

**Maszynka do mielenia mięsa
Fleischwolf
Meat Mincer
721221**

**PL**

2-6

DE

7-11

EN

12-16

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 specjalistom.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wtykaj 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 nie posiadające 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.
- Należy zwrócić szczególną uwagę, aby elementy ubrania oraz inne luźne elementy stroju nie zostały pochwycone przez mechanizm urządzenia.**

2. PRZEZNACZENIE ORAZ ZASTOSOWANIE URZĄDZENIA

Maszynka do mielenia mięsa przeznaczana jest do mielenia surowego i gotowanego mięsa, słoniny, ryb. itd.

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.

2.1. Użytkowanie niedozwolone:

Nie mieć twardych produktów spożywczych, takich jak orzechy, kości, nasiona itd.

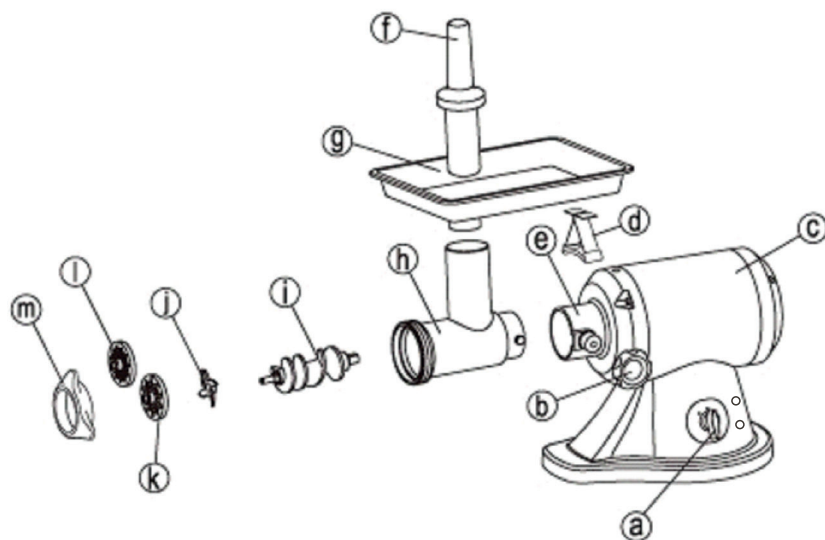
Nie mieć twardych, włóknistych produktów np.: imbiru.

3. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230V
Moc	1100W
Wymiary	530x270x500 mm
Wydajność	do 300 kg/h
Prędkość ostrza	200 obr/Min.
Waga	35 kg
Poziom hałasu	nie przekracza 70 dB

Podana wydajność jest teoretyczna. Dokładna wydajność zależy od rodzaju mięsa i sita.

4. BUDOWA



- a. Panel sterowania
- b. Pokrętko blokady
- c. Obudowa silnika
- d. Wspornik tacki
- e. Sprzęgło
- f. Popychacz produktu
- g. Tacka
- h. Głowica
- i. Wał ślimakowy
- j. Nożyk
- k. Tarcza grubo mieląca
- l. Tarcza średnio mieląca
- m. Nakrętka

5. MONTAŻ

5.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła zasilania prądem elektrycznym za pomocą wtyczki. Gniazdo powinno być uziemione i posiadać zabezpieczenie różnicowo-prądowe.

5.2. Umieszczenie urządzenia

Urządzenie należy ustawić na równej i stabilnej powierzchni.

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 np.: imbir itp.

Aby uniknąć blokowania się produktów w Głowicy należy ich zbyt silnie wpychać.

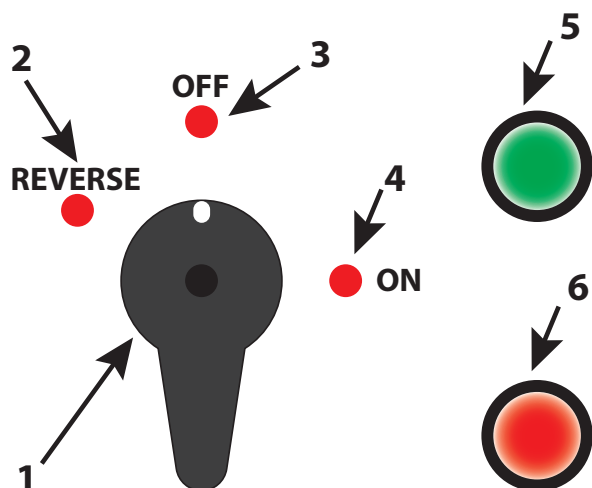
Jeżeli urządzenie zablokuje się z powodu twardych produktów, które utknęły w Wału ślimakowym lub na Nożyku należy niezwłocznie wyłączyć i oczyścić urządzenie. (Patrz „Zator”)

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 naprawczemu.

6.2. Środki ochrony indywidualnej

Podczas pracy operator powinien posiadać, adekwatny do miejsca pracy, strój ochronny nie posiadający luźnych elementów stwarzających ryzyko pochwylenia przez mechanizm urządzenia oraz nakrycie głowy.

6.3. Panel sterowania



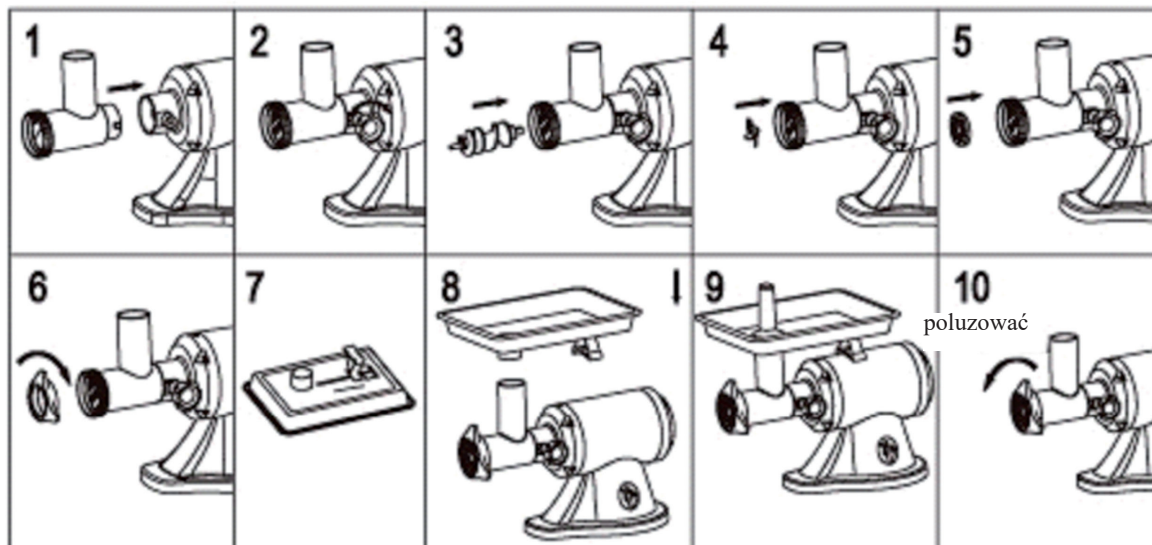
- 1. Przełącznik
- 2. Pozycja REVERSE - bieg wsteczny
- 3. Pozycja OFF - wyłączenie pracy urządzenia
- 4. Włączenie pracy urządzenia
- 5. Włącznik urządzenia po utracie zasilania z sieci elektrycznej lub awaryjnym zatrzymaniu
- 6. Przycisk awaryjnego zatrzymanie pracy urządzenia

6.4. Przed pierwszym użyciu

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.

6.5. Montaż



- Umieścić Głowicę na Sprzęgle silnika
- Trzymając Głowicę jedną ręką dokręcić Pokrętkę blokady w kierunku zgodnym z kierunkiem obrotu wskazówek zegara.
- Umieścić Wał ślimakowy w Głowicy dłuższym końcem w kierunku Sprzęgła przekręcając delikatnie Wał ślimakowy, aż znajdzie się on w odpowiedniej pozycji na Obudowie silnika tak, aby zażebił się z wałem napędowym urządzenia.
- 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.
- Następnie po Nożyku umieścić żadaną Tarczę mielącą.
- Otwór w obudowie sitka Tarczy mielącej należy nakierować na występ w Głowicy.
- Następnie szczelnie dokręcić Nakrętkę.
- Nie należy przesadnie mocno dokręcać Nakrętki.
- Nałożyć Tackę na otwór wsadowy Głowicy, a następnie ustawić ją w odpowiedniej pozycji.
- Umocować urządzenie w miejscu przeznaczonym dla jego pracy.
- Należy zapewnić prawidłowy przepływ powietrza pod spodem Obudowy silnika oraz po jej bokach.

6.6. Mielenie mięsa

- Pokroić produkty przeznaczone do mielenia na porcje takiej wielkości, aby zmieściły się bez problemu w otworze wsadowym Głowicy.
- Podłączyć do źródła zasilania, a następnie włączyć urządzenie.
- Dokręcić nakrętkę do oporu a następnie odkręcić o pół obrotu.
- Umieścić produkty przeznaczone do mielenia na Taccie.
- Gdy tylko mięso zacznie wychodzić z sitka należy dokręcić nakrętkę do oporu.
- 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 Głowicy 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. Tarcza mieląca jest zablokowana. Należy oczyścić Tarczę mielącą.
3. Krawędzie Nożyka są tępe. Należy naostrzyć lub wymienić Nożyk.

6.7. 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 wyłączyć urządzenie.

- Nie włączać urządzenia ponownie.

Przestawić wyłącznik do pozycji REVERSE – bieg wsteczny, aby usunąć kość lub inne produkty powodujące zator.

Oczyścić urządzenie. (Patrz „Czyszczenie i konserwacja” pkt. 7)

6.8. 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

7.1. Rozmontowywanie

Należy upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania elektrycznego.

Nakrętka posiada 3 wypusty ułatwiające jej odkręcenie. Jeżeli Nakrętka została dokręcona zbyt mocno należy skorzystać z miękkiej szmatki, którą należy nałożyć na wypusty i przekręcić, a Nakrętka łatwo się odkręci.

Odkręcić Pokrętło blokady i zdjąć Głowicę (razem z Tarczą mielącą, Nożykiem oraz Wałem ślimakowym) następnie ułożyć Głowicę otworem wylotowym w dół w celu wyjęcia Tarczy mielącej, Nożyka oraz Wału ślimakowego.

7.2. Czyszczenie

Usunąć mięso lub inne produkty.

Umyć każdą część urządzenia w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.

- Roztwory środków wybielających zawierające chlor mogą odbarwić powierzchnie aluminiowe.
- Nie należy zanurzać Obudowy silnika w wodzie. Obudowę silnika należy jedynie przetrzeć wilgotną szmatką.
- Rozcieńczalniki i preparaty zawierające benzynę mogą uszkodzić lub zmienić kolor powierzchni urządzenia.

Niewielka ilość oleju spożywczego nałożona po umyciu i wysuszeniu urządzenia na elementy, h~,k zapewni odpowiednie ich smarowanie.

8. LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

1. Blokada sita
2. Ślimak
3. Sworzeń ślimaka
4. Podkładka ślimaka
5. Przekładnia silnika
6. Silnik
7. Tacka
8. Popychacz
9. Sworzeń obrotowy
10. Włącznik
11. Pokrętło
12. Krańcówka
13. Skala włącznika
14. Nóżka

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.
- **Odnieś 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 produktu 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.

Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu nie podlegają naprawie gwarancyjnej. Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np.; uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie. Także wszelkie uszkodzone podzespoły wskutek niewłaściwego użytkowania. Utrata gwarancji następuje automatycznie w wyniku zerwania plomby gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

11. DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent z pełną odpowiedzialnością deklaruje, że:

nazwa: Maszynka do mielenia mięsa

model: 721221

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 55014-2:1997+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

Deklaracja ta odnosi się wyłącznie do maszyny w stanie, w jakim została wprowadzona do obrotu i nie obejmuje części składowych dodanych przez użytkownika końcowego lub przeprowadzonych przez niego późniejszych działań. Niniejsza deklaracja traci ważność w przypadku, gdy użycie produktu nie jest zgodne z warunkami określonymi w obowiązujących przepisach i dokumentacji technicznej produktu.

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.
- **Es sollte besonders darauf geachtet werden, dass sich keine Kleidungsstücke oder andere lose Kleidungsstücke im Mechanismus des Geräts verfangen.**

2. ZWECK UND VERWENDUNG DES GERÄTS

Der Fleischwolf ist für das Zerkleinern von rohem und gekochtem Fleisch, Schmalz, Fisch usw. bestimmt. usw.

Der Fleischwolf ist mit automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet, die einen unkontrollierten Betrieb der Maschine verhindern.

Gummifüße verhindern ein Verrutschen des Geräts und reduzieren Vibrationen und Lärm während des Betriebs.

2.1. Verbotene Verwendung

Zerkleinern Sie keine harten Lebensmittel wie Nüsse, Knochen, Samen usw.

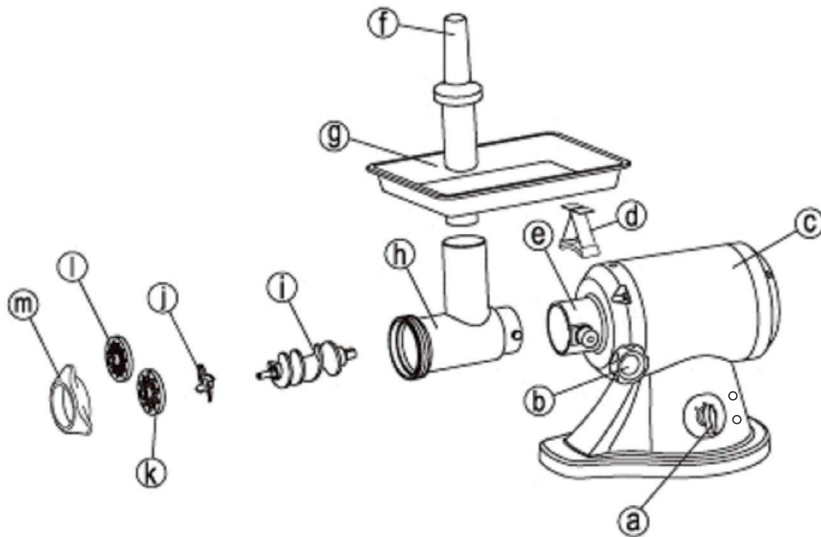
Keine harten, faserigen Produkte mahlen, wie z. B. Ingwer.

3. TECHNISCHE DATEN

Spannung	230V
Leistung	1100W
Abmessungen	530x270x500 mm
Kapazität	bis zu 300 kg/h
Drehzahl	200 U/min
Gewicht	35 kg
Geräuschpegel	darf 70 dB nicht überschreiten

Das angegebene Fassungsvermögen ist theoretisch. Das genaue Fassungsvermögen hängt von der Art des Fleisches und des Siebs ab.

4. AUFBAU



- a. Bedienfeld
- b. Verschlussknopf
- c. Motorgehäuse
- d. Tablett-Träger
- e. Kupplung
- f. Produktschieber
- g. Tablett
- h. Kopf
- i. Schneckenwelle
- j. Messer
- k. Grobe Schleifscheibe
- l. Mittlere Schleifscheibe
- m. Mutter

5. MONTAGE

5.1. Anschluss an die Stromversorgungsquelle

Um das Gerät ans Stromnetz anzuschließen, soll man den Stecker in die Steckdose einstecken. Die Steckdose sollte geerdet sein und über einen Fehlerstromschutzschalter verfügen..

5.2. Aufstellung des Geräts

Das Gerät sollte auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden.

6. BEDIENUNG DES GERÄTS

6.1. Anmerkungen

Vor Durchführung jeglicher Montage- und Demontearbeiten 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.

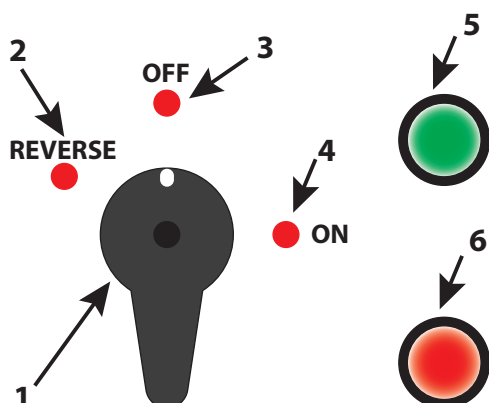
Kommt es zur Verstopfung des Geräts aufgrund der Verarbeitung von harten Produkten, die sich in der Schneckenwelle, bzw. direkt am Schneidmesser einklemmen, ist der Fleischwolf unverzüglich auszuschalten und anschließend zu säubern. (Siehe „Verstopfung“ Pkt. 5.5)

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. Persönliche Schutzausrüstung

Bei der Arbeit sollte der Bediener Schutzkleidung tragen, die für den Arbeitsbereich geeignet ist und keine losen Teile enthält, die sich im Mechanismus der Maschine verfangen könnten, sowie eine Kopfbedeckung.

6.3. Bedienfeld



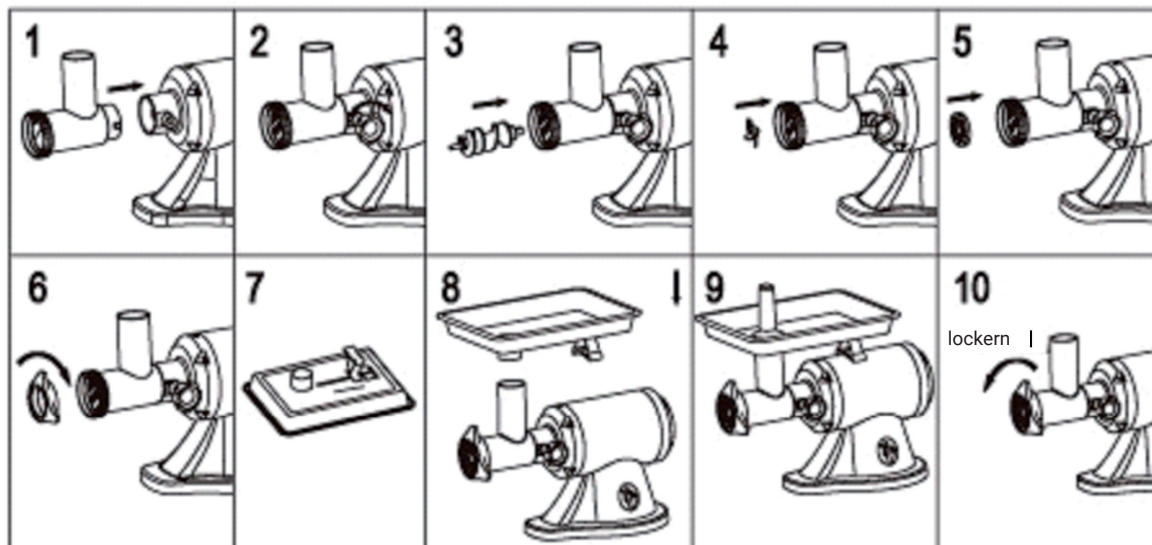
- 1. Schalter
- 2. Stellung REVERSE - Rückwärtsgang
- 3. Stellung OFF - Maschinenbetrieb ausschalten
- 4. Gerätebetrieb einschalten
- 5. Gerät einschalten nach Stromausfall oder Not-Aus
- 6. Not-Aus-Schalter

6.4. 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).

6.5. Montage



- Das Wendelgehäuse an der Motorkupplung ansetzen.
- Den Blockade-Knebelgriff mit der Hand gemäß der Uhrzeigerichtung andrehen. Dabei ist das Wendelgehäuse zu halten.
- 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.
- 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.
- Anschließend ist die gewünschte Lochscheibe am Wendelbolzen anzusetzen.
- Das Loch in der Lochscheibengehäuse sollte auf den Vorsprung im Wendelgehäuse gerichtet sein.
- Den Verschluss andrehen.
- Es wird nicht empfohlen, den Verschluss zu fest anzudrehen.
- Das Fülltablett am oberen Teil der Einfüllschacht ansetzen und in der richtigen Position einstellen.
- Stellen Sie das Gerät an der für seine Arbeit vorgesehenen Stelle.
- Eine ausreichende Ventilation unterhalb des Motorgehäuses, so wie an beiden Seiten, ist unbedingt zu gewährleisten.

6.6. 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.
- Den Verschluss bis zum Widerstand andrehen, anschließend um eine halbe Drehung wieder lösen.
- 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. Die Lochscheibe wurde blockiert. Die Lochscheibe ist zu säubern.
3. Das Schneidmesser ist abgestumpft. Das Schneidmesser ist zu schärfen, bzw. auszutauschen

6.7. Blockieren

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 das Gerät unverzüglich auszuschalten.

- Es ist untersagt, das Gerät erneut einzuschalten.

Den Umschalter in die Position REVERSE – Rückwärtsgang drehen, um Knochen oder andere zu Verstopfungen führenden Produkte zu entfernen, Das Gerät reinigen (S. „Reinigung und wartung“ Pkt. 7)

6.8. 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.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

7.1. Demontage

Es ist unbedingt sicherzustellen, dass der Gerätemotor komplett zum Stillstand gekommen ist. Daraufhin ist der Fleischwolf von der Stromversorgungsleitung abzuschalten.

Der Verschluss hat 3 Laschen zum einfachen Abschrauben. Wurde der Verschluss zu fest angedreht, benutzen Sie beim erneuten Ausdrehen ein weiches Tuch, das direkt auf den Verschluss aufzusetzen ist. Dies sollte das Ausdrehen bedeutend vereinfachen.

Den Blockade-Knebelgriff herausschrauben und das Wendelgehäuse (samt der Lochscheibe, dem Schneidmesser und der Wendel) entfernen. Anschließend das Wendelgehäuse mit der Öffnung nach unten gerichtet aufstellen, damit die Lochscheibe, das Schneidmesser und die Wendel leicht demontiert werden können.

7.2. Reinigung

Fleisch und andere zurückgebliebene Produkte entfernen.

Alle Bestandteile des Fleischwolfs im warmen Wasser mit Geschirrspülmittel reinigen.

- Bleichmittellösungen mit Chloranteil können unter Umständen zur Verfärbung von Aluminiumoberflächen führen.
- Es ist strengst untersagt, das Gehäuse komplett in Wasser einzutauchen. Dieses Element ist ausschließlich mit einem feuchten Lappen abzuwischen.
- Verdünnungsmittel und benzinbeinhaltende Stoffe können die Geräteoberfläche beschädigen oder zum Entstehen von Verfärbungen beitragen.

Die einzelnen Elemente (h~k) können nach Reinigung und dem Abtrocknen des Geräts mit einem geringen Anteil von Speiseöl abgedeckt werden. Dies garantiert eine angemessene Schmierung des Fleischwolfs.

8. LISTE DER ERSATZTEILE

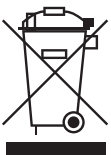
1. Verschluss des Schmutzfängers
2. Schnecke
3. Schraubenbolzen
4. Unterlegscheibe für Schnecke
5. Motor-Getriebe
6. Motor
7. Tablett
8. Stößel
9. Drehbarer Stift
10. Schalter
11. Knopf
12. Vordere Kante
13. Schalter-Skala
14. Fuß

9. 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

10. GARANTIE

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

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Auch beschädigte Baukomponenten durch unsachgemäßen Gebrauch. Der Garantieverlust tritt automatisch ein, wenn das Garantiesiegel gebrochen oder die Reparatur selbst durchgeführt wird.

11. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt mit voller Verantwortung, dass:

Name: Fleischwolf

Modell: 721221

die grundlegenden Anforderungen erfüllt:

- die Maschinenrichtlinie MD 2006/42/EG,
- die Niederspannungsrichtlinie LVD 2014/35/EU
- die EMV-Verträglichkeitsrichtlinie 2014/30/EU,
- die Verordnung für Produkte mit Lebensmittelkontakt FCM 1935/2004,

Es erfüllt die Anforderungen der folgenden harmonisierten Normen:

- 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

Diese Erklärung bezieht sich ausschließlich auf die Maschine in dem Zustand, in dem sie in Verkehr gebracht wurde, und gilt nicht für vom Endnutzer hinzugefügte Komponenten oder von ihm durchgeführte nachträgliche Maßnahmen. Diese Erklärung verliert ihre Gültigkeit, wenn die Verwendung des Produkts nicht mit den Bedingungen übereinstimmt, die in den geltenden Vorschriften und in der technischen Dokumentation des Produkts angegeben sind.

DE

Thank you for the purchase of our product. Please read this manual carefully before starting to operate the appliance. All rights reserved. No part of this manual may be reproduced by photocopy, printing or in any other way without prior consent from the manufacturer.

Photographs and drawings are furnished by way of example and can vary from the purchased appliance.

NOTE: Keep the manual in a safe place which is accessible for the personnel. The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the appliance at any time without advance notice

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Incorrect operation and improper use can result in serious damage to the appliance or personal injury.
- Use this appliance solely for its intended use as described in this manual.
- The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by incorrect operation and improper use of the appliance.
- During operating keep the appliance and the plug away from water or other liquids. In case the appliance, as a result of carelessness, has been immersed in water or flooded by water immediately unplug the appliance from the wall socket and prior to further use contact a qualified technician for examination

Failure to observe instructions enclosed in this manual may result in the hazard of injury or death

- Do not let unauthorized opening of the housing of the appliance.
- Do not insert any foreign objects into the housing of the appliance.
- Do not touch the plug and the power cord with damp hands.
- Regularly check the condition of the plug and the cord. If the power cord or the plug is damaged they should be replaced by the Authorized Technical Service personnel.
- In case the appliance is dropped or damaged in any other way before turning it on always contact the Authorized Technical
- Service for examination and repair.
- Any repairs and work on the appliance should be carried out solely by Authorized Technical Service, never by the end user as unauthorized tampering could prove highly dangerous for the user.
- Do not let the cord hang over or touch hot surfaces or sharp edges. Keep the cord away from naked fire. When disconnecting the appliance from the wall socket, pull on the plug, never on the cord.
- Do not let the cord (or extension cord) be inadvertently pulled on or tripped over.
- Check the operation of the appliance during usage.
- This appliance cannot be used by children or by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of knowledge and experience in operating of the appliance, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and they understand the hazards involved.
- Always switch off the appliance and unplug the power cord from the wall socket when the appliance is not in use and prior to cleaning operations.
- Warning: The appliance's power will remain ON unless unplugged.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the wall socket.
- Never pull the appliance on the cord.
- **Take special care that items of clothing and other loose items of clothing are not caught in the mechanism of the device.**

2. PURPOSE AND APPLICATION OF THE DEVICE

The meat grinder is designed for grinding raw and cooked meat, lard, fish. etc.

The mincer is equipped with automatic safety features to prevent uncontrolled operation of the device.

Rubber feet prevent the device from moving and reduce vibration and mix noise during operation.

2.1. Unauthorized use

Do not grind hard foods such as nuts, bones, seeds, etc.

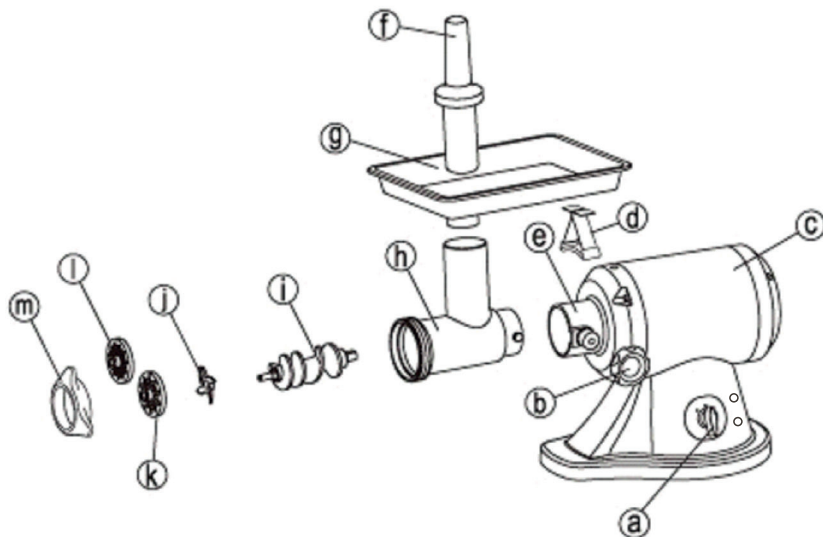
Do not grind hard, fibrous products such as: ginger.

3. TECHNICAL SPECIFICATION

Voltage	230 V
Power	800 W
Dimensions	499x270x550 mm
Efficiency	up to 160 kg/h
Blade speed	200 rpm
Weight	29,5 kg
Noise level	does not exceed 70 dB

The capacity given is theoretical. The exact capacity depends on the type of meat and strainer.

4. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- a. Control panel
- b. Locking knob
- c. Motor housing
- d. Tray bracket
- e. Clutch
- f. Product pusher
- g. Tray
- h. Head
- i. Worm shaft
- j. Knife
- k. Coarse grinding disc
- l. Medium grinding disc
- m. Nut

5. INSTALLATION

5.1. Connection to the power supply

The appliance must be connected to the power source by means of a plug. The socket should be properly earthed and equipped with a differential current protection device

5.2. Positioning of the appliance

Position the appliance on a level and stable surface.

6. OPERATION OF THE APPLIANCE

6.1. Safety rules

Before disassembling and assembling the appliance always disconnect it from the power supply.

While moving or carrying the appliance hold the motor housing in both hands. Do not hold just the tray. Take special care when moving the appliance as it is very heavy

Never push products intended for grinding into the hopper opening with your hands. Always use the Food pusher.

Do not grind hard products such as bones or nuts.

Do not grind products with hard fibres such as ginger, etc

To avoid blocking products in the Head, do not push them too much

If the appliance is blocked due to hard products that are stuck in the Grinding unit or in the Cutting blade, immediately switch

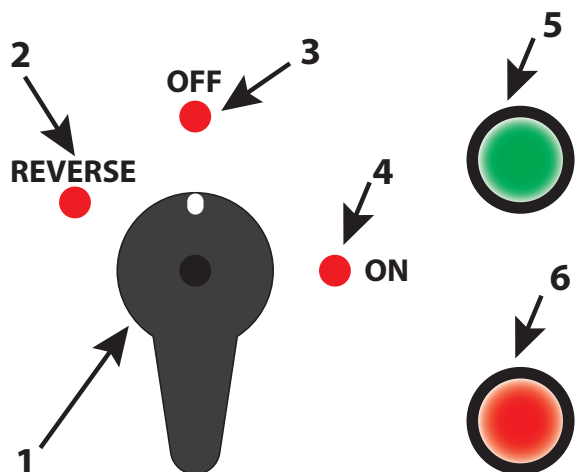
off the machine and clean it (**See chapter „Jamming”**)

Never attempt to dismantle the appliance yourself. Never let an unauthorised repair of the machine and never repair it yourself. In the event of damage to the power cord of the appliance, it must be replaced by the supplier of the appliance or its authorised Technical Service.

6.2. Personal protective equipment

During work, the operator should wear, appropriate to the workplace, protective clothing that does not have loose parts that pose a risk of being caught by the mechanism of the device, and headgear.

6.3. Control panel



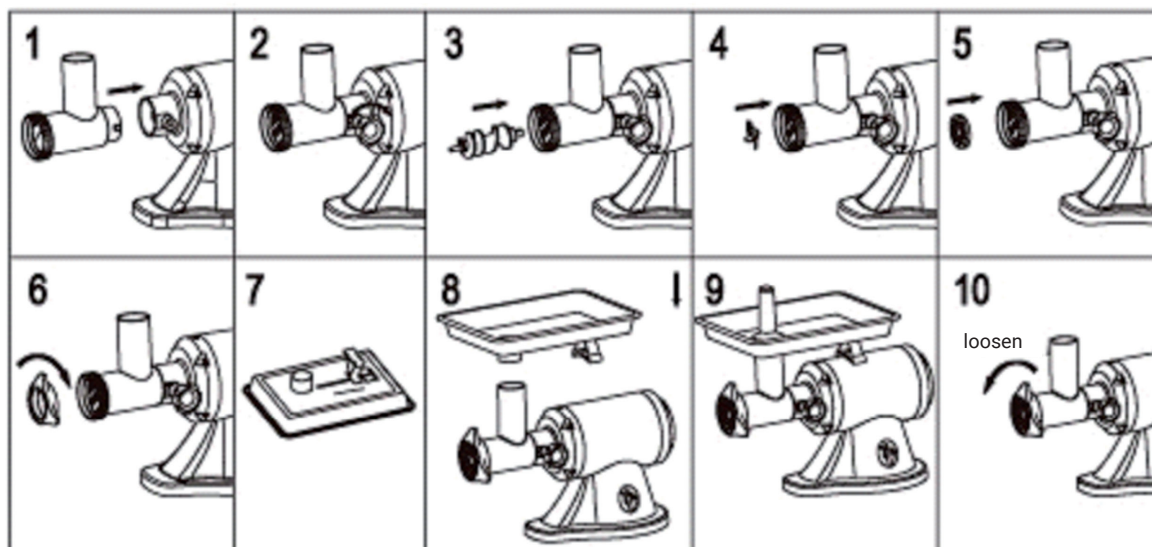
- 1. Switch
- 2. REVERSE position - reverse gear
- 3. OFF position - turning off the operation of the device
- 4. Switch on device operation
- 5. Switch on the device after loss of power supply from the mains or an emergency stop
- 6. Button for emergency stopping of device operation

6.4. Before the first use

Wash all elements of the appliance (except for those that come into contact with electric current) in warm water with some soap.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that the appliance switch is in the Off position

6.5. Assembly



- Connect the Grinding unit to the machine's Drive shaft coupling
- Holding the Grinding unit with one hand, place the Locking knob in the hole on the side of the Motor housing and tighten it clockwise.
- Place the Feed screw inside the Grinding unit, first inserting the longer end. Gently turn the Feed screw until it is secured in the Drive shaft coupling hole in the Motor housing.
- Mount the Cutting blade on the Feed screw by positioning the blade towards the front of the appliance as shown in the picture.
- If the blade is not properly attached, it will not be possible to grind meat.
- Depending on the needs of the user, select the desired Cutting plate and place it on the Feed screw end.
- The hole in the housing of the grinding disc should be directed at the protrusion in the Head.
- Fit the Fastening nut and tighten it.
- Do not tighten the nut too much.
- Place the Hopper plate on the top of the Hopper opening of the Grinding unit and secure it in the correct position
- Fix the device in a place intended for use
- Ensure proper air flow at the bottom of the Motor housing and on its sides
- in order to mount the above elements - do it in reverse order.

6.6. Grinding meat

- Cut the products to be ground into pieces of a size that fit easily in the Hopper opening
- Connect the appliance to the power supply and then switch it on
- Tighten the Fastening nut as far as it goes and then unscrew it by half a turn.
- Place the products to be ground on the Hopper plate
- As soon as the meat begins to come out of the Cutting plate tighten the Fastening nut as much as possible
- Always use the Food pusher to push food into the hopper.

After completing the operation of the appliance, turn it off and disconnect it from the power supply

NOTE: If the ground meat does not come out smoothly from the Grinding unit or its consistency is not correct, below you find a list of possible causes and ways to proceed in such situation:

1. The Fastening nut is applied too loosely, which means that the Cutting blade is not in proper contact with the Cutting plate. Tighten the Fastening nut
2. The Cutting plate is blocked. Clean the Cutting plate.
3. The edges of the Cutting blade are blunt. Sharpen or replace the Cutting blade.

6.7. Jamming

If the engine is blocked and if, in spite of the engine running, ground meat does not come from the machine through the Cutting plate due to jamming caused by a bone or other products, turn the appliance off.

- Do not turn the appliance on again.

Move the switch to the REVERSE position - reverse gear, to remove bone or other products that cause jamming.

Clean the appliance. (See „CLEANING AND MAINTENANCE”)

6.8. 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

7.1. Disassembly of the appliance

Make sure that the motor has come to a complete standstill. Disconnect the appliance from the power supply.

If the Fastening nut has been tightened too much, use a soft cloth. Wind it around the Fastening nut and turn. That should make it easier to unscrew the Fastening nut..

Unscrew the Locking knob and take off the Head (together with Cutting plate, Cutting blade and Feed screw), then place the Head with the outlet opening down to remove the Cutting plate, the Cutting blade and the Feed screw.

7.2. Cleaning

Remove meat or other products.

Wash each part of the appliance in warm water with some cleaning agent

- Solutions containing chlorine bleaching agents may discolour aluminum surfaces.
- Do not immerse the Motor housing in water. Just wipe the Motor housing with a damp cloth.
- Thinners and preparations containing extraction naphtha may damage or change colour of the surfaces of the appliance

A small amount of cooking oil applied to the elements of the appliance (h-k) after washing and drying them ensures proper lubrication.

8. LIST OF SPARE PARTS

1. Screen lock
2. Auger
3. Auger pin
4. Worm washer
5. Motor gear
6. Motor
7. Tray
8. Tappet
9. Rotary pin
10. Switch
11. Knob
12. Trimmer
13. Switch scale
14. Foot

9. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

Information for users on the rules concerning proper disposal of electrical and electronic equipment at the end of its life.

- **Leave your old equipment in the shop where you purchase a new appliance.** Each store is obliged to accept old equipment free of charge if you buy there the new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the old equipment to the store at your expense.
- **Dispose of your old equipment at a collection point.** Information about the location of the nearest collection point can be found on the local website or the notice board of the municipal office.
- **Leave the equipment at a service point.** If the repair of the equipment is unprofitable or impossible for technical reasons, the service is obliged to accept this appliance free of charge.
- **Return the used equipment at the end of its life without leaving your home.** If you do not have the time or ability to deliver your equipment to the collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment together with regular waste. An illegal or incorrect disposal of the product will lead to high penalties being imposed



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 seller shall be liable under the warranty or guarantee.

In case of damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device, it is not subject to repair under the warranty. The warranty does not cover damages caused by external forces such as lightning, changes in supply voltage, incorrect setting of the voltage value, supply from an inadequate power outlet, mechanical, thermal, chemical damages to the equipment and the defects caused by them.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. burners, rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements.

11. DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer declares with full responsibility that:

name: meat mincer

model: 721221

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,

It meets the requirements of the following harmonized standards:

- 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

This declaration applies only to the machine as placed on the market and does not cover components added by the end user or subsequent actions carried out by him. This declaration becomes invalid if the use of the product does not comply with the conditions specified in the applicable regulations and the product's technical documentation.



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: stalgalst@stalgalst.com

• DE •

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

• EN •

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

• FR • ES •

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