

MASZYNKA DO MIĘSA FLEISCHWOLF MEAT MINCER

721129

PL
2-5**DE**
6-9**EN**
10-13

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę kabla zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami.
- W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z kontaktu, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

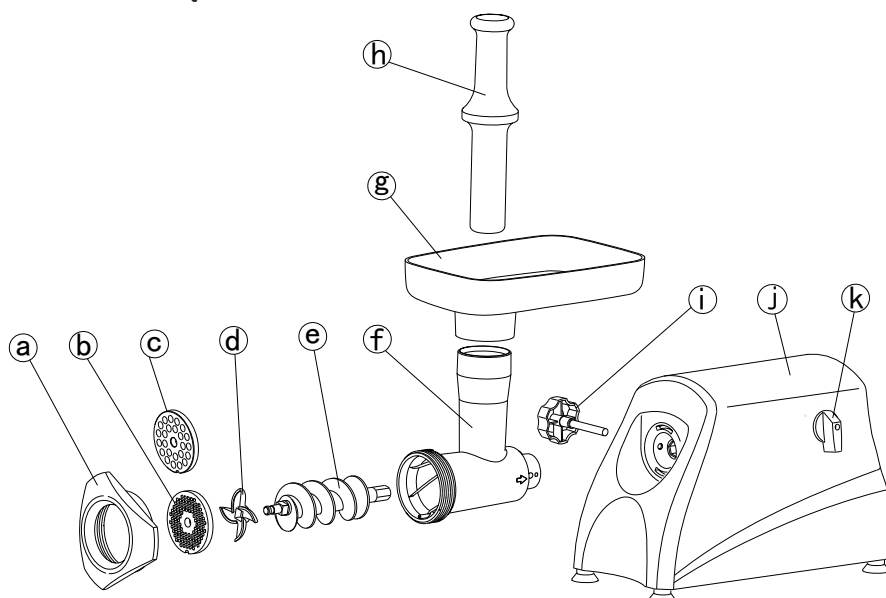
- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie dotykaj żadnych przedmiotów w obudowę urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki kabla zasilającego wilgotnymi rękami.
- Regularnie kontroluj stan wtyczki i kabla. W przypadku wykrycia uszkodzenia wtyczki lub kabla, zleć naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Chroń kabel zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami i chroń go z dala od otwartego ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z kontaktu, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za kabel.
- Zabezpiecz kabel (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z kontaktu lub się o niego nie potknął.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z kontaktu.
- Uwaga:** Jeżeli wtyczka kabla zasilającego jest podłączona do kontaktu, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- Wyłącz urządzenie, zanim wyciągniesz wtyczkę z kontaktu.
- Nigdy nie ciągnij urządzenia za kabel zasilający.

UWAGA: Urządzenie nie zostało zaprojektowane do pracy ciągłej. Maksymalny czas ciągłej pracy urządzeń do 25 min, później należy wyłączyć urządzenie do czasu ostygnięcia.

2. PRZEZNACZENIE ORAZ OPIS URZĄDZENIA

- Maszynka do mielenia mięsa przeznaczana jest do mielenia surowego i gotowanego mięsa, słoniny, ryb.
- Nie mielić twardych produktów spożywczych, takich jak orzechy, kości, nasiona itd.
- Nie mielić twardych, włóknistych produktów np.: imbiru.
- Maszynka wyposażona jest w automatyczne zabezpieczenia zapobiegające niekontrolowanej pracy urządzenia.
- Gumowe nóżki zapobiegają przesuwaniu się urządzenia oraz niwelują drgania i zmniejszają hałas w trakcie pracy.

3. OPIS URZĄDZENIA



- a. Nakrętka
- b. Sitko
- c. Sitko (tarcza mieląca)
- d. Nożyk
- e. Wał ślimakowy
- f. Komora mielenia
- g. Tacka
- h. Popychacz
- i. Śruba blokująca
- j. Obudowa silnika
- k. Panel sterowania

4. DANE TECHNICZNE

Model	721129V02
Napięcie zasilające	230 V
Moc	0.55 kW
Prędkość ostrza	120 obr/min
Wydajność	do 85 kg/h
Wymiary	410x190x350 mm
Poziom hałasu	mniej niż 70 dB

Podana wydajność jest teoretyczna. Dokładna wydajność uzależniona jest od rodzaju mięsa i sitka.

5. MONTAŻ

5.1. Stanowisko pracy

Miejsce instalacji urządzenia powinno być dobrze oświetlone i posiadać możliwość podłączenia do źródła zasilania prądem elektrycznym. Powierzchnia robocza powinna być wypoziomowana, sucha i wystarczająco duża. Instalację należy przeprowadzić zgodnie z obowiązującymi przepisami prawnymi. Z dala od źródeł ciepła (piec, kuchnia itp) oraz z dala od źródeł wody zagrażających zalaniem urządzenia.

5.2. Instalacja do źródeł zasilania

Uwaga: Podłączenie urządzenia do źródła zasilania prądem elektrycznym powinno być przeprowadzone wyłącznie przez wykwalifikowanych pracowników serwisu technicznego.

Należy sprawdzić, czy urządzenie zostało w prawidłowy sposób podłączone do linii uziemienia. Przed podłączeniem należy się upewnić, czy wartości napięcia oraz częstotliwości w miejscu, gdzie urządzenie będzie użytkowane, są zgodne z wartościami podanymi na tabliczce znamionowej. Urządzenie zostało wyposażone w przewód zasilający. Urządzenie należy za pomocą w/w. przewodu, podłączyć do gniazda elektrycznego z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym zainstalowanego na ścianie.

6. OBSŁUGA

6.1. Uwagi

Przed demontażem i montażem urządzenia zawsze należy odłączyć je od źródła zasilania.

Podczas przenoszenia urządzenia należy trzymać je w obu rękach za obudowę silnika. Nie należy trzymać urządzenia jedynie za tackę. Podczas przenoszenia urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ jest ono bardzo ciężkie.

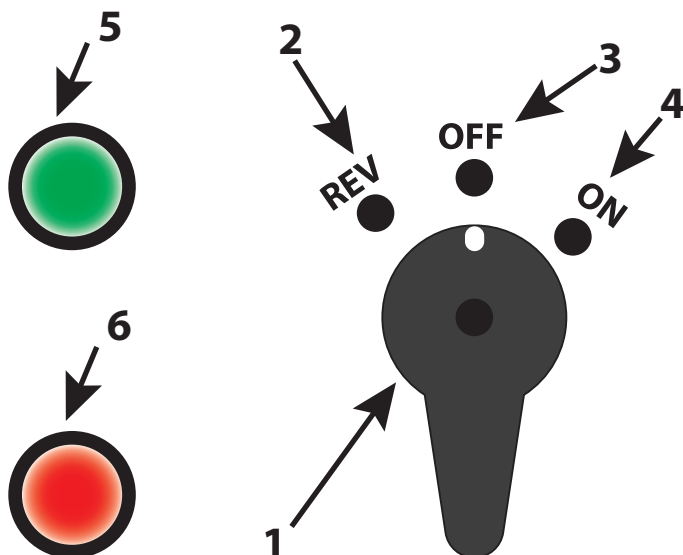
Nigdy nie należy wpychać do otworu wpustowego produktów przeznaczonych do mielenia za pomocą rąk. Zawsze należy używać w tym celu Popychacza. Nie należy mielić twardych produktów takich jak kości czy orzechy.

Nie należy mielić w urządzeniu produktów posiadających twarde włókna takie jak imbir.

Aby uniknąć blokowania się produktów w komorze mielenia nie należy ich zbyt silnie wpychać do komory. Jeżeli urządzenie zablokuje się z powodu twardych produktów, które utknęły w Wale ślimakowym lub na Nożyku należy niezwłocznie wyłączyć i oczyścić urządzenie. (patrz punkt 5.5)

Nigdy nie należy samodzielnie rozmontowywać urządzenia lub próbować dokonać samodzielnej naprawy. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego urządzenia należy zlecić jego wymianę dostawcy urządzenia lub jego serwisowi.

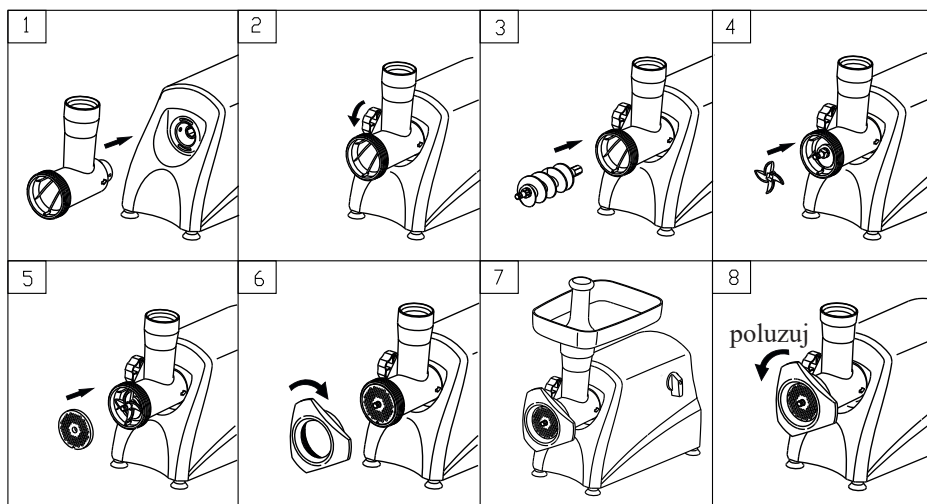
6.2. Panel sterowania



1. Przełącznik
2. Pozycja REVERSE - bieg wsteczny
3. Pozycja OFF - wyłączenie pracy urządzenia
4. Włączenie pracy urządzenia
5. Włącznik urządzenia po utracie zasilania z sieci elektrycznej lub awaryjnym zatrzymaniu
6. Przycisk awaryjnego zatrzymanie pracy urządzenia

6.3. Przed pierwszym użycie

Umyć wszystkie elementy urządzenia (oprócz tych elementów, które mają kontakt z prądem, a, b, c i, d) w ciepłej wodzie z dodatkiem mydła. Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy upewnić się, że wyłącznik urządzenia jest ustawiony w pozycji wyłączonej **off**.



6.4. Montaż

1. Umieścić Komorę mielenia na Sprzęgle silnika
2. Trzymając Komorę mielenia jedną ręką dokręcić Śrubę blokującą w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara.
3. Umieścić Wał ślimakowy w Komorze mielenia szerszym końcem w kierunku Sprzęgła przekręcając delikatnie Wał ślimakowy, aż znajdzie się on w odpowiedniej pozycji na Obudowie silnika tak, aby zazębił się z wałem napędowym urządzenia.
4. Na bolcu Wału ślimakowego umieścić Nożyk ostrzem w kierunku ku przodowi urządzenia jak pokazano na rysunku.
 - Jeżeli Nożyk nie zostanie prawidłowo umieszczony nie będzie możliwe zmielenie mięsa.
5. Następnie po Nożyku umieścić żądane sitko.
 - Otwór w obudowie Tarczy mielącej należy nakierować na występ w Komorze mielenia.
6. Następnie szczelnie dokręcić Nakrętkę.
 - Nie należy przesadnie mocno dokręcać Nakrętki.
7. Nałożyć Tackę na Komorę mielenia.
 - Należy zapewnić prawidłowy przepływ powietrza pod spodem Obudowy silnika oraz po jej bokach.

6.5. Mielenie mięsa

- Pokroić produkty przeznaczone do mielenia na porcje takiej wielkości, aby zmieściły się bez problemu w otworze wsadowym Komory mielenia.
- Podłączyć do źródła zasilania, a następnie włączyć urządzenie.
- Umieścić produkty przeznaczone do mielenia na Tacce.
- Zawsze należy używać Popychacza.

Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy je wyłączyć oraz odłączyć od źródła zasilania.

UWAGA: Jeżeli zmielone mięso nie wydostaje się gładko z Komory mielenia lub jego konsystencja nie jest właściwa, poniżej przedstawiono możliwe przyczyny oraz sposób postępowania w takiej sytuacji.

1. Nakrętka jest nałożona zbyt luźno, co sprawia, że Nożyk nie pozostaje we właściwym kontakcie z Tarczą mielącą. Należy dokręcić nakrętkę.
2. Nakrętka jest za mocno dokręcona i blokuje nożyk. Delikatnie poluzować nakrętkę.
3. Tarcza mieląca jest zablokowana. Należy oczyścić Tarczę mielącą.
4. Krawędzie Nożyka są tępe. Należy naostrzyć lub wymienić Nożyk.

6.6. Zator

W przypadku zablokowania silnika oraz w przypadku, gdy mimo pracującego silnika zmielone mięso nie wydostaje się z urządzenia przez Tarczę mielącą z powodu zatoru spowodowanego przez kość lub inne produkty, należy przestawić włącznik do pozycji REVERSE – bieg wsteczny, aby usunąć kość lub inne produkty powodujące zator i oczyścić urządzenie.

6.7. Awaryjne zatrzymanie pracy urządzenia / awaria zasilania

Maszynka do mięsa została wyposażona w awaryjny wyłącznik pracy, oraz zabezpieczenie przed ponownym uruchomieniem silnika po zaniku napięcia w sieci.

Awaryjne zatrzymanie następuje po wciśnięciu czerwonego przycisku na panelu sterowania. Ponowne uruchomienie urządzenia będzie możliwe po wciśnięciu zielonego przycisku na panelu sterowania. Należy pamiętać, aby w celu uniknięcia zagrożenia niechcianego uruchomienia, przełączyć przełącznik w pozycję OFF (wyłączony).

W przypadku zaniku napięcia w sieci elektrycznej, bądź po odłączeniu przewodu zasilającego, urządzenie automatycznie się wyłączy. Ponowne uruchomienie, po powrocie zasilania, będzie możliwe przez wciśnięcie zielonego przycisku.

7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i odłączyć od źródła zasilania.

- Przed odejściem od urządzenia należy zdemonstrować mechanizm myjący i umyć jego elementy w gorącej wodzie z użyciem detergentu.
- Nie można czyścić urządzenia wodą pod ciśnieniem.
- Wszelkie prace konserwacyjne należy przeprowadzać na urządzeniu odłączonym od źródła zasilania.
- **Do czyszczenia urządzenia nie wolno stosować środków żrących i ściernych oraz powodujących korozję.**

Niewielka ilość oleju spożywczego nałożona po umyciu i wysuszeniu urządzenia na elementy od „b” do „i” zapewni odpowiednie ich smarowanie.

8. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

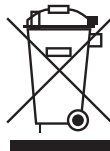
W razie zauważenia jakichkolwiek niepokojących zachowań urządzenia należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem lub sprzedawcą.

9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odniesь zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produkt nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

10. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

11. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Spełnia zasadnicze wymagania:

- dyrektywy maszynowej MD 2006/42/EC,
- dyrektywy niskonapięciowej LVD 2014/35/UE
- dyrektywy dotyczącej kompatybilności EMC 2014/30/UE,
- rozporządzenia dla produktów do kontaktu z żywnością FCM 1935/2004,

Spełnia wymagania następujących norm zharmonizowanych:

- EN 55014-1:2006+A1:2009
- EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013
- EN 60335-1:2012+A11:2014
- EN 60335-2-64:2000+A1:2002
- EN 62233:2008
- EN 1672-1:2014
- EN 12331:2022

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Inbetriebnahme lesen Sie sich bitte sorgfältig diese Bedienungsanleitung durch. Jegliches Kopieren dieser Bedienungsanleitung ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten.

Die Bilder und Zeichnungen wurden anschaulich dargestellt und können von Ihrem Gerät abweichen.

HINWEIS: Die Bedienungsanleitung soll an einem sicheren und für das Personal allgemein zugänglichen Platz aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, technische Parameter bei den Geräten ohne Ankündigung zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Fehlbedienung oder unsachgemäßer Gebrauch können starke Beschädigungen am Gerät oder Menschenverletzung zur Folge haben.
- Das Gerät kann nur zu dem Zwecke genutzt werden, zu dem es entwickelt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die auf eine fehlerhafte Bedienung oder unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
- Bei der Nutzung schützen Sie das Gerät und den Stecker des Stromversorgungskabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Fällt das Gerät aus Versehen ins Wasser, sollten Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen und nachfolgend von einem Fachmann überprüfen lassen

Bei Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann Lebensgefahr bestehen.

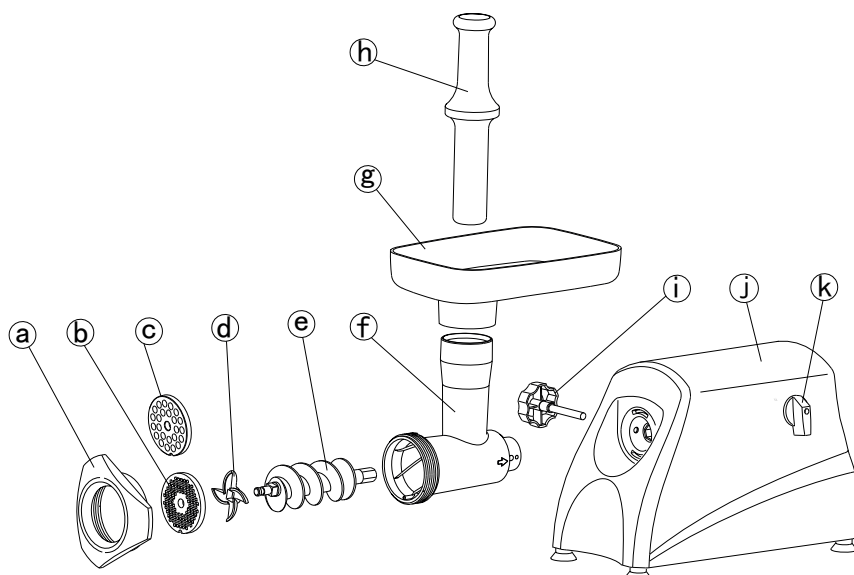
- Öffnen Sie nie selbst das Gehäuse des Geräts.
- Stecken Sie keine Gegenstände in Öffnungen im Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Stromversorgungskabels nie mit nassen Händen an.
- Kontrollieren Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Sind der Stecker oder das Kabel beschädigt, beauftragen Sie eine Fachservicestelle mit der Reparatur.
- Fällt das Gerät hin oder wird es auf eine andere Weise beschädigt, soll es vor weiterem Gebrauch immer geprüft werden und evtl. in einer Fachservicestelle repariert werden.
- Reparieren Sie nie das Gerät selbst – es besteht Lebensgefahr.
- Schützen Sie das Stromversorgungskabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es weit von offenem Feuer fern. Wollen Sie das Gerät aus der Steckdose ziehen, dann halten Sie immer den Stecker in der Hand, ziehen Sie nie an dem Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel) auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- Vorsicht! Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät mithilfe des Stromversorgungskabels.

ACHTUNG: Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb ausgelegt. Maximale Dauer des Dauerbetriebs des Gerätes bis zu 25 Minuten, dann ist es notwendig, das Gerät auszuschalten, bis es sich abkühlt.

2. ZWECK UND BESCHREIBUNG DER MASCHINE

- Der Fleischwolf ist für das Zerkleinern von rohem und gekochtem Fleisch, Schmalz und Fisch bestimmt.
 - Zerkleinern Sie keine harten Lebensmittel wie Nüsse, Knochen, Samen usw.
 - Keine harten, faserigen Produkte wie z.B. Ingwer zerkleinern.
 - Der Zerkleinerer ist mit automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die einen unkontrollierten Betrieb verhindern.
 - Gummifüße verhindern ein Verrutschen der Maschine und reduzieren Vibrationen und Lärm während des Betriebs.
- Aufbau

3. BESCHREIBUNG DES GERÄTS



- a. Kappe
- b. Sieb
- c. Sieb (Schleifscheibe)
- d. Messer
- e. Schneckenwelle
- f. Mahlkammer
- g. Tablett
- h. Stößel
- i. Feststellschraube
- j. Motorgehäuse
- k. Bedienfeld

4. TECHNISCHE DATEN

Modell	VG0801085
Spannung	230 V
Leistung	0.55 kW
Drehzahl	120 u/min
Kapazität	bis 85 kg/Stunde
Abmessungen	410x190x350 mm
Geräuschpegel	weniger als 70 dB

Die angegebene Kapazität ist theoretisch. Die genaue Kapazität ist von der Art des Fleisches und des Siebes abhängig.

5. MONTAGE

5.1. Arbeitsplatz

Der Bestimmungsplatz des Geräts sollte gut beleuchtet werden und über einen Stromversorgungsanschluss verfügen. Die Arbeitsfläche sollte eben, trocken und ausreichend groß sein. Der Anschluss muss laut geltenden rechtlichen Vorschriften durchgeführt werden. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (wie z.B. Herd oder Ofen) und weit von Wasserquellen, die zum Begießen des Geräts beitragen können.

5.2. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

Achtung: Das Gerät darf nur von qualifiziertem Servicepersonal an eine elektrische Stromversorgungsquelle angeschlossen werden. Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig an die Erdungslinie angeschlossen wurde. Vor dem Anschluss an Stromversorgungsquellen sollte überprüft werden, ob die am Typenschild angegebenen Stromspannungs- und Frequenzwerte den Leitungswerten an der Anschlussstelle entsprechen. Das Gerät verfügt über ein Stromversorgungskabel. Das Gerät sollte mithilfe von diesem Kabel an eine an der Wand montierte Steckdose (ausgestattet mit einem Fehlerstromschutzschalter) angeschlossen werden.

6. BEDIENUNG DES GERÄTS

6.1. Anmerkungen

Vor Durchführung jeglicher Montage- und Demontagearbeiten ist das Gerät von der Stromversorgungsquelle unbedingt abzuschalten. Bei Verlagerung des Fleischwols ist das Gerät mit beiden Händen direkt am Motorgehäuse fest zu halten. Es ist untersagt, den Fleischwolf bei Verlagerung lediglich am Fülltablett zu greifen. Bei diesem Prozess ist äußerste Vorsicht einzuhalten - das Gerät ist sehr schwer.

Es ist strengst untersagt, die zur Verarbeitung bereitgestellten Produkte in den Einfüllschacht mit Händen einzuführen. Es ist nur der dafür vorgesehene Stößel zu verwenden.

Harte Produkte, wie Bohnen oder Nüssen, dürfen mit dem Fleischwolf nicht verarbeitet werden.

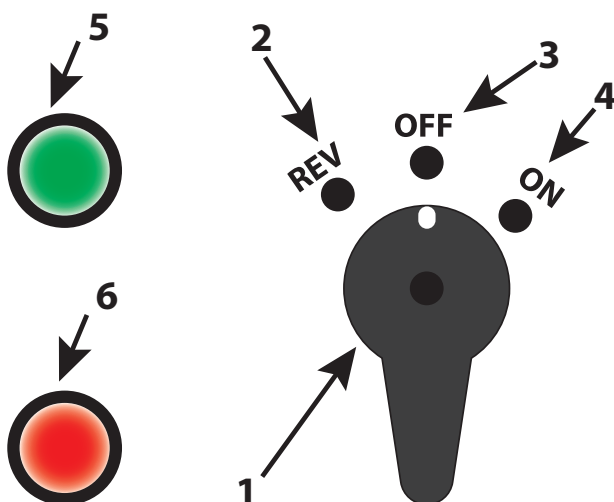
Dieses Verbot betrifft auch Produkte, deren Struktur harte Faser aufweist (z.B. Ingwer).

Um der Verstopfung (während der Verarbeitung) von Lebensmitteln im Wendelgehäuse vorzubeugen, ist zu vermeiden, diese mit zu viel Kraft in den Füllschacht einzuschieben.

Kommt es zur Verstopfung des Geräts aufgrund der Verarbeitung von harten Produkten, die sich in der Schneckenwelle, bzw. direkt am Schneidmesser einklemmen, ist der Fleischwolf unverzüglich auszuschalten und anschließend zu säubern. (Siehe „Verstopfung“ Pkt. 5.5)

Es ist strengst untersagt, das Gerät eigenständig zu demontieren, bzw. selbstständige Reparaturarbeiten vorzunehmen. Bei Beschädigung des Stromversorgungskabels ist der Gerätelieferant, bzw. der Servicedienst mit dem erforderlichen Austausch zu beauftragen.

6.2. Bedienfeld

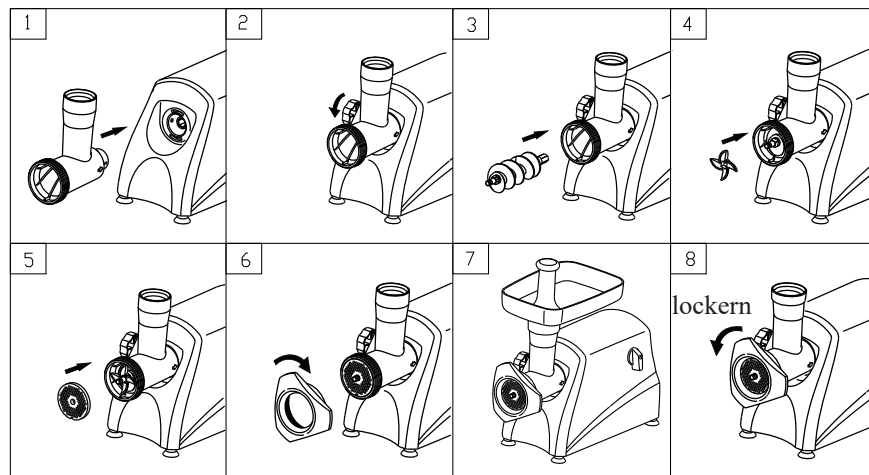


1. Schalter
2. Stellung REV (REVERSE) - Rückwärtsgang
3. Stellung OFF - Gerätebetrieb ausgeschaltet
4. Gerätebetrieb einschalten
5. Gerät einschalten nach Stromausfall oder Not-Aus
6. Not-Aus-Schalter

6.3. Vor der ersten Inbetriebnahme

Alle Bestandteile des Fleischwolfs (mit Ausschluss der Elemente, die einen direkten Kontakt mit Strom haben d.h. a, b, c und d) sind in warmem Wasser mit Seife zu reinigen.

Vor dem Anschluss an die Stromversorgungsquelle ist sicherzustellen, dass sich der Geräteschalter in der Off-Position befindet (ausgeschaltet ist)



6.4. Montage

1. Das Wendelgehäuse an der Motorkupplung ansetzen.
 2. Den Blockade-Knebelgriff mit der Hand gemäß der Uhrzeigerichtung andrehen. Dabei ist das Wendelgehäuse zu halten.
 3. Die Wendel im Inneren des Wendelgehäuses ansetzen, mit der breiteren Endung zur Kupplung gerichtet. Die Wendel ist vorsichtig zu drehen, bis sie sich in der vorgesehenen Position am Motorgehäuse befindet und mit der Antriebswelle des Fleischwolfs verzahnt.
 4. Das Schneidmesser auf dem Wendelbolzen ansetzen, das Schneidmesser ist zur Vorderseite des Geräts zu richten, so wie es auf der vorliegenden Abbildung dargestellt wurde.
- Wurde das Schneidmesser nicht sachgemäß angesetzt, werden Sie die Produkte nicht durch den Fleischwolf verarbeiten können.
 - 5. Anschließend ist die gewünschte Lochscheibe am Wendelbolzen anzusetzen.
 - Das Loch in der Lochscheibengehäuse sollte auf den Vorsprung im Wendelgehäuse gerichtet sein.
 - 6. Den Verschluss andrehen.
 - Es wird nicht empfohlen, den Verschluss zu fest anzudrehen.
 - 7. Das Fülltablett am oberen Teil der Einfüllschacht.
 - Eine ausreichende Ventilation unterhalb des Motorgehäuses, so wie an beiden Seiten, ist unbedingt zu gewährleisten

6.5. Fleisch zerkleinern

- Die zur Verarbeitung vorgesehenen Produkte in solche Portionen schneiden, die problemlos in den Einfüllschacht des Gerätegehäuses eingeführt werden können.
- Den Fleischwolf an die Stromversorgungsquelle anschließen. Daraufhin ist das Gerät einzuschalten.
- Die zur Verarbeitung vorgesehenen Produkte auf dem Fülltablett platzieren.
- Sobald erste Produktportionen aus der Lochscheibe herausgehen, ist der Verschluss bis zum Widerstand anzudrehen.
- Der zusammen mit dem Gerät gelieferte Stößel ist stets zu verwenden.

Nach Betriebsabschluss ist der Fleischwolf auszuschalten und von der Stromversorgungsquelle abzuschalten.

ACHTUNG: Sollte das verarbeitete Fleisch nicht frei aus dem Wendelgehäuse herausgehen, bzw. ist seine Konsistenz nicht korrekt, wurden im weiteren Teil der Bedienungsanleitung die möglichen Ursachen, sowie die korrekte Vorgehensweise in solchen Fällen detailliert beschrieben:

1. Der Verschluss ist zu locker angesetzt – deshalb befindet sich das Schneidmesser nicht im ausreichenden Kontakt mit der Lochscheibe. Der Verschluss ist stärker anzudrehen.
2. Der Verschluss ist zu fest angesetzt und blockiert das Messer. Lösen Sie den Verschluss vorsichtig.
3. Die Lochscheibe wurde blockiert. Die Lochscheibe ist zu säubern.
4. Das Schneidmesser ist abgestumpft. Das Schneidmesser ist zu schärfen, bzw. auszutauschen.

6.6. Verstopfung

Sollte der Gerätemotor blockiert werden, bzw. geht trotz laufenden Motors kein verarbeitetes Fleisch aus dem Fleischwolf durch die Lochscheibe heraus (z.B. aufgrund einer Verstopfung durch Knochen oder andere Produkte), ist der Schalter in die Position REVERSE – Rückwärtsgang zu drehen, um Knochen oder andere zu Verstopfungen führenden Produkte zu entfernen. Anschließend das Gerät reinigen.

6.7. Not-Aus / Stromausfall

Der Fleischwolf ist mit einer Notabschaltung und einem Schutz gegen das Wiedereinschalten des Motors nach einem Stromausfall ausgestattet.

Die Notabschaltung wird durch Drücken der roten Taste auf dem Bedienfeld aktiviert. Ein Neustart ist durch Drücken der grünen Taste auf dem Bedienfeld möglich. Denken Sie daran, den Schalter in die Position OFF zu schalten, um das Risiko eines ungewollten Anlaufs zu vermeiden.

Im Falle eines Stromausfalls oder wenn das Netzkabel abgezogen wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, kann das Gerät durch Drücken der grünen Taste wieder eingeschaltet werden. REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung! Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden.

- Nach der Arbeit sollte das Wendelgehäuse demontiert und in heißem Wasser mit Spülmittel.
- Benutzen Sie zur Reinigung kein Druckwasser
- Bei allen Wartungsarbeiten sollte das Gerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet werden.
- Zur Reinigung dürfen keine ätzenden oder korrosive Reinigungsmittel benutzt werden.

Die einzelnen Elemente (b-i) können nach Reinigung und dem Abtrocknen des Geräts mit einem geringen Anteil von Speiseöl abgedeckt werden. Dies garantiert ihre angemessene Schmierung

7. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN

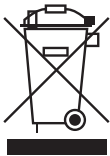
Wenn Sie Störungen des Geräts feststellen, wenden Sie sich an eine autorisierte Servicestelle oder den Verkäufer.

8. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Bringen Sie gebrauchte Geräte zur Sammelstelle.** Informationen über den nächstgelegenen Standort finden Sie auf der Website der Gemeinde.
- **Verlassen Sie das Gerät an der Servicestelle.** Ist die Reparatur des Gerätes aus technischen Gründen unrentabel oder unmöglich, ist die Servicestelle verpflichtet, das Gerät kostenlos abzunehmen.
- **Geben Sie gebrauchte Geräte zurück, ohne das Haus zu verlassen.** Wenn Sie keine Zeit oder Gelegenheit haben, Ihre Geräte zur Sammelstelle zu transportieren, können Sie die Dienste von Fachfirmen in Anspruch nehmen.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

9. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keiner Garantie unterliegen auch Beschädigungen, die Folge der Witterungsverhältnisse wie Entladungen in der Atmosphäre, Wechsel von Versorgungsspannung, unsachgemäße Einstellung von Werten für die elektrische Versorgungsspannung, Stromversorgung an einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Beschädigungen des Geräts und dadurch entstandene Mängel, sind.

Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühlampen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

10. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Erfüllt die grundlegenden Anforderungen der:

- MD 2006/42/EG Maschinenrichtlinie,
- der Niederspannungsrichtlinie LVD 2014/35/EU
- EMV-Verträglichkeitsrichtlinie 2014/30/EU,
- FCM 1935/2004 Verordnung für Produkte in Kontakt mit Lebensmitteln,

Erfüllt die Anforderungen der folgenden harmonisierten Normen:

- EN 55014-1:2006+A1:2009
- EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013
- EN 60335-1:2012+A11:2014
- EN 60335-2-64:2000+A1:2002
- EN 62233:2008
- EN 1672-1:2014
- EN 12331:2022

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use. Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited. The photos and drawings are illustrative and may differ from the purchased device.

Caution: The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper use may result in serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.
- During operation the device and the power cable plug must be protected against contact with water or other liquids. If the device accidentally falls into water, it is necessary to immediately pull out the plug from the socket, and then commission the inspection of the device by a professional.

Failure to follow this instruction may lead to life-threatening situations.

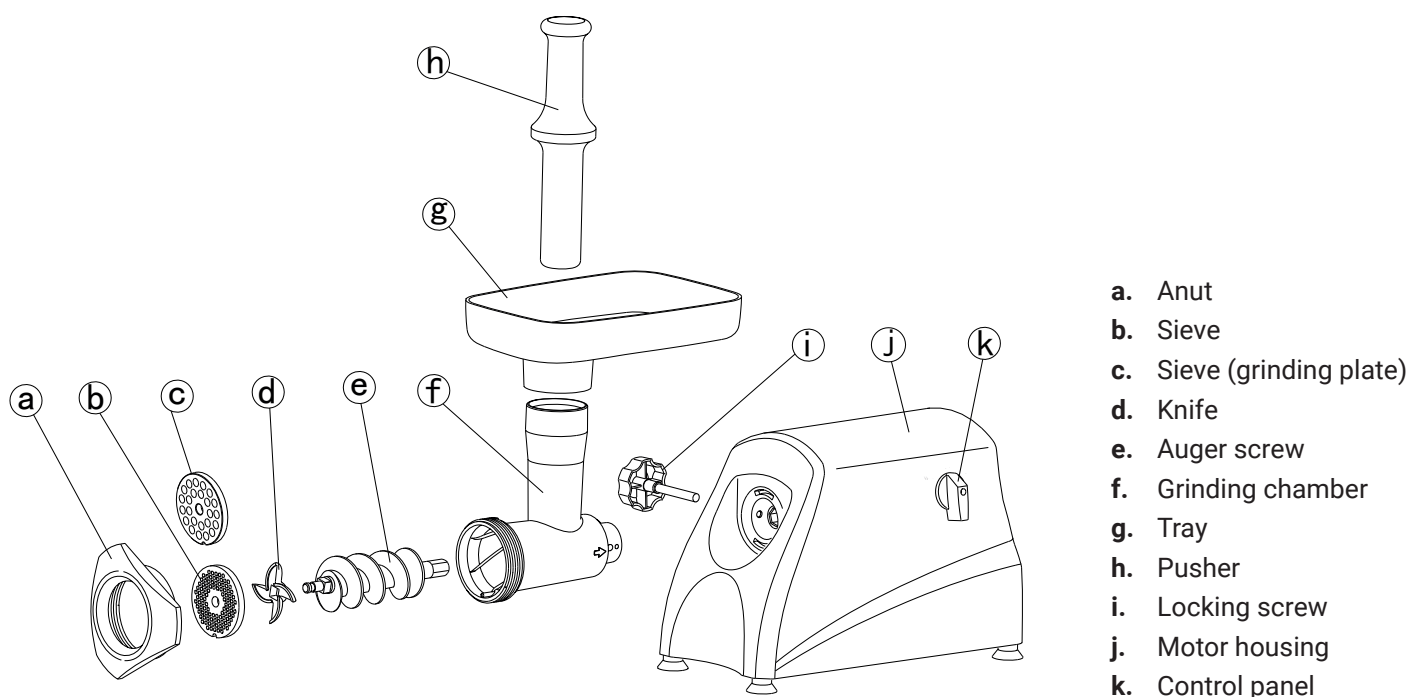
- Never open the housing of the device by yourself.
- Do not stick any items into the housing of the device.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly inspect the condition of the plug and the cable. In the event any damage to the plug or the cable is detected, it should be repaired in an authorized repair point.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never try to repair the device by yourself – **it could lead to life-threatening situations.**
- Protect the power cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the cord.
- Secure the cable (or its extension cord) to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable.
- Control the operation of the device during use.
- Do not allow for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- Caution: If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.
- Switch the device off before pulling the plug from the socket.
- Never pull the device by the power cord.

Note: The device is not designed for continuous operation. The maximum time of continuous operation of the device is 25 minutes. After that the device has to be turned off until it cools down.

2. PURPOSE AND DESCRIPTION OF THE DEVICE

- The meat grinder is designed for grinding raw and cooked meat, lard, fish.
- Do not grind hard foods such as nuts, bones, seeds, etc.
- Do not grind hard, fibrous products such as: ginger.
- The grinder is equipped with automatic safety features to prevent uncontrolled operation of the machine.
- Rubber feet prevent the device from moving and reduce vibration and mix noise during operation.

3. DESCRIPTION OF THE DEVICE



4. TECHNICAL DATA

Model	721129V02
Power Supply Voltage	230 V
Power	0.55 kW
Blade speed	120 rev/min
Capacity	up to 85 kg/h
Dimensions	410x190x350 mm
Poziom hałas	mniej niż 70 dB

The stated capacity is the theoretical capacity of the device. The exact capacity depends on the type of meat and sieve.

5. ASSEMBLY

5.1. Position

The place of installation of the device should be well lit and provide access to a source of power supply. The working surface should be leveled, dry and sufficiently large. The installation should be conducted in accordance with the applicable legal regulations. Keep away from sources of heat (oven, cooker, etc.) and away from sources of water that create a risk of flooding of the device.

5.2. Connection to the power supply source

Caution: The device's connection to the electrical power source may only be executed by qualified employees of the technical service. Make sure that the device is properly connected to the ground line. Before connecting the device, make sure that the voltage and frequency at the location where the device will be used, are consistent with the values indicated on the name plate. The device is equipped with a power cord. Use the above mentioned cord to connect the device to an electrical outlet with a residual-current circuit breaker installed on the wall.

6. OPERATION

6.1. Notes

Before disassembly and assembly the device must be turned off and disconnected from the power source. When moving the device, carry it with both hands, holding by the motor housing. Do not carry the device holding by the tray. Special caution should be exercised when moving the device because it is very heavy.

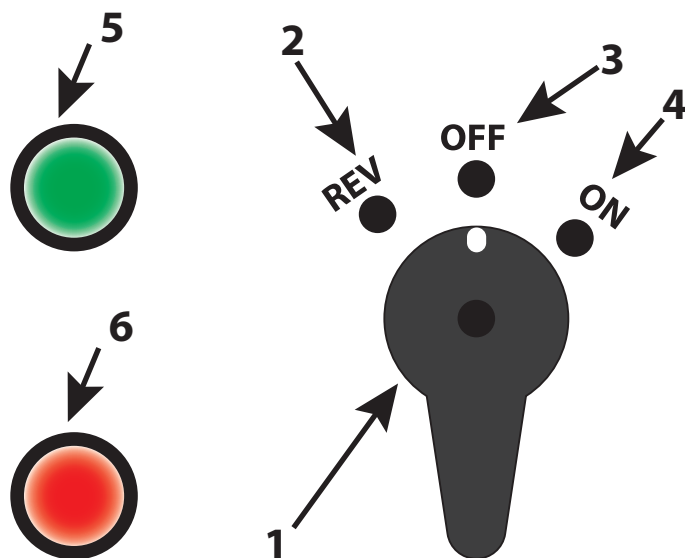
Never push products intended for grinding into the feed opening using your hands. Always use the pusher for this. Do not grind hard products such as bones or nuts.

Do not use the device to grind products with hard fibers such as ginger. In order to avoid the clogging of products in the grinding chamber, do not push them into the chamber with excessive force.

If the device jams because of hard products, which are stuck in the auger screw or on the knife, it is necessary to immediately switch off and clean the device. (See point 5.5)

Don not attempt to disassemble the device or make repairs on your own. In the event of damage to the power cord, it should be replaced by the supplier or his authorized service.

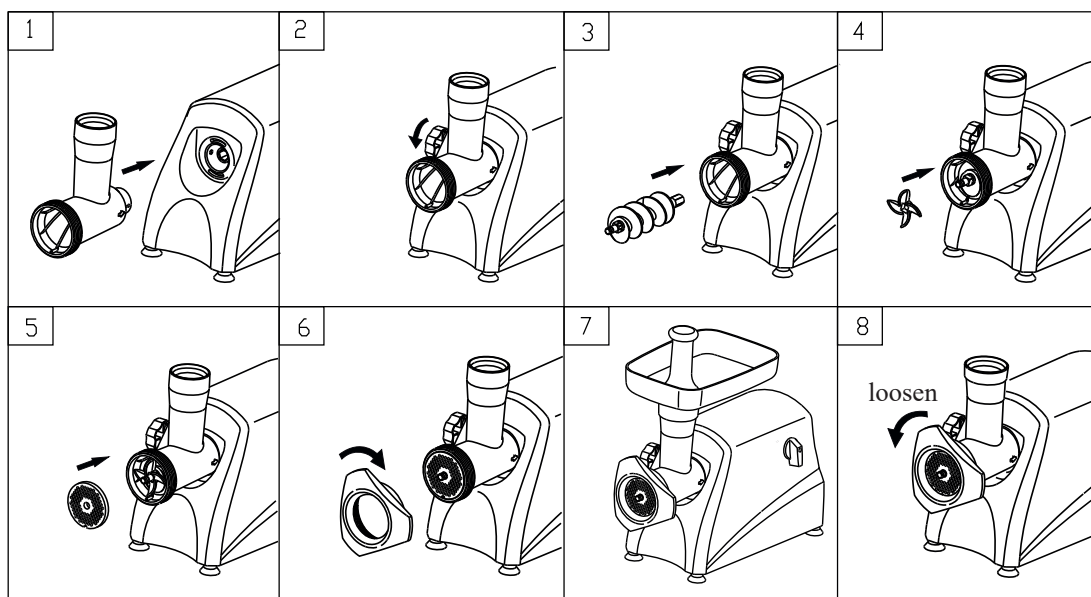
6.2. Control panel



1. Switch
2. REVERSE position - reverse gear
3. OFF position - turning off the operation of the device
4. Switch on device operation
5. Switch on the device after loss of power supply from the mains or an emergency stop
6. Button for emergency stopping of device operation

6.3. Before first use

Wash all elements of the device (except for the elements that are in contact with electricity, a, b, c and d) in warm water with soap. Before connecting the device to a power source, make sure that the switch is set in the OFF position



6.4. Assembly

1. Place the grinding chamber on the motor coupling.
2. While holding the grinding chamber with one hand, tighten the locking screw in the clockwise direction.
3. Place the auger screw in the grinding chamber with the wider end facing towards the coupling, gently turning the auger screw until it is in the correct position in the motor housing to engage with the drive shaft of the device.
4. Place the knife on the auger screw shaft facing towards the front of the device, as shown in the figure.
- If the knife is positioned incorrectly, it will not be possible to grind meat.
5. Place the desired sieve after the knife.
- The hole in the grinding plate should be fitted to the protrusion in the grinding chamber.
6. Then firmly tighten the nut.
- Do not tighten the nut excessively.
7. Place the tray on the grinding chamber.
- It is necessary to ensure proper air flow underneath the motor housing and on its sides.

6.5. Meat grinding

- Cut the products intended for grinding into portions of such size that will easily fit in the feed opening of the grinding chamber.
- Connect to the power supply and then turn the device on.
- Put the products intended for grinding on the tray.
- Remember to always use the pusher.

After the end of operation the device must be turned off and disconnected from the power source.

Caution: If the ground meat is not coming out from the grinding chamber smoothly or its consistency is incorrect, the possible causes and the recommended activities in such a situation are presented below:

1. The nut is applied too loosely, as a result of which the knife is not in proper contact with the grinding plate. Please tighten the nut.
2. The nut is too tight and is blocking the knife. Gently loosen the nut.
3. The grinding plate is jammed. Please clean the grinding plate.
4. The edges of the knife are blunt. Please sharpen or replace the knife.

6.6. Blockage

If the engine is jammed, or if the engine is working but the meat is not coming out of the device through the grinding plate due to clogging caused by a bone or other products, please set the switch to the REVERSE position in order to remove the bone or other products causing the blockage and clean the device.

6.7. Emergency stoppage of device operation / power failure

The meat grinder is equipped with an emergency stop switch, and protection against restarting the motor after a power outage.

The emergency stop occurs when the red button on the control panel is pressed. Restarting the device will be possible after pressing the green button on the control panel. Be sure to switch the switch to the OFF position to avoid the risk of unwanted startup.

In the event of a power outage, or if the power cord is disconnected, the device will automatically turn off. Restarting, after the power returns, will be possible by pressing the green button.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

Caution: Before cleaning the device must be turned off and disconnected from the power source.

- Before leaving the device it is necessary to disassemble the grinding mechanism and wash its components in hot water using a detergent.
- Do not clean the device using water under pressure.
- All maintenance work should be carried out on a device disconnected from the power source.
- **Do not clean the device using caustic, abrasive and corrosive agents.**

After washing and drying the device apply a small amount of cooking oil on parts from “b” to “i” in order to ensure their proper lubrication.

8. FAULTS, CAUSES, SOLUTIONS

In the event of any disturbing behaviors during the operation of the device, please contact your authorized service center or the seller.

9. DISPOSING FOR USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste.

This could cause high fines.



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

10. WARRANTY

The dealer of the appliance is liable under the guarantee.

The guarantee does not cover any damage resulting from the build-up of limescale inside the appliance. The guarantee also does not cover: damage caused by external forces such as atmospheric discharge, voltage change, incorrect setting of electrical voltage, power supply from unsuitable power outlet, any mechanical, thermal, chemical damage and defects resulting from them.

Furthermore, the guarantee does not cover the replacement of exhaustible parts, namely: light bulbs, rubber elements, heating elements damaged by limescale, glass and other elements that are exposed to any form of wear or usage, for example; burners, rubber units as well as any breakdowns or mechanical damage of the appliance elements caused by incorrect storage, transport, maintenance, installation or operation

11. DECLARATION OF CONFORMITY

Meets the essential requirements:

- MD 2006/42/EC Machinery Directive,
- LVD low voltage directive 2014/35/EU
- EMC compatibility directive 2014/30/EU,
- FCM 1935/2004 regulation for food contact products,

Meets the requirements of the following harmonized standards:

- EN 55014-1:2006+A1:2009
- EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008
- EN 61000-3-2:2014
- EN 61000-3-3:2013
- EN 60335-1:2012+A11:2014
- EN 60335-2-64:2000+A1:2002
- EN 62233:2008
- EN 1672-1:2014
- EN 12331:2022



Stalgast Sp. z o.o.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalgast@stalgast.com

• DE •

**Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalgast@stalgast.de
www.stalgast.de**

• EN •

**Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalgast.com
www.stalgast.eu**

• FR • ES •

**Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu**