



Tools for Chefs

MEAT MINCER PROFI LINE

210765, 210772, 210789



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

Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție acest manual de utilizare.

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.
Păstrați aceste instrucțiuni împreună cu aparatul.



For indoor use only.
Doar pentru utilizare în interior.



Stimate client,

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui aparat Hendi. Înainte de a instala și de a utiliza acest aparat pentru prima dată, citiți cu atenție acest manual de utilizare, acordând o atenție deosebită instrucțiunilor de siguranță prezentate mai jos.

Instrucțiuni de siguranță

- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării comerciale.
- Aparatul trebuie utilizat numai în scopul pentru care a fost proiectat, conform descrierii din prezentul manual de utilizare
- Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele cauzate de funcționarea incorectă sau de utilizarea necorespunzătoare.
- Păstrați aparatul și ștecherul electric departe de apă și de alte lichide. În cazul în care aparatul cade în apă, scoateți imediat ștecherul din priză. Nu utilizați aparatul până când nu a fost verificat de un tehnician autorizat. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate pune viața în pericol.
- Nu încercați niciodată să deschideți singur carcasa aparatului.
- Nu introduceți obiecte în interiorul carcasei aparatului.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile umede sau ude.
- ⚡ **PERICOL DE ELECTROCUTARE!** Nu încercați să reparați singur aparatul; reparațiile trebuie efectuate exclusiv de personal calificat.
- **Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat!** În cazul unei defecțiuni, deconectați aparatul de la priză și contactați vânzătorul.
- **AVERTISMENT!** Nu scufundați componentele electrice ale aparatului în apă sau în alte lichide.
- Nu țineți niciodată aparatul sub jet de apă.
- Verificați periodic ștecherul și cablul de alimentare pentru a depista eventuale deteriorări. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de un agent de service sau de o persoană cu calificare similară, pentru a evita pericolele sau răniurile.
- Asigurați-vă că cablul nu intră în contact cu obiecte ascuțite sau fierbinți și păstrați-l departe de flacără deschisă. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a-l scoate din priză; scoateți-l întotdeauna trăgând de ștecher.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare și/sau prelungitorul nu reprezintă un pericol de împiedicare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- **AVERTISMENT!** Atât timp cât ștecherul este introdus în priză, aparatul este conectat la sursa de alimentare.
- Opriti aparatul înainte de a-l deconecta de la priză.
- Conectați ștecherul la o priză electrică ușor accesibilă, astfel încât, în caz de urgență, aparatul să poată fi deconectat imediat.
- Nu transportați niciodată aparatul ținându-l de cablu.
- Nu utilizați accesorii sau dispozitive suplimentare care nu sunt furnizate împreună cu aparatul.

RO



- Conectați aparatul numai la o priză electrică cu tensiunea și frecvența indicate pe eticheta aparatului.
- Nu utilizați niciodată accesorii altele decât cele recomandate de producător. Nerespectarea acestei indicații poate reprezenta un risc pentru siguranța utilizatorului și poate duce la deteriorarea aparatului. Utilizați exclusiv piese și accesorii originale.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoane fără experiență și cunoștințe adecvate.
- Acest aparat nu trebuie utilizat în niciun caz de către copii.
- Păstrați aparatul și cablul de alimentare într-un loc inaccesibil copiilor.
- **AVERTISMENT:** Opriti ÎNTOTDEAUNA aparatul și deconectați-l de la priză înainte de curățare, întreținere sau depozitare

Instrucțiuni speciale de siguranță

- Aparatul este destinat exclusiv pentru tocarea cărnii proaspete, de exemplu carne de vită, porc sau pasăre, fără oase și fără piele. **NU SE TOACĂ CARNE CONGELATĂ.**
- Utilizați aparatul numai în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.
- Nu porniți aparatul fără material introdus.
- Aparatul nu este destinat funcționării continue. Se recomandă oprirea aparatului după 45 de minute de funcționare pentru a permite răcirea acestuia.
- Montarea incorectă a cuțitului de tăiere și a sitei poate duce la deteriorarea aparatului. Acordați o atenție deosebită montajului corect.
- Nu procesați în aparat următoarele produse: materiale nealimentare, produse care conțin oase sau piele.
- Nu introduceți carnea în aparat cu degetele și nu încercați să o scoateți în timpul tocării. Introduceți carnea întotdeauna folosind împingătorul din polietilenă furnizat.
- Îndepărtați protecția din silicon înainte de punerea în funcțiune a aparatului.

Destinație

- Aparatul este destinat utilizării profesionale.
- Aparatul este conceput exclusiv pentru tocarea cărnii proaspete, de exemplu carne de vită, porc sau pasăre, fără oase și fără piele. **NU SE TOACĂ CARNE CONGELATĂ.** Utilizarea aparatului în orice alt scop poate duce la deteriorarea acestuia sau la vătămări corporale.
- Utilizarea aparatului în orice alt scop va fi considerată utilizare neconformă cu destinația. Utilizatorul este singurul responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului.

Instalarea împământării

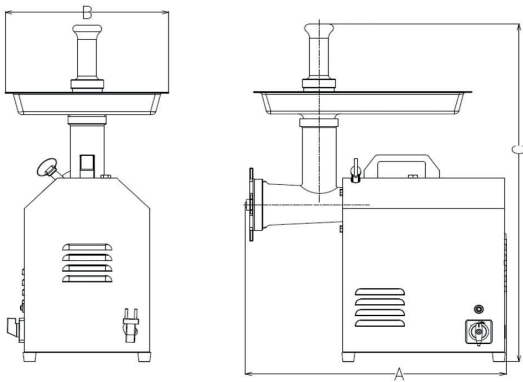
Acest aparat este clasificat ca **aparținând clasei de protecție I** și trebuie conectat la un sistem de împământare de protecție. Împământarea reduce riscul de electrocutare, asigurând o cale de evacuare pentru curentul electric. Aparatul este echipat

cu un cablu de alimentare prevăzut cu conductor de împământare și cu un ștecher cu împământare. Ștecherul trebuie conectat la o priză electrică instalată corect și împământată.

Descrierea produsului

- Aparatul este prevăzut cu o carcasă realizată integral din oțel inoxidabil lustruit de înaltă calitate.
- Aparatul dispune de un gât de alimentare demontabil, fabricat din oțel inoxidabil chirurgical 304 (18/10).
- Demontarea ușoară a gâtului de alimentare și a tuturor componentelor interne facilitează curățarea aparatului.
- Puterea motorului, cu putere de vârf, este cuprinsă între 550 W și 1100 W (în funcție de model).
- Motorul este prevăzut cu protecție împotriva supraîncălzirii.
- Aparatul este echipat cu funcție de mers înapoi (revers) în cazul blocării gâtului de alimentare cu carne tocată, precum și cu un buton de resetare pentru protecția mașinii împotriva suprasarcinii.
- Componentele aparatului: tavă de alimentare, site, cuțit și melc, realizate din oțel inoxidabil; pâlnie pentru cârnați și împingător fabricate din material plastic (PP, PE).
- Mânerul ergonomic amplasat în partea superioară a carcasei facilitează transportul aparatului.

Date tehnice



COD	210765	210772	210789
Dimensiuni aparat (AxBxC)	370x250x(H)490 mm	420x265x(H)305 mm	490x548x(H)607 mm
Putere maximă	550 W	735 W	1100 W
Putere nominală	300 W	550 W	900 W
Tensiune	230 V	230 V	230 V
Grad de protecție la apă	IPX1	IPX1	IPX1
Capacitate	Până la 80 kg/h	Până la 150 kg/h	Până la 250 kg/h
Greutate	20,5 kg	24,5 kg	31 kg

RO



Operare

Montaj

După curățare, asamblați componentele individuale după cum urmează:

ATENȚIE: În timpul montării melcului, axul bolțului

melcului cu formă pătrată trebuie introdus în orificiul pătrat din carcasa aparatului.



Fig. A



Fig. B

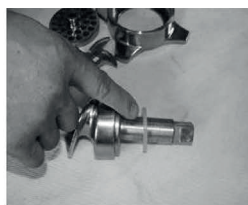


Fig. C



Fig. D



Fig. E



Fig. F



Fig. G



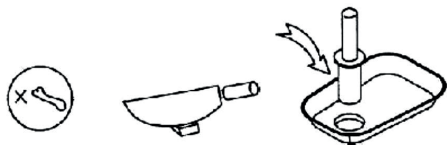
Fig. H

1. Montați din nou gâtul de alimentare, susținând aparatul în timpul strângerii piulițelor de fixare. Nu strângeți piulițele excesiv (fig. A–B).
2. Introduceți melcul (fig. D). Axul bolțului melcului cu formă pătrată trebuie introdus în orificiul pătrat din carcasa aparatului, **având grijă să montați mai întâi șaiba din nailon** (fig. C).
3. **CU ATENȚIE** având în vedere muchiile ascuțite, montați cuțitul de tăiere pe axul melcului. Verificați potrivirea orificiului pătrat al cuțitului pe axul melcului (fig. E). Muchiile tăietoare ale cuțitului trebuie

- să fie orientate spre exterior, către utilizator.
4. Montați din nou sita (fig. F). Asigurați-vă că decupajul de pe marginea acesteia se potrivește cu știftul mic din partea superioară a carcasei melcului.
5. Introduceți piulița de fixare și strângeți-o manual (fig. G). Nu strângeți excesiv și nu utilizați unelte pentru strângere.
6. Așezați tava pentru carne pe orificiul superior al gâtului de alimentare (fig. H).

Operarea aparatului

După efectuarea operațiunilor de curățare, aparatul este gata de utilizare. Conectați aparatul la sursa de alimentare (asigurați-vă că este conectat numai la o sursă de alimentare corespunzătoare). Așezați carnea tăiată pe tavă și introduceți-o ușor în gâtul de alimentare folosind împingătorul. Nu împingeți și nu presați carnea excesiv. Acest lucru poate bloca motorul și poate provoca o defecțiune gravă. Porniți aparatul. Împingeți treptat carnea în gâtul de alimentare cu ajutorul împingătorului.



După tocarea întregii cantități de carne, opriți imediat aparatul.

Dacă carnea se blochează, utilizați butonul de mers înapoi al melcului.

ATENȚIE: Dacă problema nu poate fi eliminată, opriți aparatul, scoateți ștecherul din priză și curățați ansamblul de tocare.

IMPORTANT: Acest aparat nu este destinat funcționării continue (după 45 de minute de funcționare, opriți-l pentru a se răci).

Curățare și întreținere

Curățare (înainte de prima utilizare / în timpul utilizării zilnice)

Curățați aparatul înainte de prima utilizare și zilnic înainte de începerea lucrului. Acest lucru este esențial din motive sanitare, pentru a asigura curățenia acelor părți ale aparatului care intră în contact cu alimentele. Înainte de fiecare curățare, deconectați obligatoriu ștecherul de la sursa de alimentare.

Curățați toate piesele demontate după cum urmează:

1. Cu ajutorul apei curate și fierbinți, îndepărtați toate resturile mari de carne și alte impurități.
2. Curățați cu o perie folosind o soluție adecvată

de detergent, aprobată pentru spălarea echipamentelor destinate procesării cărnii.

NOTĂ: Operațiunile de mai sus au ca scop îndepărtarea grăsimilor, uleiurilor și proteinelor care favorizează dezvoltarea bacteriilor.

3. Clătiți din nou cu apă curată și caldă pentru a îndepărta soluția de detergent, uleiurile, grăsimile și proteinele.
4. Lăsați aparatul să se usuce. Înainte de reasamblare și de reluarea tocării, asigurați-vă că toate componentele sunt complet uscate.

Mai jos sunt prezentate etapele care trebuie urmate pentru demontarea aparatului:



Fig. 1. Îndepărtați tava pentru carne, rotind-o și trăgând-o simultan în sus.



Fig. 2. Deșurubați piulița de fixare.



Fig. 3. Îndepărtați sita.





Fig. 4. Îndepărtați cu grijă cuțitul de tăiere, având grijă la muchiile ascuțite.



Fig. 5. Scoateți melcul; aveți grijă să nu pierdeți șaiba din nailon.



Fig. 6. Îndepărtați întregul gât de alimentare, susținând aparatul în timpul deșurubării piulițelor de fixare.

Întreținere

Respectarea strictă a recomandărilor de utilizare va prelungi semnificativ durata de viață a aparatului.

Producătorul și/sau vânzătorul nu își asumă răspunderea pentru vătămări corporale sau daune

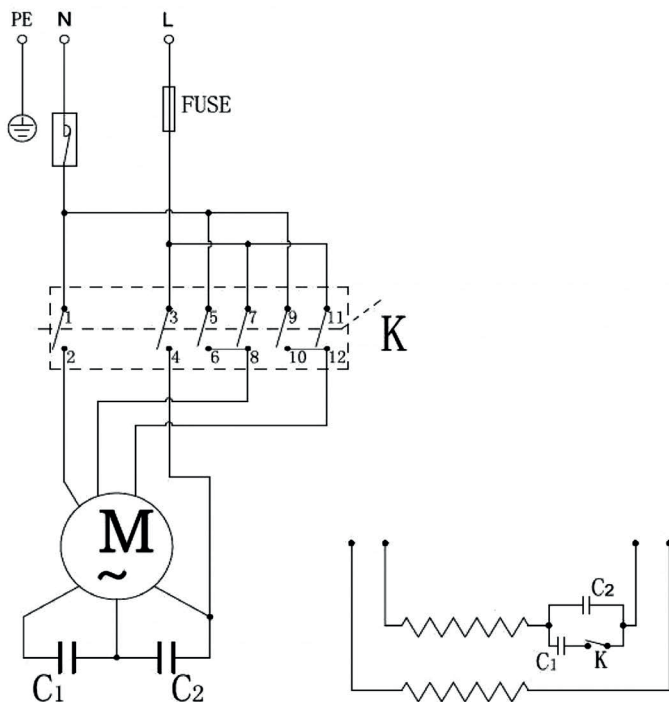
materiale cauzate de utilizarea necorespunzătoare a aparatului.

Păstrați aparatul într-un loc curat și uscat și nu îl expuneți la ploaie sau umezeală. Aparatul este destinat exclusiv utilizării în spații închise.

Depanare

Problem	Cauză	Soluție
Carnea tocată iese din ansamblul de tocare sub formă de pastă sau este tăiată necorespunzător.	Piulița de fixare este slăbită.	Strângeți manual piulița de fixare.
	Sita este blocată.	Curățați ansamblul de cuțite.
	Ansamblul de tocare este uzat sau tocit.	Înlocuiți ansamblul de tocare.
	Cuțitele nu sunt montate corect.	Montați din nou cuțitele corect.
Aparatul emite zgomote puternice sau neobișnuite în timpul tocării.	Piulița de fixare este strânsă prea tare.	Slăbiți ușor manual piulița de fixare.
Melcul nu se rotește – opriți aparatul pentru a evita supraîncălzirea.	Melcul este blocat din cauza tocării oaselor sau a altor produse nepermise.	Opriți aparatul și îndepărtați produsele nepermise din carcasa melcului.

Schema electrică



Siguranță – protecție la suprasarcină

K – comutator pentru mers înainte și mers înapoi

M – motor

C1 – condensator de pornire

C2 – condensator de funcționare

Garanție

Orice defect sau defecțiune care determină funcționarea necorespunzătoare a aparatului și care apare în termen de un an de la data achiziției va fi remediată gratuit sau aparatul va fi înlocuit cu unul nou, cu condiția ca acesta să fi fost utilizat și întreținut conform instrucțiunilor de utilizare și să nu fi fost folosit în mod necorespunzător sau contrar destinației sale. Prezenta prevedere nu afectează în niciun fel alte drepturi ale utilizatorului care decurg din legislația în vigoare. În cazul solicitării re-

parării sau înlocuirii aparatului în cadrul garanției, este necesar să se indice locul și data achiziției și să se atașeze dovada de cumpărare (de exemplu, bonul fiscal).

În conformitate cu politica noastră de îmbunătățire continuă a produselor, ne rezervăm dreptul de a introduce, fără notificare prealabilă, modificări ale produsului, ambalajului și datelor tehnice prezentate în documentație.



Scoaterea din uz și protecția mediului

Rețineți!

Nu aruncați echipamentele uzate împreună cu alte deșeuri.

Nu demontați pe cont propriu aparatele uzate care conțin componente periculoase!

Nerespectarea acestor instrucțiuni poate atrage sancțiuni sub formă de amenzi!

După încheierea perioadei de utilizare, produsul nu trebuie eliminat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat unui punct de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Utilizatorul este responsabil pentru predarea aparatului scos din uz la un centru autorizat de gestionare a deșeurilor. Nerespectarea acestei obligații poate fi sancționată conform reglementărilor locale în vigoare privind gestionarea deșeurilor. Dacă aparatul scos din uz este colectat separat în mod corespunzător, acesta poate fi reciclat și eliminat într-un mod ecologic, reducând impactul negativ asupra mediului și asupra sănătății umane. Pentru mai multe informații despre serviciile disponibile de colectare a deșeurilor, contactați operatorul local de salubritate.



Simbolul coșului de gunoi tăiat indică faptul că acest produs nu trebuie aruncat în containerele obișnuite pentru deșeuri.

Echipamentele electrice și electronice uzate pot conține substanțe periculoase, cum ar fi mercurul, plumbul, cadmiul sau freonul. Dacă aceste substanțe ajung necontrolat în mediul înconjurător, pot provoca contaminarea apei și a solului, precum și efecte negative asupra sănătății oamenilor și animalelor.

Manipularea corectă a echipamentelor uzate previne potențialele consecințe negative asupra mediului natural și asupra sănătății umane.

În același timp, contribuim la economisirea resurselor naturale ale Pământului prin reutilizarea materiilor prime obținute din reciclarea echipamentelor.



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 Romania S.R.L.

Str. Sânzieni FN, DE 305, 507075, Ghimbav, Brasov, 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.

1202, 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

- Ne rezervăm dreptul de a introduce modificări, precum și de a corecta eventualele erori de tipar și de redactare.