

KOTLECIARKA FLEISCHMÜRBER MEAT TENDERIZER

721572



PL
2-5

DE
6-9

EN
10-13

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **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

- 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 czyścić urządzenie po każdym użyciu**, aby rozpuścić i usunąć tłuszcze, oleje i białka, którymi mogą żywić się bakterie. Przed czyszczeniem należy założyć rękawiczki.
- Do czyszczenia ostrzy należy zawsze używać rękawic.
- Sita należy utrzymywać w dobrym stanie, wszelkie ich odkształcenia będą miały wpływ na pracę maszyny.

2. PRZEZNACZENIE ORAZ OPIS URZĄDZENIA

Kotleciarka przeznaczona jest do profesjonalnego zmiękczenia mięsa. Charakteryzuje się długą żywotnością. Składa się z głowicy zmiękczającej mięso i korpusu, które są bardzo łatwe do obsługi i czyszczenia dzięki prostemu demontażowi. Niewłaściwe użytkowanie tego sprzętu może spowodować obrażenia i uszkodzenia. Przed rozpoczęciem użytkowania sprzętu należy dokładnie zapoznać się z instrukcją w celu zapewnienia bezpieczeństwa.

Szerokość i grubość mięsa nie powinna przekraczać wlotu zmiękczacza.

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA SZKODY SPOWODOWANE NIEWŁAŚCIWĄ OBSŁUGĄ.

3. DANE TECHNICZNE

| | |
|---------------------|----------------|
| Napięcie zasilające | 230 V / 50 Hz |
| Moc | 300 W |
| Wymiary | 495x220x410 mm |
| Waga | 24,5 |

4. MONTAŻ

4.1. Instalacja do źródła zasilania

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

4.2. Umieszczanie urządzenia

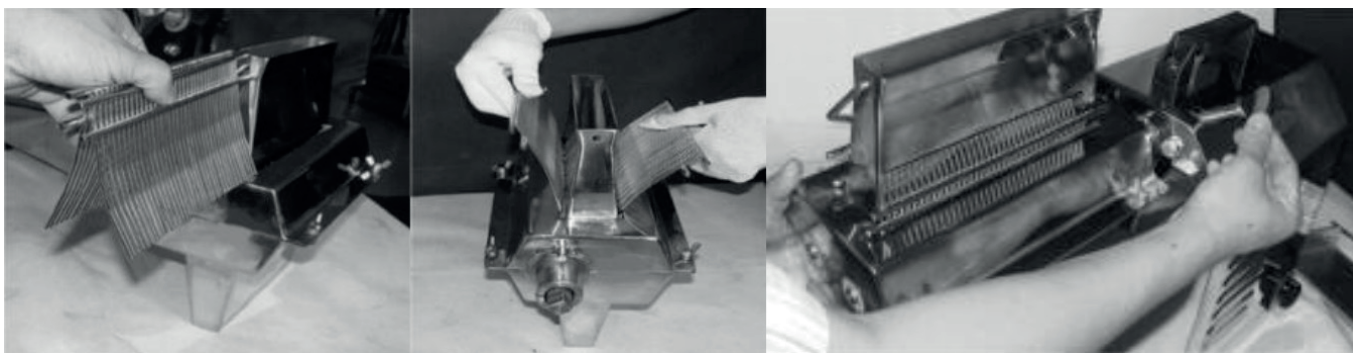
Urządzenie należy ustawić na równej, wypoziomowanej i stabilnej powierzchni.

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

4.3. Montaż elementu zmiękczonego

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

Włożyć dwa grzebienie prowadzące w lewą i prawą szczelinę na górnej obudowie. Upewnić się, że znajdują się one na właściwym miejscu. Przytrzymać głowicę i włożyć ją do korpusu urządzenia, a następnie ręką dokręcić śrubę blokującą.



5. OBSŁUGA

5.1. Uwagi

Maszyna służy tylko do zmiękczenia świeżego mięsa bez skóry i kości. Zabronione jest zmiękczenie mrożonej żywności lub nie będącej mięsem i twardych materiałów.

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

Jeżeli urządzenie zablokuje się z powodu twardych produktów, które utknęły na nożach, należy niezwłocznie wyłączyć i oczyścić urządzenie.

Nigdy nie należy samodzielnie dokonać naprawy. W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu zasilającego należy zlecić naprawę dostawcy urządzenia lub jego serwisowi naprawczemu.

Podczas pracy operator powinien posiadać odpowiedni strój ochronny oraz nakrycie głowy.

Przed pierwszym oraz po każdym użyciu należy umyć wszystkie elementy urządzenia (oprócz tych elementów, które mają kontakt z prądem) w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.

5.2. Umieszczanie produktu

Przed podłączeniem urządzenia do źródła zasilania należy upewnić się, że przełącznik urządzenia jest ustawiony w pozycji wyłączonej - **0** (wyłączony).

- Szerokość i grubość mięsa nie powinna przekraczać wlotu kotleciarki.
- Włączyć zmiękczac za pomocą przełącznika na korpusie ustawiając w pozycji **1**. Pod wylotem umieścić naczynie na gotowy produkt. Włożyć mięso do otworu.

Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy je wyłączyć przestawiając przełącznik w pozycję **0**.

5.3. Zator

W przypadku zablokowania silnika oraz w przypadku, gdy mimo pracującego silnika mięso nie wydostaje się z urządzenia, należy przestawić przełącznik w pozycję **2** (rewers) i wyjąć mięso. Jeżeli to nie pomoże, należy wyłączyć urządzenie i wyczyścić głowicę zmiękczącą.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie należy przeprowadzić przed pierwszym oraz po każdym użyciu urządzenia.

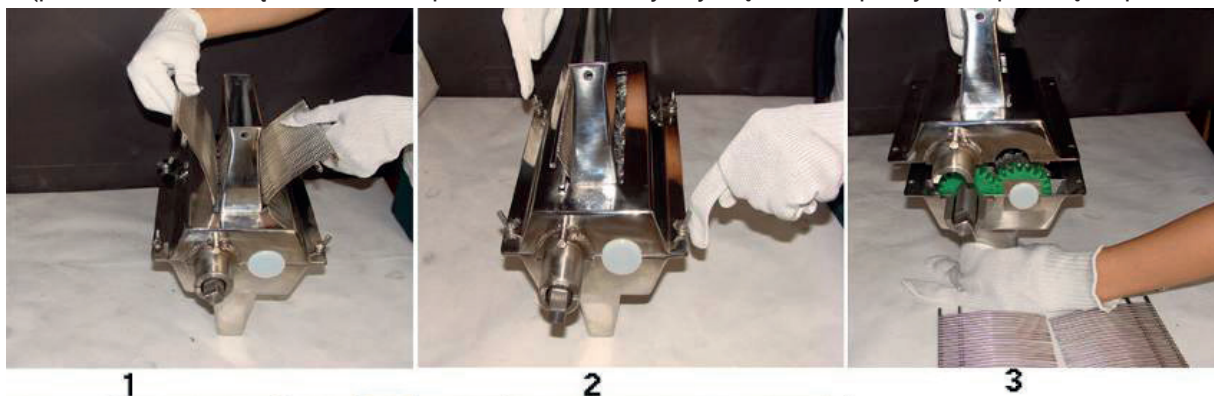
6.1. Rozmontowywanie

Należy upewnić się, że silnik całkowicie się zatrzymał. Odłączyć urządzenie od źródła zasilania elektrycznego i zdemonstrować element zmiękczący.

6.2. Czyszczenie zespołu zmiękczonego

1. Demontaż

Wyjąć grzebienie prowadzące głowicy zmiękczonego, odkręcić 4 śruby, wyjąć 2 rzędy ostrzy, wyczyścić wszystkie części (ponieważ ostrza są ostre, dla bezpieczeństwa należy użyć rękawic odpornych na przecięcia przed wyjęciem ostrzy).



1

2

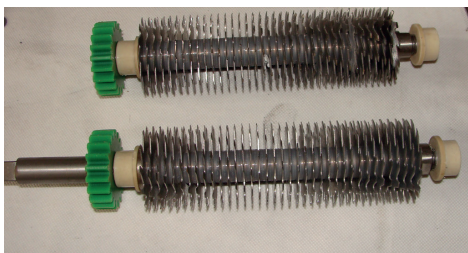
3



4



5



Wyczyścić szczotką i odpowiednim roztworem detergentu zatwierdzonym do użytku z urządzeniami do przetwórstwa mięsa.

Uwaga: Ma to na celu rozpuszczenie i usunięcie tłuszczów, olejów i białek, którymi mogą żywić się bakterie.

Ponownie spłukać czystą, ciepłą wodą, aby usunąć roztwór detergentu, oleje, tłuszcze i białka.

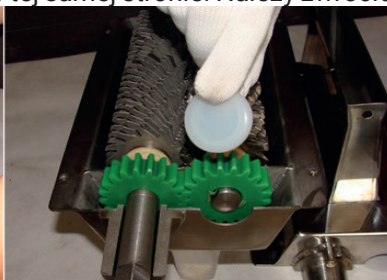
Produkt można suszyć na powietrzu. Przed przechowywaniem upewnij się, że wszystkie części są suche.

6.3. Montaż po procesie czyszczenia

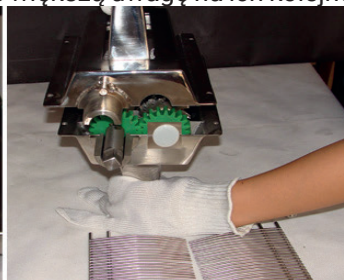
Podczas montażu głowicy trzeba pamiętać o założeniu białej nylonowej podkładki na ostrzach i upewnić się, że nylonowe koło zębate znajduje się po tej samej stronie. Należy zwrócić większą uwagę na ich kolejność (uważaj na ostre ostrza).



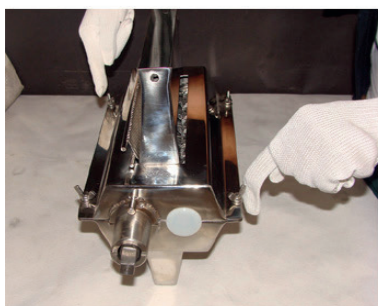
1



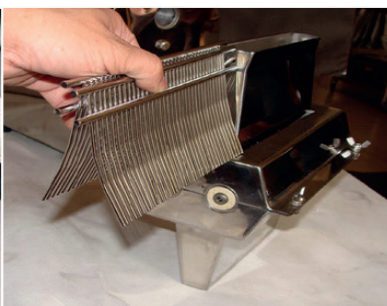
2



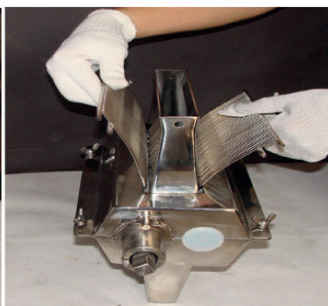
3



4



5



6

7. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|----------------------------------|--|-----------------------------------|
| Zmiażdżone lub zaciśnięte mięso | Nakrętka blokująca jest poluzowana | Dokręć nakrętkę blokującą ręcznie |
| | Ostrza są zabrudzone | Wyczyść zestaw ostrzy |
| | Zestaw tnący jest zużyty lub tęp | Wymień zestaw tnący |
| | Ostrza nie są prawidłowo zamontowane | Ponownie zmontuj ostrza |
| Urządzenie pracuje bardzo głośno | Nakrętka blokująca jest zbyt mocno dokręcona | Lekko poluzuj nakrętkę blokującą |

| Problem | Przyczyna | Rozwiązanie |
|--|--|--|
| Ostrza się nie obracają - Wyłącz maszynkę, aby uniknąć przegrzania. | Zablokowany przez nadmiar mięsa lub jego resztki | Wyłącz maszynę i przeprowadź czyszczenie zespołu zmiękczającego. |
| Urządzenie się wyłączyło i nie można go ponownie uruchomić. | Zadziałanie zabezpieczenia termicznego | Wcisnąć przycisk RESET znajdujący się nad włącznikiem. |

8. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym 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.

9. 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 plomb gwarancyjnej lub samodzielnej naprawy.

Vielen Dank, dass Sie unser Produkt gekauft haben. Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen. Um Ihnen die besten technischen Lösungen für Ihre Geräte bieten zu können, entwickeln wir sie technologisch ständig weiter. Daher können die Bilder und Zeichnungen in diesem Handbuch von dem Gerät, das Sie gekauft haben, abweichen.

HINWEIS: Das Handbuch sollte an einem sicheren Ort aufbewahrt werden und dem Personal zugänglich sein. Der Hersteller behält sich das Recht vor, die technischen Parameter des Geräts zu ändern. Es ist verboten, das Handbuch ohne Zustimmung des Herstellers zu kopieren.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- Falsche 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 konzipiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäße Handhabung und Verwendung des Geräts entstehen.
- Schützen Sie das Gerät und den Stecker des Netzkabels während des Gebrauchs vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Sollte das Gerät versehentlich ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät von einem Fachmann überprüfen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu lebensbedrohlichen Verletzungen führen.

- Öffnen Sie das Gehäuse des Geräts niemals selbst.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse des Geräts.
- Fassen Sie den Stecker des Netzkabels nicht mit nassen Händen an.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand des Steckers und des Kabels. Wenn Sie eine Beschädigung des Steckers oder des Kabels feststellen, lassen Sie es in einer spezialisierten Reparaturwerkstatt reparieren.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig beschädigt wird, lassen Sie es immer von einer Fachwerkstatt überprüfen und eventuell reparieren, bevor Sie es weiter benutzen.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbst - dies kann Ihr Leben gefährden.
- Schützen Sie das Netzkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie es von offenen Flammen fern. Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen müssen, fassen Sie immer am Stecker an und ziehen Sie niemals am Kabel.
- Sichern Sie das Kabel (oder das Verlängerungskabel), damit niemand es versehentlich aus der Steckdose zieht oder darüber stolpert.
- Überprüfen Sie die Funktion des Geräts während des Gebrauchs.
- Erlauben Sie Minderjährigen, körperlich oder geistig behinderten oder in ihrer Mobilität eingeschränkten Personen oder Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse über den richtigen Gebrauch des Geräts nicht, das Gerät zu benutzen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, trennen Sie es immer vom Stromnetz, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **Hinweis:** Wenn der Stecker des Netzkabels mit einem Kontakt verbunden ist, steht das Gerät immer unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie das Gerät niemals am Netzkabel.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Fette, Öle und Eiweiße zu lösen und zu entfernen, von denen sich Bakterien ernähren können. Ziehen Sie vor der Reinigung Handschuhe an.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Klingen immer Handschuhe.
- Halten Sie die Siebe in gutem Zustand, jede Verformung beeinträchtigt den Betrieb des Geräts.

2. ZWECK UND BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Der Zerkleinerer ist für das professionelle Zartmachen von Fleisch konzipiert. Er zeichnet sich durch seine lange Lebensdauer aus. Er besteht aus einem Fleischzartmacherkopf und einem Gehäuse, die dank der einfachen Demontage sehr leicht zu handhaben und zu reinigen sind.

Die unsachgemäße Verwendung dieses Geräts kann zu Verletzungen und Schäden führen. Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

Die Breite und Dicke des Fleisches sollte nicht über den Einlass des Enthärters hinausgehen.

DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH UNSACHGEMÄSSE HANDHABUNG ENTSTEHEN.

3. TECHNISCHE DATEN

| | |
|----------------------------|----------------|
| Versorgungsspannung | 230 V / 50 Hz |
| Leistung | 300 W |
| Abmessungen | 495x220x410 mm |
| Gewicht | 24,5 |

4. MONTAGE DES GERÄTS

4.1. Installation an der Stromquelle

Das Gerät muss über einen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden. Die Steckdose muss geerdet sein und über einen Differenzstromschutz verfügen.

4.2. Platzierung des Geräts

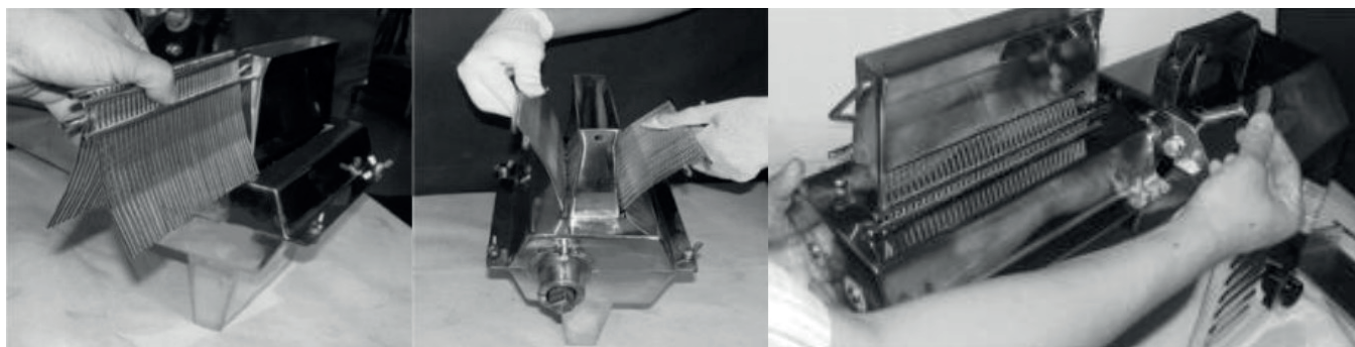
Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, waagerechte und stabile Fläche.

Wenn Sie das Gerät bewegen, halten Sie es mit beiden Händen am Motorgehäuse fest. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es schwer ist.

4.3. Montage des Enthärtungselements

Trennen Sie das Gerät vor der Demontage und Montage immer von der Stromversorgung.

Setzen Sie die beiden Führungskämme in den linken und rechten Schlitz am oberen Gehäuse ein. Achten Sie darauf, dass sie an der richtigen Stelle sitzen. Halten Sie den Kopf und setzen Sie ihn in das Gehäuse des Geräts ein, ziehen Sie dann die Feststellschraube mit der Hand an.



5. BETRIEB DES GERÄTS

5.1. Kommentare

Die Maschine wird nur zum Zartmachen von frischem Fleisch ohne Haut und Knochen verwendet. Das Zartmachen von gefrorenen Lebensmitteln oder fleischfremden und harten Materialien ist nicht zulässig.

Um zu vermeiden, dass die Produkte im Kopf festsitzen, dürfen sie nicht zu stark gedrückt werden.

Wenn das Gerät durch harte Produkte, die an den Messern hängen bleiben, blockiert wird, schalten Sie es sofort aus und reinigen Sie es.

Führen Sie niemals selbst Reparaturen durch. Wenn das Gerät oder das Netzkabel beschädigt ist, lassen Sie es vom Gerätelieferanten oder seinem Reparaturdienst reparieren.

Der Bediener sollte bei der Arbeit geeignete Schutzkleidung und Kopfbedeckung tragen.

Waschen Sie vor und nach jedem Gebrauch alle Teile des Geräts (mit Ausnahme der Teile, die mit Strom in Berührung kommen) in warmem Wasser mit Reinigungsmittel.

5.2. Produktplatzierung

Bevor Sie das Gerät an eine Stromquelle anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Schalter des Geräts in der Position **0** steht.

- Das Fleisch sollte nicht breiter und dicker sein als der Einlass des Zerkleinerers.
- Schalten Sie den Enthärter mit dem Schalter am Gehäuse ein, indem Sie den Schalter auf Position **1** drehen. Stellen Sie eine Schale unter den Auslass für das fertige Produkt. Führen Sie das Fleisch in die Öffnung ein.

Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie es aus, indem Sie den Schalter in die Position **0** stellen.

5.3. Verstopfung

Wenn der Motor blockiert ist und das Fleisch trotz laufenden Motors nicht aus dem Gerät kommt, drehen Sie den Schalter auf Position **2** (rückwärts) und nehmen Sie das Fleisch heraus. Wenn dies nicht hilft, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie den Enthärterkopf.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

Die Reinigung sollte vor und nach jedem Gebrauch des Geräts erfolgen.

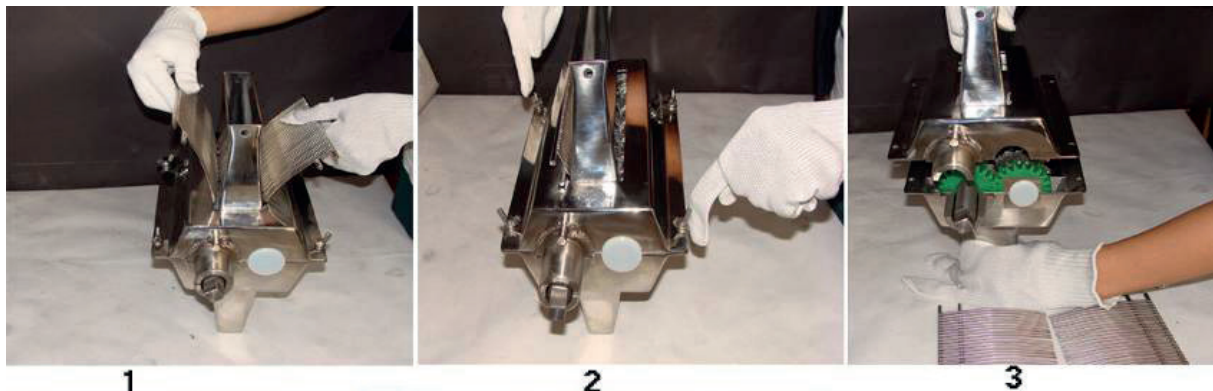
6.1. Demontage

Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und nehmen Sie das Enthärtungselement heraus.

6.2. Reinigung der Enthärtungsanlage

1. Demontage

Entfernen Sie die Führungskämme des Enthärtungskopfes, lösen Sie die 4 Schrauben, entfernen Sie die 2 Messerreihen, reinigen Sie alle Teile (da die Messer scharf sind, tragen Sie zur Sicherheit schnittfeste Handschuhe, bevor Sie die Messer entfernen).

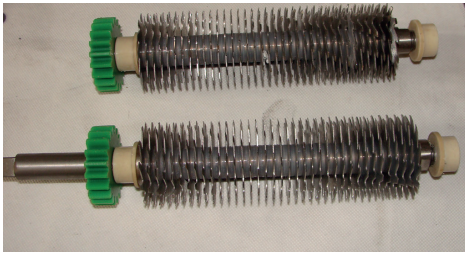




4



5



Reinigen Sie das Gerät mit einer Bürste und einem geeigneten Reinigungsmittel, das für Fleischverarbeitungsgeräte zugelassen ist.

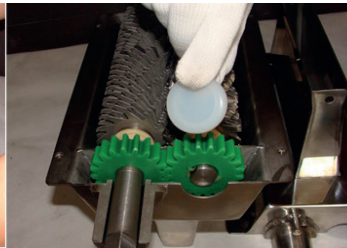
Hinweis: Dadurch werden Fette, Öle und Proteine, von denen sich Bakterien ernähren können, aufgelöst und entfernt. Spülen Sie erneut mit sauberem, warmem Wasser nach, um die Waschmittellösung, Öle, Fette und Proteine zu entfernen. Das Produkt kann an der Luft getrocknet werden. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vor der Lagerung trocken sind.

6.3. Montage nach dem Reinigungsprozess

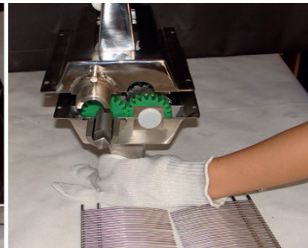
Denken Sie beim Zusammenbau des Kopfes daran, die weiße Nygonscheibe auf die Klingen zu legen und darauf zu achten, dass sich das Nylonzahnrad auf der gleichen Seite befindet. Achten Sie besonders auf die Reihenfolge (Vorsicht vor scharfen Klingen).



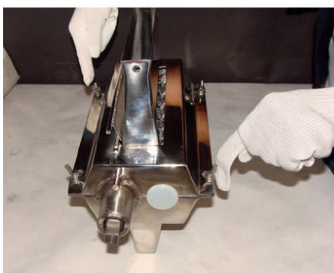
1



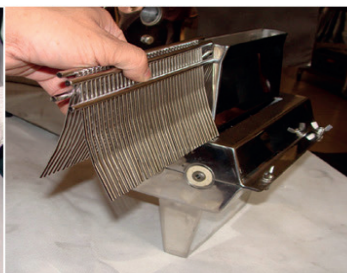
2



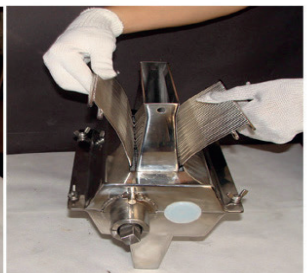
3



4



5



6

7. LÖSUNG VON PROBLEMEN

| Problem | Prüfen | Lösung |
|-----------------------------------|---|---|
| Zerkleinertes oder zartes Fleisch | Feststellmutter ist lose | Ziehen Sie die Kontermutter von Hand an |
| | Klingen sind verschmutzt | Reinigen Sie den Schneidsatz |
| | Schneidsatz ist abgenutzt oder stumpf | Schneidsatz austauschen |
| | Die Klingen sind nicht richtig montiert | Montieren Sie die Klingen wieder |

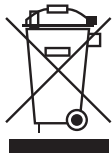
| Problem | Prüfen | Lösung |
|--|--|---|
| Das Gerät arbeitet sehr geräuschvoll | Die Kontermutter ist zu fest angezogen | Kontermutter leicht lockern |
| Die Klingen drehen sich nicht - Schalten Sie den Rasierer aus, um eine Überhitzung zu vermeiden. | Blockiert durch überschüssiges Fleisch oder Fleischreste | Schalten Sie die Maschine aus und führen Sie die Reinigung der Enthärtungsanlage durch. |
| Das Gerät hat sich ausgeschaltet und lässt sich nicht wieder einschalten. | Thermischer Schutz wurde ausgelöst. | Drücken Sie die RESET-Taste oberhalb des Schalters. |

8. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

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



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

9. GARANTIE

Der Verkäufer haftet im Rahmen der Garantie oder Gewährleistung.

Die Folgen einer nicht bestimmungsgemäßen Verwendung und einer unsachgemäßen Wartung sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Die Garantie erstreckt sich auch nicht auf: Schäden, die durch äußere Einwirkungen wie Blitzschlag, Änderung der Versorgungsspannung, falsche Spannungseinstellung, Stromzufuhr aus einer falschen Steckdose, mechanische, thermische, chemische Schäden am Gerät und dadurch verursachte Defekte entstehen.

Von der Garantie ausgeschlossen sind: Glühbirnen, Gummielemente, durch Kalkablagerungen beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen, z. B. Brenner, Gummidichtungen und alle Arten von mechanisch beschädigte Elemente.

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 for illustrative purposes only 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

- Improper handling and misuse may cause serious damage to the device or injury to persons.
- The device can only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no responsibility for damage caused by improper handling and misuse of the device.
- When in use, protect the device and the power cord plug from contact with water or other liquids. In case the device should inadvertently fall into water, immediately unplug it from the contact, and have the device inspected by a specialist.

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

- Never open the device housing yourself.
- Do not stick any objects into the device housing.
- Do not touch the power cord plug with wet hands.
- Regularly check the condition of the plug and cable. If you detect damage to the plug or cable, have it repaired at a specialized repair shop.
- If the device falls or is otherwise damaged, always have it inspected and repaired, if necessary, by a specialized repair shop before further use.
- Never repair the device yourself - it may cause a life-threatening hazard.
- Protect the power cord from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to unplug the device from a contact, always grasp the plug, never pull on the cable.
- Secure the cable (or extension cord) so that no one mistakenly pulls it out of the contact or trips over it.
- Control the functioning of the device during use.
- Do not allow minors, physically or mentally handicapped or mobility impaired persons to use the device, or persons who do not have 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 safety.
- If the device is not currently in use or is just being cleaned, always disconnect it from the power source by pulling the plug from the contact.
- **Note:** If the plug of the power cord is connected to a contact, the device remains live at all times.
- Turn off the device before you pull the plug from the contact.
- Never pull the device by the power cord.
- Clean the unit after each use to dissolve and remove fats, oils and proteins that bacteria can feed on. Wear gloves before cleaning.
- Always use gloves to clean the blades.
- Keep the screens in good condition, any deformation will affect the operation of the machine.

2. PURPOSE AND DESCRIPTION OF THE DEVICE

The chopping machine is designed for professional meat tenderizing. It is characterized by long service life. It consists of a meat tenderizing head and body, which are very easy to operate and clean due to simple disassembly.

Improper use of this equipment can cause injury and damage. Before using the equipment, read the instructions carefully to ensure safety.

The width and thickness of the meat should not exceed the softener inlet.

THE MANUFACTURER IS NOT RESPONSIBLE FOR DAMAGE CAUSED BY IMPROPER HANDLING.

3. TECHNICAL DATA

| | |
|----------------|----------------|
| Supply voltage | 230 V / 50 Hz |
| Power | 300 W |
| Dimensions | 495x220x410 mm |
| Weight | 24,5 kg |

4. ASSEMBLY OF THE DEVICE

4.1. Installation to power source

The device should be connected to an electric power source with a plug. The outlet should be grounded and have differential-current protection.

4.2. Placing the device

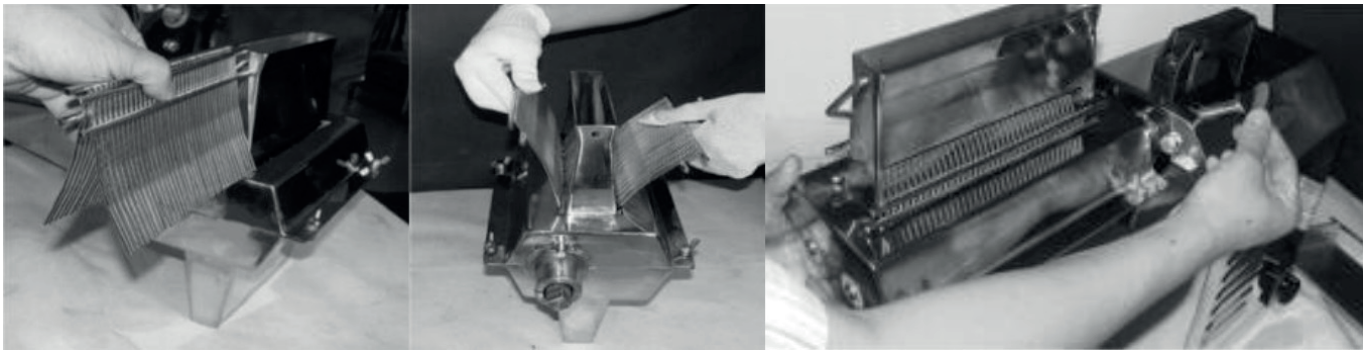
Place the device on a level, level and stable surface.

When moving the device, hold it in both hands by the motor housing. Be very careful when moving the device, as it is heavy.

4.3. Installation of the softening element

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

Insert the two guide combs into the left and right slots on the upper housing. Make sure they are in the correct places. Hold the head and insert it into the body of the device, then tighten the locking screw by hand.



5. OPERATION OF THE DEVICE

5.1. Comments

The machine is only used to tenderize fresh meat without skin and bones. It is forbidden to soften frozen food or non-meat and hard materials.

To avoid blocking products in the head, do not push them too hard.

If the machine gets blocked due to hard products stuck on the knives, turn off and clean the machine immediately.

Never make repairs yourself. If the machine or power cord is damaged, have the machine supplier or its repair service repair it.

During operation, the operator should wear proper protective clothing and headgear.

Before the first and after each use, wash all parts of the device (except those parts in contact with electricity) in warm water with detergent.

5.2. Product placement

Before connecting the device to a power source, make sure that the device switch is set to the 0 (stop) position.

- The width and thickness of the meat should not exceed the inlet of the chopper.
- Turn on the softener with the switch on the body by setting it to position 1. Place a dish for the finished product under the outlet. Insert the meat into the opening.

After using the device, turn it off by moving the switch to the 0 position.

5.3. Blockade

If the motor is blocked and if the meat does not come out of the machine despite the running motor, turn the switch to position 2 (reverse) and remove the meat. If this does not help, turn off the device and clean the softening head.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning should be carried out before the first and after each use of the device.

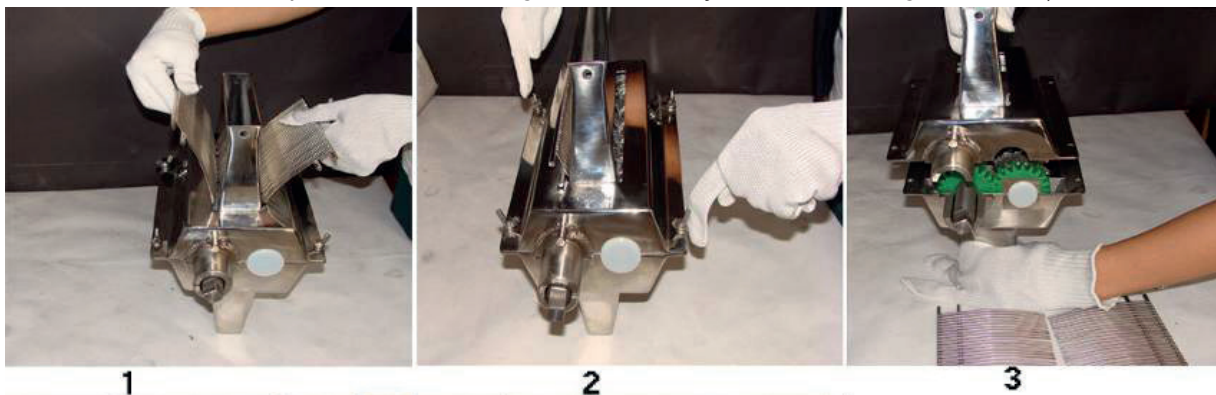
6.1. Dismantling

Make sure that the motor has completely stopped. Disconnect the device from the electrical power source and remove the softening element.

6.2. Cleaning the softening unit

1. Dismantling

Remove the guide combs of the softening head, unscrew the 4 screws, remove the 2 rows of blades, clean all parts (since the blades are sharp, use cut-resistant gloves for safety before removing the blades).

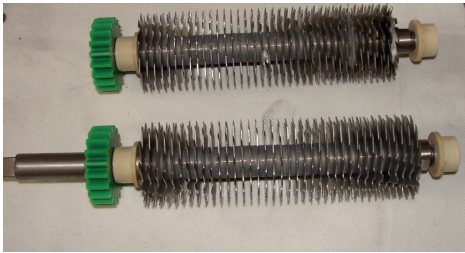




4



5



Clean with a brush and appropriate detergent solution approved for use with meat processing equipment.

Note: This is to dissolve and remove fats, oils and proteins that bacteria can feed on.

Rinse again with clean, warm water to remove the detergent solution, oils, fats and proteins.

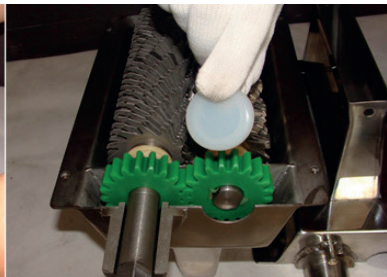
The product can be air-dried. Make sure all parts are dry before storing.

6.3. Assembly after the cleaning process

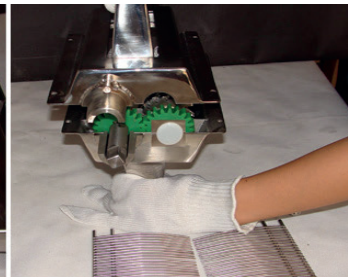
When assembling the head, you need to remember to put a white nylon washer on the blades and make sure that the nylon gear is on the same side. Pay more attention to their order (watch out for sharp blades).



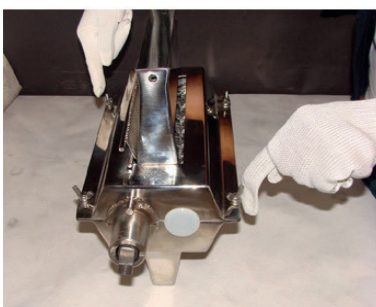
1



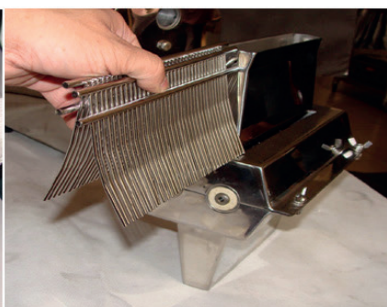
2



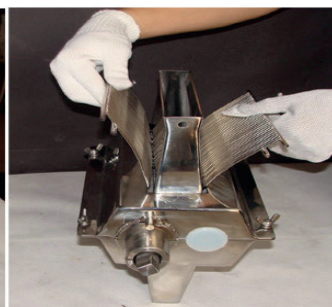
3



4



5



6

7. TROUBLESHOOTING

| Problem | Check | Solution |
|---|--|--|
| Crushed or clamped meat | The locking nut is loose | Tighten the lock nut by hand |
| | Blades are dirty | Clean the blade set |
| | The cutting set is worn or dull | Replace the cutting set |
| | Blades are not properly installed | Reassemble the blades |
| The machine works very noisily | Locking nut is over-tightened | Slightly loosen the locking nut |
| Blades do not rotate - Turn off the machine to avoid overheating. | Blocked by excess meat or meat residue | Turn off the machine and carry out cleaning of the softening unit. |

| Problem | Check | Solution |
|---|-----------------------------|--|
| The device has shut down and cannot be restarted. | Thermal protection tripped. | Press the RESET button located above the switch. |

8. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

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

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

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.



The symbol of the crossed-out garbage can on the product, its packaging or instructions means that the product must not be disposed of in regular waste containers. It is the user's responsibility to take the used equipment to a designated collection point for proper treatment.

9. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty.

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. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs



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: stalghost@stalghost.com

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