v2.0-04.2025

stalgast

SZATKOWNICA
GEMÜSESCHNEIDER
VEGETABLE CUTTER

713003

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



Instrukcja obsługi - Instrukcja oryginalna
Bedienungsanleitung - Übersetzung der Originalbedienungsanleitung
Instruction manual - Translation of the original manual

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 specjaliście.

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.

2. WARUNKI BEZPIECZEŃSTWA

- Personel obsługujący szatkownicę musi być prawidłowo przeszkolony oraz zapoznany z zasadami bezpieczeństwa.
- Urządzenie zostało wyposażone w systemy zapewniające bezpieczeństwo użytkownika.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy, nie wkładać rąk do otworów wlotowych oraz w pobliże części będących w ruchu.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji szatkownicy należy upewnić się że urządzenie zostało odłączona od źródła prądu.
- Okresowo należy sprawdzić stan kabla zasilającego oraz innych elementów elektrycznych.
- Nie używać szatkownicy do obróbki zamrożonych produktów.
- Wszelkie wymiany części urządzenia muszą być przeprowadzane w autoryzowanym serwisie.

W szczególnych przypadkach urządzenie wymaga ponownego uruchomienia w przypadku spadku napięcia. Dzięki zastosowaniu specjalnego stopu aluminium oraz izolacji elementów elektrycznych urządzenie może być używane w miejscach o podwyższonej wilgotności. Obsługa, czyszczenie i konserwacja urządzenia jest bardzo łatwa. Utrzymanie urządzenia w czystości jest bardzo łatwe dzięki specjalnej konstrukcji pozbawionej ostrych krawędzi oraz zastosowaniu stopu aluminium i magnezu.

3. OPIS URZĄDZENIA

- przeznaczona dla hoteli, restauracji, stołówek
- wydajność chwilowa ok. 100 kg/h
- urządzenie do obróbki dużych i małych warzyw
- urządzenie wykonane ze specjalnego stopu aluminium
- dwa rodzaje zabezpieczeń podczas pracy
- w komplecie 5 tarcz tnących: wiórki ø 2, ø 4, ø 6 mm, plastry 2 mm, plastry 4 mm
- możliwość dokupienia dodatkowych tarcz
- otwór wsadowy 160x75 mm, okrągły ø 50 mm

4. DANE TECHNICZNE

Napięcie zasilające	230 V
Moc	0,55 kW
Prędkość	270 obr/min
Wydajność	do 40 kg/h
Wymiary WxDxH	230x570x510 mm

5. MONTAŻ

Podłączenie urządzenia do źródła prądu i przygotowanie do pracy musi być przeprowadzone przez prawidłowo przeszko-

lony personel.

⚠	**UWAGA:** Podłączenie urządzenia do źródła prądu oraz miejsce pracy musi być zgodne z przepisami panującymi w miejscu instalacji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub awarie urządzenia wynikające z nie zastosowania się do powyższych zaleceń. Urządzenie należy umieścić na twardej, suchej i wypoziomowanej powierzchni z dala od źródła ciepła oraz wody.

5.1. Instalacja do źródeł zasilania

Urządzenie należy podłączyć do źródła prądu wyposażanego w bezpiecznik różnicowo-prądowy. Należy upewnić się że urządzenie jest prawidłowo uziemione, zgodnie z panującymi przepisami. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia lub awarie urządzenia wynikające z nie zastosowania się do panujących przepisów. Urządzenie przeznaczone jest do pracy przy jednofazowym napięciu 230V/ 50 Hz. Jeżeli napięcie dostępne w miejscu instalacji różni się od napięcia wskazanego powyżej należy skontaktować się z dystrybutorem urządzenia.

⚠	**UWAGA:** Przed pierwszym użyciem urządzenia należy upewnić się czy silnik obraca się we właściwym kierunku. Należy otworzyć pokrywę i usunąć tarczę tnącą. Wcisnąć zielony przycisk uruchamiający i natychmiast wyłączyć urządzenie poprzez naciśnięcie czerwonego przycisku STOP. Trzpień napędu powinien obracać się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Jeżeli kierunek obrotu jest inny niż powyżej należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.



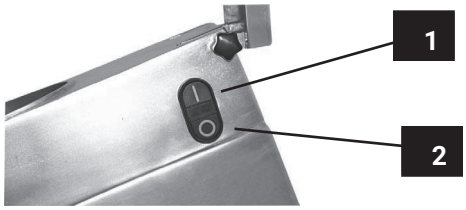
Sprawdzanie kierunku obrotów

PL

6. OBSŁUGA

Włącznik/wyłącznik umiejscowiony jest z prawej strony urządzenia:

1	Zielony przycisk: włącznik
2	Czerwony przycisk: wyłącznik



6.1. Umieszczanie tarcz

Przekręcić pokrętło (rys. 1) i otworzyć pokrywę. Nałożyć przezroczystą tarczę opróżniającą (rys. 2) a następnie tarczę tnącą. Zamknąć pokrywę i przekręcić pokrętło. Włączyć urządzenie w celu prawidłowego ułożenia tarczy. Wyłączyć urządzenie.



Rys.1 Otwieranie pokrywy



Rys.2 Umieszczanie tarcz

6.2. Siekanie warzyw

Podnieść dźwignię popychacza i umieścić produkty w otworze wlotowym. Opuścić dźwignię. Za pomocą prawej ręki wci-

snąć zielony przycisk. Lewą ręką dociskać produkty za pomocą dźwigni popychacza.



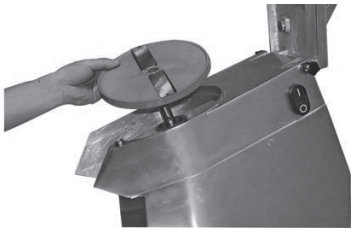
Podnieść dźwignię w celu dodania produktów. Urządzenie automatycznie zacznie pracę gdy dźwignia jest opuszczona. Powtórzyć czynność. Można używać dwóch otworów wlotowych w tym samym czasie. Podczas używania dwóch tarczy do cięcia warzyw w kostki i paski należy użyć większego otworu wlotowego. Mniejszy otwór wlotowy używany jest do szatkowania marchewek, cukinii, itp.

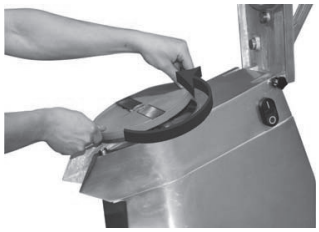
UWAGA: Nigdy nie używać rąk w celu dociskania warzyw. Zawsze używać popychacza!

6.3. Wymiana tarcz

PL

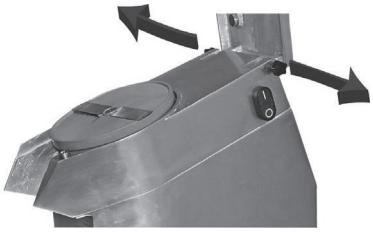
Przekręcić pokrętło zabezpieczające znajdujące się na pokrywie i podnieść pokrywę. Obrócić tarczę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek. Zachować szczególną ostrożność. Ostrza tarczy są bardzo ostre. Podnieść tarczę poprzez włożenie dłoni pod spód i wyjąć tarczę.





7. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji urządzenia należy upewnić się że wyłącznik jest w pozycji „0” i przewód zasilający odłączony jest od źródła prądu. W celu przedłużenia żywotności i prawidłowego działania zaleca się regularne czyszczenie urządzenia oraz tarcz po każdorazowym użyciu. Urządzenie czyścić za pomocą miękkiej ścierki i ciepłej wody. Wyjąć tarcze. Usunąć wszelkie zanieczyszczenia znajdujące się pod tarczami. Gwarantuje to prawidłowe umiejscowienie tarcz tnących.



Pokrywę można łatwo zdemontować do czyszczenia poprzez poluzowanie dwóch szpilek. Urządzenie czyścić za pomocą ciepłej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub alkoholu. Nie stosować środków żrących lub zawierających chlor lub sodę. Nie stosować druciaków i produktów powodujących zarysowania. Dla utrzymania najlepszej higieny nie używać toksycznych środków.

8. POSTĘPOWANIE W PRZYPADKU AWARII

Jeżeli kontrolka pracy jest zapalona a urządzenie nie działa należy upewnić się czy dźwignia popychacza jest opuszczona. Urządzenie wyposażone jest w wyłączniki krańcowe zabezpieczające przed uruchomieniem szatkownicy jeżeli urządzenie nie jest prawidłowo zabezpieczone. W przypadku awarii należy odłączyć urządzenie od źródła prądu i powiadomić autoryzowany serwis. Urządzenie może być naprawiane wyłącznie przez autoryzowany serwis. Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas należy odłączyć zasilanie, wyczyścić urządzenie oraz akcesoria. Należy użyć środka zabezpieczającego, np. olej wazelinowy i pokryć nim wszystkie części urządzenia. Przykryć urządzenie.

9. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

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

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie**. Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania**. Informację o najbliżej 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 sprzętu nie ruszając się z domu**. Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

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



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

10. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

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.

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.

ACHTUNG: 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 Stromversorgungskabel auf solche Weise, so dass es nicht aus Versehen aus der Steckdose gezogen werden kann, oder dass niemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie den Betrieb des Geräts während seiner Nutzung.
- Vermeiden Sie die Nutzung des Geräts durch Minderjährige, Personen mit verminderten physischen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten, sowie unerfahrene Personen oder Personen ohne Kenntnis. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit zuständigen Person bedienen.
- Wird das Gerät zeitweilig nicht benutzt oder gereinigt, schalten Sie es von der Betriebsspannung ab.
- **VORSICHT!** Wird der Stecker des Stromversorgungskabels zum Stecker angeschaltet, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Ziehen Sie nie das Gerät am Stromversorgungskabel.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Das Bedienungspersonal des Schnitzelwerkes ist unbedingt entsprechend zu schulen und mit allen Sicherheitsanweisungen bekannt zu machen.
- Das Gerät wurde mit mehreren, zur Arbeitssicherheit beitragenden und den Bediener schützenden Systemen ausgestattet.
- Während des Betriebs ist höchste Aufmerksamkeit einzuhalten. Es ist untersagt, Hände in den Füllschacht einzustecken, sowie sie in der Nähe von beweglichen Elementen des Geräts zu halten.
- Vor der Aufnahme von jeglichen Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten ist unbedingt zu prüfen, ob das Schnitzelwerk von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet wurde.
- Das Stromversorgungskabel, sowie andere elektrische Bestandteile des Geräts, sind regelmäßigen Kontrollen zu unterziehen.
- Es ist untersagt, das Schnitzelwerk zur Verarbeitung von eingefrorenen Produkten zu verwenden.
- Alle Austauscharbeiten von Geräteelementen sind ausschließlich in autorisierten Servicepunkten durchzuführen.

Es kann vorkommen, dass im Falle eines Spannungsabfalls ein Neustart des Geräts notwendig sein wird. Dank der Anwendung einer speziellen Aluminiumlegierung und der Isolierung aller elektrischen Bestandteile des Geräts darf das Schnitzelwerk an Stellen mit einem erhöhten Luftfeuchtigkeitswert verwendet werden. Die Bedienung, Reinigung und Wartung des Geräts ist äußerst einfach. Die Beibehaltung des Schnitzelwerkes in einem sauberen Zustand ist aufgrund der spezifischen Bauweise (Verzicht auf scharfe Endungen und Verwendung einer Aluminium- und Magnesiumlegierung) sehr unproblematisch.

3. KURZE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- Geeignet für Hotels, Restaurants, Kantinen usw.
- Zeitweilige Kapazität ca. 100 kg/h
- zur Verarbeitung von großem und kleinem Gemüse
- Gerät gefertigt aus spezieller Aluminiumlegierung
- zwei Arten der Betriebssicherungen
- Das Modell 713001 wurde mit insgesamt 5 Schneidescheiben ausgestattet: Raspeln von Ø 2, Ø 4 und Ø 6 mm, Scheiben 2 und 4 mm.
- zusätzliche Schneidscheiben optional erhältlich
- Füllschacht 160x75 mm, Rundfüllschacht Ø 50 mm

4. TECHNISCHE DATEN

Versorgungsspannung	230 V
Leistung	0,55 kW
Geschwindigkeit	270 U/min
Kapazität	do 40 kg/h
Abmessungen BxTxH	230x570x510 mm

5. MONTAGE

Der Anschluss an die Stromversorgungsleitung und die Betriebsvorbereitung sind ausschließlich von entsprechend geschulten Personen vorzunehmen.

⚠	**ACHTUNG:** Der Anschluss an die Stromversorgungsleitung, sowie die Organisation der Arbeitsstelle sind in Einklang mit den am Anschlussort aktuell geltenden Rechtsvorschriften durchzuführen. Der Gerätehersteller haftet weder für Beschädigungen, noch Störungen des Schnitzelwerkes, die auf eine nicht Einhaltung der oben genannten Bestimmungen zurückzuführen sind. Das Gerät ist auf eine harte, trockene und gerade Oberfläche, entfernt von jeglichen Hitze- und Wasserquellen, aufzustellen.

5.1. Anschluss an eine Stromversorgungsquelle

Das Gerät ist an eine Stromversorgungsquelle anzuschließen, die mit einem Fehlerstromschutzschalter ausgestattet wurde. Eine ordnungsgemäße Erdung des Schnitzelwerkes ist unbedingt sicherzustellen, gemäß den am Anschlussort geltenden Rechtsvorschriften. Der Gerätehersteller haftet weder für Beschädigungen, noch jegliche Störungen des Schnitzelwerkes, die auf eine nicht Einhaltung der oben genannten Bestimmungen zurückzuführen sind. Das Gerät ist zum Betrieb mit einem einphasigen Stromspannungswert von 230V/ 50Hz bedacht. Sollte der Stromspannungswert am Anschlussort vom zuvor angegebenen Wert abweichen, ist Kontaktaufnahme mit dem Gerätelieferant erforderlich.

⚠	**ACHTUNG:** Vor dem ersten Gebrauch ist sicherzustellen, dass sich der Motor in die korrekte Richtung dreht. Der Deckel ist zu entfernen und die angesetzte Schneidescheibe abzunehmen. Anschließend ist die grüne START-Taste und gleich darauf die rote STOPP-Taste zu drücken. Der Antriebsschaft sollte sich entgegen die Uhrzeigerrichtung drehen. Sollte die Drehrichtung anders sein, ist Kontakt mit einem autorisierten Servicedienst aufzunehmen.

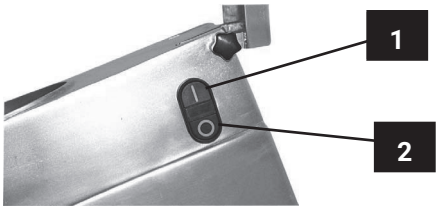


Prüfung der Drehrichtung

6. OBEDIENUNG DES GERÄTS

Die ON/OFF-Taste befindet sich an der rechten Seite des Geräts:

1	Grüne Taste: einschalten
2	Rote Taste: ausschalten



6.1. Ansetzen von Schneidescheiben

Den Knebelgriff drehen (Bild 1) und den Deckel heben. Die durchsichtige Entleerungsscheibe ansetzen (Bild 2), anschließend kann man die entsprechende Schneidescheibe montieren. Den Deckel schließen und den Knebelgriff wieder andrehen. Das Gerät ist einzuschalten, damit die Scheiben ordnungsgemäß positioniert werden. Daraufhin ist das Schnitzelwerk auszuschalten.



Bild 1. Öffnen des Gerätedeckels



Bild 2. Platzierung der Scheiben

6.2. Gemüsehacken

Den Stößelhebel heben und die zur Verarbeitung vorgesehenen Produkte in den Füllschacht platzieren. Den Hebel erneut absenken. Mit der rechten Hand die grüne Taste betätigen. Mit der linken Hand die Produkte mittels des Stößelhebels andrücken.

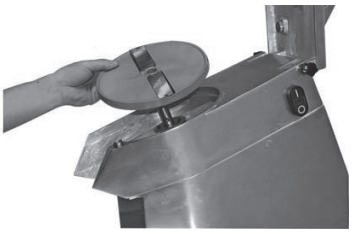


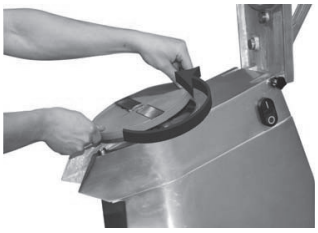
Um zusätzliche Produkte in das Gerät zu platzieren, ist der Stößelhebel zu heben. Das Gerät nimmt den Betrieb automatisch wieder auf, sobald der Hebel erneut abgesenkt wird. Den kompletten Vorgang wiederholen. Beide Eingangsöffnungen können gleichzeitig benutzt werden. Sollten zwei Schneidescheiben (zum Schneiden von Produkten in Würfel und Streifen) gleichzeitig benutzt werden, ist der größere Füllschacht zu verwenden. Der kleinere Füllschacht ist zum Hacken von Möhren, Zucchini usw. geeignet.

ACHTUNG: Es ist strengst untersagt, das Gemüse mit bloßen Händen anzudrücken. Dazu ist immer der Stößel zu verwenden

6.3. Austausch von Schneidescheiben

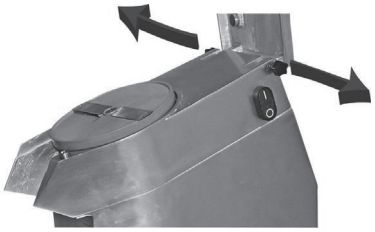
Den am Deckel angesetzten Absicherungsknebelgriff drehen und daraufhin den Gerätedeckel heben. Die Scheibe entgegen die Uhrzeigerrichtung drehen. Dabei ist äußerste Vorsicht zu bewahren – die Klingen der Schneidescheiben sind sehr scharf. Die Scheibe entfernen, indem man eine Hand unter der Scheibe platziert und sie nach oben hebt.





7. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor der Aufnahme von jeglichen Reinigungs- bzw. Wartungsarbeiten ist sicherzustellen, dass sich der Schalter in der „0"-Position befindet und das Gerät von der Stromversorgungsquelle abgeschaltet wurde. Um eine längere Lebensdauer und eine ordnungsgemäße Funktionsweise des Schnitzelwerkes zu gewährleisten, ist eine regelmäßige Reinigung des Geräts und der Schneidescheiben nach jedem Gebrauch erforderlich. Das Gerät ist mit einem weichen Lappen und warmen Wasser zu reinigen. Die Schneidescheiben entfernen. Alle Verunreinigungen, die sich unterhalb der Schneidescheiben befinden, sind zu entfernen. Dies garantiert eine sachgemäße Positionierung der Schneidescheiben im Gerät.



Zu Reinigungszwecken ist der Gerätedeckel auf eine einfache Weise zu demontieren, indem man zwei Befestigungsna-

del löst. Das Schnitzelwerk ist mit einer Lösung, bestehend aus warmen Wasser und Geschirrspülmittel, bzw. Alkohol, zu reinigen. Es ist strengst untersagt ätzende Reinigungsmittel, bzw. Stoffe mit Chlor- / Natriumhydroxidanteil zu verwenden. Darüber hinaus es ist nicht erlaubt Topfreiniger aus Stahlwolle, sowie andere Materialien, die zum Zerkratzen der Geräteoberflächen führen können, zu verwenden. Aus Sicherheits- und Hygienegründen ist die Anwendung von toxischen Stoffen nicht erlaubt.

8. VORGEHENSWEISE IM FALLE EINER STÖRUNG

Sollte bei einer eingeschalteten Betriebsleuchte das Schnitzelwerk dennoch nicht funktionieren, ist vorerst zu prüfen, ob der Stößelhebel ordnungsgemäß abgesenkt wurde. Das Gerät wurde mit einem Endlageschalter ausgestattet – dieser schützt den Bediener vor dem Einschalten des Geräts, falls es nicht ordnungsgemäß abgesichert wurde. Bei einer Störung ist das Gerät unverzüglich von der Stromversorgungsquelle abzuschalten, anschließend ist mit einem autorisierten Servicedienst Kontakt aufzunehmen. Es ist unbedingt zu beachten, dass jegliche Reparaturarbeiten ausschließlich von einem autorisierten Servicedienst vorgenommen werden dürfen. Sollte das Schnitzelwerk über eine längere Zeitspanne nicht gebraucht werden, ist es von der Stromversorgungsleitung abzuschalten und anschließend samt dem Zubehör sorgfältig zu reinigen. Alle Bestandteile des Geräts sind mit einem entsprechenden Schutzstoff, z.B. Vaselinöl, einzuschmieren. Abschließend ist das Gerät abzudecken einzuschmieren. Abschließend ist das Gerät abzudecken en.

9. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

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

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden**. Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden**. Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer 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.

DE

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



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

10. GARANTIE

Unter Haftung des 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.

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

NOTE: Keep the manual in a safe place accessible for the personnel.

The manufacturer reserves the right to change technical parameters of the appliance at any time without advance notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- Improper handling and misuse may cause serious damage to the device or injury to persons.
- The device may 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 pull the plug out of 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 danger to life.
- 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.

2. SAFETY CONDITIONS

- Personnel operating the slicer must be properly trained and familiar with safety rules.
- The device has been equipped with systems to ensure user safety.
- Use extreme caution when working, do not reach into the inlet or near the moving parts.
- Before cleaning or maintaining the slicer, make sure that the device is disconnected from the power source.
- Periodically check the condition of the power cord and other electrical components.
- Do not use the slicer for processing of frozen products.
- Any replacement of the device components must be carried out by an authorized service.

In special cases, the machine requires a reboot in case of voltage drop. Thanks to the special aluminum alloy and insulation of electrical components, the device can be used in places with high humidity. Operating, cleaning and maintenance of the device is very easy. Keeping the unit clean is very easy thanks to the special design without sharp edges and the use of aluminum and magnesium alloy.

3. DEVICE DESCRIPTION

- designed for hotels, restaurants, canteens
- temporary capacity approx. 100 kg/h
- device intended for processing of large and small vegetables
- device made of special aluminum alloy
- two types of protection during operation
- additional discs available for purchase
- feed opening 160 x 75 mm, round ø50 mm

4. TECHNICAL DATA

Supply voltage	230 V
Power	0,55 kW
Speed	270 rpm
Capacity	do 40 kg/h
Dimensions WxDxH	230x570x510 mm

5. INSTALLATION

Connecting the equipment to the power source and preparing it for work must be performed by properly trained personnel.

⚠	**Note:** Connecting the device to a power source and the place of work must be in accordance with the provisions in force at the location. The manufacturer is not liable for damage or failures resulting from not complying with the above recommendations. The device should be placed on a hard, dry, level surface away from sources of heat and water.

5.1. Installation to power sources

The device must be connected to a power source equipped with an earth fault breaker. Make sure that the unit is properly grounded in accordance with the regulations in force. The manufacturer is not liable for damage or failures resulting from not complying with the regulations in force. The device is designed to work with single-phase 230V/50 Hz. If the voltage available at the installation site differs from the voltage specified above, please contact your equipment dealer.

⚠	**Note:** Before using the appliance for the first time, make sure that the motor rotates in the right direction. Open the lid and remove the cutting disc. Press the green start button and immediately turn off the unit by pressing the red STOP button. The drive pivot should rotate counter-clockwise. If the direction of rotation is different than the above, please contact an authorized service.

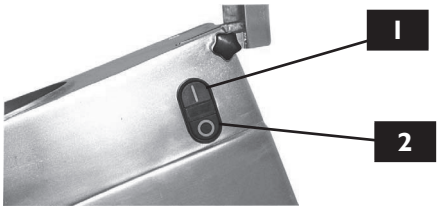


Checking the rotation direction

6. OPERATION

The on/off switch is located on the right side of the device:

1	Green button: On
2	Red button: Off



6.1. Placing discs

Turn the knob (Fig. 1) and open the lid. Install the transparent emptying disc (Fig. 2) and then the cutting disc. Close the lid and turn the knob. Turn on the device for correct positioning of the disc. Turn off the device.



Fig.1 Opening the lid



Fig.2 Placing discs

6.2. Slicing vegetables

Raise the pusher lever and place the products in the inlet. Lower the lever. Using your right hand, press the green button. Use your left hand to press products using the pusher lever.

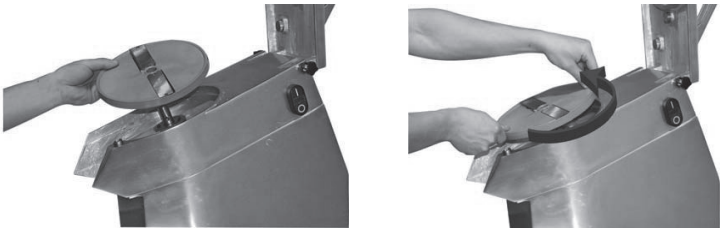


Raise the lever to add the products. The device will automatically start working when the lever is lowered. Repeat. You can use two inlet openings at the same time. When using two discs to cut the vegetables into cubes and strips, use the larger inlet. The smaller inlet is used for shredding carrots, zucchini, etc.

Note: Never use your hands to press the vegetables in. Always use a push lever!

6.3. Disc replacement

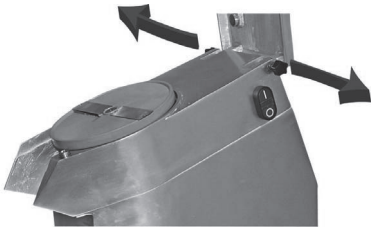
Turn the knob securing the lid and lift the lid. Turn the disc counterclockwise. Take special care. The blades are very sharp. Raise the disc by inserting your hand underneath and remove the disc.



7. CLEANING AND MAINTENANCE

Before cleaning or maintenance, make sure the switch is in the „0" position and that the power cord is disconnected from the power source. In order to extend the life and ensure the proper operation of the device, it is recommended to clean the equipment and the discs after each use. Clean the equipment with a soft cloth and warm water. Remove the discs. Remove any dirt beneath shields. This ensures the correct positioning of cutting discs.

EN



The lid can be easily removed for cleaning by loosening the two pins. The device should be cleaned with warm water and dishwashing liquid or alcohol. Do not use abrasives or agents containing chlorine or soda. Do not use steel wool and products that cause scratches. To maintain the best hygiene, do not use toxic agents.

8. MANAGING MALFUNCTIONS

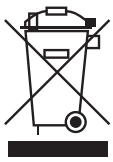
If the operation indicator is lit and the device does not work, make sure that the pusher lever is lowered. The device is equipped with limit switches to prevent starting the slicer if the device is not secured properly. In case of failure, disconnect the unit from the power source and inform the authorized service. The device can only be repaired by an authorized service. If the device has not been used for a long time, disconnect the power supply, clean the unit and accessories. Use protective measures, e.g. Vaseline oil and cover all parts of the device with it. Cover the device.

9. DISPOSAL OF THE OLD APPLIANCE

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

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

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



The symbol of a crossed-out rubbish bin on the product, its packaging or its instruction manual means that at the end of its life the product must not be disposed of with regular waste. The user is obliged to deliver their used equipment to a designated collection point for proper processing.

10. GUARANTEE

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, screws 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.



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 •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalgast.com
www.stalgast.eu
• ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
info@stalgast.es
www.stalgast.es