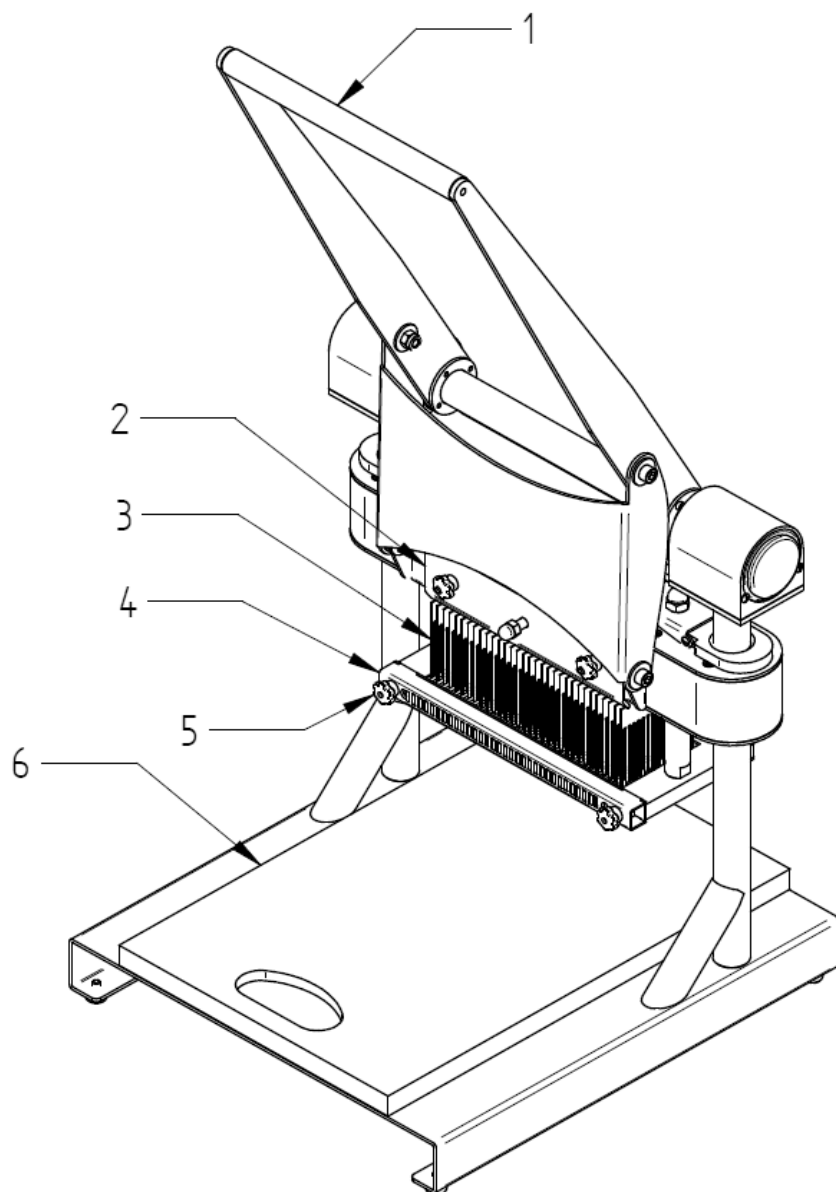
Antes de embutir se aconseja de lubricar la guarnición del pistón. Si utiliza la máquina a seco, se puede romper la guarnición y provocar roces excesivos de la misma en las paredes del cilindro.

MANUTENCIÓN**ATENCIÓN!**

Las siguientes sugerencias le permitirán de mantener su ternizador de carne en eficiente estado por muchos años.

1. Limpie regularmente la zona del émbolo también debajo de la guarnición, si se acumula mugre en la sede del OR no permite una regular compresión, causando roce excesivo en el interior del cilindro.
2. Lubrifique todos los meses los engranajes con grasa mineral, para evitar la oxidación de los mismos y para garantizar un desplazamiento fluido. Controle periódicamente el estado de los cojinetes y de los casquillos de desplazamiento. No dude en sustituirlos si están dañados o muy gastados.
3. Si la máquina se cae o se golpea, controle o haga controlar que el cilindro esté alineado con el tope. Si la palanca se esfuerza demasiado o el cilindro cumple movimientos insólitos durante la fase de empuje que de vuelta, es señal que, el cilindro no está alineado con el pistón.

Una buena manutención y el uso correcto son requisitos indispensables para garantizar el rendimiento y la seguridad de la máquina. Todas las sustituciones de los componentes deben ser efectuadas exclusivamente con repuestos originales, de lo contrario caduca la garantía del constructor.



MODE D'EMPLOI**ATTENTION!**

Avant de l'utiliser, vérifier que la machine ne soit pas endommagée à cause du transport. Dans ce cas, contactez votre fournisseur.

Placez la machine sur un plan d'appui solide et approprié.

- Positionnez la pièce à travailler sur la planche glissant réf.6, saisissez avec une main la poignée de la planche.
- Avec l'autre main, saisissez la poignée réf.1 pour la pousser en bas: les lames réf.3 pénétreront dans la pièce de viande.
- Porter doucement la poignée à la position initiale.

ATTENTION!

Avant d'utiliser la machine, vérifier que dans la pièce à travailler il n'y a pas des os ou des autres éléments qui puissent endommager les lames.

ENTRETIEN**ATTENTION!**

Des simples opérations d'entretien vous permettront de maintenir votre attendrisseur en bon état pour plusieurs des années:

1. Nettoyez régulièrement le groupe des lames: c'est possible de le démonter et de le laver dans lave-vaisselle. Pour désassembler le groupe des lames, desserez les poignées réf.5 et enlevez la grille réf. 4. Détendez les poignées réf.2, prenez le groupe des lames à les côtés et, en l'inclinant, tendez légèrement vers soi-même.
2. Nettoyez la planche réf.6: c'est possible de la décrocher pour une nettoyage plus facile en la tirant vers soi-même et en haut jusqu'à le complet démontage.
3. Des opérations supplémentaires ne sont pas nécessaires, puisque le coulissement est effectué sur des douilles en matériel plastique, qui n'exigent pas d'entretien.
4. Pour rassembler le groupe lame: en inclinant légèrement vers soi-même, accrochez un côté du groupe-lames à la partie antérieure de la pièce réf.2 et après placez l'autre côté du groupe-lames à la partie postérieure du réf.2. Serrez les poignées du réf.2, rassemblez la grille réf.4 et serrez les poignées réf.5.

Un bon entretien et un'utilisation correcte sont des conditions requises et indispensables pour garantir rendement et sécurité à la machine. Sous peine d'invalidité de la garantie du constructeur, tous éventuels replacements des composants doit être effectué exclusivement avec pièces détachées originales.

ATTENZIONE!

Prima di utilizzare la macchina verificare che non abbia subito danni durante il trasporto. In tal caso, contattate il Vostro rivenditore.

Fissare adeguatamente la macchina sul tavolo di lavoro.

- Posizionare il pezzo da lavorare sul piano scorrevole rif.6, e afferrare con una mano la maniglia del piano.
- Afferrare la maniglia rif.1 con l'altra mano e portarla verso il basso, il pacco lame rif.3 penetrerà nel pezzo da lavorare.
- Accompagnare il ritorno della maniglia.

ATTENZIONE!

Prima di iniziare a lavorare verificare che nel pezzo da lavorare non ci siano ossa o altri elementi che potrebbero rovinare le lame.

MANUTENZIONE**ATTENZIONE!**

Piccoli accorgimenti Vi permetteranno di conservare la vostra inteneritrice in modo efficiente per molti anni:

- 1- Pulire regolarmente il pacco lame, è possibile sganciarlo dalla macchina e metterlo in lavastoviglie. Per sganciare il pacco lame allentare le monopole rif.5 e togliere il pettine raschiatore rif.4, allentare le monopole della piastra rif.2, afferrare il pacco lame per i lati e tirarlo leggermente verso di se inclinandolo.
- 2- Pulire il tagliere rif.6, è possibile sganciare il tagliere per una più comoda pulizia tirando verso di se e verso l'alto il tagliere fino all'estrazione.
- 3- Per rimontare il pacco lame agganciare un lato sulla piastra rif.2, tirare leggermente verso di se il pacco lame e posizionare l'altro lato del pacco lame nell'aggancio posteriore. Fissare le monopole della piastra rif.2. Rimontare il pettine raschiatore rif.4 e serrare le monopole rif.5.

Non servono ulteriori misure di manutenzione poichè lo scorrimento è effettuato su boccole in materiale plastico che non richiedono manutenzione.

Una buona manutenzione ed un corretto uso sono requisiti indispensabili per garantire rendimento e sicurezza alla macchina. Ogni eventuale sostituzione di componenti deve essere effettuata esclusivamente con ricambi originali, pena il decadimento della garanzia del costruttore.

RECEIPT, INSTALLATION AND USE**ATTENTION!**

Upon receipt of the machine, verify the integrity of the packaging. After having removed the packaging check that the machine is free of any visible damage that could have been caused by transport. If in doubt, contact your supplier.

Place the machine correctly on the table top.

- put the meat on the sliding board ref.6, and catch the handle of the board
- catch the handle of the press ref. 1 with the other hand and pull down, the blades will enter the meat.
- guide the handle back

ATTENTION!

Check the meat : it must be free of bones or any other object that could damage the blades.

MAINTENANCE**ATTENTION!**

Good sense keep your meat tenderizer well-working for many years, please read these advices:

- 1- keep the blades tidy, they are easy to remove and put into the dishwasher.
To remove the blades ref.5 and take off the protection grid ref.4, loosen the knobs ref. 2, keep the blades sideways and drag up .
- 2- Clean the chopping board, it is possible to remove it drawing the chopping board then pulling it upwards
- 3- to replace the blades put the front part behind the plate ref.2 draw it gently and place the back side of the blades; replace the protection grid ref.4 and fasten the knobs ref. 5

Further maintenance measures are not necessary because of sliding on plastic bushes.

A correct maintenance and use are essential to grant well-working and security. To grant warranty, all parts have to be replaced by original components.

ACHTUNG!

Nach dem Empfang der Maschine und bevor man sie benutzt, sich vergewissern, daß es kein Versandschaden gibt. Anderfalls, setzen Sie sich mit Eurem Verkäufer in Verbindung.

Die Maschine auf einem stabilen und geeigneten Arbeitstisch aufstellen.

- Das Stück zum arbeiten auf die Polyäthylenplatte (Bz. 6) aufstellen und mit einem Hand den Griff fassen.
- Den Griff Bz. 1 mit dem anderen Hand fassen und unter schieben, die Klingen (Bz.3) werden in das Stück zum arbeiten eindringen
- Den Griff langsam zurück lassen

ACHTUNG!

Bevor die Maschine zu benutzen, sich vergewissern, daß es keine Knochen oder andere Teile gibt, die die Klingen beschädigen können.

WARTUNG**ACHTUNG!**

Dank einiger Aufmerksamkeiten, können Sie Ihre Fleischmürber jahrelang in gutem Zustand bewahren.

1. Regelmäßig die Messer-Gruppe reinigen. Es ist möglich die Klingen abzumontieren und sie in der Spülmaschine zu waschen. Um die Messer-Gruppe abzubauen, die Knöpfe Bz.5 lockern und das Gitter Bz.4 abnehmen. Die Knöpfe Bz.2 lockern, die Messer-Gruppe an der Seiten erfassen und sie zu sich leicht neigend herziehen.
2. Die Polyäthylenplatte Bz.6 reinigen. Es ist möglich die Polyäthylenplatte abzumontieren für eine einfachere Reinigung: die Polyäthylenplatte zu sich und dann nach oben herziehen bis zum total Abziehen.
3. Weitere Wartungsarbeiten sind nicht nötig, dank der Gleitung auf Buchse aus Kunststoff, die keine Wartung erfordern.
4. Um die Klingen wieder zu montieren, die vordere Seite der Messer-Gruppe ins Teil Bz.2 aufstellen, zu sich die Messer leicht herziehen und dann die andere Seite der Messer-Gruppe erfassen. Die Knöpfen Bz.2 befestigen. Das Gitter Bz.4 wieder montieren und die Knöpfen Bz.5 schrauben.

Gute Wartung und richtige Verwendung sind die unerlässlichen Erfordernisse um Leistung und Sicherheit der Maschine zu sichern. Unter sonstigem Ausschluss der Garantie, muß jeder eventuellen Ersatz der Komponenten nur mit Originalersatzteile ausgeführt sein.