

# MEAT MINCER KITCHEN LINE

## WILK DO MIĘSA HENDI KITCHEN LINE



Item: 210802  
210819

You should read this user manual carefully before using the appliance

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, sollten Sie diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen

Alvorens de apparatuur in gebruik te nemen dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil

Prima di utilizzare l'apparecchio in funzione leggere attentamente le istruzioni per l'uso

Citiți cu atenție prezentul manual de utilizare înainte de folosirea aparatului

Внимательно прочитайте руководство пользователя перед использованием прибора



Keep this manual with the appliance.  
Diese Gebrauchsanweisung bitte beim Gerät aufbewahren.  
Bewaar deze handleiding bij het apparaat.  
Zachowaj instrukcję urządzenia.  
Gardez ces instructions avec cet appareil.  
Conservate le istruzioni insieme all'apparecchio.  
Păstrați manualul de utilizare alături de aparat.  
Хранить руководство вместе с устройством.



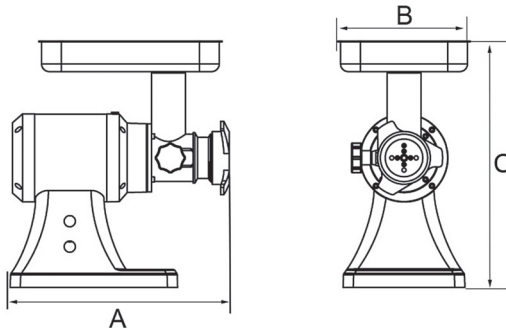
For indoor use only.  
Nur zur Verwendung im Innenbereich.  
Alleen voor gebruik binnenshuis.  
Do użytku wewnątrz pomieszczeń.  
Pour l'usage à l'intérieur seulement.  
Destinato solo all'uso domestico.  
Numai pentru uz casnic.  
Использовать только в помещениях.



Dear Customer,

Thank you for purchasing this HENDI appliance. Please read this manual carefully before connecting the appliance in order to prevent damage due to incorrect use. Read the safety regulations in particular very carefully.

## 1. MAIN TECHNICAL PARAMETERS



MODEL	VOLTAGE SUPPLIER	POWER	RPM	A (LENGTH, MM)	B (WIDTH, MM)	C (HEIGHT, MM)
210802	230V/50Hz	550W	170	432	261	484
210819	230V/50Hz	750W	170	427	261	486

EN

## 2. INTRODUCTION

- We advise you to carefully read the instruction contained in this package.
- If you wish to make the best use of the meat mincer and exploit all its possibilities, you must be thoroughly familiar with its performance and operating features.
- The meat mincer may only be used for mincing fresh meat.
- Maintenance requires just a few simple operations that may be carried out by the operator.
- To ensure a long life and minimize operating costs, you should carefully follow the rules given in this booklet.
- The manufacturer has designed the meat mincer to ensure safe operating conditions:  
Exclusion or removal of the safety features installed by the manufacturer will seriously undermine the guaranteed safety conditions.
- To ensure these conditions you must also fully comply with the instructions regarding the installation and power supply of the meat mincer.
- The meat mincer must be installed in a work environment free of corrosive agents.
- The installation site must not be subject to explosion.
- The manufacturer company is not liable for any breakdown, accidents or faults caused by a failure to observe ( or to apply ) the instructions contained in this booklet. It is likewise not liable for any modifications, variations or the installation of accessories not previously authorized.
- Use only original SPARE PARTS.
- This instruction booklet is an integral part of the meat mincer and must be kept in a safe place. The features, information and drawings published in this booklet are the exclusive property of the manufacturer company.
- No part of this publication may be reproduced or transmitted in any form.



**IMPORTANT: Before connecting your units to the power supply, be sure the machine's electrical specifications, printed in the unit's nameplate, match those of your local power.**

- For first-time use, remove the mincer head and wash all parts thoroughly.
- Before grinding, tighten the thumb screw clockwise until secure. Do not use a tool or over-tighten.
- Prepare meat for grinding by remove all skin and bones. Then cut the meat into appropriately sized pieces for grinding.
- Feed meat into the grinding chamber with special

meat pusher that was included with your machine. Never use fingers, hands, or any other objects.

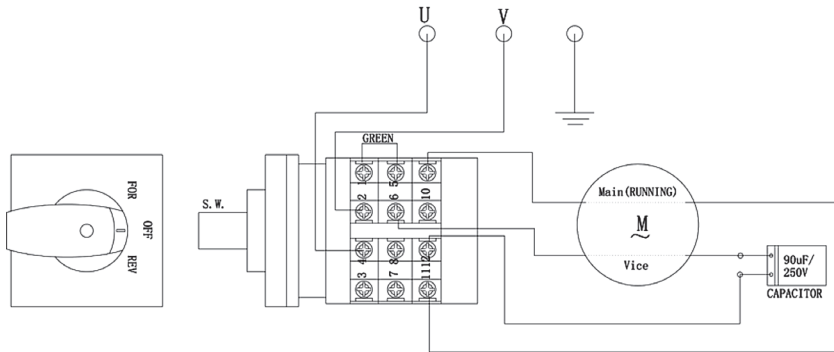
- After use, disconnect unit from the power supply. Disassemble the head, wash and dry all parts thoroughly.
- If the unit is overloaded, it will shut off to prevent internal damage. Turn the grinder off, allow cooling for several minutes, press the reset button and turn the mincer on to continue.
- If there is a blockage in the mincer head, switch the machine to Reverse and then Forward.

Note: During grinding, meat should be discharged from the mincer smoothly. If the discharge is not smooth, or if it is in the form of a paste, the following causes and remedies should be considered:

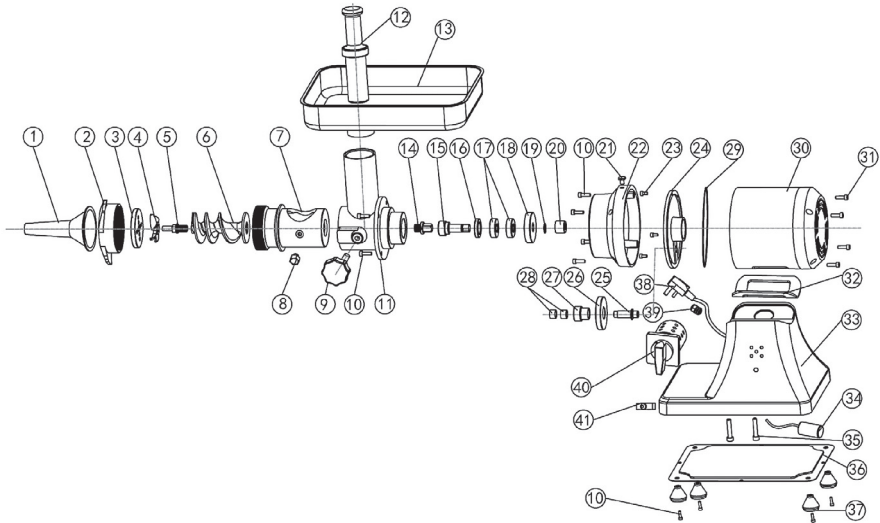
Possible Cause	Remedy
Coupling too tight	Loose and hand-tighten only until snug. Don't over-tighten.
Discharge plate is blocked	Remove discharge plate and clean, then reinstall.
Blade edges had dulled	May be sharpened, recommend replacing.

EN

### 3. CIRCUIT DIAGRAM



## 4. EXPLODED VIEW

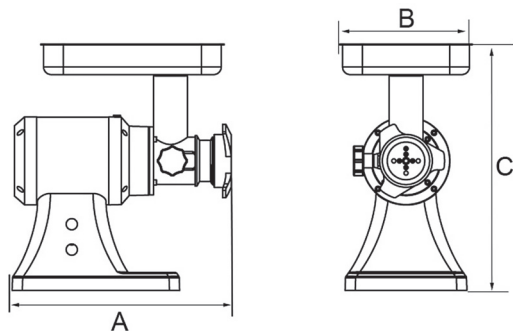


- |    |                  |    |                   |    |               |
|----|------------------|----|-------------------|----|---------------|
| 1  | sausage tube     | 15 | output axis       | 29 | seal ring     |
| 2  | coupling cover   | 16 | oil seal          | 30 | motor         |
| 3  | die plate        | 17 | bearing           | 31 | screw         |
| 4  | cross knife      | 18 | big gear B        | 32 | rubber pad    |
| 5  | holder           | 19 | elastic washer    | 33 | machine body  |
| 6  | spiral propeller | 20 | small gear A      | 34 | capacitor     |
| 7  | mincer head      | 21 | screw             | 35 | screw         |
| 8  | locking seat     | 22 | gear box          | 36 | bottom plate  |
| 9  | locking nut      | 23 | screw             | 37 | rubber feet   |
| 10 | screw            | 24 | front motor cover | 38 | power cord    |
| 11 | mincer head      | 25 | central shaft     | 39 | cable tie     |
| 12 | pestle           | 26 | big gear A        | 40 | on-off switch |
| 13 | feeder pan       | 27 | small gear B      | 41 | reset         |
| 14 | plunger          | 28 | sheath            |    |               |

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für den Kauf des Gerätes Hendi. Machen Sie sich bitte mit dieser Anleitung noch vor der Inbetriebnahme des Gerätes vertraut, um Schäden durch die unsachgemäße Bedienung zu vermeiden. Den Sicherheitsregeln ist besondere Aufmerksamkeit zu widmen.

## 1. TECHNISCHE GRUNDPARAMETER



MODELL	NENNSPAN- NUNG	NENNLEIS- TUNG	DREHZAHL/ MIN	A (BREITE, MM)	B (TIEFE, MM)	C (HÖHE, MM)
210802	230V/50Hz	550W	170	432	261	484
210819	230V/50Hz	750W	170	427	261	486

DE

## 2. EINFÜHRUNG

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.
- Um alle Möglichkeiten des Gerätes zu nutzen, machen Sie sich bitte mit dessen Funktionen genau vertraut.
- Bitte verwenden Sie das Gerät nur zur Verarbeitung von Frischfleisch.
- Die technische Wartung des Gerätes beinhaltet einige einfache Tätigkeiten, die von dem Benutzer durchgeführt werden können.
- Bitte beachten Sie die Bedienungsanleitung, um das Gerät dauerhaft zu nutzen und die Kosten für die Benutzung zu verringern.
- Das Gerät wurde vom Hersteller so entworfen, dass die sichere Verwendung gewährleistet wird. Niemals demontieren oder in die originale Sicherheitseinrichtung des Produzenten eingreifen.
- Um die Sicherheit zu gewährleisten, beachten Sie auch die Bedienungsanleitung während des Installierens und Anschließens des Geräts ans Netz.
- Das Gerät nur in einem gegen Korrosion geschützten Arbeitsbereich installieren.
- Der Installationsbereich soll vor der Explosion geschützt werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Garantie für Störungen, Ausfälle und Schäden, die durch äußere Einflüsse, versehentliche Beschädigungen, unsachgemäße Verwendung und Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung als auch am Gerät vorgenommenen Veränderungen, Umbauten und Verwendung von Fremdteilen.
- Bitte verwenden Sie ausschließlich originale Ersatzteile.
- Die Bedienungsanleitung ist integraler Bestandteil des Gerätes und muss man sie an einem sicheren Ort aufbewahren. Funktionen, Angaben und Zeichnungen, die in dieser Anleitung dargestellt werden, bleiben Eigentum des Herstellers.
- Die Anleitung darf weder im Ganzen noch in Teilen kopiert oder Dritten zugänglich gemacht werden.



**ACHTUNG: Vor dem Anschließen des Gerätes ans Netz überzeugen Sie sich, dass die Netzspannung mit der technischen Spezifikation auf dem Typenschild übereinstimmt.**

- Beim ersten Gebrauch nehmen Sie den Kopf heraus und reinigen Sie gründlich alle Bauteile des Gerätes.
- Vor dem Mahlen schrauben Sie die Flügelschraube bis zum Widerstand fest. Niemals Werkzeuge verwenden und die Schraube nicht zu fest aufschrauben.
- Lösen Sie das Fleisch von Haut und Knochen lösen und dann schneiden Sie es in kleine Stücke.
- Legen Sie das Fleisch ins Füllrohr und schieben

Sie es nur mit dem passenden Stopfer. Niemals die Finger, Hände oder andere Gegenstände zum Nachschieben ins Füllrohr verwenden.

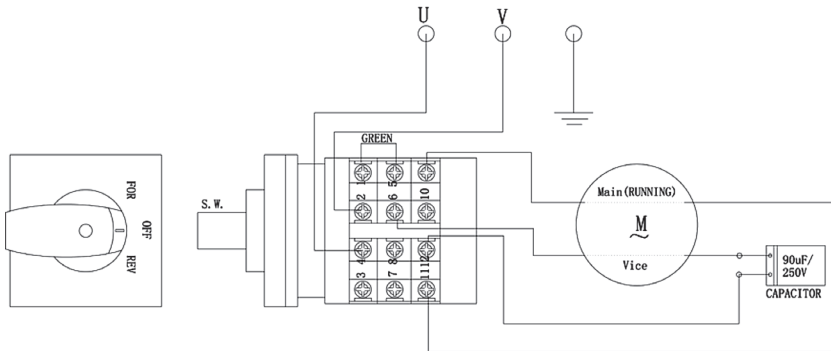
- Nach der Benutzung des Gerätes ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Nehmen Sie den Kopf heraus. Alle Teile reinigen und trocknen lassen.
- Bei Überhitzung schaltet sich das Gerät selbstständig ab. Sollte das geschehen, schalten Sie das Gerät aus, lassen Sie das Gerät ein paar Minuten abkühlen, drücken Sie den Reset-Knopf und schalten Sie das Gerät wieder ein.
- Falls der Kopf blockiert ist, ändern Sie die Richtung der Umdrehungen und danach stellen Sie die Anfahrtsrichtung wieder ein.

Achtung: Der Fleischwolf arbeitet gleichmäßig und das Fleisch soll glatt aus dem Gerät herauskommen. Sollte das Fleisch die Konsistenz der Paste nicht haben, dann sind folgende Ursachen und deren Beseitigung zu bedenken:

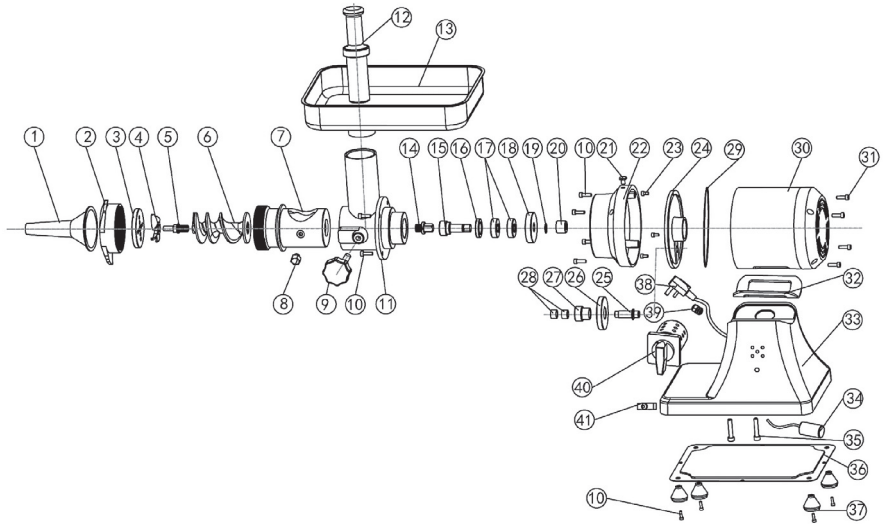
Mögliche Ursache	Lösung
Teil zu fest aufgeschraubt	Lösen Sie die festsitzende Schraube und schrauben Sie sie mit der Hand bis zum leichten Widerstand fest. Schrauben Sie danach nicht zu fest auf.
Lochscheibe blockiert	Nehmen Sie die Lochscheibe heraus, reinigen Sie sie und bauen sie wieder ein.
Schneidmesser stumpf	Man kann die Schneidmesser schärfen, Austausch empfohlen.

DE

**3. ELEKTRIK**



## 4. DETAILANSICHT



- |    |                   |    |                      |    |                   |
|----|-------------------|----|----------------------|----|-------------------|
| 1  | Wurstaufsatz      | 15 | Ausgangsachse        | 29 | Dichtungsring     |
| 2  | Kupplungsschutz   | 16 | Öldichtung           | 30 | Motor             |
| 3  | Lochscheibe       | 17 | Lager                | 31 | Schraube          |
| 4  | Schneidmesser     | 18 | Zahnrad B groß       | 32 | Gummiunterlage    |
| 5  | Schneckenaufsatz  | 19 | Elastische Unterlage | 33 | Gehäuse           |
| 6  | Schnecke          | 20 | Zahnrad A klein      | 34 | Kondensator       |
| 7  | Kopf              | 21 | Schraube             | 35 | Schraube          |
| 8  | Verschlussgewinde | 22 | Gehäuse              | 36 | Unterteil         |
| 9  | Verschlussmutter  | 23 | Schraube             | 37 | GummifüÙe         |
| 10 | Schraube          | 24 | Vordere MotorgehäÙe  | 38 | NetzkaÙel         |
| 11 | Kopf              | 25 | Hauptbolzen          | 39 | Schlauchbinder    |
| 12 | Stopfer           | 26 | Zahnrad A groß       | 40 | EIN/AUS- Schalter |
| 13 | Tablett           | 27 | Zahnrad B klein      | 41 | Reset-Knopf       |
| 14 | Verstellbolzen    | 28 | Hülle                |    |                   |

DE

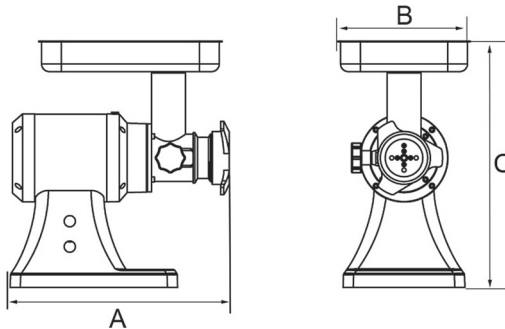




Geachte klant,

Hartelijk dank voor de aankoop van dit Hendi apparaat. Leest u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat aansluit, dit om schade door verkeerd gebruik te voorkomen. Lees vooral de veiligheidsvoorschriften aandachtig door.

## 1. MAIN TECHNICAL PARAMETERS



MODEL	AANSLUIT- SPANNING	VERMOGEN	TOEREN PER MINUUT	A (LENGTE, MM)	B (BREEDTE, MM)	C (HOOGTE, MM)
210802	230V/50Hz	550W	170	432	261	484
210819	230V/50Hz	750W	170	427	261	486

## 2. INTRODUCTION

- Wij adviseren u deze handleiding aandachtig te lezen.
- Om optimaal gebruik te maken van alle mogelijkheden van dit apparaat is het noodzakelijk grondig bekend te zijn met diens prestaties en eigenschappen.
- De gehaktmolen mag alleen worden gebruikt voor het vermalen van vers vlees.
- Onderhoud van het apparaat vereist slechts een paar stappen, deze kunnen door de gebruiker worden uitgevoerd.
- Voor een maximale levensduur en minimale gebruikskosten dienen de aanwijzingen in deze handleiding zorgvuldig nageleefd te worden.
- De fabrikant heeft de gehaktmolen ontworpen om veilig in gebruik te zijn:
  - Omzeilen of verwijderen van door de fabrikant aangebrachte veiligheidsvoorzieningen kan de veiligheid van het gebruik van het apparaat sterk aantasten.
  - Voor een veilige werkomgeving is het noodzakelijk de aanwijzingen met betrekking tot de installatie en elektrische aansluiting van het apparaat na te leven.
- De gehaktmolen moet geplaatst worden in een omgeving zonder bijtende middelen.
- De omgeving van de gehaktmolen mag niet aan explosies onderhevig zijn.
- De fabrikant is niet aansprakelijk voor eventuele schade, storingen of ongelukken veroorzaakt door een gebrekkige naleving van de aanwijzingen in deze handleiding; of het aanbrengen van wijzigingen, gebruik van hulpmiddelen of installatie van accessoires welke niet door de fabrikant zijn goedgekeurd.
- Gebruik alleen originele reserve onderdelen.
- Deze handleiding is een belangrijk onderdeel van het apparaat en dient op een veilige plaats in de buurt van het apparaat te worden bewaard. De inhoud van deze handleiding is intellectueel eigendom van de fabrikant.
- Deze publicatie is auteursrechtelijk beschermd. Geen enkel deel mag worden gereproduceerd of verzonden.

NL



**BELANGRIJK: Controleer voordat u het apparaat aansluit of de spanning geleverd door de contactdoos overeenkomt met de elektrische specificatie zoals vermeld op het typeplaatje op het apparaat.**

- Voor het eerste gebruik de maal kop verwijderen en alle onderdelen grondig reinigen.
- Voor elk gebruik de duim Schroef met de klok mee vingervast aandraaien. Gebruik geen gereedschap en draai het niet te strak aan.
- Bereid het vlees voor op vermalen door alle vel en been te verwijderen. Snijd het vervolgens in stukjes die klein genoeg zijn om te vermalen.
- Duw vlees het apparaat in met behulp van de mee-

geleverde duwer. Gebruik nooit lichaamsdelen of voorwerpen.

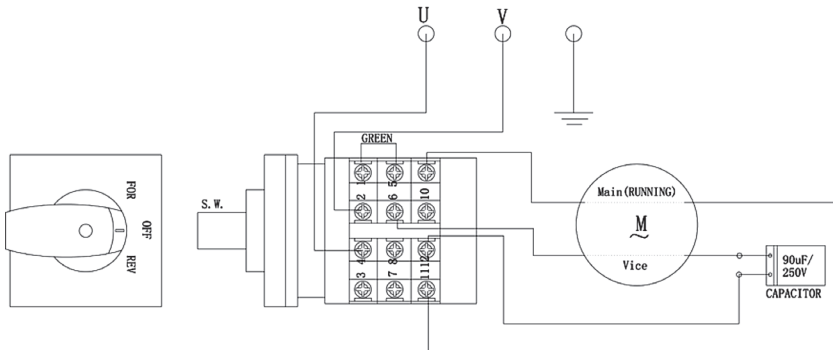
- Na gebruik het netsnoer uit de contactdoos verwijderen, de kop demonteren, en alle onderdelen grondig reinigen en drogen.
- Als het apparaat overbelast wordt schakelt het zichzelf uit om interne schade te voorkomen. Schakel het apparaat uit, laat het enkele minuten afkoelen, druk op de reset knop en schakel het weer in om verder te gaan.
- Als er een blokkade in de maal kop zit: het apparaat even achteruit [reverse] laten lopen en weer terug schakelen naar normaal bedrijf [forward].

Let op: Tijdens gebruik hoort gehakt in een vloeiende stroom uit de molen te komen. Als de stroom niet vloeiend is, of als er een pasta-achtige emulsie uit komt, kunnen de volgende oorzaken en oplossingen overwogen worden:

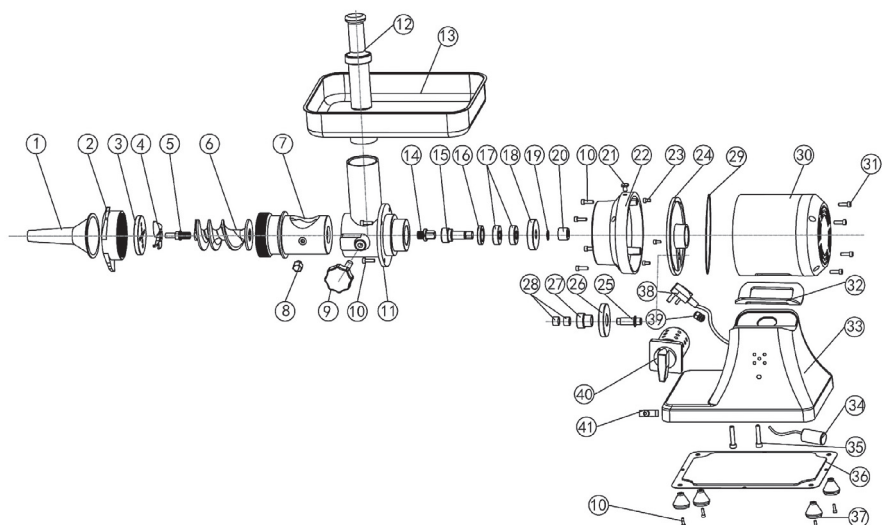
Mogelijke Oorzaak	Oplossing
Koppeling te strak aangedraaid	Losmaken en met de hand niet te strak aandraaien.
Uitvoerplaat is geblokkeerd	Verwijder de uitvoerplaat, reinig het, en plaats het terug.
Het kruismes wordt bot	Kan worden geslepen, vervanging wordt aangeraden.

NL

**3. STROOMSCHEMA**



## 4. OPENGEWERKTE TEKENING



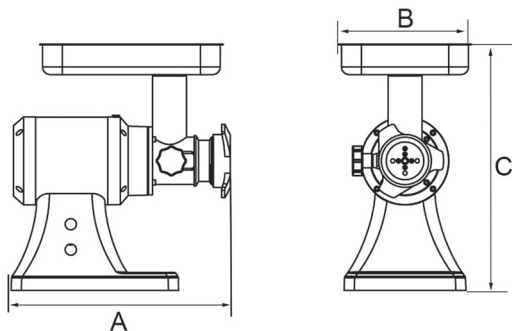
- |    |                |    |                   |    |               |
|----|----------------|----|-------------------|----|---------------|
| 1  | worst vul tube | 15 | output axis       | 29 | seal ring     |
| 2  | koppelplaat    | 16 | oil seal          | 30 | motor         |
| 3  | uitvoerplaat   | 17 | bearing           | 31 | screw         |
| 4  | kruismes       | 18 | big gear B        | 32 | rubber pad    |
| 5  | houder         | 19 | elastic washer    | 33 | machine body  |
| 6  | wormschroef    | 20 | small gear A      | 34 | capacitor     |
| 7  | maal kop       | 21 | screw             | 35 | screw         |
| 8  | vergrendelpunt | 22 | gear box          | 36 | bottom plate  |
| 9  | duimschroef    | 23 | screw             | 37 | rubber feet   |
| 10 | schroef        | 24 | front motor cover | 38 | power cord    |
| 11 | maal kop       | 25 | central shaft     | 39 | cable tie     |
| 12 | pestle         | 26 | big gear A        | 40 | on-off switch |
| 13 | feeder pan     | 27 | small gear B      | 41 | reset         |
| 14 | plunger        | 28 | sheath            |    |               |



Szanowny Kliencie,

Dziękujemy za zakup urządzenia firmy Hendi. Prosimy o uważne zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed podłączeniem urządzenia, aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą. Należy zwrócić szczególną uwagę na zasady bezpieczeństwa.

## 1. PODSTAWOWE PARAMETRY TECHNICZNE



MODEL	NAPIĘCIE	MOC	IŁOŚĆ OBR./MIN.	A (DŁUGOŚĆ, MM)	B (GŁĘBOKOŚĆ, MM)	C (WYSOKOŚĆ, MM)
210802	230V/50Hz	550W	170	432	261	484
210819	230V/50Hz	750W	170	427	261	486

PL

## 2. WSTĘP

- Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, należy dobrze poznać jego funkcje.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do mielienia świeżego mięsa.
- Konserwacja urządzenia polega na kilku prostych czynnościach, które może wykonywać operator.
- Aby zapewnić długi okres eksploatacji urządzenia i obniżenie kosztów użytkowania, należy stosować się do niniejszej instrukcji.
- Urządzenie zostało zaprojektowane przez producenta tak, aby zapewnić bezpieczeństwo użytkowania. Nie wolno demontować ani ingerować w zabezpieczenia zainstalowane przez producenta.
- Aby zapewnić bezpieczeństwo, należy także postępować zgodnie z instrukcjami podczas instalacji i podłączania urządzenia do sieci.
- Urządzenie należy instalować w środowisku roboczym wolnym od czynników korozyjnych.
- Obszar instalacji nie może być zagrożony wybuchem.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za awarie, wypadki lub usterki spowodowane nieprzestrzeganiem (lub niezastosowaniem) niniejszej instrukcji. Ponadto, producent nie ponosi odpowiedzialności za wszelkie modyfikacje, zmiany lub instalację akcesoriów, które nie zostały wcześniej zatwierdzone.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.
- Niniejsza instrukcja stanowi integralną część urządzenia i należy przechowywać ją w bezpiecznym miejscu. Funkcje, dane i rysunki przedstawione w niniejszej instrukcji stanowią własność producenta.
- Instrukcji nie wolno kopiować ani udostępniać w całości ani w części.



**UWAGA: Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy sprawdzić, czy specyfikacja urządzenia na tabliczce znamionowej odpowiada lokalnym parametrom.**

- Przy pierwszym użyciu należy zdjąć głowicę i dokładnie umyć wszystkie części.
- Przed mieleniem należy dokręcić śrubę skrzydełkową do oporu. Nie należy używać narzędzi ani dokręcać śruby zbyt mocno.
- Przygotować mięso do mielenia usuwając skórę i kości. Następnie pociąć mięso na kawałki o odpowiedniej wielkości.
- Włożyć mięso do leja i popchnąć kotłkiem dociskowo-

wym dotychczas do urządzenia. Nigdy nie popychać mięsa palcami, dłońmi ani innymi przedmiotami.

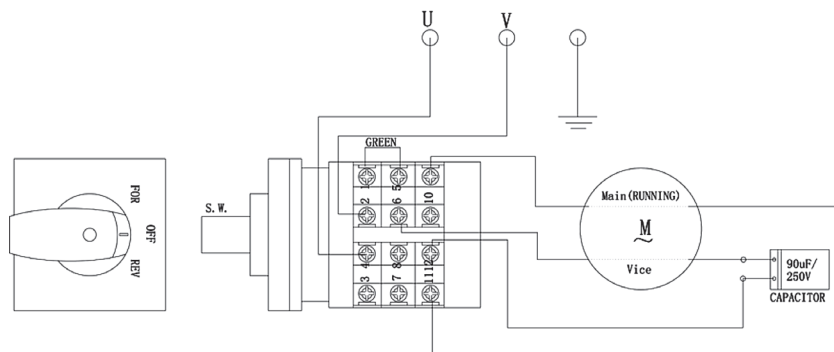
- Po zakończeniu użytkowania odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Zdjąć głowicę, umyć i dokładnie osuszyć wszystkie części.
- W przypadku przeladowania urządzenia nastąpi jego automatyczne wyłączenie, aby uniknąć uszkodzenia. Wyłączyć urządzenie, pozostawić na kilka minut do ostygnięcia, nacisnąć przycisk resetowania i ponownie włączyć.
- W przypadku zablokowania głowicy, zmień kierunek obrotów, a następnie przywróć początkowy.

Uwaga: Podczas mielenia mięso powinno gładko wychodzić z urządzenia. Jeśli tak nie jest lub jeśli mięso ma postać pasty, należy rozważyć następujące przyczyny i sposoby ich wyeliminowania:

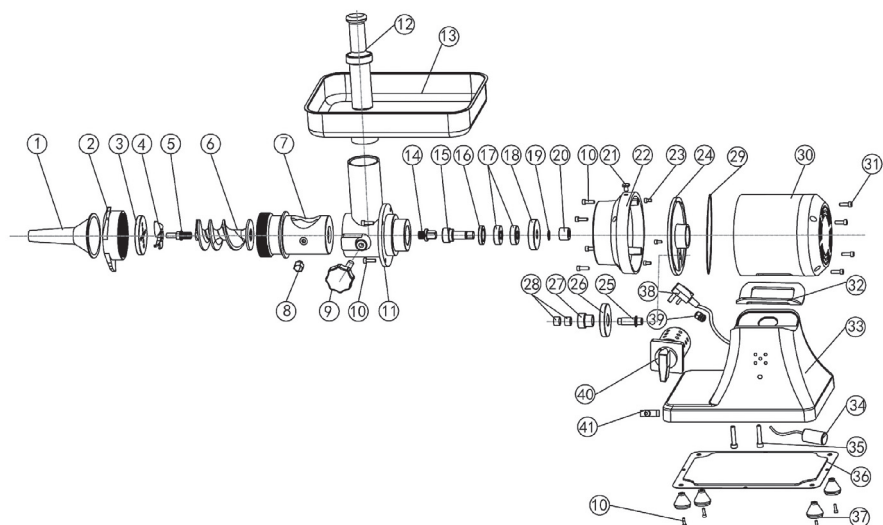
Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Zbyt mocne dokręcenie	Poluzować i dokręcić ręcznie do lekkiego oporu. Nie dokręcać zbyt mocno.
Sitko jest zablokowane	Zdjąć sitko i wyczyścić, założyć ponownie.
Stępione ostrza noży	Można je naostrzyć, zalecana wymiana.

PL

### 3. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



## 4. WIDOK SZCZEGÓŁOWY

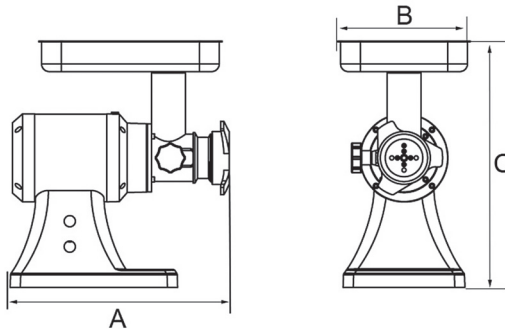


- |                                    |                            |                             |
|------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1 nakładka do formowania kietbasek | 14 trzpień ruchomy         | 28 ostonka                  |
| 2 ostona                           | 15 oś                      | 29 pierścień uszczelniający |
| 3 sitko                            | 16 uszczelnienie olejowe   | 30 silnik                   |
| 4 nożyk                            | 17 łożysko                 | 31 śruba                    |
| 5 końcówka ślimaka                 | 18 duże koło zębate B      | 32 podkładka gumowa         |
| 6 ślimak                           | 19 podkładka elastyczna    | 33 korpus                   |
| 7 głowica                          | 20 małe koło zębate A      | 34 kondensator              |
| 8 gwint blokujący głowicę          | 21 śruba                   | 35 śruba                    |
| 9 nakrętka blokady głowicy         | 22 obudowa                 | 36 podstawa                 |
| 10 śruba                           | 23 śruba                   | 37 nóżki gumowe             |
| 11 głowica                         | 24 przednia ostona silnika | 38 przewód zasilający       |
| 12 popychacz                       | 25 trzpień główny          | 39 opaska zaciskowa         |
| 13 misa na mięso                   | 26 duże koło zębate A      | 40 włącznik/wyłącznik       |
|                                    | 27 małe koło zębate B      | 41 przycisk reset           |

Cher client,

Merci d'avoir acheté cet appareil de Hendi. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de brancher l'appareil afin d'éviter tout endommagement pour cause d'usage abusif. Veuillez notamment lire les consignes de sécurité avec la plus grande attention.

## 1. PARAMETRES TECHNIQUES DE BASE



MODELE	ALIMENTATION	PUISSANCE	TOURS PAR MINUTES	A (LONGUEUR, MM)	B (PROFONDEUR, MM)	C (HAUTEUR, MM)
210802	230V/50Hz	550W	170	432	261	484
210819	230V/50Hz	750W	170	427	261	486

## 2. INTRODUCTION

- Veuillez lire avec attention le présent manuel d'utilisation.
- Pour pouvoir pleinement utiliser les possibilités de l'appareil, il faut bien connaître toutes ses fonctions.
- L'appareil est prévu exclusivement pour hacher la viande fraîche.
- L'entretien de l'appareil se limite à quelques actes simples qui peuvent être exécutés par l'utilisateur.
- Pour assurer une exploitation durable et économique de l'appareil, il y a lieu de se conformer aux présentes instructions.
- L'appareil a été conçu par le fabricant de manière à garantir la sécurité de son exploitation. Il est interdit de démonter ou d'ingérer dans les dispositifs de sécurité installés par le fabricant.
- Pour assurer la sécurité, il faut suivre les instructions lors de l'installation et de la mise de l'appareil sous alimentation.
- L'appareil doit être installé dans un environnement de travail libre d'agents corrosifs.
- La zone d'installation ne peut pas être exposée au risque d'explosion.
- Le fabricant ne saurait être tenu responsable d'avaries, accidents ou défaillances entraînés par le non respect (ou le défaut d'observation) des présentes instructions. En outre, le fabricant ne saurait être tenu responsable de modification, remplacement ou installation d'accessoires quels qu'ils soient qui n'ont pas été au préalable approuvés par lui.
- Il y a lieu d'utiliser exclusivement les pièces de rechange originales.
- Le présent manuel d'utilisation fait partie intégrante de l'appareil et il y a lieu de le garder dans un endroit sûr. Les fonctions, les données et les schémas présentés dans le présent manuel d'utilisation sont la propriété exclusive du fabricant.
- Le manuel d'utilisation ne peut être ni copié, ni mis à disposition ni intégralement ni en partie.

FR



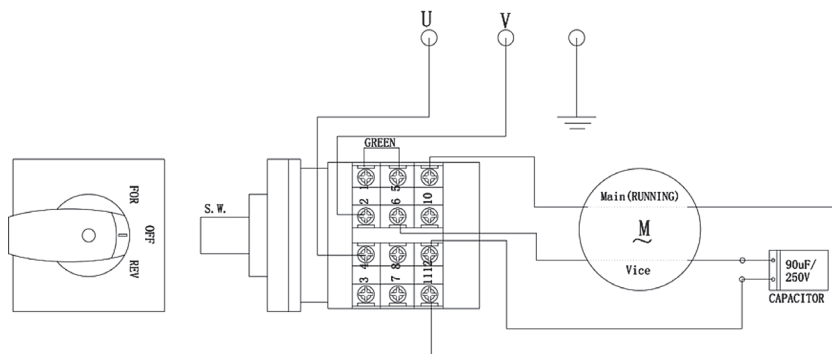
**ATTENTION: Avant le branchement de l'appareil dans une source d'alimentation, il y a lieu de vérifier si les données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspondent aux paramètres locaux.**

- Avant la première utilisation, il y a lieu d'enlever la tête hachoir et laver soigneusement tous les éléments.
- Avant de commencer à hacher la viande, visser la vis papillon jusqu'à l'apparition d'une résistance de celle-ci. Ne pas utiliser d'outils ni visser trop fort.
- Préparer la viande à hacher en enlevant la peau et les os. Couper ensuite la viande en morceaux de dimensions adéquates.
- Placer la viande dans le goulot d'alimentation et pousser avec le poussoir accompagnant l'appareil. Ne jamais pousser la viande avec les doigts ou avec d'autres objets.
- Après l'utilisation, débrancher l'appareil de la source d'alimentation. Enlever la tête hachoir, laver et soigneusement essuyer tous les éléments.
- En cas de surchauffe, l'appareil s'arrête automatiquement pour éviter l'endommagement. Arrêter l'appareil, le laisser se refroidir quelques minutes, appuyer le bouton de réinitialisation et mettre en marche de nouveau.
- Afin de libérer les aliments bloqués dans le mécanisme de la tête hachoir, il faut brancher la fonction marche arrière. et, ensuite, la marche initiale.

Attention: La viande hachée devrait facilement sortir de l'appareil. Dans le cas contraire ou si la viande se présente sous la forme d'une pâte, il faut considérer les causes suivantes et les modes permettant de les éliminer:

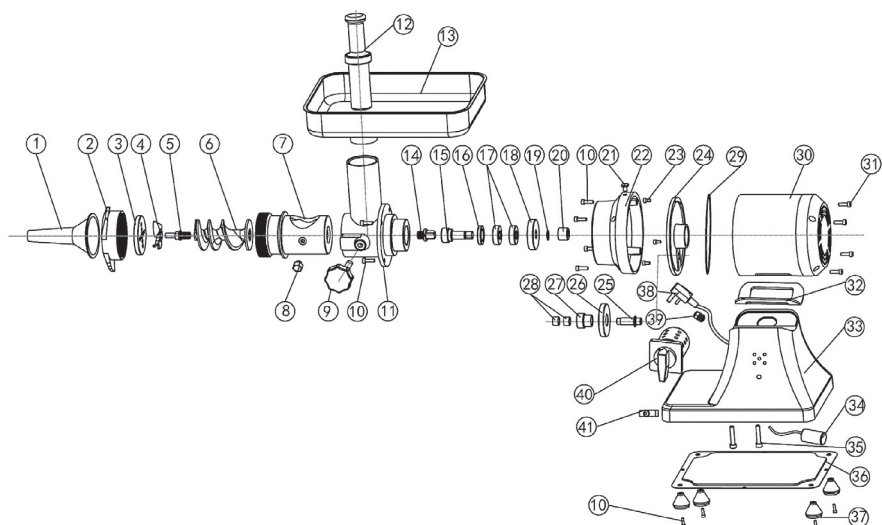
Cause possible	Solution
Les éléments trop fortement serrés	Desserrer et serrer à la main jusqu'à ce qu'à l'apparition d'une légère résistance. Ne pas serrer trop.
La grille est bloquée=bourrés	Enlever la grille, la nettoyer, la remettre à sa place.
Les lames du couteau sont émoussées	Il est possible de les aiguiser; il est recommander de les remplacer.

### 3. SCHÉMA ÉLECTRIQUE





## 4. VUE DÉTAILLÉE



- |    |                              |    |                            |    |                            |
|----|------------------------------|----|----------------------------|----|----------------------------|
| 1  | kit saucisse                 | 15 | pivot de sortie            | 29 | anneau d'étanchéité        |
| 2  | Protection                   | 16 | joint                      | 30 | moteur                     |
| 3  | grille                       | 17 | roulement                  | 31 | vis                        |
| 4  | couteau                      | 18 | grande roue dentée B       | 32 | plaque caoutchouc          |
| 5  | extrémité de la vis sans fin | 19 | plaque souple              | 33 | corps                      |
| 6  | vis sans fin                 | 20 | petite roue dentée A       | 34 | condensateur               |
| 7  | tête                         | 21 | vis                        | 35 | vis                        |
| 8  | Vis de verrouillage          | 22 | bâti                       | 36 | socle                      |
| 9  | Écrou de verrouillage        | 23 | vis                        | 37 | pieds en caoutchouc        |
| 10 | vis                          | 24 | protection avant du moteur | 38 | câble d'alimentation       |
| 11 | tête                         | 25 | pivot principal            | 39 | ruban de serrage           |
| 12 | poussoir                     | 26 | grande roue dentée A       | 40 | bouton ON/OFF              |
| 13 | plateau d'alimentation       | 27 | petite roue dentée B       | 41 | bouton de réinitialisation |
| 14 | pivot mobile                 | 28 | protection                 |    |                            |

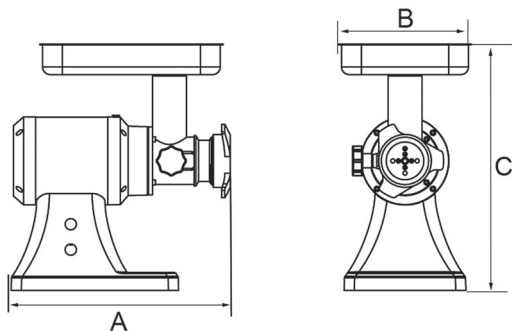
FR



Caro cliente,

grazie per aver acquistato questa apparecchiatura HENDI. Vogliate leggere attentamente questo manuale di utilizzo prima di mettere in funzione l'apparecchio al fine di evitare tutti danni derivanti da un'utilizzo inappropriato. Vogliate altresì leggere gli avvisi di sicurezza con la più grande attenzione.

## 1. PARAMETRI TECNICI FONDAMENTALI



MODELLO	ALIMENTAZIONE	POTENZA	GIRI AL MINUTO	A (LUNGHEZZA, MM)	B (PROFONDITÀ, MM)	C (ALTEZZA, MM)
210802	230V/50Hz	550W	170	432	261	484
210819	230V/50Hz	750W	170	427	261	486

IT

## 2. PREMESSA

- Leggere attentamente il presente manuale d'uso.
- Per utilizzare l'apparecchio con efficacia, è necessario conoscere bene le sue funzioni.
- L'apparecchio serve solo per macinare la carne fresca.
- La manutenzione dell'apparecchio è molto semplice e può essere eseguita dall'utente.
- Per garantire una maggiore durata e affidabilità dell'apparecchio, è necessario rispettare le istruzioni riportate nel presente manuale d'uso.
- L'apparecchio è progettato in modo tale da garantire la sicurezza dell'utente.
- Non rimuovere né manipolare i dispositivi di sicurezza montati dal produttore.
- È necessario rispettare le indicazioni di sicurezza durante le attività connesse al montaggio ed al collegamento dell'apparecchio alla rete.
- L'apparecchio deve essere montato in un ambiente libero da fattori di corrosione.
- L'apparecchio deve essere montato in un ambiente in cui non è presente il rischio di esplosione.
- Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali avarie, incidenti o difetti derivati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate nel presente manuale d'uso. Inoltre, il produttore declina ogni responsabilità per eventuali modifiche o installazione di accessori non autorizzate.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Il presente manuale d'uso costituisce parte integrale dell'apparecchio e va custodito in un posto sicuro. Le funzioni, i dati e i disegni riportati nel presente manuale d'uso sono di proprietà esclusiva del produttore.
- È vietato copiare e divulgare il contenuto del presente manuale d'uso, sia in tutto che in parte.



**ATTENZIONE: Prima di collegare l'apparecchio alla rete, è necessario verificare se i dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio corrispondano ai parametri locali.**

- Prima del primo utilizzo togliere la testa e lavare accuratamente tutti i componenti.
- Prima di macinare la carne, è necessario avvitare a fondo la vite a farfalla. Non utilizzare attrezzi e fare attenzione a non serrare troppo la vite.
- Preparare la carne da macinare, rimuovendo la pelle e le ossa. Tagliare la carne a pezzi.
- Inserire la carne dentro il cilindro e spingere con il spingitore (in dotazione). Non spingere mai la

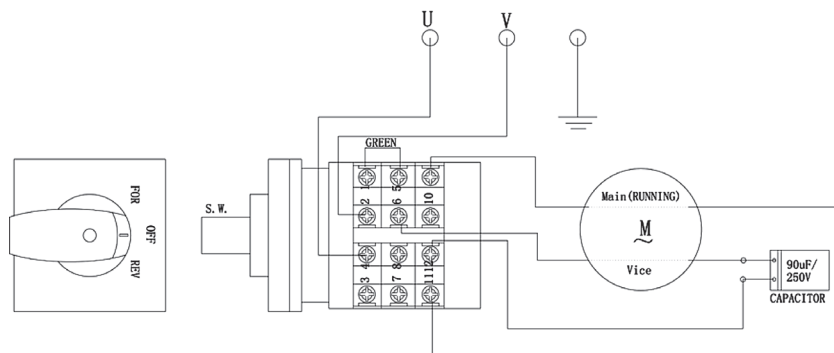
- carne con le dita, con la mano o con altri oggetti.
- Una volta finito il lavoro, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione. Togliere la testa, lavare e asciugare accuratamente tutti i componenti.
- In caso di sovraccarico l'apparecchio si spegnerà automaticamente per evitare eventuali danni. Spegner l'apparecchio, lasciare per qualche minuto per permettere all'apparecchio di raffreddarsi, quindi premere il tasto reset e riaccendere l'apparecchio.
- In caso di bloccaggio della testa, invertire la marcia, e poi ripristinare la marcia iniziale.

Attenzione: La carne macinata deve uscire dall'apparecchio non ostacolata. In caso contrario oppure quando la carne ha la consistenza dell'impasto, è necessario considerare le seguenti cause e soluzioni:

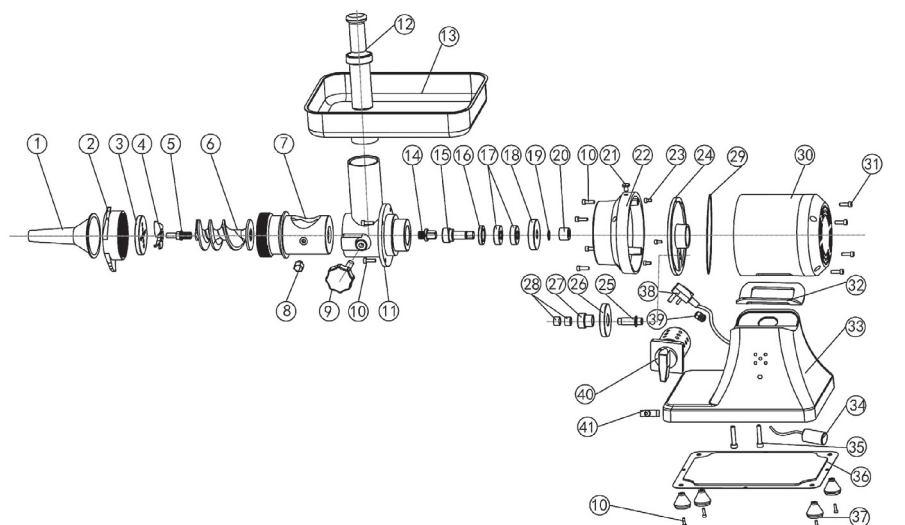
Causa	Soluzione
Vite troppo serrata	Allentare la vite e serrare a mano leggermente a fondo. Non serrare troppo.
Il disco forato è bloccato	Smontare il disco e pulirlo, rimontare il disco.
Coltello smussato	È possibile affilare il coltello, ma si raccomanda la sostituzione del coltello.

IT

### 3. SCHEMA ELETTRICO



#### 4. VISTA DETTAGLIATA

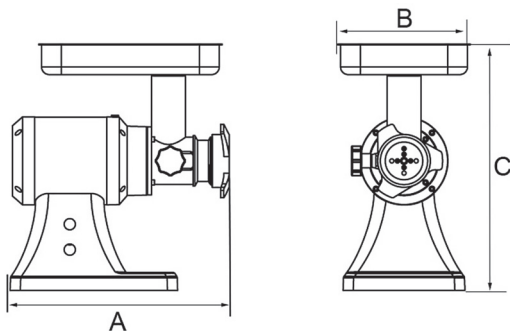


- |    |                                 |    |                        |    |                       |
|----|---------------------------------|----|------------------------|----|-----------------------|
| 1  | Atrezzo per ugello per salsicce | 14 | Mandrino mobile        | 28 | Riparo                |
| 2  | Protezione frizione             | 15 | Asse d'uscita          | 29 | Anello di tenuta      |
| 3  | Disco forato                    | 16 | Anello di tenuta       | 30 | Motore                |
| 4  | coltello                        | 17 | Cuscinetto             | 31 | bullone               |
| 5  | Estremità chiocciola            | 18 | Ingranaggio grande B   | 32 | Rondella di gomma     |
| 6  | Chiocciola                      | 19 | Rondella               | 33 | Corpo                 |
| 7  | Testa                           | 20 | Ingranaggio piccolo A  | 34 | Condensatore          |
| 8  | Filettatura                     | 21 | Bullone                | 35 | Bullone               |
| 9  | Manopola di fermo               | 22 | Corpo                  | 36 | Base                  |
| 10 | Vite                            | 23 | Bullone                | 37 | Piedini di gomma      |
| 11 | Testa                           | 24 | Corpo motore anteriore | 38 | Cavo di alimentazione |
| 12 | Spingitore                      | 25 | Albero principale      | 39 | Cintura               |
| 13 | vassoio                         | 26 | Ingranaggio grande A   | 40 | ON/OFF                |
|    |                                 | 27 | Ingranaggio piccolo B  | 41 | Tasto reset           |

Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Vă rugăm să citiți cu atenția acest manual înainte de a conecta aparatul pentru evitarea defectării ca urmare a utilizării incorecte. Acordați o atenție deosebită regulilor de siguranță.

## 1. PARAMETRI TEHNICI PRINCIPALI



MODEL	SURSA DE TENSIUNE	PUTERE	RPM	A (LUNGIMEA, MM)	B (LĂȚIMEA, MM)	C (ÎNĂLȚIMEA, MM)
210802	230V/50Hz	550W	170	432	261	484
210819	230V/50Hz	750W	170	427	261	486

RO

## 2. INTRODUCERE

- Vă recomandăm să citiți cu atenție instrucțiunile incluse în acest pachet.
- Dacă doriți să utilizați mașina de tocat carne în cele mai bune condiții și să exploatați toate posibilitățile, trebuie să cunoașteți foarte bine performanțele și caracteristicile de funcționare ale acesteia.
- Mașina de tocat carne poate fi utilizată numai pentru măcinarea de carne proaspătă.
- Întreținerea presupune numai câteva operațiuni simple care pot fi efectuate de operator.
- Pentru a asigura o perioadă lungă de funcționare și a reduce costurile de exploatare, trebuie să respectați întocmai regulile din această broșură.
- Producătorul a conceput mașina de tocat carne în așa fel încât să asigure cele mai bune condiții de exploatare:  
Excluderea sau eliminarea elementelor de siguranță instalate de producător va afecta în mod semnificativ condițiile de siguranță garantate.
- Pentru a asigura aceste condiții trebuie să respectați de asemenea instrucțiunile cu privire la instalarea și alimentarea cu energie a mașinii de tocat carne.
- Mașina de tocat carne trebuie instalată într-un mediu de lucru fără agenți corozivi.
- Locul în care se face instalarea nu trebuie să prezinte risc de explozie.
- Societatea producătoare nu este răspunzătoare pentru eventualele defecțiuni, accidente sau defecte cauzate de nerespectarea (sau neaplicarea) instrucțiunilor din această broșură. De asemenea, nu este răspunzătoare pentru eventualele modificări, variații sau instalarea de accesorii neautorizate în prealabil.
- Utilizați numai PIESE DE SCHIMB originale.
- Această broșură cu instrucțiuni face parte integrantă din mașina de tocat carne și trebuie păstrat într-un loc sigur. Caracteristicile, informațiile și schițele publicate în această broșură sunt proprietatea exclusivă a societății producătoare.
- Nicio parte a acestei publicații nu poate fi reprodusă sau transmisă în nicio formă.



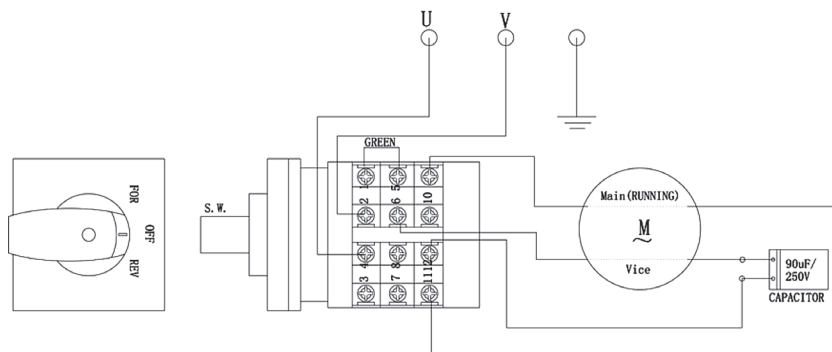
**IMPORTANT: Înainte de conectarea unităților la sursa de alimentare, asigurați-vă că specificațiile electrice ale mașinii, tipărite pe plăcuța de identificare a unității, se potrivesc cu specificațiile sursei de alimentare locale.**

- La prima utilizare, scoateți capul mașinii de tocat și spălați bine toate piesele.
- Înainte de măcinare, strângeți șurubul acționat manual în sensul acelor de ceasornic până la fixarea acestuia. Nu utilizați instrumente și nu strângeți prea tare.
- Pregătiți carnea pentru măcinare eliminând pielea și oasele. Apoi tăiați carnea în bucăți corespunzătoare pentru măcinare.
- Puneți carnea în compartimentul pentru măcinare cu ajutorul dispozitivului special de împingere a cărnii furnizat împreună cu mașina. Nu utilizați degetele, mâinile sau orice alte obiecte.
- După utilizare, deconectați unitatea de la sursa de alimentare. Demontați capul, spălați și uscați bine toate piesele.
- Dacă unitatea este supraîncărcată, aceasta se va opri pentru a preveni defectele interne. Opriți mașina de tocat, lăsați-o să se răcească timp de câteva minute, apăsați butonul resetare și porniți mașina de tocat pentru a continua.
- În cazul în care capul mașinii de tocat se înfundă, apăsați butonul inversare și apoi butonul Înainte.

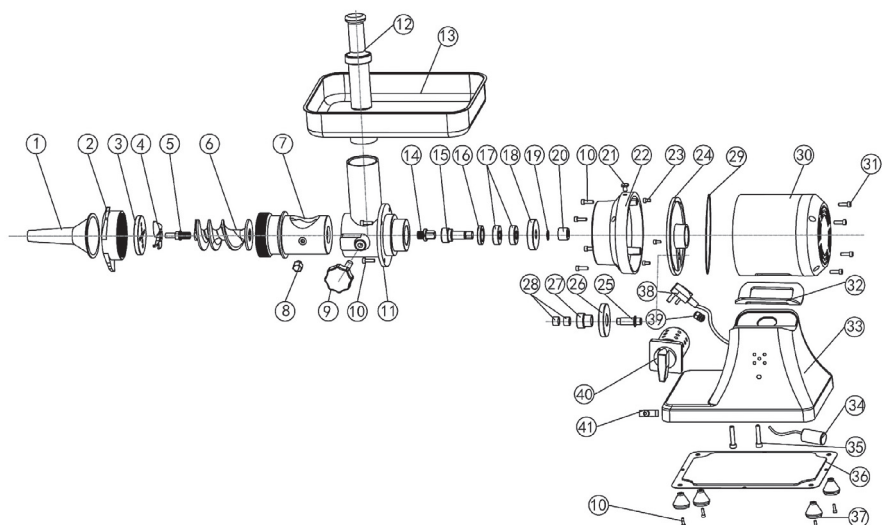
Notă: În timpul măcinării, carnea trebuie evacuată în mod liber din mașina de tocat. Dacă eliminarea nu se efectuează în mod liber sau în cazul în care carnea este sub formă de pastă, trebuie să luați în considerare următoarele cauze și remedii:

Cauză posibilă	Remediu
Cuplaj prea strâns	Slăbiți și strângeți cu mâna până la cuplare. Nu strângeți prea mult.
Placa de descărcare este blocată	Scoateți și curățați placa de descărcare, apoi reinstalați-o.
Lamele s-au tocit	Pot fi ascuțite, se recomandă înlocuirea acestora.

### 3. DIAGRAMA CIRCUITULUI



## 4. VEDERE DESCOMPUSĂ



- |    |                          |    |                     |    |                        |
|----|--------------------------|----|---------------------|----|------------------------|
| 1  | tub pentru cârnați       | 15 | ax de evacuare      | 29 | garnitură inelară      |
| 2  | capacul cuplajului       | 16 | garnitură ulei      | 30 | motor                  |
| 3  | placă matriță            | 17 | cuzinet             | 31 | șurub                  |
| 4  | cuțit în cruce           | 18 | angrenaj mare B     | 32 | bucșă de cauciuc       |
| 5  | suport                   | 19 | șaiă elastică       | 33 | corpul mașinii         |
| 6  | elice în spirală         | 20 | angrenaj mic A      | 34 | condensator            |
| 7  | cap de măcinare          | 21 | șurub               | 35 | șurub                  |
| 8  | suport de fixare         | 22 | cutie de viteze     | 36 | placă inferioară       |
| 9  | piuliță de fixare        | 23 | șurub               | 37 | picioare de cauciuc    |
| 10 | șurub                    | 24 | capac motor frontal | 38 | cablu de alimentare    |
| 11 | cap de măcinare          | 25 | ax central          | 39 | colier cablu           |
| 12 | dispozitiv de fărâmițare | 26 | angrenaj mare A     | 40 | comutator pornit-oprit |
| 13 | tavă de alimentare       | 27 | angrenaj mic B      | 41 | resetare               |
| 14 | piston                   | 28 | înveliș             |    |                        |

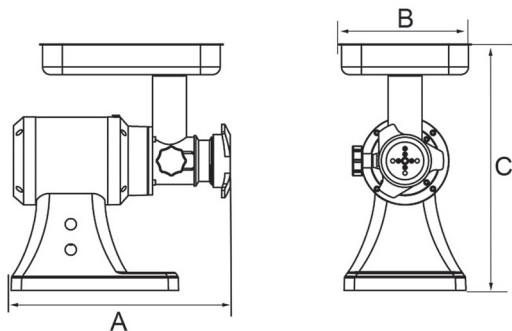
RO



Уважаемый Клиент,

Большое Вам спасибо за то, что Вы купили оборудование фирмы Hendi. Вам следует внимательно прочитать настоящую инструкцию пользователя во избежание повреждения машины в результате неправильной эксплуатации. Особенно рекомендуем ознакомиться с предупреждениями.

## 1. ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ



МОДЕЛЬ	ПИТАНИЕ	МОЩНОСТЬ	СКОРОСТЬ ВРАЩЕНИЯ В ОБ./МИН	A (ДЛИНА, ММ)	B (ГЛУБИНА, ММ)	C (ВЫСОТА, ММ)
210802	230 В /50 Гц	550 Вт	170	432	261	484
210819	230 В /50 Гц	750 Вт	170	427	261	486

## 2. ВСТУПЛЕНИЕ

- Сначала следует внимательно настоящую инструкцию по обслуживанию.
- Для того, чтобы максимально использовать возможности устройства, следует хорошо ознакомиться с его функциями.
- Устройство предназначается исключительно для перемалывания сырого мяса.
- Технический уход за устройством заключается в нескольких простых операциях, которые сможет выполнить оператор.
- Для того, чтобы устройство хорошо работало продолжительное время и не нуждалось в дополнительных расходах, необходимо выполнять предписания настоящей инструкции.
- Устройство было спроектировано и сделано так, чтобы обеспечить пользователю полную безопасность эксплуатации.  
Не следует менять установки безопасности, за-
- ложенные производителем.
- Чтобы не нарушать безопасность, следует действовать по предписаниям инструкции при монтаже и подключении к электросети.
- Агрегат следует устанавливать в рабочей среде свободной от факторов, вызывающих коррозию.
- Место установки не должно находиться под угрозой взрыва.
- Производитель не отвечает за аварии, несчастные случаи, или поломки, которые возникают из-за несоблюдения настоящей инструкции. Кроме того, производитель не отвечает также за любые модификации, изменения и установку дополнительных элементов, которых он предварительно не согласовывал.
- Следует использовать исключительно оригинальные запасные детали.
- Настоящая инструкция является интегральной





частью агрегата и ее следует хранить в надлежащем месте. Функции, данные и чертежи, приведенные в настоящей инструкции, являются исключительной собственностью производителя.

- Инструкцию не разрешается ни копировать, ни предоставлять ни полностью, ни частью без специального на то разрешения.

**ВНИМАНИЕ: Перед подключением агрегата к источнику электропитания следует проверить, соответствуют ли данные, приведенные на номинальном щитке данным электросети, к которой подключается агрегат.**

- Перед первым пуском следует снять головку агрегата и тщательно вымыть все детали.
- Перед началом перемалывания следует закрыть крыльчатый болт до упора. При этом не следует закручивать болты слишком крепко, тем более с использованием инструментов.
- Сначала следует подготовить мясо к перемалыванию убрав шкуру и кости. Потом следует порезать мясо на более мелкие куски.

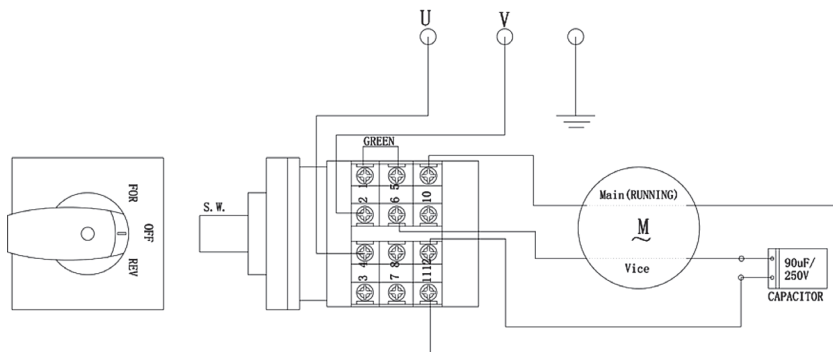
- Мясо следует загрузить в воронку и проталкивать толкателем. Никогда не следует это делать пальцами, или какими-то другими предметами.
- После работы агрегат нужно отключить от источника питания. Следует снять головку агрегата, вымыть и тщательно осушить все части.
- В случае перегрузки агрегата, агрегат автоматически отключится, предотвращая возможную поломку. Агрегат следует отключить, подождать несколько минут, нажать кнопку ресета и снова включить.
- В случае блокировки головки следует включить обратные обороты, а потом вернуться к первоначальному.

Примечание: В тракте перемалывания мясо должно плавно выходить из агрегата. Если это не так, или если выходит мясо в форме пасты, следует рассмотреть следующие причины и способы их устранения:

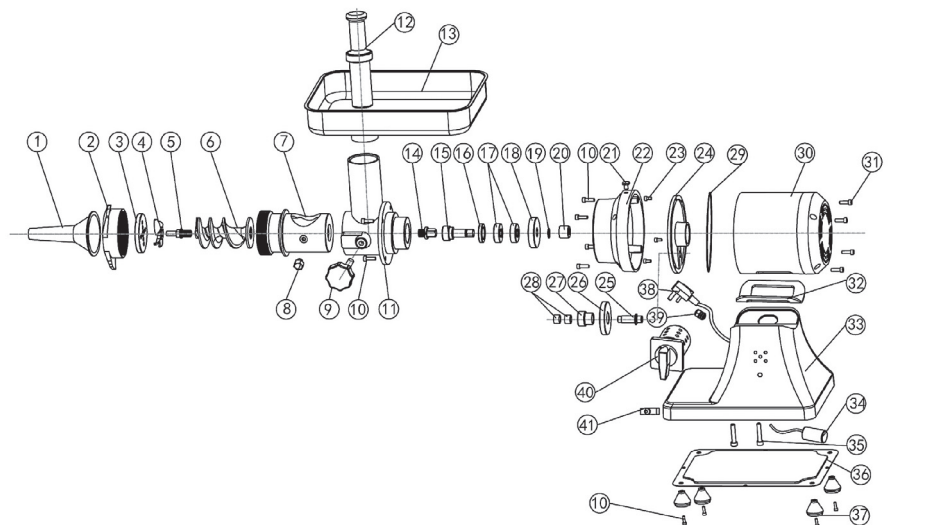
Возможные причины	Решение
Слишком крепко закреплено	Послабить и докрутить вручную, но не слишком крепко.
Ситко засорено	Ситко снять и прочистить, установить обратно.
Затупленные ножи	Можно заточить, рекомендуется заменить.

RU

### 3. ЭЛЕКТРОСХЕМА



## 4. ДЕТАЛЬНЫЙ ЧЕРТЕЖ



- 1 наконечник для формирования колбас
- 2 кожух сцепления
- 3 ситко
- 4 нож
- 5 наконiec шнека
- 6 шнек
- 7 головка
- 8 замыкающий болт
- 9 замыкающая гайка
- 10 болт
- 11 головка
- 12 толкатель
- 13 поддон

- 14 подвижной палец
- 15 выходная ось
- 16 сальник
- 17 подшипник
- 18 большое зубчатое кольцо В
- 19 гибкая прокладка
- 20 малое зубчатое кольцо А
- 21 болт
- 22 корпус
- 23 болт
- 24 передний кожух двигателя
- 25 главный палец
- 26 большое зубчатое кольцо А
- 27 малое зубчатое кольцо В

- 28 защитная втулка
- 29 уплотняющее кольцо
- 30 двигатель
- 31 болт
- 32 резиновая прокладка
- 33 корпус
- 34 конденсатор
- 35 болт
- 36 основание
- 37 резиновые ножки
- 38 кабель питания
- 39 зажимной хомут
- 40 включатель/ выключатель
- 41 кнопка ресета



**Hendi B.V.**

Steenoven 21  
3911 TX Rhenen, The Netherlands  
**Tel:** +31 (0)317 681 040  
**Fax:** +31 (0)317 681 045  
**Email:** [info@hendi.eu](mailto:info@hendi.eu)

**Hendi Polska Sp. z o.o.**

ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądkki, Poland  
**Tel:** +48 61 6587000  
**Fax:** +48 61 6587001  
**Email:** [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)

**Hendi Food Service Equipment GmbH**

Gewerbegebiet Ehring 15  
5112 Lamprechtshausen, Austria  
**Tel:** +43 (0) 6274 200 10 0  
**Fax:** +43 (0) 6274 200 10 20  
**Email:** [office.austria@hendi.eu](mailto:office.austria@hendi.eu)

**Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.**

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14  
Braşov 500164 RO, Romania  
**Tel:** +40 268 320330  
**Fax:** +40 268 320335  
**Email:** [office@hendi.ro](mailto:office@hendi.ro)

**Hendi HK Ltd.**

1208, 12/F Exchange Tower  
33 Wang Chiu Road, Kowloon Bay, Hong Kong  
**Tel:** +852 2154 2618  
**Email:** [info-hk@hendi.eu](mailto:info-hk@hendi.eu)

**Find Hendi on internet:**

[www.hendi.eu](http://www.hendi.eu)  
[www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment](https://www.facebook.com/HendiFoodServiceEquipment)  
[www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.](https://www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.)  
[www.youtube.com/HendiEquipment](https://www.youtube.com/HendiEquipment)

- Changes, printing and typesetting errors reserved.  
- Änderungen und Druckfehler vorbehalten.  
- Wijzigingen en drukfouten voorbehouden.  
- Producent zastrzega sobie prawo do zmian  
oraz błędów drukarskich w instrukcji.

- Variations et fautes d'impression réservés.  
- Errori di cambiamenti, di stampa e di impaginazione riservati.  
- Drepturi rezervate cu privire la modificări și greșeli de imprimare.  
- Изменения, печати и верстки ошибки защищены.