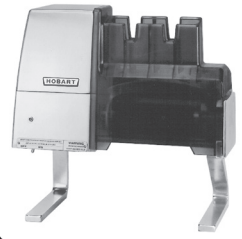


INSTRUCTIONS



MODEL 403 TENDERIZER

ML-38763 403



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373
937 332-3000
www.hobartcorp.com

FORM 37023 Rev A. (August 2024)

Installation, Operation and Care of MODEL 403 TENDERIZER

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GENERAL

The model 403 Tenderizer is designed to tenderize a variety of meat products. The tenderizer consists of a set of roller units which contain knives that knit together and tenderize pieces of meat as they pass through the blades. Optional Wide $\frac{3}{8}$ " or Narrow $\frac{3}{16}$ " Julienne Knife Lift-out units are available. They are used to cut food products, such as meats and cheeses, into strips.

INSTALLATION

UNPACKING

Immediately after unpacking, check for possible shipping damage. If the tenderizer is found to be damaged, save the packaging material and contact the carrier within 5 days of delivery.

Remove machine from the shipping carton and place in the operating location. Remove transparent guard (4, Fig. 1), lift off motor housing (3, Fig. 1) and remove screw (1, Fig. 2) that plugs the vent hole (see label taped to machine). Insert dip stick (taped to machine) in vent hole. Replace housing and guard.

A cord with plug is furnished as standard equipment.

Before making electrical connections, check the specifications on the machine data plate to ensure they agree with those of your electrical service.

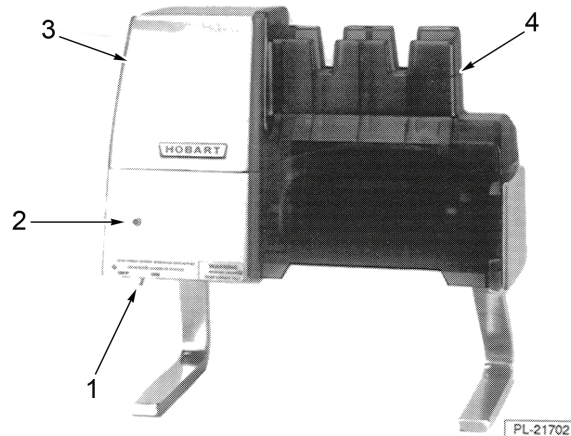


Fig. 1

This machine must be cleaned after installation and before being put into service. Refer to MAINTENANCE for instructions.

SAFETY

Safety devices incorporated in this machine **MUST** be in correct operating position anytime this machine is in service. Both the transparent guard and the motor housing must be in place. The pilot light (2, Fig. 1) will remain on when either the transparent guard or motor housing is removed and the switch is on. Motor will start when the guard and housing have been replaced. **DO NOT** defeat any of the safety features.

OPERATION

Turn the switch (1, Fig. 1) to ON. The pilot light (2, Fig. 1) will illuminate indicating power is supplied to the machine.

To tenderize meats, simply drop cuts into the top of transparent guard and receive them at the bottom.

Only boneless meats should be used. Choice or tender cuts should be run through several times at different angles. Less tender cuts should be run through several more times at different angles to increase tenderness. Pull out excess sinews to improve tenderness.

Various combinations of different meat types may be blended together. This is accomplished by running the meat types through separately to tenderize, then together creating a firmly knit cut. Large slices should be under $\frac{3}{4}$ " thick.

MAINTENANCE

 WARNING Unplug machine power cord before beginning any maintenance procedure.

CLEANING

Machine should be thoroughly cleaned after each daily use or when changing meat types.

Remove the transparent guard. Release hanger lock (4, Fig. 2) and remove the lift-out unit as shown in Fig. 3.

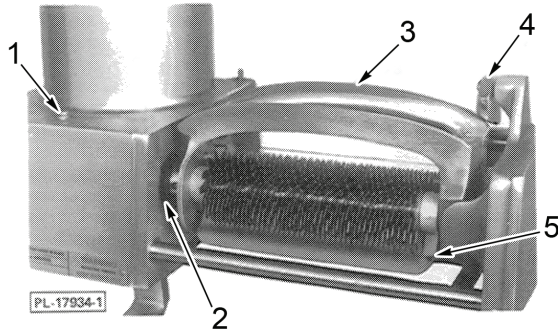


Fig. 2

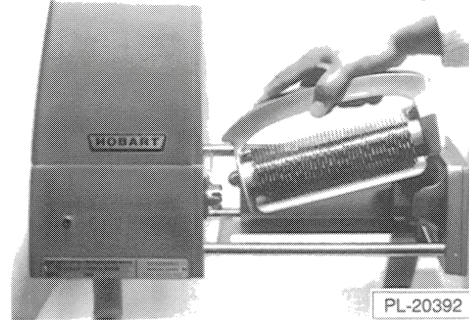


Fig. 3

Separate the front and rear hanger assemblies of the lift-out unit (3, Fig. 2) and remove the strippers (5, Fig. 2) by raising each and sliding out of hanger

⚠ WARNING Knives are sharp. Exercise extreme caution when handling knives.

Immerse the transparent guard and strippers (and when used, the optional Julienne Knife Lift-out units) in a mild soap and warm water solution. Use the cleaning fork (supplied) to remove any food particles from between the knives on each hanger assembly. DO NOT attempt to use the cleaning fork with machine running. Immerse the hanger assemblies in the warm soapy water and scrub them with a soft bristle brush. Rinse all components.

Wipe remainder of machine with a clean wet cloth.

All components can be sanitized using an iodophor (iodine-based) sanitizer solution.

NOTE: Prior to reassembly, inspect for bent or broken blades. If a bone or other hard object is run through the tenderizer, it may cause one or more of the blades to bend or break. If this occurs, DO NOT operate machine until blade(s) has been straightened or replaced.

Reassembly machine.

Occasionally remove, clean and replace the stub shaft seals (2, Fig. 2). Also, remove the motor housing and wipe motor area periodically.

LUBRICATION

Gear Case

Use the dipstick in the vent hole to check lubricant level annually. If lubricant level is not between the lines on dipstick, contact the local Hobart Service Office.

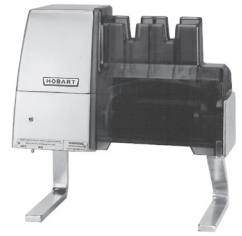
Motor

The motor is totally enclosed and requires no lubrication.

KNIVES

Knives do not need to be razor-sharp. However, if knives need to be sharpened or replaced, contact the local Hobart Service Office.

**MODE
D'EMPLOI**



ATTENDRISSEUR – MODÈLE 403

ML-38763 403



701 S. RIDGE AVENUE
TROY, OHIO 45373
937 332-3000
www.hobartcorp.com

FORMULAIRE 37023 Rév. A (Août 2024)

Installation, fonctionnement et entretien de L'ATTENDRISEUR – MODÈLE 403

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

GÉNÉRALITÉS

L'attendrisseur de modèle 403 est conçu pour attendrir une variété de produits de viande. L'attendrisseur comprend un combiné de deux rouleaux à couteaux étoilés qui lient ensemble et attendrissent les morceaux de viande au fur et à mesure qu'ils passent à travers les couteaux. Des combinés amovibles à action non liante pour coupes juliennes « larges » de 3/8 po (9,5 mm) ou « étroites » de 3/16 po (4,8 mm) sont offerts en option. Ils sont utilisés pour couper en lanières des aliments tels que les viandes et les fromages.

INSTALLATION

DÉBALLAGE

Immédiatement après le déballage, inspectez l'appareil pour y déceler tout dommage lié à l'expédition. Si l'attendrisseur est endommagé, conservez le matériel d'emballage et communiquez avec le transporteur dans les 5 jours qui suivent la livraison.

Retirez la machine du carton d'expédition et placez-la à l'endroit où elle sera utilisée. Retirez le couvercle protecteur transparent (4, fig. 1), soulevez le boîtier du moteur (3, fig. 1) et retirez la vis (1, fig. 2) qui bouche le trou d'aération (reportez-vous à l'étiquette apposée sur la machine). Insérez la jauge d'huile (scotchée sur la machine) dans le trou d'aération. Remplacez le boîtier et le couvercle protecteur.

Un cordon d'alimentation avec fiche est livré de série.

Avant d'effectuer les connexions, vérifiez si les spécifications sur la plaque signalétique de la machine sont conformes à celles de votre alimentation électrique.

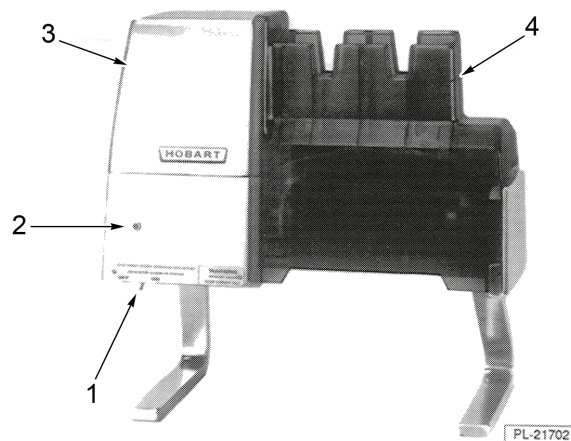


Fig. 1

Cette machine doit être nettoyée après son installation et avant sa mise en marche. Reportez-vous à la rubrique ENTRETIEN pour plus d'information.

SÉCURITÉ

Chaque fois que cette machine est en service, les dispositifs de sécurité qui y sont intégrés DOIVENT être correctement placés à leur position de fonctionnement. Le couvercle protecteur transparent et le boîtier du moteur doivent être en place. Même si le commutateur est activé, le voyant lumineux (2, fig. 1) restera allumé si le couvercle protecteur transparent ou bien le boîtier du moteur est retiré. Le moteur démarrera lorsque le couvercle protecteur et le boîtier auront été replacés. Ne contournez pas UN SEUL des dispositifs de sécurité.

FUNCTIONNEMENT

Activez le commutateur (1, fig. 1). Le voyant (2, fig. 1) s'allume pour indiquer que la machine est sous tension.

Pour attendrir les viandes, introduisez simplement les coupes de viande dans la partie supérieure du couvercle protecteur transparent et cueillez-les sous la machine.

Seules des viandes désossées doivent être utilisées. Les coupes de choix ou tendres doivent être repassées plusieurs fois à des angles différents. Les coupes moins tendres doivent être repassées encore plusieurs autres fois à des angles différents pour en augmenter la tendreté. Retirez le surplus de tendons pour améliorer la tendreté.

Plusieurs combinaisons de différents types de viande peuvent être mélangées. Ceci s'effectue en attendrissant séparément les types de viande, puis en les repassant ensemble pour créer une pièce liée fermement. L'épaisseur des grandes tranches doit être inférieure à 3/4 po (19 mm).

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT Débranchez le cordon d'alimentation de la machine avant de commencer toute procédure d'entretien.

NETTOYAGE

La machine doit être soigneusement nettoyée après chaque utilisation quotidienne ou lorsque vous changez de type de viande.

Retirez le couvercle protecteur transparent. Libérez le verrou des poignées (4, fig. 2) et retirez le combiné de rouleaux amovible tel qu'illustré à la fig. 3.

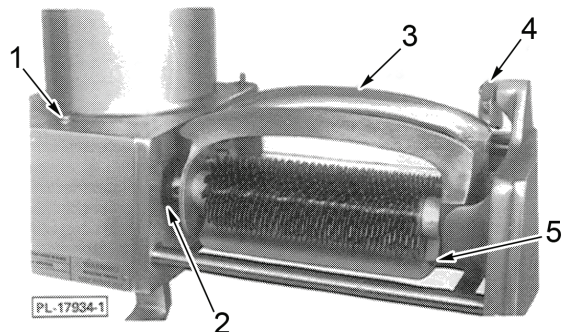


Fig. 2

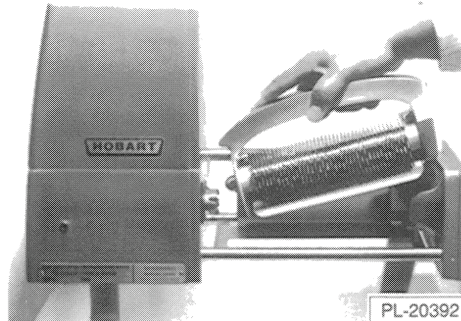


Fig. 3

Séparez les ensembles de poignées de support avant et arrière du combiné de rouleaux amovible (3, fig. 2) et retirez les peignes (5, fig. 2) en soulevant chacun d'eux et en les glissant hors des poignées.

⚠ AVERTISSEMENT Les couteaux sont affûtés. Faites preuve d'extrême prudence lors de la manipulation des couteaux.

Plongez le couvercle protecteur transparent et les peignes (et lorsqu'ils sont utilisées, les combinés de rouleaux pour coupes julienne offerts en option) dans une solution de savon doux et d'eau chaude. Utilisez la fourchette de nettoyage (livrée) pour retirer les particules d'aliments entre les couteaux de chaque rouleau. N'essayez PAS d'utiliser la fourchette de nettoyage lorsque la machine est en marche. Plongez les poignées de support dans de l'eau chaude et savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse à poils doux. Rincez tous les composants.

Essuyez le reste de la machine à l'aide d'un chiffon humide.

Tous les composants peuvent être désinfectés au moyen d'une solution désinfectante iodophore (à base d'iode).

REMARQUE : Avant de remonter, vérifiez si des lames ont été tordues ou cassées. Si un os ou un autre objet dur est introduit dans l'attendrisseur, il peut tordre ou casser une ou plusieurs lames. Si cela se produit, NE mettez PAS l'appareil en marche jusqu'à ce que la ou les lames aient été redressées ou remplacées.

Remontez l'appareil.

Retirez, nettoyez et remplacez occasionnellement les joints de l'arbre de liaison (2, fig. 2). Retirez également le boîtier du moteur pour essuyer régulièrement la zone entourant le moteur.

LUBRIFICATION

Carter d'engrenages

Utilisez la jauge d'huile du trou d'aération pour contrôler annuellement le niveau de lubrifiant. Si le niveau de lubrifiant ne se trouve pas entre les lignes de la jauge, communiquez avec le bureau local du service de l'entretien de Hobart.

Moteur

Le moteur est entièrement fermé et ne nécessite aucune lubrification.

COUTEAUX

Les couteaux n'ont pas besoin d'être tranchants comme des rasoirs. Toutefois, si les couteaux doivent être affûtés ou remplacés, communiquez avec le bureau local du service de l'entretien de Hobart.