

**MASZYŃKA DO MIĘSA  
FLEISCHWOLF  
MEAT MINCER****721128****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. **Aktualna instrukcja obsługi, dostępna jest na stronie internetowej [www.stalgast.com](http://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 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.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- 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.**

**UWAGA:** Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej. Maksymalny czas ciągłej pracy urządzenia nie może przekroczyć 25 minut, po czym konieczne jest wyłączenie urządzenia do czasu jego ostygnięcia.

## 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.

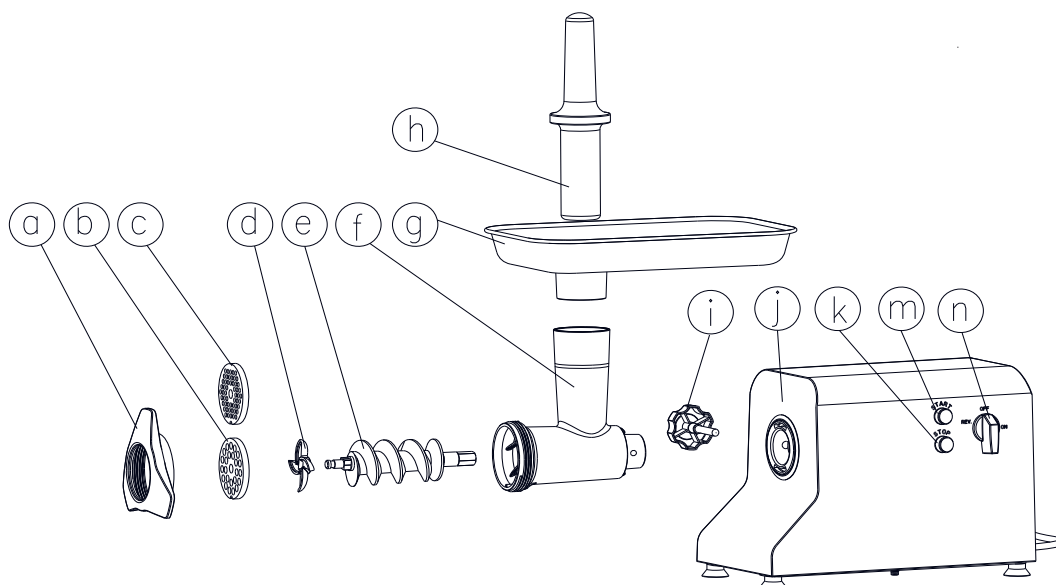
**Nie mieć** twardych, włóknistych produktów np.: imbiru.

## 3. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V
Moc	0.55 kW
Prędkość ostrza	240 obr/min
Wydajność	do 90 kg/h
Wymiary	417x210x338 mm
Poziom hałasu	74 dB(A)
Waga netto	11,2 kg

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

## 4. 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. Przycisk stop
- m. Przycisk start
- n. Przelącznik włącz/wyłącz/rewers

## 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 ziemi. 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 mieć twardych produktów takich jak kości czy orzechy.

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

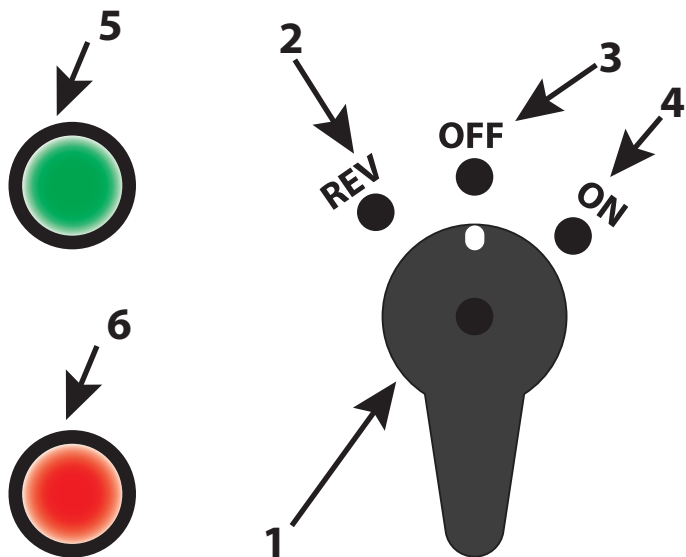
Aby uniknąć blokowania się produktów w komorze mielenia nie należy ich zbyt silnie wpychać do komory. Jeżeli urządzenie zablokuje się z powodu twardych produktów, które utknęły w Wału ślimakowym lub na Nożyku należy niezwłocznie wyłączyć i oczyścić urządzenie. (patrz punkt 6.7)

**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. Środki ochrony indywidualnej

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

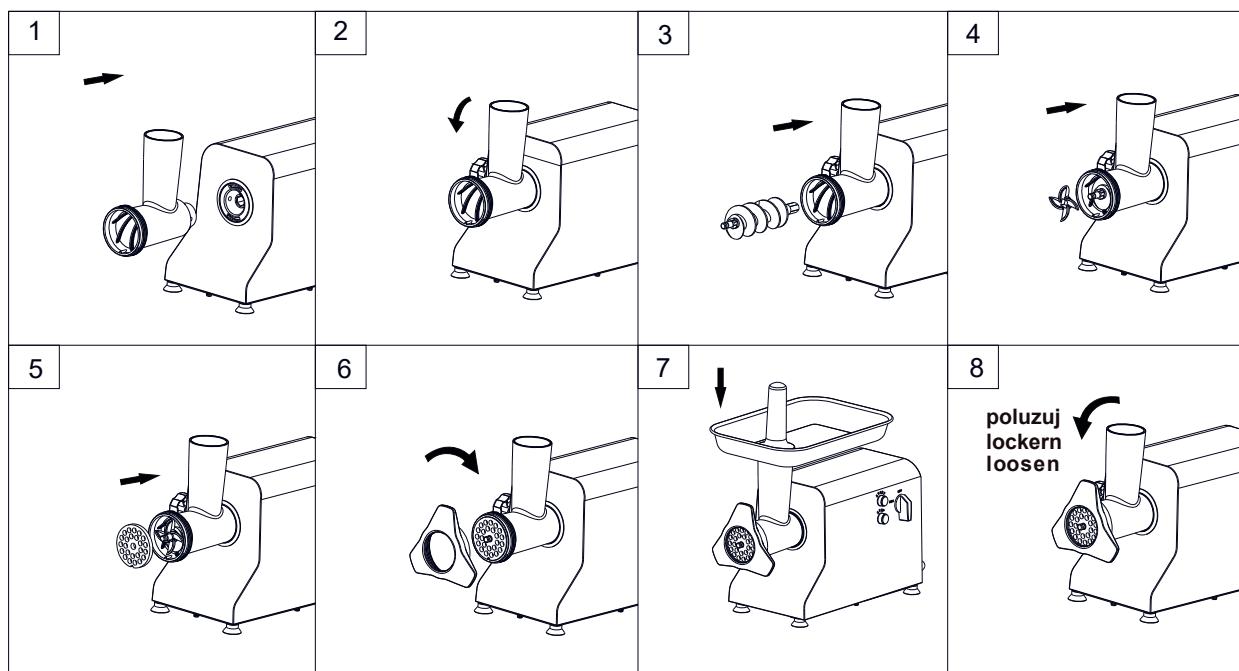
### 6.3. Panel sterowania



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

### 6.4. 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 wyłączzonej **off**.



### 6.5. 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.

### 6.6. Mielenie mięsa

- Pokroić produkt 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.

#### 6.7. 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 przestawić włącznik do pozycji REVERSE – bieg wsteczny, aby usunąć kość lub inne produkty powodujące zator i oczyścić urządzenie.

#### 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

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

- Przed odejściem od urządzenia należy zdemontować mechanizm mielący 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 urządzenie 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. LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

- Blokada sita
- Ślimak
- Tacka na mięso
- Popychacz
- Nakładka przełącznika
- Przełącznik
- Osłona przełącznika

## 9. PROBLEMY, PRZYCZYNY, ROZWIĄZANIA

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

## 10. 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](http://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.

## 11. 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.

## 12. DEKLARACJA ZGODNOŚCI WZÓR

Producent z pełną odpowiedzialnością deklaruje, że:

nazwa: Maszynka do mielenia mięsa

model: 721128

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

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.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung und Vertrautheit mit dem Gerät benutzt werden, wenn eine Beaufsichtigung oder Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erfolgt, so dass die damit verbundenen Risiken verstanden werden. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen. Unbeaufsichtigte Kinder sollten keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten an den Geräten durchführen.
- 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.**

**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 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. Unerlaubte Nutzung

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

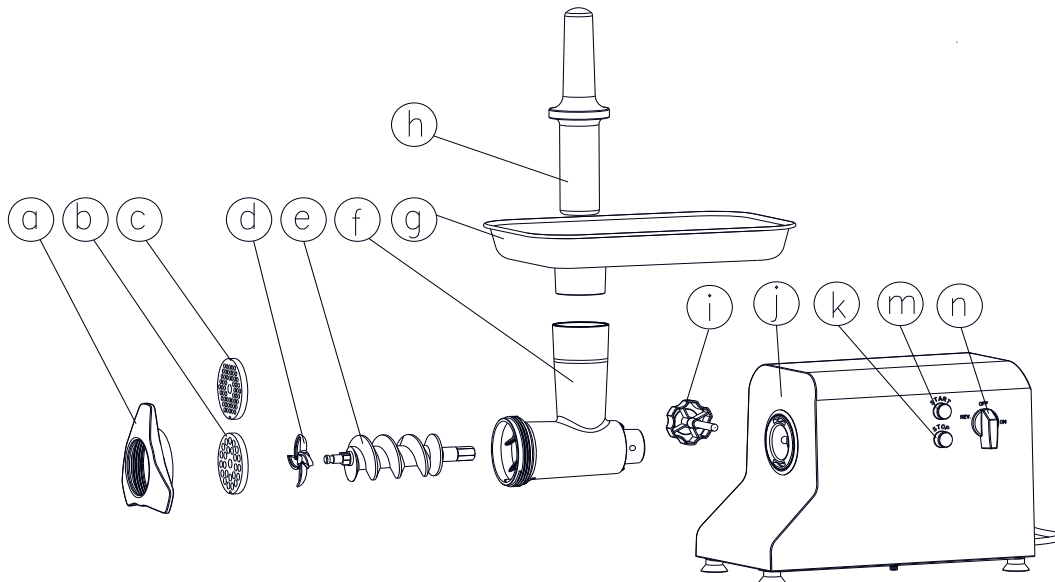
**Zerkleinern Sie keine harten**, faserigen Produkte wie z. B. Ingwer.

## 3. TECHNISCHE DATEN

<b>Versorgungsspannung</b>	230 V
<b>Leistung</b>	0.55 kW
<b>Drehzahl der Blätter</b>	240 obr/min
<b>Kapazität</b>	bis zu 90 kg/h
<b>Abmessungen</b>	417x210x338 mm
<b>Geräuschpegel</b>	74 dB(A)
<b>Nettogewicht</b>	11,2 kg

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

## 4. 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. Stop-Taste
- m. Start-Taste
- n. Schalter für EIN/AUS/Rücklauf

## 5. MONTAGE DES GERÄTS

### 5.1. Arbeitsplatz

Der Aufstellungsort des Geräts sollte gut beleuchtet sein und über einen Anschluss an eine Stromquelle verfügen. Die Arbeitsfläche sollte eben, trocken und ausreichend groß sein. Die Installation sollte in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung erfolgen. Nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Küche usw.) und nicht in der Nähe von Wasserquellen, die das Gerät überfluten könnten.

### 5.2. Installation an Stromquellen

**Hinweis:** Der Anschluss des Geräts an das Stromnetz darf nur von qualifiziertem technischem Servicepersonal vorgenommen werden.

Prüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Erdungsleitung angeschlossen ist. Vor dem Anschluss

vergewissern Sie sich, dass die Spannungs- und Frequenzwerte am Einsatzort des Geräts mit den auf dem Typenschild angegebenen Werten übereinstimmen. Das Gerät ist mit einem Stromversorgungskabel ausgestattet. Das Gerät muss über das oben genannte Kabel an eine an der Wand installierte Steckdose mit Fehlerstromschutz angeschlossen werden.

## 6. BETRIEB DES GERÄTS

### 6.1. Kommentare

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor Sie es zerlegen und zusammenbauen.

Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es mit beiden Händen am Motorgehäuse fest. Halten Sie das Gerät nicht nur an der Ablage. Seien Sie beim Bewegen des Geräts besonders vorsichtig, da es sehr schwer ist.

**Schieben Sie die zu zerkleinernden Produkte niemals mit den Händen in die Einfüllöffnung. Benutzen Sie dazu immer den Ausstoßer.** Zerkleinern Sie keine harten Produkte wie Knochen oder Nüsse.

Mahlen Sie keine Produkte mit harten Fasern wie z. B. Ingwer in der Maschine.

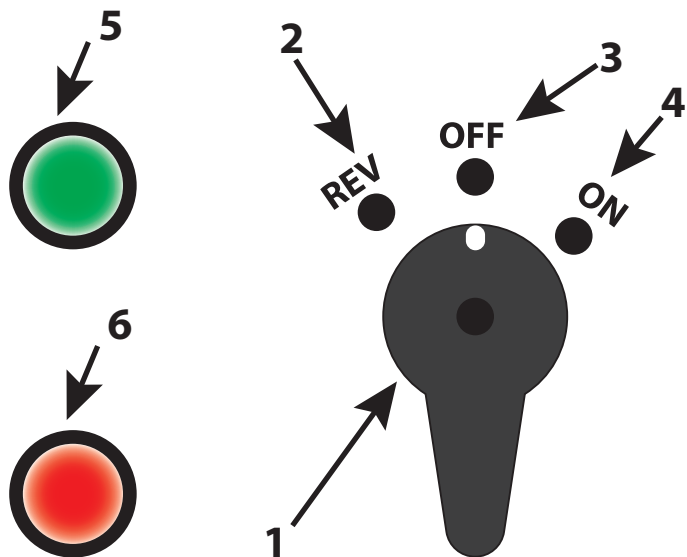
Um ein Verstopfen der Mahlkammer zu vermeiden, drücken Sie die Produkte nicht zu fest in die Kammer. Wenn das Gerät durch harte Produkte, die sich in der Schneckenwelle oder am Schneidwerk festsetzen, blockiert wird, schalten Sie das Gerät sofort aus und reinigen Sie es. (siehe Abschnitt 6.7)

**Nehmen Sie das Gerät niemals selbst auseinander und versuchen Sie nicht, selbst Reparaturen durchzuführen.** Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, lassen Sie es vom Gerätelieferanten oder seinem Kundendienst austauschen.

### 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.

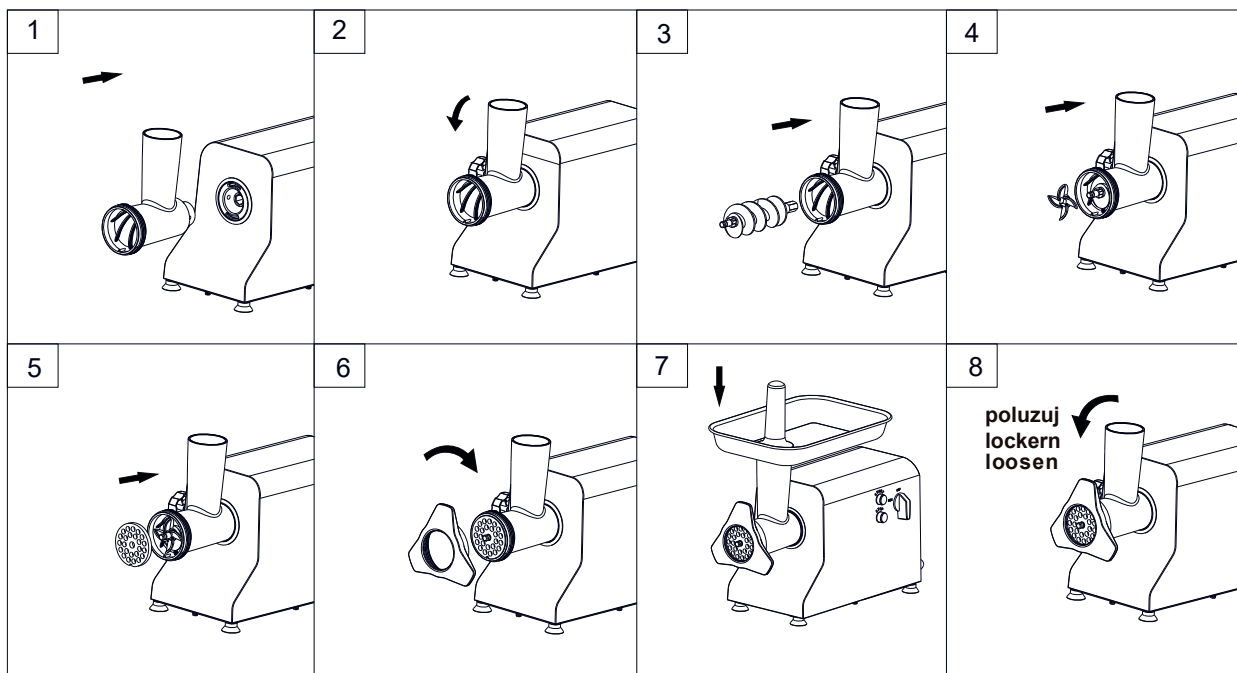
### 6.3. Bedienfeld



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

### 6.4. Vor der ersten Benutzung

Waschen Sie alle Teile des Geräts (außer den Teilen, die mit Strom in Berührung kommen, a, b, c und d) in warmem Seifenwasser. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Geräteschalter in der Position „Aus“ steht.



### 6.5. Montage

1. Setzen Sie die Mahlkammer auf die Motorkupplung
2. Halten Sie die Mahlkammer mit einer Hand und ziehen Sie die Feststellschraube im Uhrzeigersinn an.
3. Setzen Sie die Schneckenwelle mit dem breiteren Ende in Richtung der Kupplung in die Schleifkammer ein, indem Sie die Schneckenwelle leicht drehen, bis sie auf dem Motorgehäuse sitzt, so dass sie in die Antriebswelle des Geräts eingreift.
4. Setzen Sie die Klinge auf den Stift der Schneckenwelle, wobei die Klinge wie abgebildet zur Vorderseite der Maschine zeigt.
  - Wenn das Messer nicht richtig positioniert ist, kann das Fleisch nicht zerkleinert werden.
5. Legen Sie dann das gewünschte Sieb hinter das Messer.
- Das Loch im Mahlscheibengehäuse sollte auf den Vorsprung in der Mahlkammer gerichtet sein.
6. Ziehen Sie dann die Mutter fest an.
  - Ziehen Sie die Mutter nicht zu fest an.
7. Setzen Sie das Tablett auf die Mahlkammer.
  - Sorgen Sie für einen guten Luftstrom unter der Unterseite des Motorgehäuses und an den Seiten.

### 6.6. Fleischwolf

- Schneiden Sie die zu mahlenden Produkte in Portionen, die groß genug sind, um leicht in die Einfüllöffnung der Mahlkammer zu passen.
- Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an und schalten Sie es dann ein.

- Legen Sie die zu zerkleinernden Produkte auf das Tablett.
- Verwenden Sie immer den Stößel.

Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie es aus und trennen Sie es von der Stromquelle.

**HINWEIS:** Wenn das Hackfleisch nicht gleichmäßig aus der Mahlkammer austritt oder die Konsistenz nicht stimmt, sind im Folgenden mögliche Ursachen und Abhilfemaßnahmen aufgeführt.

1. Die Mutter ist zu locker angezogen, so dass das Messer keinen richtigen Kontakt zur Schleifscheibe hat. Die Mutter muss fester angezogen werden.
2. Die Mutter ist zu fest angezogen und blockiert den Fräser. Lösen Sie die Mutter behutsam.
3. Die Schleifscheibe ist blockiert. Reinigen Sie die Schleifscheibe.
4. Die Messerschneiden sind stumpf. Schärfen oder ersetzen Sie das Messer.

#### 6.7. Zator

Im Falle einer Blockierung des Motors und für den Fall, dass trotz des laufenden Motors kein Hackfleisch aus dem Gerät durch die Mahlscheibe austritt, weil es durch Knochen oder andere Produkte blockiert ist, stellen Sie den Schalter auf die Position REVERSE - Rückwärtsgang, um die Knochen oder andere Produkte, die die Blockierung verursachen, zu entfernen und das Gerät zu reinigen.

#### 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.

DE

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

**Hinweis: Vor der Reinigung muss das Gerät ausgeschaltet und von der Stromquelle getrennt werden.**

- Bevor Sie das Gerät verlassen, zerlegen Sie das Mahlwerk und waschen Sie seine Bestandteile in heißem Wasser mit Spülmittel.
- Das Gerät darf nicht mit unter Druck stehendem Wasser gereinigt werden.
- Alle Wartungsarbeiten müssen an dem vom Stromnetz getrennten Gerät durchgeführt werden.
- **Verwenden Sie keine ätzenden, scheuernden oder korrosiven Mittel zur Reinigung des Geräts.**

Eine kleine Menge Speiseöl, die nach dem Waschen und Trocknen des Geräts auf die Komponenten ‚b‘ bis ‚i‘ aufgetragen wird, gewährleistet eine ausreichende Schmierung.

## 8. LISTE DER ERSATZTEILE

- Verschluss des Schmutzfängers
- Schnecke
- Fleischwanne
- Stößel
- Kippplatte
- Schalter
- Abdeckung des Schalters

## 9. PROBLEME, URSACHEN, LÖSUNGEN

Wenn Sie ein störendes Verhalten des Geräts feststellen, wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler.

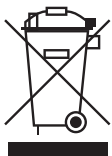
## 10. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

**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.

## 11. 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: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente.

## 12. KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt mit voller Verantwortung, dass:

**Name:** Fleischwolf

**Modell:** 721128

**die grundlegenden Anforderungen der folgenden Richtlinien erfüllt:**

- 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

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

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.
- This equipment may be used by children at least 8 years of age and by persons with diminished physical and mental capabilities and persons with inexperience and lack of familiarity with the equipment, if supervision or instruction is provided on how to use the equipment in a safe manner so that the associated risks are understood. Children should not play with the equipment. Unsupervised children should not perform cleaning and maintenance on the equipment.
- 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.
- **Take special care that items of clothing and other loose items of clothing are not caught in the mechanism of the device.**

**ATTENTION:** The device is not designed for continuous operation. Maximum duration of continuous operation of the device up to 25 minutes, then it is necessary to turn off the device until it cools down.

## 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, as well as level out vibrations and mix noise during operation.

### 2.1. Unauthorized use

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

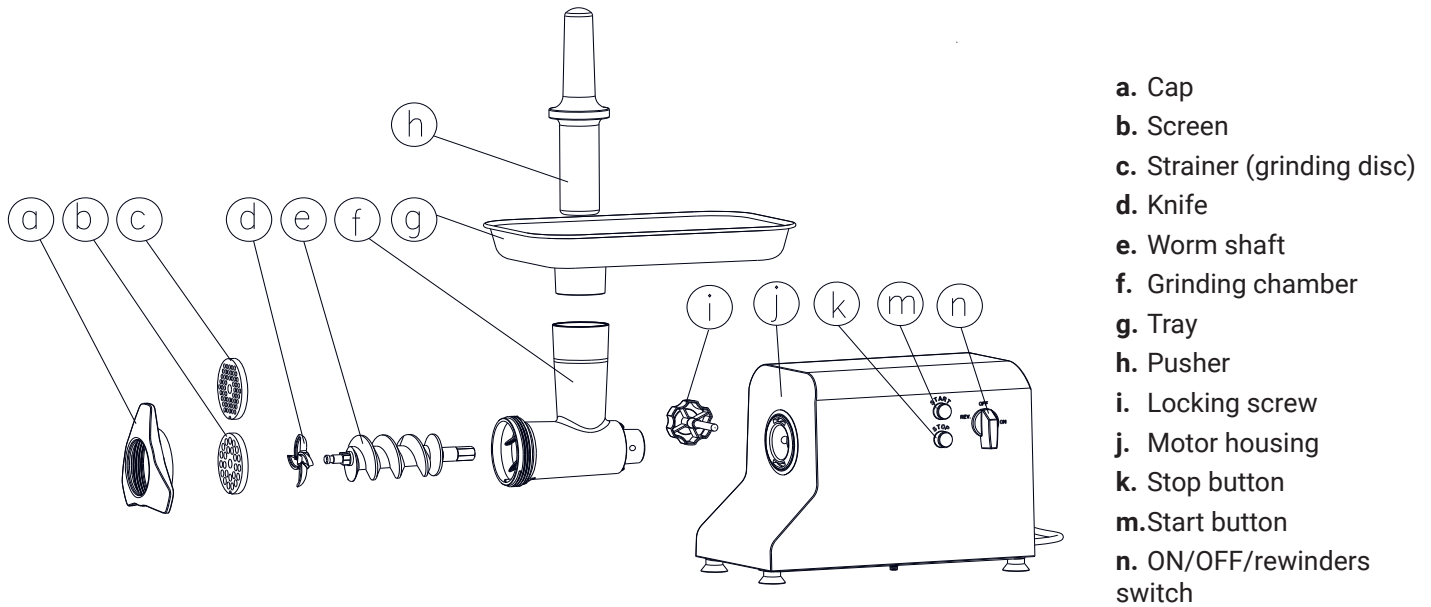
**Do not grind** hard, fibrous products such as: ginger.

## 3. TECHNICAL DATA

<b>Supply voltage</b>	230 V
<b>Power</b>	0.55 kW
<b>Blade speed</b>	240 rpm
<b>Performance</b>	up to 90 kg/h
<b>Dimensions</b>	417x210x338 mm
<b>Noise level</b>	74 dB(A)
<b>Net weight</b>	11.2 kg

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

## 4. DEVICE DESCRIPTION



## 5. ASSEMBLY

### 5.1. Workstation

The installation site of the device should be well lit and have the ability to be connected to an electric power source. The working surface should be level, dry and large enough. The installation should be carried out in accordance with applicable legal regulations. Away from heat sources (stove, kitchen, etc.) and away from water sources that pose a risk of flooding the device.

### 5.2. Installation to power source

**Note:** The connection of the device to an electric power source should be carried out only by qualified technical service personnel.

Make sure that the device is properly connected to the ground line. Before connecting make sure that the voltage and frequency values at the place where the device will be used are in accordance with the values indicated on the nameplate. The device is equipped with a power cord. Using the aforementioned cable, connect the device to an electrical outlet with residual current protection installed on the wall.

## 6. OPERATION OF THE DEVICE

### 6.1. Comments

Always disconnect the device from the power source before disassembling and assembling it.

When moving the device, hold it in both hands by the motor housing. Do not hold the device only by the tray. Be very careful when moving the unit, as it is very heavy.

**Never use your hands to push the products to be ground into the feed slot.** Always use the Pusher for this purpose. Do not grind hard products such as bones or nuts.

Do not grind products with hard fibers such as ginger in the machine.

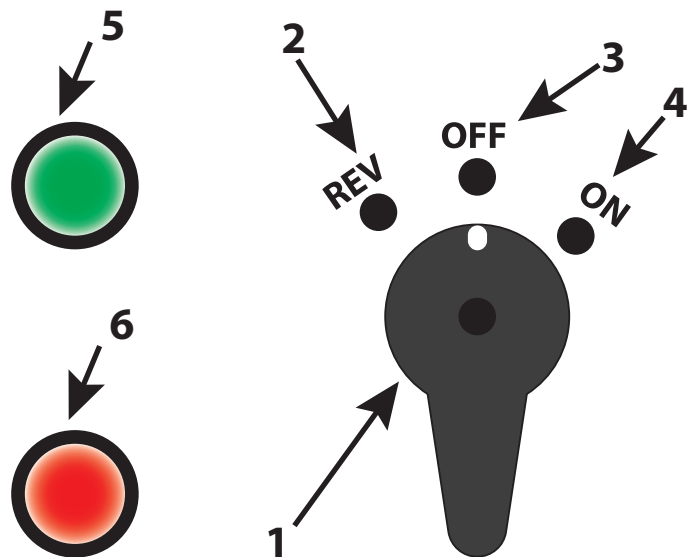
To avoid blocking products in the grinding chamber, do not push them too hard into the chamber. If the machine gets blocked due to hard products that get stuck in the Worm Shaft or on the Knife, turn off and clean the machine immediately. (See section 6.7)

**Never disassemble the unit yourself or attempt to make repairs yourself.** If the unit's power cord is damaged, have it replaced by the unit's supplier or its service department.

### 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.

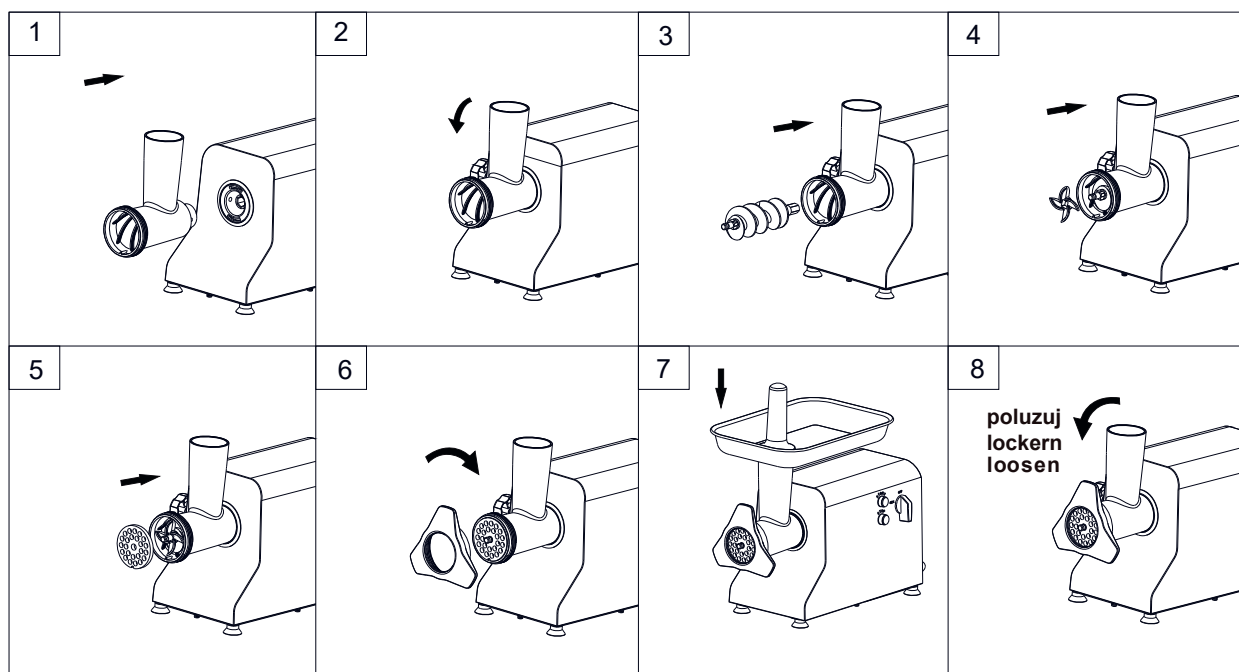
### 6.3. Control panel



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

### 6.4. Before first use

Wash all parts of the device (except those parts in contact with electricity, a, b, c and, d) in warm soapy water. Before connecting the device to a power source, make sure that the device's switch is set to the off position.



### 6.5. Assembly

1. Place the Grinding Chamber on the Motor Clutch
2. Holding the Grinding Chamber with one hand, tighten the Locking Screw in a clockwise direction.
3. Place the Worm Shaft in the Grinding Chamber with the wider end towards the Clutch by gently turning the Worm Shaft until it is in the correct position on the Motor Housing so that it meshes with the drive shaft of the machine.
4. On the Worm Shaft pin, place the Cutter with the blade towards the front of the machine as shown in the figure.
  - If the knife is not properly placed it will not be possible to grind meat.
5. Then place the desired strainer after the Knife.
  - Direct the hole in the Grinding Disc housing to the projection in the Grinding Chamber.
6. Then tighten the Nut tightly.
  - Do not over-tighten the Nut.
7. Place the Tray on the Grinding Chamber.
  - Ensure proper airflow under the underside of the Engine Housing and on its sides.

### 6.6. Meat grinding

- Cut the products to be ground into portions large enough to fit easily into the feed opening of the Grinding Chamber.
- Connect to the power source, then turn on the appliance.
- Place the products to be ground on the Tray.
- Always use the Pusher.

When you have finished using the machine, turn it off and unplug it from the power source.

**NOTE:** If the ground meat does not come out smoothly from the Grinding Chamber or its consistency is not right, the

following are the possible causes and how to handle such a situation.

1. The nut is applied too loosely, so that the Knife does not stay in proper contact with the Grinding Disc. The nut needs to be tightened.
2. The nut is too tight and blocks the cutter. Gently loosen the nut.
3. The grinding disc is blocked. Clean the Grinding Disc.
4. The edges of the Knife are blunt. Sharpen or replace the Knife.

#### 6.7. Blockage

If the motor is blocked and if, despite the running motor, ground meat does not come out of the machine through the Grinding Disc due to a blockage caused by bone or other products, flip the switch to the REVERSE - reverse gear position to remove the bone or other products causing the blockage and clean the machine.

#### 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

**Note:** Before cleaning, turn off the device and disconnect it from the power source.

- Before leaving the device, disassemble the grinding mechanism and wash its components in hot water with detergent.
- Do not clean the device with pressurized water.
- All maintenance work must be carried out on the device disconnected from the power source.
- **Do not use caustic, abrasive or corrosive agents to clean the device.**

A small amount of cooking oil applied after washing and drying the device on components „b” to „i” will ensure that they are properly lubricated.

### 8. LIST OF SPARE PARTS

- Screen lock
- Auger
- Meat tray
- Pusher
- Switch overlay
- Switch
- Switch cover

### 9. PROBLEMS, CAUSES, SOLUTIONS

If you notice any disturbing behavior of the device, contact an authorized service center or dealer.

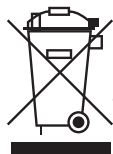
### 10. DISPOSING FOR USED EQUIPMENT

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 to 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.

### 11. 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

## 12. DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer declares with full responsibility that:

name: meat mincer

model: 721128

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

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 the end user. 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.**  
**ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,**  
**04-175 Warszawa**  
**tel.: 22 517 15 75    fax: 22 517 15 77**  
**www.stalgast.com    email: stalgast@stalgast.com**

**• DE •**  
**STALGAST GmbH**  
**Mary-Somerville-Str. 6,**  
**28359 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**