

MIESZARKA DO FARSZU

721410, 721420, 721430

PL
3-4

DE
5-6

EN
7-8



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. **Aktualna instrukcja obsługi każdego urządzenia, 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

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- **UWAGA:** Jeżeli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu nie wolno go uruchamiać!
- 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.
- Nigdy nie otwierać samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładać żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę przez wyspecjalizowany serwis.
- Nigdy nie naprawiać urządzenia samodzielnie - może to spowodować zagrożenie życia.
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nieprzeszkolone zawodowo.
- Zabrania się użytkowania 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 ich bezpieczeństwo.

2. ZASADY BHP

- Przeszkolić przed pierwszym uruchomieniem oraz okresowo personel eksploatujący urządzenie w zakresie bezpieczeństwa obsługi urządzenia zgodnie z informacjami zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.
- Jakiegolwiek naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny)
- Podczas umieszczania i wyjmowania produktów, należy zachować szczególną ostrożność.
- Nie wkładać rąk, przedmiotów do wnętrza pracującego urządzenia!
- Zabrania się przesuwania i przestawiania urządzenia będącego w trakcie pracy.
- Należy regularnie, po każdym użyciu, czyścić urządzenie, aby nie dopuścić do trwałego osadzenia się zanieczyszczeń.

3. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Miksery do mięsa zostały zaprojektowane specjalnie do mieszania produktów mięsnych z innymi składnikami. Konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej sprawia, że są one bardzo trwałe i łatwe do czyszczenia. Dzięki ręcznemu systemowi obsługi nie jest wymagana energia elektryczna, co pozwala na korzystanie z urządzenia w dowolnym miejscu.

Nie należy mieszać kości ani innych twardych produktów typu mrożonki!

Odpowiedzialność za wszelkie szkody powstałe w wyniku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem ponosi użytkownik.

4. DANE TECHNICZNE

Numer katalogowy	721410	721420	721430
Pojemność całkowita (L)	10	20	30
Wsad (kg)	6,5-7,5	13-16	20-25
Wymiary (mm)	390x250x370	450x300x420	480x330x420

4.1. BUDOWA (RYS 1, 2 STRONA 2)

Nr kat.	721410 (rys. 1)		721420, 721430 (rys. 2, 3)	
	Nazwa	Ilość	Nazwa	Ilość
1	Śruba motylkowa	1	Śruba motylkowa	1
2	Uchwyt	1	Uchwyt	1
3	Oś przednia	1	Zespół skrzynki przekładniowej	1
4	Śruba	4	Wałek małego koła zębatego	1
5	Podkładka sprężysta	4	Łożysko	1
6	Łożysko	2	Klucz płaski	1
7	Uszczelka oleju hydraulicznego	2	Małe koło zębate	1
8	Nakrętka zabezpieczająca	2	Śruba	8
9	Śruba	4	Łożysko	1
10	Zespół przedniej płyty oporowej	1	Zespół przedniej płyty oporowej	1
11	Suwak regulacyjny	2	Wał dużego koła zębatego	1
12	Drażek ciągnący	2	Wpust płaski	1
13	Zespół korpusu	1	Duże koło zębate	1
14	Nóżki	4	Łożysko	2
15	Nakrętka sześciokątna	8	Nakrętka	2

16	Zespół tylnej płyty oporowej	1	Uszczelka oleju hydraulicznego	2
17	Wał tylny	1	Podkładka sprężysta	4
18	Śruba motylkowa	2	Nakrętka zabezpieczająca	1
19	Zespół osi mieszania	1	Drążek pociągowy	2
20	Śruba	1	Zespół osi mieszania	1
21	Pokrywa	1	Nóżki	4
22	Uchwyt pokrywy	1	Śruba	2
23			Nakrętka sześciokątna	8
24			Suwak regulacyjny	1
25			Wał tylny	1
26			Zespół tylnej płyty oporowej	1
27			Śruba motylkowa	2
28			Śruba	1
29			Pokrywa	1
30			Uchwyt pokrywy	1
31			Zespół korpusu	1

5. OBSŁUGA URZĄDZENIA

5.1. PIERWSZE UŻYCIE

Natychmiast po otrzymaniu urządzenia należy je rozpakować i sprawdzić. W przypadku jakichkolwiek ukrytych wad lub uszkodzeń urządzenia należy niezwłocznie skontaktować się z dostawcą. Zachowaj wszystkie materiały opakowaniowe na wypadek konieczności zwrotu lub sprawdzenia urządzenia przez przewoźnika.

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia.
- Przed przystąpieniem do instalacji i obsługi produktu należy w całości przeczytać niniejszą instrukcję obsługi. W razie wątpliwości należy skontaktować się z dostawcą.

5.2. OBSŁUGA

- Zdejmij pokrywę z urządzenia.
- Dodawaj produkty od góry. Nie przekraczaj zalecanego maksymalnego obciążenia.
- Umieść pokrywę z powrotem na górze.
- Obróć ramię napędu, aby wymieszać produkty. Powtarzaj ten proces, aż wszystkie składniki zostaną równomiernie rozprowadzone.
- Wyjmij produkt z misy. Zachować przy tym szczególną ostrożność.
- Zawsze czyść urządzenie po użyciu (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

6. KONSERWACJA

- Konserwacja i naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonego technika.
- **UWAGA!** Urządzenie i jego części muszą być często i prawidłowo czyszczone. W przypadku nieprawidłowego czyszczenia mogą pojawić się niebezpieczne bakterie. Należy używać detergentu przeznaczonego do urządzeń przetwórstwa mięsnego.
- **UWAGA!** Nigdy nie używaj agresywnych środków czyszczących ani materiałów ściernych. Nie używaj rozpuszczalników ani środków czyszczących na bazie benzyny. Niektóre środki czyszczące mogą pozostawić szkodliwe pozostałości lub spowodować uszkodzenie urządzenia. Zamiast nich należy używać detergentów bezpiecznych dla żywności.
- **UWAGA!** Nie używaj żadnych zmywaków ani ostrych lub spiczastych przedmiotów podczas czyszczenia, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powierzchni urządzenia.
- Przed czyszczeniem należy zdjąć uchwyt, oś i zespół łopatek.
- Użyj drewnianej lub plastikowej szpatułki, aby usunąć z misy duże pozostałości po mieszanii.
- Wyczyść wnętrze i części za pomocą szczotki lub gąbki i ciepłej wody z odpowiednim detergentem (nie w zmywarce). Następnie spłucz pod kranem, aby usunąć wszelkie pozostałości. Po zakończeniu czyszczenia należy zawsze pozostawić części i akcesoria do wyschnięcia lub osuszyć je miękką ściereczką.
- Zmontuj wszystkie części w odwrotnej kolejności.

7. PAKOWANIE, ŁADOWANIE I TRANSPORT

Urządzenie pakowana jest zgodnie z obowiązującymi normami. Ładowanie na środki transportu, rozładowanie oraz przenoszenie powinno się odbywać przy pomocy odpowiednich mechanizmów dźwigowych, wózków.

Transport powinien odbywać się krytymi środkami transportu. W czasie transportu urządzenie powinno być zabezpieczone przed przesuwaniem, silnymi wstrząsami oraz innymi uszkodzeniami mechanicznymi.

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji. Uszkodzenia wynikające z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają naprawie gwarancyjnej. Skutki nieprawidłowego użytkowania i niewłaściwej codziennej konserwacji nie są objęte naprawą gwarancyjną. 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 plomb gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme sorgfältig durch. Um Ihnen die besten technischen Lösungen für Ihre Geräte bieten zu können, entwickeln wir diese technologisch ständig weiter. Aus diesem Grund können die Bilder und Zeichnungen in dieser Anleitung von dem Gerät, das Sie gekauft haben, abweichen.

HINWEIS: Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren, für das Personal zugänglichen Ort auf. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Parameter des Geräts zu ändern. Die Vervielfältigung dieses Handbuchs ohne die Zustimmung des Herstellers ist verboten.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu lebensbedrohlichen Verletzungen führen.

- **ACHTUNG:** Sollte das Gerät beim Transport beschädigt worden sein, darf es nicht in Betrieb genommen werden!
- Unsachgemäße Handhabung und Missbrauch können zu schweren Schäden am Gerät oder zu Verletzungen von Personen führen.
- Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es konstruiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Gerätes entstehen.
- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätegehäuses.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig beschädigt wird, lassen Sie es immer von einem Fachbetrieb überprüfen und eventuell reparieren, bevor Sie es weiter benutzen.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst - dies kann Ihr Leben gefährden.
- Änderungen und Reparaturen dürfen von Laien nicht durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nicht von Minderjährigen, Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen oder eingeschränkter Mobilität oder von Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse über den richtigen Gebrauch des Geräts benutzt werden. Die vorgenannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.

2. GESUNDHEITS- UND SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

- Weisen Sie das Personal, das das Gerät bedient, vor der ersten Inbetriebnahme und in regelmäßigen Abständen in den sicheren Betrieb des Geräts gemäß den in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Informationen ein.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal (Technischer Dienst) durchgeführt werden.
- Beim Einlegen und Entnehmen von Produkten ist besondere Vorsicht geboten.
- Stecken Sie Ihre Hände oder Gegenstände nicht in das Innere des Geräts!
- Es ist verboten, das Gerät zu bewegen oder zu verschieben, während es in Betrieb ist.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig nach jedem Gebrauch, um dauerhafte Schmutzablagerungen zu vermeiden.

3. ZWECK DES GERÄTS

Fleischmischer sind speziell für das Mischen von Fleischprodukten mit anderen Zutaten konzipiert. Die komplett aus Edelstahl gefertigte Konstruktion macht sie sehr langlebig und leicht zu reinigen. Dank des manuellen Betriebssystems ist kein Stromanschluss erforderlich, so dass die Maschine überall eingesetzt werden kann. Mischen Sie keine Knochen oder andere harte Produkte wie Tiefkühlkost!

Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen, ist der Benutzer verantwortlich.

4. TECHNISCHE DATEN

Katalognummer	721410	721420	721430
Gesamtvolumen (L)	10	20	30
Tragfähigkeit (kg)	6,5-7,5	13-16	20-25
Abmessungen (mm)	390x250x370	450x300x420	480x330x420

4.1. AUFBAU DER EINHEIT (ABBILDUNGEN 1, 2 SEITE 2)

Katalognummer	721410 (abb. 1)		721420, 721430 (abb. 2, 3)		
	No.	Name	Menge	Name	Menge
	1	Schmetterlingsschraube	1	Schmetterlingsschraube	1
	2	Handgriff	1	Handgriff	1
	3	Vordere Achse	1	Getriebemontage	1
	4	Schraube	4	Kleine Getriebewelle	1
	5	Federscheibe	4	Lager	1
	6	Lager	2	Schraubenschlüssel	1
	7	Dichtung für Hydraulikflüssigkeit	2	Kleines Zahnrad	1
	8	Sicherungsmutter	2	Schraube	8
	9	Schraube	4	Lager	1
	10	Montage der vorderen Anschlagplatte	1	Vordere Druckplatte	1
	11	Einstellschieber	2	Welle des großen Zahnrads	1
	12	Zugstange	2	Flache Rille	1
	13	Gehäuse	1	Großes Zahnrad	1
	14	Füße	4	Lager	2
	15	Sechskantmutter	8	Mutter	2
	16	Baugruppe hintere Druckplatte	1	Hydraulische Öldichtung	2
	17	Hintere Welle	1	Federscheibe	4

18	Schmetterlingsschraube	2	Feststellmutter	1
19	Montage der Mischachse	1	Zugstange	2
20	Schnecke	1	Mischwelleneinheit	1
21	Deckel	1	Füße	4
22	Griff des Deckels	1	Schraube	2
23			Sechskantmutter	8
24			Verstellschieber	1
25			Hintere Welle	1
26			Hintere Druckplatteneinheit	1
27			Schmetterlingsschraube	2
28			Schraube	1
29			Abdeckung	1
30			Griff der Abdeckung	1
31			Montage des Gehäuses	1

5. BETRIEB DES GERÄTS

5.1. ERSTE VERWENDUNG

Das Gerät muss sofort nach Erhalt ausgepackt und überprüft werden. Bei verborgenen Mängeln oder Schäden am Gerät wenden Sie sich bitte sofort an den Lieferanten. Bewahren Sie alle Verpackungsmaterialien für den Fall auf, dass das Gerät zurückgeschickt oder vom Spediteur überprüft werden muss.

- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch die Schutzfolie vom Gerät. Waschen Sie die Außen- und Innenflächen mit warmem Wasser und einem für die Reinigung von Küchenutensilien verwendeten Entfettungsmittel. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere Mittel, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Verwenden Sie zur Reinigung nur ein feuchtes Tuch. Lassen Sie das Gerät nach dem Waschen vollständig trocknen.
- Lesen Sie diese Anleitung vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Lieferanten.

5.2. BETRIEB DES GERÄTS

- Nehmen Sie den Deckel des Geräts ab.
- Füllen Sie die Produkte von oben ein. Überschreiten Sie nicht die empfohlene Höchstmenge.
- Setzen Sie den Deckel wieder auf.
- Drehen Sie den Antriebsarm, um die Produkte zu mischen. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.
- Nehmen Sie das Produkt aus der Schüssel. Seien Sie dabei besonders vorsichtig.
- Reinigen Sie das Gerät immer nach dem Gebrauch (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).

6. ERHALTUNG

- Wartung und Reparaturen sollten nur von einem geschulten Techniker durchgeführt werden.
- **VORSICHT** Das Gerät und seine Teile müssen häufig und ordnungsgemäß gereinigt werden. Bei unsachgemäßer Reinigung können sich gefährliche Bakterien entwickeln. Verwenden Sie ein Reinigungsmittel, das für Fleischverarbeitungsgeräte geeignet ist.
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel oder Scheuermittel. Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder Reiniger auf Benzinbasis. Einige Reinigungsmittel können schädliche Rückstände hinterlassen oder das Gerät beschädigen. Verwenden Sie stattdessen lebensmittelechte Reinigungsmittel.
- **VORSICHT** Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel oder scharfe oder spitze Gegenstände, da dies die Oberfläche des Geräts beschädigen kann.
- Nehmen Sie vor der Reinigung den Griff, die Achse und die Messereinheit ab.
- Verwenden Sie einen Holz- oder Kunststoffspatel, um grobe Mixrückstände aus der Schüssel zu entfernen.
- Reinigen Sie den Innenraum und die Teile mit einer Bürste oder einem Schwamm und warmem Wasser mit einem geeigneten Reinigungsmittel (nicht in der Spülmaschine). Anschließend unter dem Wasserhahn abspülen, um alle Rückstände zu entfernen. Lassen Sie die Teile und das Zubehör nach der Reinigung immer trocknen oder trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
- Bauen Sie alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

7. VERPACKUNG, VERLADUNG UND TRANSPORT

Das Gerät ist gemäß den geltenden Normen verpackt. Das Verladen auf Transportmittel, das Entladen und die Handhabung sollten unter Verwendung geeigneter Hebevorrichtungen und Transportwagen erfolgen.

Der Transport sollte mit überdachten Transportmitteln erfolgen. Während des Transports ist das Gerät gegen Verrutschen, starke Erschütterungen und andere mechanische Beschädigungen zu schützen.

8. GARANTIE

Der Verkäufer haftet im Rahmen der Garantie oder Gewährleistung. Schäden, die durch Kalkablagerungen im Gerät verursacht werden, sind nicht Gegenstand der Garantiereparatur. Die Folgen von unsachgemäßem Gebrauch und unzureichender täglicher Wartung sind nicht Gegenstand der Garantiereparatur. Von der Garantiereparatur ausgeschlossen sind: Glühbirnen, Gummiteile, durch Kalk beschädigte Heizelemente, Schrauben und Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen, wie z.B. Gummidichtungen und mechanisch beschädigte Teile jeglicher Art. Ebenso alle durch unsachgemäßen Gebrauch beschädigten Teile. Die Garantie erlischt automatisch, wenn das Garantiesiegel gebrochen wird oder wenn Sie selbst Reparaturen durchführen.

Thank you for purchasing our product. Please read this manual carefully before using it for the first time. In order to provide you with the best technical solutions for your devices, we are constantly developing them technologically. Therefore, the pictures and drawings in the following manual may differ from the device you purchased. **NOTE:** Keep the manual in a safe and accessible place for personnel. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the equipment. Copying of the manual without the permission of the manufacturer is prohibited..

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Failure to follow these instructions may result in life-threatening injuries.

- **CAUTION:** If the device has been damaged during transportation, do not operate it!
- Improper handling and misuse may cause serious damage to the device or injury to persons.
- The device must be used only for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by improper handling and misuse of the device.
- Never open the housing of the device yourself.
- Do not insert any objects into the openings of the device housing.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and possibly repaired by a specialized service before further use.
- Never repair the device on your own - this may cause danger to life.
- It is forbidden to make modifications and repairs by persons not professionally trained.
- It is forbidden to use the device by minors, physically or mentally handicapped or mobility impaired persons, as well as by persons without adequate experience and knowledge of the proper use of the device. The above-mentioned persons may operate the device only under the supervision of a person responsible for their safety.

2. HEALTH AND SAFETY RULES

- Train before the first start-up and periodically the personnel operating the device in the safety of operating the device according to the information contained in this manual.
- Any repairs to the appliance must be performed only by qualified technical personnel (technical service)
- When placing and removing products, be very careful.
- Do not put your hands, objects inside the working device!
- It is forbidden to move or rearrange the device being in operation.
- Clean the device regularly, after each use, to prevent permanent deposition of dirt.

3. PURPOSE OF THE DEVICE

Meat mixers are designed specifically for mixing meat products with other ingredients. The all stainless steel construction makes them very durable and easy to clean. Thanks to the manual operation system, no electricity is required, allowing you to use the device anywhere. **Do not mix bones or other hard products like frozen food!**

The user is responsible for any damage caused by misuse.

4. TECHNICAL DATA

Catalog number	721410	721420	721430
Total capacity (L)	10	20	30
Load (kg)	6,5-7,5	13-16	20-25
Dimensions (mm)	390x250x370	450x300x420	480x330x420

4.1. CONSTRUCTION OF THE DEVICE (FIG. 1, 2 PAGE 2)

Cat. no.	721410 (fig. 1)		721420, 721430 (fig. 2, 3)	
	No.	Name	Quantity	Name
1	Butterfly screw	1	Butterfly screw	1
2	Handle	1	Handle	1
3	Front axle	1	Gearbox assembly	1
4	Screw	4	Shaft of the small gear	1
5	Spring washer	4	Bearing	1
6	Bearing	2	Wrench	1
7	Hydraulic oil seal	2	Small gear wheel	1
8	Lock nut	2	Screw	8
9	Screw	4	Bearing	1
10	Front thrust plate assembly	1	Front thrust plate assembly	1
11	Adjustment slide	2	Shaft of the large gear wheel	1
12	Pull rod	2	Flat keyway	1
13	Body assembly	1	Large gear wheel	1
14	Feet	4	Bearing	2
15	Hex nut	8	Nut	2
16	Rear thrust plate assembly	1	Hydraulic oil seal	2
17	Rear shaft	1	Spring washer	4
18	Butterfly screw	2	Lock nut	1
19	Mixing axle assembly	1	Pull rod	2
20	Screw	1	Mixing axle assembly	1
21	Cover	1	Feet	4
22	Cover handle	1	Screw	2

23		Hexagonal nut	8
24		Adjustment slide	1
25		Rear shaft	1
26		Rear thrust plate assembly	1
27		Butterfly bolt	2
28		Screw	1
29		Cover	1
30		Cover handle	1
31		Body assembly	1

5. OPERATION OF THE DEVICE

5.1. THE FIRST USE

Immediately upon receiving the device, unpack and inspect it. In case of any hidden defects or damage to the device, contact the supplier immediately. Retain all packaging materials in case you need to return or have the device inspected by the carrier.

- Before the first start-up, remove the protective film from the device . Wash the external and internal surfaces with warm water and a degreasing agent used for washing kitchen utensils . Do not use abrasive or other agents , which could scratch the surface . Use only a damp cloth for washing . After washing the device, let it dry completely.
- Read this manual in its entirety before installing and operating the product. If in doubt, contact your supplier.

5.2. OPERATION

- Remove the lid from the machine.
- Add products from the top. Do not exceed the recommended maximum load.
- Place the lid back on top.
- Rotate the drive arm to mix the products. Repeat this process until all ingredients are evenly distributed.
- Remove the product from the bowl. Use extreme caution when doing so.
- Always clean the machine after use (see the „Cleaning and Maintenance” section).

6. MAINTENANCE

- Maintenance and repairs should be performed only by a trained technician.
- **NOTE:** The device and its parts must be cleaned frequently and properly. If not cleaned properly, dangerous bacteria may develop. Use a detergent designed for meat processing equipment.
- **CAUTION:** Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use solvents or gasoline-based cleaners. Some cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine. Use food-safe detergents instead.
- **CAUTION:** Do not use any scourers or sharp or pointed objects when cleaning, as this may damage the surface of the unit.
- Remove the handle, axle and blade assembly before cleaning.
- Use a wooden or plastic spatula to remove large mixing residue from the bowl.
- Clean the interior and parts with a brush or sponge and warm water with suitable detergent (not in the dishwasher). Then rinse under the tap to remove any residue. Always let the parts and accessories dry or pat them dry with a soft cloth after cleaning.
- Assemble all parts in reverse order.

7. PACKING, LOADING AND TRANSPORT

The device is packed in accordance with applicable standards. Loading on the means of transport, unloading and handling should be carried out with the help of suitable lifting mechanisms, carts.

Transportation should be carried out by covered means of transport. During transport, the device should be protected from shifting, strong shocks and other mechanical damage.

8. GUARANTEE

The seller is liable under warranty or guarantee. Damage resulting from the formation of calcium deposits in the device, is not subject to warranty repair. The consequences of improper use and improper daily maintenance are not subject to warranty repair. Warranty replacement is not subject to such elements as: light bulbs, rubber elements, heating elements damaged by limescale, screws and elements subject to natural wear such as; rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Also any damaged components due to improper use. The warranty is automatically voided if the warranty seal is broken or if you repair it yourself.



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: stalghost@stalghost.com

• DE •

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

• EN •

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

• FR • ES •

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