

# MEAT MINCER

## MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA



Item: 210864

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

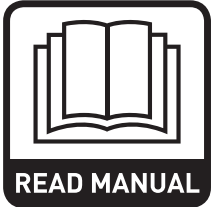
Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

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.



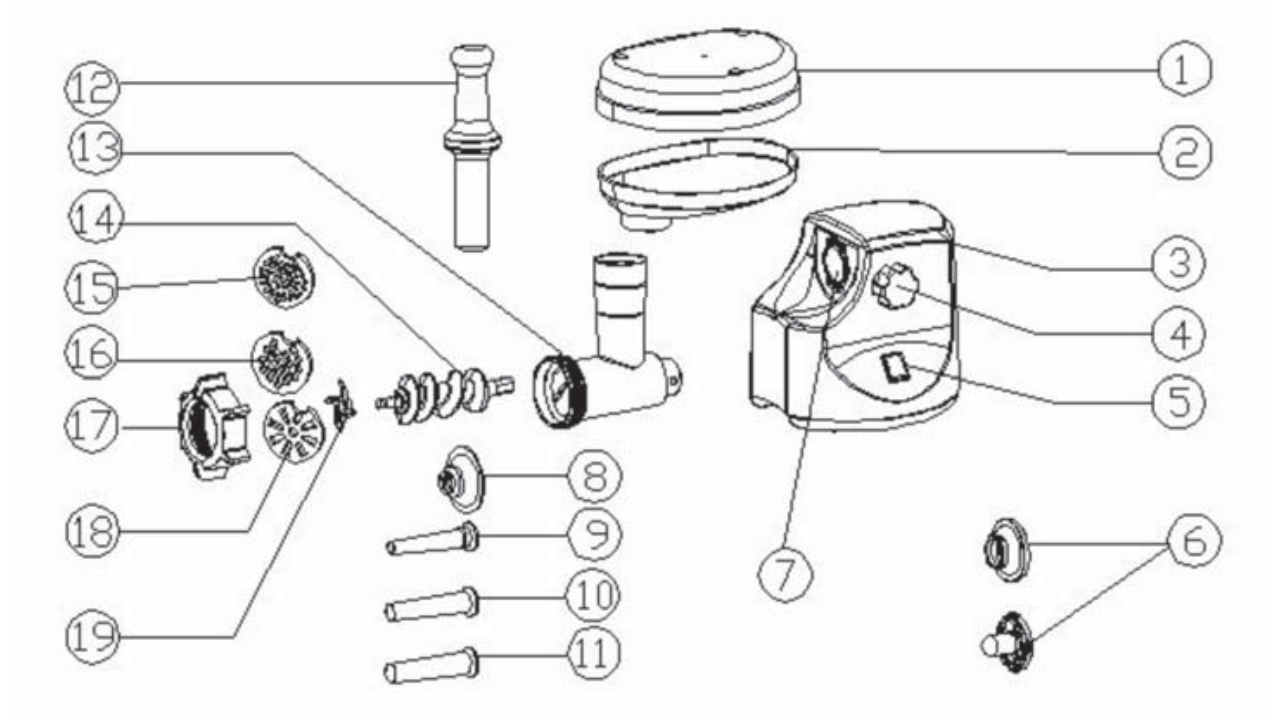
## INDEX

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| 1. PRODUCT DESCRIPTION .....       | 3 |
| 2. SAFETY REGULATIONS .....        | 4 |
| 3. IMPORTANT SAFEGUARDS .....      | 5 |
| 4. FOR THE FIRST TIME .....        | 5 |
| 5. INSTRUCTION FOR USE .....       | 6 |
| 6. MAKING KIBBE.....               | 7 |
| 7. MAKING SAUSAGE .....            | 8 |
| 8. CLEANING AND MAINTENACE.....    | 8 |
| 9. SPECIFICATION .....             | 9 |
| 10. WARRANTY.....                  | 9 |
| 11. DISCARDING & ENVIRONMENT ..... | 9 |

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. DESCRIPTION



- |  |  |
|--|--|
| 1. Plateau pour viande hachée                  | 11. Tube pour fabrication de saucisses: Ø20 mm |
| 2. Plateau d'alimentation                      | 12. Poussoir                                   |
| 3. Corps (bloc-moteur)                         | 13. Tête hachoir                               |
| 4. Bouton de verrouillage                      | 14. Vis sans fin                               |
| 5. Interrupteur                                | 15. Grille: Ø4 mm                              |
| 6. Kit (kebbé)                                 | 16. Grille: Ø7 mm                              |
| 7. Logement du bloc-moteur                     | 17. Anneau de fixation                         |
| 8. Kit à saucisses                             | 18. Hachoir                                    |
| 9. Tube pour fabrication de saucisses: Ø12 mm  | 19. Couteau                                    |
| 10. Tube pour fabrication de saucisses: Ø15 mm |  |

FR



## 2. RÈGLES DE SÉCURITÉ

- L'utilisation abusive et le maniement incorrect de l'appareil peuvent entraîner une grave détérioration de l'appareil ou provoquer des blessures.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage consécutif à un usage abusif ou un maniement incorrect.
- Veillez à tenir l'appareil et la prise électrique hors de portée de l'eau ou de tout autre liquide. Si malencontreusement l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la prise électrique et faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé. La non-observation de cette consigne entraîne un risque d'accident mortel.
- Ne tentez jamais de démonter vous-même le bâti de l'appareil.
- N'enfoncez aucun objet dans la carcasse de l'appareil.
- Ne touchez pas la prise avec les mains mouillées ou humides.
- Contrôlez régulièrement la prise électrique et le cordon pour détecter toute éventuelle détérioration. Si la prise ou le cordon est endommagé, confiez la réparation à un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil si celui-ci est tombé ou s'il a subi un choc pour toute autre raison. Dans ce cas, faites contrôler l'appareil par un réparateur agréé à qui vous confierez la réparation le cas échéant.
- Ne tentez pas de réparer vous-même l'appareil. Cela présente un risque d'accident mortel.
- Veillez à tenir le cordon électrique éloigné de tout objet coupant ou chaud et à l'écart des flammes. Pour débrancher la prise électrique, saisissez toujours la prise et ne tirez jamais directement sur le cordon.
- Veillez à disposer le cordon électrique (ou la rallonge) de sorte que l'appareil ne puisse pas être débranché accidentellement et que personne ne trébuche sur le cordon.
- Cet appareil doit être utilisé uniquement pour le but il a été conçu.
- Surveillez continuellement l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
- Les enfants n'ont pas conscience de l'usage incorrect des appareils électriques. Pour cette raison, ne laissez jamais les enfants utiliser des appareils ménagers sans surveillance.
- Débranchez toujours la prise électrique lorsque l'appareil n'est pas utilisé et lors de son nettoyage.
- Danger ! Tant que la prise électrique est branchée, l'appareil demeure sous tension.
- Arrêtez l'appareil avant de débrancher la prise électrique.
- Ne portez jamais l'appareil par le cordon électrique.
- N'utilisez pas d'accessoires qui n'ont pas été livrés avec l'appareil.
- Branchez l'appareil seulement sur une prise de courant avec la tension et la fréquence indiqués sur la plaque indiquant le type.
- Evitez toute surcharge.
- Après utilisation, débranchez l'appareil en retirant la fiche de la prise de courant.
- Débranchez aussi toujours l'appareil quand vous le remplissez ou le nettoyez.
- L'installation électrique doit satisfaire aux règles nationales et locales en vigueur.
- Cet appareil n'est pas apte à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne possédant pas l'expérience et les connaissances suffisantes, à moins qu'une personne responsable de leur sécurité assure la supervision ou donne des instructions en ce qui concerne l'utilisation de l'appareil.

---

### 3. REGLES DE SECURITE

Lors de l'exploitation des équipements électriques il y a lieu d'observer des règles de sécurité de base, entre autres:

- N'oubliez pas que l'appareil est destiné pour être utilisé à la maison et une moitié professionnellement. Ne l'utilisez pas en dehors.
- Éteignez le hachoir à viande et débranchez-le lorsqu'il n'est pas en utilisation ou lorsque vous effectuez les opérations de montage et de démontage et avant le nettoyage.
- Débranchez l'appareil du secteur pour la durée du montage et du démontage de celui-ci.
- En cas d'utilisation de l'appareil à proximité des enfants, surveillez-les très strictement.
- Transportez l'appareil en tenant le corps entre deux mains. Ne transportez pas l'appareil en le tenant par le plateau d'alimentation ou par la tête hachoir.
- Ne montez ni couteau ni tête de hachoir si vous utilisez l'accessoire pour kebbé.
- N'utilisez jamais vos doigts afin de pousser la viande vers la vis sans fin ; utilisez uniquement le poussoir (12)
- Ne moulez pas de produits alimentaires durs tels qu'os, noix etc.
- Ne moulez ni gingembre ni autres produits durs et fibreux.
- N'utilisez pas l'appareil en mode continu plus de 10 minutes; faites de pause de 10 minutes entre les cycles de fonctionnement pour laisser refroidir le moteur.
- En cas de changement de rotation de „ON” en „R” ou à l'inverse, patientez au moins 30 secondes pour ne pas endommager l'appareil.
- Pour éviter l'engorgement et le blocage, ne poussez pas trop les produits.
- Si l'interrupteur différentiel arrête le fonctionnement de l'appareil, ne le branchez pas.
- N'essayez jamais de remplacer des éléments ou de réparer l'appareil par vos propres soins.
- N'immergez pas le câble d'alimentation ou le corps dans l'eau pour éviter tout risque d'électrocution.
- Votre appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant son utilisation en toute sécurité.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Adressez-vous au vendeur ou au service pour les faire réparer par un professionnel agréé.

FR

---

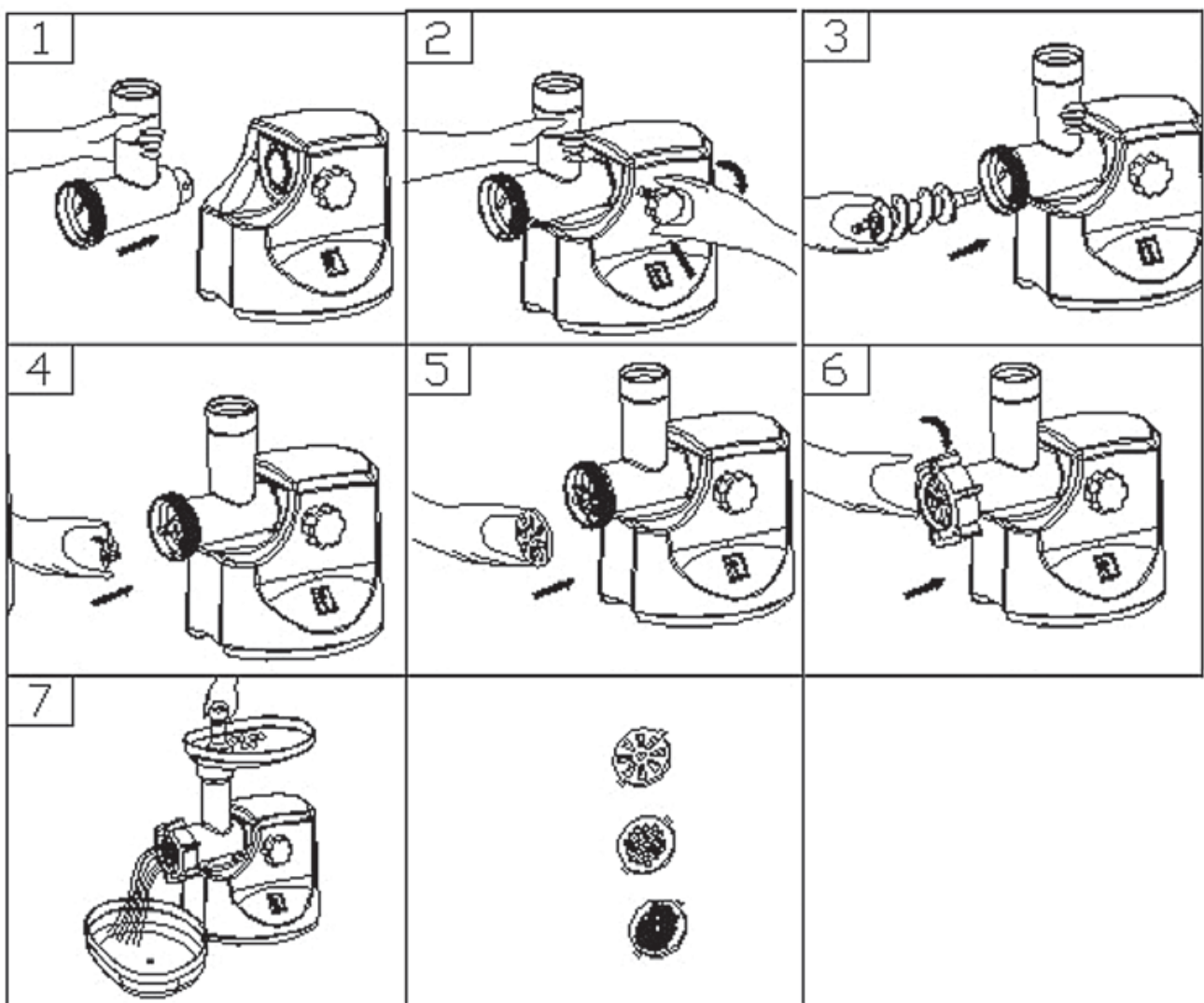
### 4. PREMIERE UTILISATION

- Vérifier si la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de l'installation.
- Lavez tous les éléments sauf le corps (le bloc-moteur - 3) avec de l'eau chaude et du détergent.
- Tous les kits et éléments (sauf le corps) doivent être lavés avec de l'eau chaude et du détergent.
- Avant de brancher la prise, vérifiez si l'interrupteur (5) est dans la position ARRET (OFF).



## 5.1. MONTAGE

- Insérez la tête hachoir dans le logement du bloc-moteur (schéma 1). En retenant la tête hachoir avec une main, vissez le bouton de verrouillage situé sur le bloc-moteur en le tournant à droite (schéma 2).
- Placez la vis (14) dans la tête hachoir en mettant l'extrémité plus longue en avant, tournez pour l'installer dans le bloc-moteur.
- Placez le couteau (19) sur le vis les lames tranchantes vers l'extérieur (schéma 4). Une pose incorrecte du couteau empêche de hacher la viande.
- Placez la grille voulue (15, 16, 18) sur le couteau en adaptant l'orifice au sailli (schéma 5).
- Maintenez ou poussez la grille avec le doigt et, avec l'autre main, vissez anneau de fixation (17) (schéma 6). Ne vissez pas trop fortement.
- Placez le plateau d'alimentation (2) sur la tête hachoir (13) et fixez-le.
- Posez l'appareil sur une surface stable.
- N'obstruez pas les orifices de ventilation situés en bas et de côté du bloc moteur.



## 5.2. POUR HACHER LA VIANDE

- Coupez la viande en morceaux (il est préconisé de hacher la viande sans ligaments et graisse; les morceaux devraient avoir les dimensions d'environ 20 x 20 x 60 mm), pour les placer facilement dans l'entrée de la tête hachoir.
- Après avoir coupé la viande, appuyez sur le petit bouton à l'arrière - position ON, en ensuite appuyez sur le bouton ON (5) sur le panneau avant.

**ASSUREZ-VOUS QUE LES DEUX BOUTONS SONT**

**BIEN EN POSITION ON, SINON L'APPAREIL NE SE METTRA PAS EN MARCHÉ.**

- Placez les morceaux de viande sur le plateau d'alimentation (2). Pour pousser, utilisez exclusivement le poussoir (12) (schéma 7).
- Après l'utilisation, appuyez sur le bouton 0 pour arrêter l'appareil et ensuite débranchez-le de l'alimentation.

## 5.3. FONCTION MARCHÉ ARRIÈRE ANTIBOURRAGE

- Afin de libérer les aliments bloqués dans le mécanisme de la tête hachoir, il faut brancher la fonction marche arrière. En premier lieu, mettez le petit interrupteur (à l'arrière de l'appareil) à la position R, et, ensuite, appuyez sur le grand (5) pour le mettre en position R et maintenez quelques se-

condes jusqu'à la libération des aliments.

- Après le déblocage, lâchez l'interrupteur (5) et mettez le petit interrupteur en position ON, débranchez l'appareil de l'alimentation et enlevez le produit de la tête hachoir.

## 6. RECETTE POUR KEBBE

### RECETTE

#### FARCE

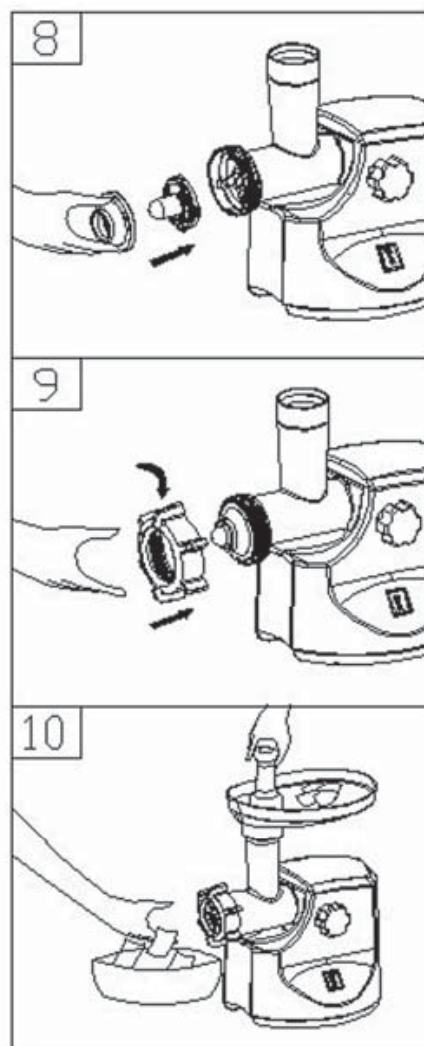
|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| Viande d'agneau ou maigre de mouton | 100g        |
| Olive d'huile                       | 1 cuillerée |
| Oignon (finement coupé)             | 1 cuillerée |
| Épices                              | pincée      |
| Sel                                 | pincée      |
| Farine                              | 1 cuillerée |

- Hacher la viande une ou deux fois.
- Faire revenir l'oignon, ajouter la viande, toutes les épices, le sel et la farine.

#### OUTLET COUVER

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Viande maigre                   | 450g     |
| Farine                          | 150-200g |
| Quatre-épices                   | pincée   |
| Noix de muscat (finement moulu) | 1        |
| Poivron rouge en poudre         | pincée   |
| Poivre                          | pincée   |

- Hacher trois fois la viande et mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Une plus grande quantité de viande avec moins de farine assure une



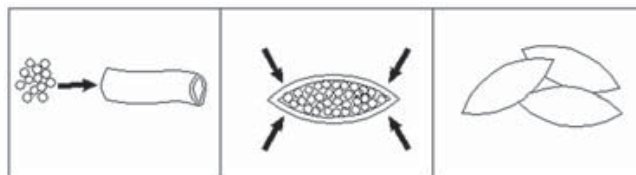
FR





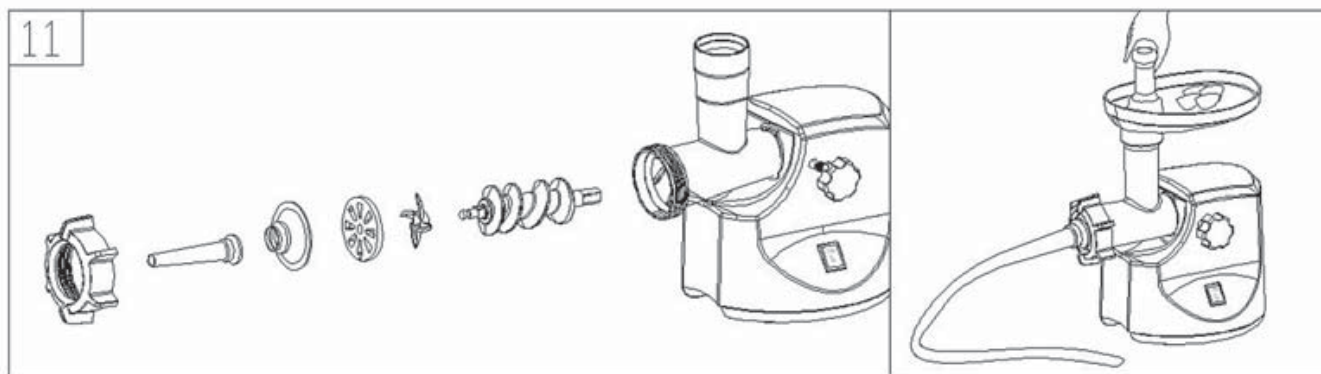
meilleure consistance et le goût de l'enveloppe.

- Passez trois fois le mélange par le hachoir.
- Démontez l'appareil en exécutant les actes 5-3 et enlever la grille et le couteau.
- Placer le kit à kebbé (6) et l'installer sur la vis et l'emboîter dans les ergots prévus à cet effet (schéma 8).
- Visser l'anneau de fixation. Ne pas visser trop fortement (schéma 9).
- Réaliser l'enveloppe cylindrique (schéma 10).
- Former les kebbés et faire frire dans l'huile.



## 7. SAUSSISSES

Avant de commencer, placer le kit à saucisses comme indiqué sur le schéma 11.



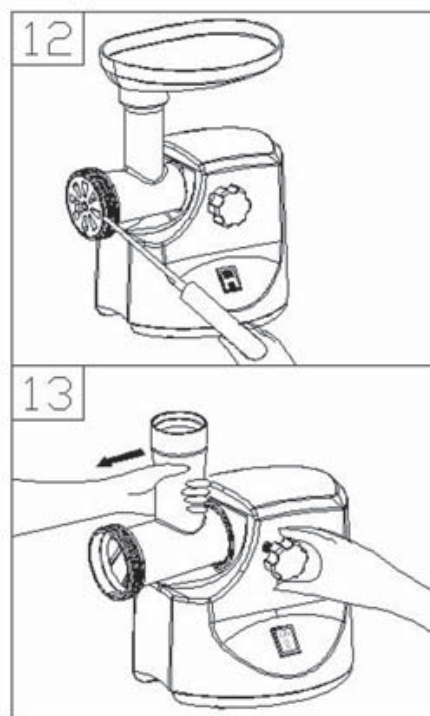
FR

### 8.1. DEMONTAGE

- Attendez jusqu'à l'arrêt complet du moteur.
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Démontez l'appareil en exécutant les actes comme indiqué sur les schémas 1 à 6 dans l'ordre inversé.
- Pour enlever facilement la grille, glissez le tournevis entre la grille et la tête hachoir comme indiqué sur le schéma 12 et enlevez la grille.
- Appuyez sur le bouton de verrouillage, enlevez la tête hachoir comme indiqué sur le schéma 13.

### 8.2. ENTRETIEN ET LAVAGE

- Enlevez la viande etc. Lavez chaque élément avec de l'eau chaude et du détergent.
- N'utilisez pas de produits à base de chlorure; ils risquent de décolorer les surfaces en aluminium.
- N'immergez pas le corps (3) (bloc-moteur) dans l'eau; nettoyez-le uniquement avec un chiffon doux humide.





- N'utilisez pas de solvants ou d'essence; ils causent des décolorations et de fissures sur l'appareil.
- Enduisez tous les éléments avec lames avec de l'huile végétale.
- Après le nettoyage, enrroulez le câble d'alimentation dans le range-cordon à l'arrière du corps de l'appareil.

---

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                |                               |
|----------------|-------------------------------|
| Puissance      | 220-240 V AC, 50/60 Hz, 400 W |
| Poids net/brut | 5,2 kg / 5,8 kg               |

---

## 10. GARANTIE

Tout vice ou toute défaillance entraînant un dysfonctionnement de l'appareil qui se déclare dans les 12 mois suivant la date de l'achat sera éliminé à titre gratuit ou l'appareil sera remplacé par un appareil nouveau si le premier a été dûment exploité et entretenu conformément aux termes de la notice d'exploitation et s'il n'a pas été indûment exploité ou de manière non conforme à sa destination. La présente stipulation ne porte pas de préjudice aux autres droits de l'utilisateur prévus par les dispositions légales. Dans le cas où l'appareil est donné

à la réparation ou doit être remplacé dans le cadre de la garantie, il y a lieu de spécifier le lieu et la date de l'achat de l'appareil et produire un justificatif nécessaire (par ex. facture ou ticket de caisse).

Conformément à notre politique d'amélioration permanente de nos produits, nous nous réservons le droit d'introduire sans avertissement préalable des modifications à l'appareil, à l'emballage et aux caractéristiques techniques précisées dans la documentation.

FR

---

## 11. RETRAIT DE L'EXPLOITATION ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

L'équipement usé et retiré de l'exploitation doit être valorisé conformément aux dispositions légales et aux recommandations en vigueur à la date de son retrait.

Les matériaux d'emballage tels que matières plastiques et cartons doivent être déposés dans les bennes prévues pour le type du matériau considéré.



**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 Gądki, 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.