



Tools for Chefs

MEAT MINCER PROFI LINE

210765, 210772, 210789



You should read this user manual carefully before using the appliance.

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.

Перед использованием прибора внимательно прочтите это руководство пользователя.

Před uvedením spotřebiče do provozu byste si měli pečlivě přečíst návod k použití.



Keep these instructions with the appliance.
Przechowuj tę instrukcję razem z urządzeniem.
Храните эти инструкции вместе с прибором.
Tuto pokyny uschovejte u přístroje.



For indoor use only.
Tylko do użytku w pomieszczeniach.
Только для использования внутри помещений.
Pouze pro vnitřní použití.



Drogi Kliencie,

Dziękujemy za zakup tego urządzenia Hendi. Przeczytaj uważnie tę instrukcję, zwracając szczególną uwagę na przepisy bezpieczeństwa przedstawione poniżej, przed zainstalowaniem i użytkowaniem tego urządzenia po raz pierwszy.

Przepisy bezpieczeństwa

- Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku komercyjnego.
- Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem, do którego zostało zaprojektowane zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody spowodowane nieprawidłowym działaniem i niewłaściwym użyciem.
- Przechowywać urządzenie i wtyczkę elektryczną z dala od wody i innych płynów. W przypadku, gdy urządzenie wpadnie do wody, natychmiast wyjmij wtyczkę zasilającą z gniazda. Nie używać urządzenia, dopóki nie zostanie sprawdzone przez certyfikowanego technika. Nieprzestrzeganie tych instrukcji spowoduje zagrożenie dla życia.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie otwierać obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj przedmiotów do obudowy urządzenia.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
- ⚡ **NIEBEZPIECZEŃSTWO PORAŻENIA PRĄDEM!** Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia, naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- **Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia!** Po uszkodzeniu odłącz urządzenie od gniazda i skontaktuj się ze sprzedawcą.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie zanurzaj części elektrycznych urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Nigdy nie trzymaj urządzenia pod bieżącą wodą.
- Regularnie sprawdzaj wtyczkę zasilającą i przewód pod kątem uszkodzeń. W przypadku uszkodzenia musi zostać zastąpiony przez agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia niebezpieczeństwa lub obrażeń.
- Upewnij się, że przewód nie styka się z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i trzymaj go z dala od otwartego ognia. Nigdy nie pociągaj za przewód zasilający, aby odłączyć go od gniazda, zawsze za wtyczkę.
- Upewnij się, że przewód zasilający i/lub przedłużacz nie powodują zagrożenia przejazdem.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania.
- **OSTRZEŻENIE!** Dopóki wtyczka znajduje się w gnieździe, urządzenie jest podłączone do źródła zasilania.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od gniazda.
- Podłącz wtyczkę do łatwo dostępnego gniazda elektrycznego, aby w nagłych wypadkach urządzenie mogło zostać natychmiast odłączone.
- Nigdy nie noś urządzenia za przewód.
- Nie należy używać żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są dostarczane razem z urządzeniem.

PL



- Podłącz urządzenie tylko do gniazdka elektrycznego z napięciem i częstotliwością wymienioną na etykiecie urządzenia.
- Nigdy nie używaj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta. Niezastosowanie się do tego może stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa użytkownika i spowodować uszkodzenie urządzenia. Używaj tylko oryginalnych części i akcesoriów.
- Urządzenie to nie powinno być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, ani osoby, które mają brak doświadczenia i wiedzy.
- Urządzenie to w żadnym wypadku nie powinno być używane przez dzieci.
- Przechowywać urządzenie i jego przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- **OSTRZEŻENIE: ZAWSZE** wyłączyć urządzenie i odłączyć od gniazdka elektrycznego przed czyszczeniem, konserwacją lub przechowywaniem.

Specjalne przepisy bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do mielenia świeżego mięsa np. wołowego, wieprzowego, drobiowego, bez kości i skóry. **NIE WOLNO MIELIĆ ZAMROŻONEGO.**
- Korzystaj z urządzenia wyłącznie zgodnie z instrukcją.
- Nie uruchamiać urządzenia bez wsadu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej. Zaleca się wyłączyć urządzenie po 45 minutach pracy do ostygnięcia.
- Niewłaściwy montaż ostrza tnącego i sitka może prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowy montaż.
- W urządzeniu **NIE** przetwarzaj następujących produktów: produkty inne niż spożywcze, produkty zawierające kości/skórę.
- Nie wkładaj mięsa do urządzenia palcami ani nie wyjmować go podczas mielenia. Mięso wkładać zawsze za pomocą dołączonego kotka dociskowego z polietylenu.
- Zdjąć silikonowe zabezpieczenie przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia.

Przeznaczenie

- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania profesjonalnego.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do mielenia świeżego mięsa np. wołowego, wieprzowego, drobiowego, bez kości i skóry. **NIE WOLNO MIELIĆ ZAMROŻONEGO** mięsa. Użycie urządzenia w jakimkolwiek innym celu może prowadzić do jego uszkodzenia lub do obrażeń ciała.
- Wykorzystanie urządzenia w jakimkolwiek innym celu uznane będzie za wykorzystanie niezgodne z przeznaczeniem. Użytkownik będzie wyłącznie odpowiedzialny za nieprawidłowe wykorzystanie urządzenia.

Instalacja uziemienia

Urządzenie to jest klasyfikowane jako **klasa ochrony I** i musi być potączone z podłożem ochronnym. Uziemienie zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym, dostarczając przewód ewakuacyjny dla prądu elektrycznego. To urządzenie jest wy-

posażone w przewód zasilający, który ma przewód uziemiający i uziemioną wtyczkę. Wtyczka musi być podłączona do gniazdka, które jest prawidłowo zainstalowane i uziemione.



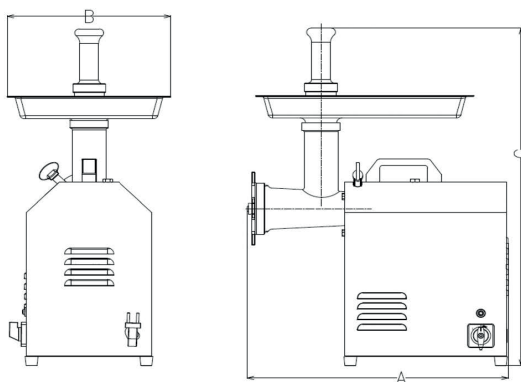
Opis produktu

- Urządzenie z obudową wykonaną w pełni z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej.
- Urządzenie posiada demontowalną gardziel wykonaną ze stali chirurgicznej 304 18/10.
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwia czyszczenie urządzenia.
- Moc silnika o mocy chwilowej od 550 W do 1100 W (w zależności od modelu).
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Urządzenie wyposażone w rewers w przypadku

zatkania gardzieli mielonym mięsem oraz przycisk resetujący do ochrony maszyny przed przeciążeniem.

- Elementy urządzenia: taca załadownicza, sitka, nóż oraz ślimak wykonane ze stali nierdzewnej; lejek do kiełbas oraz kotek dociskowy wykonany z tworzywa sztucznego (PP, PE).
- Wygodny uchwyt na górze korpusu ułatwia przenoszenie urządzenia.

Dane techniczne



KOD	210765	210772	210789
Wymiar urządzenia (AxBxC)	370x250x(H)490 mm	420x265x(H)305 mm	490x548x(H)607 mm
Maks. Moc	550 W	735 W	1100 W
Moc znamionowa	300 W	550 W	900 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V
Współczynnik wodoodporności	IPX1	IPX1	IPX1
Wydajność	do 80 kg/h	do 150 kg/h	do 250 kg/h
Waga	20,5 kg	24,5 kg	31 kg



Obsługa

Montaż

Po czyszczeniu poszczególne części zmontować w następujący sposób:

UWAGA: Na etapie montażu ślimaka trzpień bolca

ślimaka w kształcie kwadratu należy umieścić w kwadratowym otworze w obudowie urządzenia.



Rys. A



Rys. B



Rys. C



Rys. D



Rys. E



Rys. F



Rys. G



Rys. H

PL

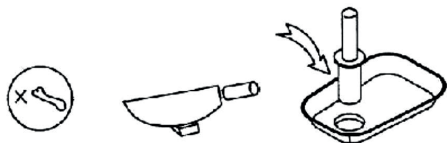
1. Zamontować ponownie gardziel, przytrzymując urządzenie podczas dokręcania nakrętek blokujących. Nie dokręcać nakrętek zbyt mocno (rys. A-B).
2. Włożyć ślimak (rys. D). Trzpień bolca ślimaka w kształcie kwadratu umieścić w kwadratowym otworze w obudowie urządzenia. **PAMIĘTAJĄC**, by najpierw założyć nylonową podkładkę (rys. C).
3. **OSTROŻNIE** uważając na ostre krawędzie umieścić ostrze tnące na wale ślimaka. Sprawdzić pasowanie kwadratowego otworu w ostrzu na trzpieniu ślimaka (rys. E). Krawędzie tnące ostrza

- powinny być skierowane na zewnątrz, w kierunku użytkownika.
4. Zamontować ponownie sitko (rys. F). Zwrócić uwagę, by wycięty otwór na jego obrzeżu wpasował się w niewielki sworzeń w górnej części obudowy ślimaka.
5. Włożyć nakrętkę blokującą i ręcznie dokręcić (rys. G). Nie dokręcać zbyt mocno i nie używać żadnych narzędzi do dokręcania.
6. Umieścić tackę na mięso na górnym wylocie gardzieli (rys. H).



Obsługa urządzenia

Po wykonaniu czynności związanych z czyszczeniem urządzenie jest gotowe do pracy. Włączyć urządzenie do źródła zasilania (należy pamiętać, by włączyć je wyłącznie do odpowiedniego źródła zasilania). Umieścić pokrojone mięso na tacce i delikatnie wsuwać je do gardzieli za pomocą kołka dociskającego. Nie popychać i nie dociskać mięsa zbyt mocno. Może to zablokować silnik i doprowadzić do poważnej awarii. Włączyć urządzenie. Sukcesywnie popychać mięso do gardzieli za pomocą kołka dociskającego.



Po zmieleniu całej porcji mięsa natychmiast wyłączyć urządzenie.

Jeśli mięso zablokuje się, użyć przycisku ruchu wstecznego ślimaka.

UWAGA: Jeśli nie uda się wyeliminować problemu, wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z kontaktu i oczyścić zespół mielący.

WAŻNE: niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min. pracy wyłączyć do ostygnięcia).

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie (przed pierwszym użyciem /podczas codziennej pracy)

Urządzenie wyczyścić przed pierwszym użyciem oraz codziennie przed przystąpieniem do pracy. Jest to istotne ze względów sanitarnych w celu zapewnienia czystości tych części urządzenia, które mają kontakt z żywnością. Za każdym razem przed czyszczeniem bezwzględnie odłączyć wtyczkę od źródła zasilania.

Wszystkie zdemontowane części czyścić w następujący sposób:

1. Za pomocą czystej, gorącej wody usunąć wszystkie możliwe większe pozostałości mięsa i inne zanieczyszczenia.
2. Oczyścić szczoteczką przy użyciu odpowied-

niego roztworu detergentu, zatwierdzonego do użytku w przypadku mycia urządzeń do przetwarzania mięsa.

UWAGA: Powyższe czynności mają na celu usunięcie tłuszczów, olejów i białek, które umożliwiają rozwój dla bakterii.

3. Splukać ponownie czystą, ciepłą wodą w celu usunięcia roztworu środka myjącego, olejów, tłuszczów i białek.
4. Urządzenie pozostawić do wyschnięcia. Przed ponownym zmontowaniem i mieleniem upewnić się, czy wszystkie części są suche.

Poniżej przedstawiono kolejne kroki, które należy wykonać w celu demontażu urządzenia:



Rys. 1. Zdjąć tacę na mięso, jednocześnie przekręcając i pociągając ją do góry



Rys. 2. Odkręcić nakrętkę blokującą



Rys. 3. Zdjąć sitko





Rys. 4. Ostrożnie zdjęć ostrze tnące, uważając na ostre krawędzie.



Rys. 5. Wyjąć ślimak; uważać, aby nie zgubić nylonowej podkładki



Rys. 6. Zdjąć całą gardziel, przytrzymując urządzenie podczas odkręcania nakrętek blokujących.

Konserwacja

Ścisłe przestrzeganie zaleceń dotyczących eksploatacji znacznie wydłuży okres użytkowania urządzenia.

Producent i/lub sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności z tytułu uszkodzenia ciała jak i szkód materiałowych spowodowanych przez nieprawidło-

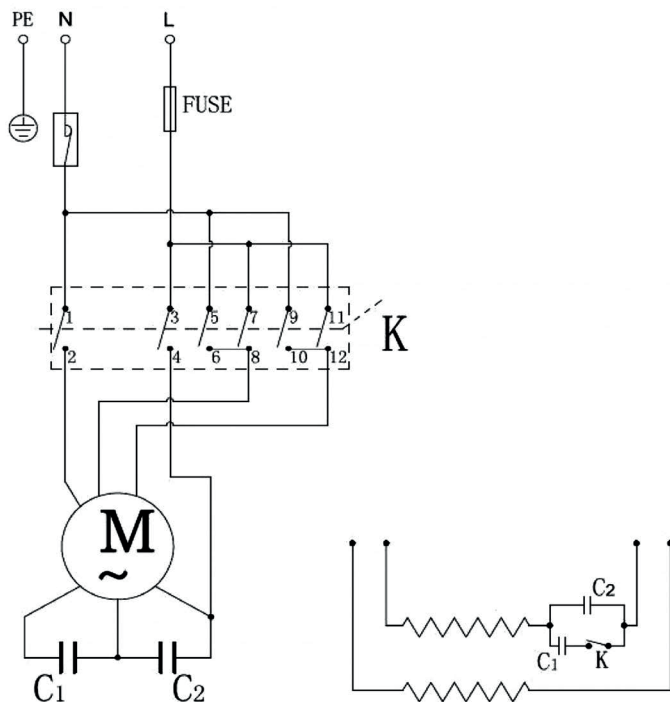
wą eksploatacją urządzenia.

Urządzenie przechowywać w czystym i suchym miejscu i nie wystawiać go na działanie deszczu lub wilgoci. Urządzenie służy wyłącznie do użytku w pomieszczeniach zamkniętych.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Zmielone mięso wydostające się z zespołu mielącego ma konsystencję miazgi lub jest niewłaściwie pocięte.	Nakrętka blokująca jest poluzowana.	Dokręcić ręcznie nakrętkę blokującą.
	Sitko jest zablokowane.	Oczyścić zespół ostrzy.
	Zespół mielący uległ zużyciu lub stępił się.	Wymienić zespół mielący.
Urządzenie emituje głośne lub nietypowe dźwięki podczas mielenia.	Ostrza nie są zamontowane poprawnie.	Ponownie zamontować ostrza.
	Nakrętka blokująca jest zbyt mocno dokręcona.	Lekko poluzować ręcznie nakrętkę blokującą.
Ślimak nie obraca się – wyłączyć urządzenie, aby uniknąć przegrzania.	Ślimak zablokowany w wyniku zmielenia kości lub innych niepożądanych produktów.	Wyłączyć urządzenie i usunąć niepożądane produkty z obudowy ślimaka.

Schemat elektryczny



Bezpiecznik – zabezpieczenie przed przeciążeniem
K – przelącznik ruchu do przodu i ruchu wstecznego
M – silnik
C1 – kondensator – rozruch
C2 – kondensator – eksploatacja

Gwarancja

Każda wada bądź usterka powodująca niewłaściwe funkcjonowanie urządzenia, która ujawni się w ciągu jednego roku od daty zakupu, zostanie bezpłatnie usunięta lub urządzenie zostanie wymienione na nowe, o ile było użytkowane i konserwowane zgodnie z instrukcją obsługi i nie było wykorzystywane w niewłaściwy sposób lub niezgodnie z przeznaczeniem. Postanowienie to w żadnej mierze nie narusza innych praw użytkownika wynikających z przepisów prawa. W przypadku zgłoszenia urzą-

dzenia do naprawy lub wymiany w ramach gwarancji należy podać miejsce i datę zakupu urządzenia i dołączyć dowód zakupu (np. paragon).

Zgodnie z naszą polityką ciągłego doskonalenia wyrobów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania bez uprzedzenia zmian w wyrobie, opakowaniu oraz danych technicznych podawanych w dokumentacji.



Wycofanie z użytkowania i ochrona środowiska

Pamiętaj!

Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Nie demontuj zużytych urządzeń zawierających niebezpieczne składniki na własną rękę!

Groź Ci za to kary grzywny!

Po zakończeniu eksploatacji produktu nie wolno gromadzić razem z odpadami komunalnymi, tylko należy odstawić do punktu odbioru odpadów elektrycznych i elektronicznych. Użytkownik ponosi odpowiedzialność za przekazanie wycofanego z użytkowania urządzenia do punktu gospodarowania odpadami. Nieprzestrzeganie tej zasady może być karane zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami dotyczącymi gospodarowania odpadami. Jeśli urządzenie wycofane z użytkowania jest poprawnie odebrane jako osobny odpad, może zostać przetworzone i zutylizowane w sposób przyjazny dla środowiska, co zmniejsza negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi. Aby uzyskać więcej informacji dotyczących dostępnych usług w zakresie

odbioru odpadów, należy skontaktować się z lokalną firmą odbierającą odpady.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady.


Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne mogą zawierać niebezpieczne składniki np. rtęć, ołów, kadm lub freon. Jeśli tego typu substancje przedostaną się w sposób niekontrolowany do środowiska, spowodują skażenie wody i gleby, a także wpłyną niekorzystnie na zdrowie ludzi i zwierząt.

Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem zapobiega potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i ludzkiego zdrowia.

Jednocześnie oszczędzamy naturalne zasoby naszej Ziemi wykorzystując powtórnie surowce uzyskane z przetwarzania sprzętu.

Благодарим Вас за покупку этого устройства Hendi. Внимательно прочитайте это руководство, обращая особое внимание на правила безопасности, изложенные ниже, перед установкой и использованием этого устройства в первый раз.

Правила безопасности

- Это оборудование предназначено только для коммерческого использования.
- Используйте прибор только по назначению, для которого он был разработан, как описано в данном руководстве.
- Изготовитель не несет ответственности за любой ущерб, вызванный неправильной работой и неправильным использованием.
- Держите прибор и электрическую вилку подальше от воды и других жидкостей. В случае, если прибор попадает в воду, немедленно снимите вилку питания с розетки. Не используйте устройство до тех пор, пока оно не будет проверено сертифицированным техническим специалистом. Несоблюдение этих инструкций приведет к угрожающей жизни опасности.
- Никогда не пытайтесь открыть корпус прибора самостоятельно.
- Не вставляйте объекты в корпус прибора.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми или влажными руками.
-  **ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!** Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать прибор, ремонт должен проводиться только квалифицированный персонал.
- **Никогда не используйте поврежденный прибор!** Когда устройство повреждено, отсоедините устройство от розетки и обратитесь к продавцу.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не погружайте электрические части прибора в воду или другие жидкости.
- Никогда не удерживайте прибор под проточной водой.
- Регулярно проверяйте штекер питания и шнур на наличие повреждений. В случае повреждения его необходимо заменить сервисным агентом или лицом, имеющим аналогичную квалификацию, с тем чтобы избежать опасности или травм.
- Убедитесь, что шнур не соприкасается с острыми или горячими предметами и держите его подальше от открытого огня. Никогда не тяните шнур питания, чтобы отсоединить его от розетки, всегда тяните вилку вместо нее.
- Убедитесь, что шнур питания и/или удлинитель не вызывают опасности аварии.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Пока штекер находится в розетке, прибор подключается к источнику питания.
- Выключите устройство, прежде чем отсоединить его от розетки.
- Подключите вилку питания к легкодоступной электрической розетке, чтобы в случае аварийной ситуации устройство можно было немедленно отключить.
- Никогда не носите прибор за шнур.



- Не используйте дополнительные устройства, которые не поставляются вместе с устройством.
- Подключите прибор только к электрической розетке с напряжением и частотой, указанными на этикетке устройства.
- Никогда не используйте аксессуары, кроме тех, которые рекомендованы производителем. Невыполнение этого требования может представлять опасность для безопасности пользователя и привести к повреждению устройства. Используйте только оригинальные детали и аксессуары.
- Этот прибор не должен эксплуатироваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или лицами, не имеющими опыта и знаний.
- Этот прибор ни при каких обстоятельствах не должен использоваться детьми.
- Держите устройство и его шнур питания в недоступном для детей месте.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ВСЕГДА выключите устройство и отключите розетку от розетки перед очисткой, обслуживанием или хранением.

Специальные правила безопасности

- Устройство предназначено только для измельчения свежего мяса, например, говядины, свинины, птицы без костей и без кожи. НЕ МОЛОТЬ ЗАМОРОЖЕННОЕ.
- Korzystaj z urządzenia wyłącznie zgodnie z instrukcją.
- Nie uruchamiać urządzenia bez wsadu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej. Zaleca się wyłączyć urządzenie po 45 minutach pracy do ostygnięcia.
- Niewłaściwy montaż ostrza tnącego i sitka może prowadzić do uszkodzenia urządzenia. Należy zwrócić szczególną uwagę na prawidłowy montaż.
- W urządzeniu NIE przetwarzaj następujących produktów: produkty inne niż spożywcze, produkty zawierające kości/skórę.
- Nie wkładaj mięsa do urządzenia palcami ani nie wyjmować go podczas mielenia. Mięso wkładać zawsze za pomocą dołączonego kołka dociskowego z polietylenu.
- Zdjąć silikonowe zabezpieczenie przed przystąpieniem do eksploatacji urządzenia.

Предполагаемое использование

- Устройство предназначено для профессионального использования.
- Устройство предназначено только для измельчения свежего мяса, например, говядины, свинины, птицы без костей и без кожи. НЕ МОЛОТЬ ЗАМОРОЖЕННОЕ. Использование устройства для любых других целей может привести к повреждению или травм.
- Использование устройства для любых других целей будет рассматриваться, как использование не по назначению. Пользователь будет нести исключительную ответственность за неправильное использование устройства.



Установка заземления

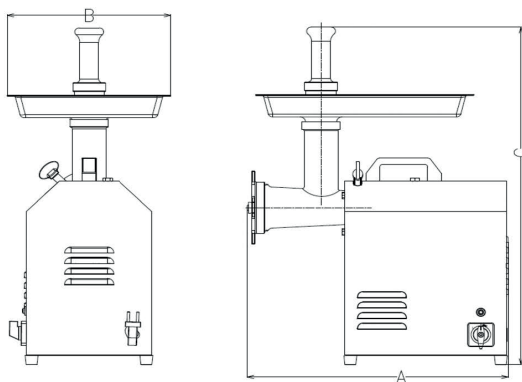
Этот прибор относится к **классу защиты I** и должен быть подключен к защитному грунту. Заземление снижает риск поражения электрическим током, обеспечивая выход провода для электрического тока. Этот прибор оснащен шнуром пи-

тания с заземляющим проводом и заземленной штепсельной вилкой. Вилка должна быть подключена к розетке, которая правильно установлена и заземлена.

Описание товара

- Устройство полностью изготовлено из высококачественной полированной нержавеющей стали.
- Устройство имеет съемную горловину, изготовленную из хирургической стали 304 18/10.
- Простая разборка горловины и всех внутренних частей для легкой очистки.
- Мощность двигателя при мгновенной мощности от 550 W до 1100 W (в зависимости от модели).
- Двигатель с защитой от перегрева
- Устройство оснащено реверсом на случай забивания горла фаршем и кнопкой сброса для защиты аппарата от перегрузки.
- Элементы прибора: загрузочный лоток, решетка, нож и шнек из нержавеющей стали; воронка для колбас и толкатель из пластика (ПП, ПЭ).
- Удобная ручка в верхней части корпуса позволяет легко переносить прибор.

Технические данные



КОД	210765	210772	210789
Размер устройства (АxВxС)	370x250x(Н)490 мм	420x265x(Н)305 мм	490x548x(Н)607 мм
Максимальная мощность	550 Вт	735 Вт	1100 Вт
Номинальная мощность	300 Вт	550 Вт	900 Вт
Напряжение	230 В	230 В	230 В
Коэффициент водонепроницаемости	IPX1	IPX1	IPX1
Эффективность	до 80 кг/ч	до 150 кг/ч	до 250 кг/ч
Вес нетто	20,5 кг	24,5 кг	31 кг



Эксплуатация

Сборка

После очистки собрать детали следующим образом:

ВНИМАНИЕ: На этапе установки шнека

сердцевину болта шнека в виде квадрата следует поместить в квадратном отверстии в корпусе устройства.



Рис. А



Рис. Б



Рис. В



Рис. Г



Рис. Е



Рис. Ж



Рис. З



Рис. Ч

RU

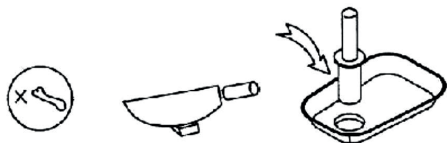
1. Установить горловину на место, удерживая устройство на месте и затягивая стопорные гайки. Не затягивайте гайки слишком сильно (рис. А-Б).
2. Вставить шнек (рис. Г). сердцевину болта шнека в виде квадрата поместить в квадратном отверстии в корпусе устройства. **ОБЯЗАТЕЛЬНО** сначала наденьте нейлоновую шайбу (рис. В).
3. **ОСТОРОЖНО**, обращая внимание на острые края, поместить лезвие ножа на вал шнека. Проверить посадку квадратного отверстия в лезвии

- на хвостовике шнека (рис. Е). Режущие кромки лезвия должны быть направлены наружу к вам.
4. Установить решетку (рис. Ж). Убедитесь, что вырезанное на ее краю отверстие совпало с маленьким штифтом в верхней части корпуса шнека.
5. Вставить стопорную гайку и затянуть ее вручную (рис. З). Не затягивайте слишком сильно и не используйте инструменты для затяжки.
6. Поместить лоток для мяса на верхнее горловое отверстие (рис. Ч).



Эксплуатация

После очистки устройство готово к использованию. Подключить устройство к источнику питания (подключать только к соответствующему источнику питания). Поместить нарезанное мясо в лоток и аккуратно вставить его в горло мясорубки при помощи толкателя. Не толкать и не давить на мясо слишком сильно. Это может заклинить двигатель и привести к серьезной неисправности. Включить устройство. Последовательно проталкивать мясо в горло с помощью толкателя.



После измельчения всей порции мяса немедленно выключить устройство.

Если мясо застревает, используйте кнопку реверса шнека.

ВНИМАНИЕ: Если проблему не удастся устранить, следует выключить аппарат, вынуть вилку из розетки и очистить шлифовальный узел.

ВАЖНО: это устройство не предназначено для непрерывной работы (выключать до остывания после 45 минут работы).

Очистка и техническое обслуживание

Чистка (перед первым использованием / во время ежедневного использования)

Чистить устройство перед первым использованием и каждый день перед началом работы. По санитарным соображениям важно обеспечить чистоту тех частей прибора, которые соприкасаются с пищевыми продуктами. Перед чисткой отключить вилку от источника питания. Очистить все разобранные детали следующим образом:

1. Используя чистую горячую воду, удалить все возможные крупные остатки мяса и другие загрязнения.
2. Очистить щеткой с использованием соответствующего моющего раствора, одобренного для использования при очистке оборудования для переработки мяса.

ного для использования при очистке оборудования для переработки мяса.

ВНИМАНИЕ: Вышеуказанные шаги предназначены для удаления жиров, масел и белков, которые способствуют размножению бактерий.

3. Снова промыть чистой теплой водой, чтобы удалить раствор моющего средства, масла, жиры и белки.
4. Дать устройству высохнуть. Перед повторной сборкой и измельчением убедитесь, что все детали сухие.

Дать устройству высохнуть. Перед повторной сборкой и измельчением убедитесь, что все детали сухие:



Рис. 1. Снять лоток для мяса, одновременно поворачивая и потянув его вверх.



Рис. 2. Отвинтить стопорную гайку.



Рис. 3. Снять решетку.





Рис. 4. Осторожно вынуть лезвие ножа, обращая внимание на острые края.



Рис. 5. Снять шнек; будьте внимательны, чтобы не потерять нейлоновую шайбу.



Рис. 6. Снять горловину целиком, удерживая прибор при ослаблении стопорных гаек.

Техническое обслуживание

Строгое соблюдение рекомендаций по эксплуатации значительно продлит срок службы устройства.

Производитель и/или продавец не несут ответственности за телесные повреждения или материальный ущерб, вызванные неправильной экс-

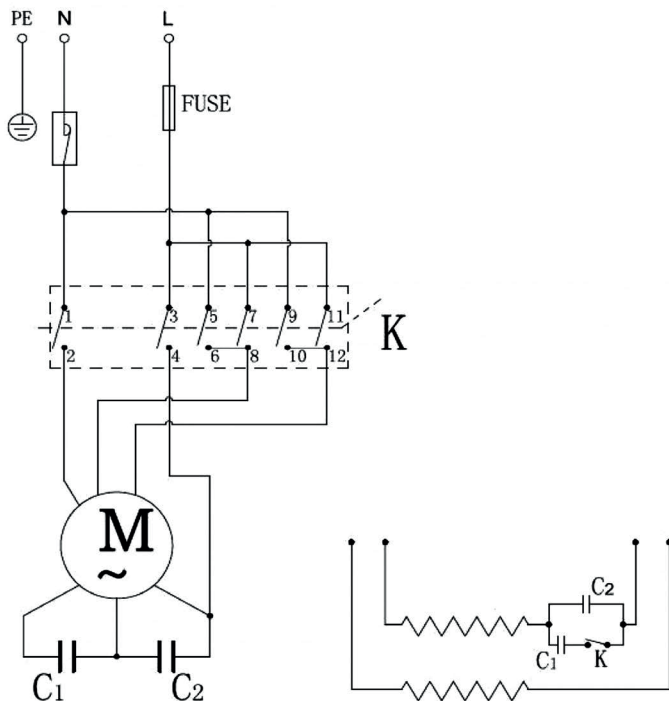
плуатацией устройства.

Хранить мясорубку в чистом и сухом месте, не подвергать ее воздействию дождя или влаги. Устройство предназначено для использования исключительно внутри помещений.

Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Мясной фарш, выходящий из блока мясорубки, имеет мягкую консистенцию или неправильно нарезан.	Контргайка ослаблена.	Вручную затянуть стопорную гайку.
	Решетка заблокирована.	Очистить режущий блок.
	Шлифовальный узел изношен или затупился.	Заменить шлифовальный узел.
	Нож установлен неправильно.	Переустановить нож.
Во время работы аппарат издает громкие или необычные звуки.	Стопорная гайка затянута слишком сильно.	Слегка ослабить стопорную гайку рукой.
Шнек не вращается – выключить устройство во избежание перегрева.	Шнек заблокирован из-за попадания костей или других нежелательных продуктов.	Выключить устройство и удалить ненужные продукты из корпуса шнека.

Электрическая схема



Предохранитель – защита от перегрузки

К – переключатель вперед и назад

М – двигатель

С1 – конденсатор – пуск

С2 – конденсатор – эксплуатация

Гарантия

Любая неполадка или поломка, которая влечет за собой неправильную работу устройства, которая будет выявлена в течение первого года от даты покупки, будет устранена бесплатно, или же все устройство будет заменено новым, если оно эксплуатировалось и обслуживалось согласно инструкции по обслуживанию и не использовалось неправильно, или в разрез с назначением. Данное положение ни коей мере не нарушает иных прав потребителя, изложенных в законо-

дательстве. В случае заявления устройства в ремонт или на замену в рамках гарантии, следует указать место и дату покупки устройства и приложить счет, или чековую квитанцию.

Согласно нашей политике совершенствования наших продуктов оставляем за собой право на внос изменений в конструкцию, упаковку и в технические параметры, указываемые в технической документации без предупреждения.



Утилизация и защита окружающей среды

В случае вывода оборудования из эксплуатации, продукт нельзя утилизировать вместе с другими бытовыми отходами. Пользователь несет ответственность за передачу оборудования в соответствующий пункт приёма техники бывшей в употреблении. Несоблюдение вышеуказанного положения может привести к наложению штрафов в соответствии с действующими правилами в отношении утилизации отходов. Селективный сбор и утилизация использованного оборудования способствуют сохранению природных ресурсов и обеспечивают рециркуляцию таким

образом, который не вреден для здоровья и окружающей среды.

Для получения дополнительной информации о том, где можно отдать использованное оборудование для утилизации, обратитесь в местную компанию по сбору отходов. Производитель и импортер не несут ответственности за рециркуляцию и переработку отходов экологически безопасным способом, как непосредственно, так и в рамках государственной системы.





HENDI

Tools for Chefs

Hendi B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
Tel: +31 317 681 040
Email: info@hendi.eu

Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
Tel: +48 61 658 7000
Email: info@hendi.pl

Hendi Food Service Equipment GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
Tel: +43 6274 200 10 0
Email: office.austria@hendi.eu

Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
Tel: +40 268 320330
Email: office@hendi.ro

PKS Hendi South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
Tel: +30 210 4839700
Email: info@pks-hendi.com

Hendi Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
Tel: +39 800 727 438
Email: office.italy@hendi.eu

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

Find Hendi on internet:

www.hendi.eu
www.facebook.com/HendiToolsforChefs
www.linkedin.com/company/hendi-food-service-equipment-b.v.
www.youtube.com/HendiEquipment

- Changes, printing and typesetting errors reserved.
- Zastrzega się możliwość zmian, błędów w druku i składzie.

- Мы оставляем за собой право вносить изменения, ошибки печати и набора.
- Změny, chyby tisku a sazby vyhrazeny.