

## TYPY MASZYNEK ZELMER

Poniżej prezentowany jest asortyment wyposażenia maszynek do mielenia, których dotyczy niniejsza instrukcja.

Typ	Nożyk	Sitko			Nasadka masarska	Zestaw do ciastek i makaronów	Szatkownica
		2,7	4	8			
687.5	●	○	●	●	●	○	○
687.54	●	○	●	●	●	○	●

● – podstawowe wyposażenie, ○ – dodatkowe wyposażenie do nabycia w sklepach, — – wyposażenie niedostępne w danym wykonaniu

Maszynka wyposażona jest tylko w jeden zespół mielący.

### Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Dopuszczalny czas nieprzerwanej pracy 10 minut.

Czas przerwy przed ponownym użyciem 30 minut.

Hałas urządzenia (L<sub>WA</sub>) 80 dB/A.

Urządzenie zbudowane jest w II klasie izolacji, nie wymaga uziemienia. □

Maszynki ZELMER spełniają wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

- Urządzenie elektryczne niskonapięciowe (LVD) – 2006/95/EC.
- Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronach [www.zelmer.pl](http://www.zelmer.pl).

### Opis urządzenia

Maszynka do mielenia produktów spożywczych składa się z:

- 1 Napędu maszyny – każdy napęd maszyny przystosowany jest do montażu każdego zespołu mielącego i szatkownicy produkcji ZELMER. W tylnej obudowie napędu 687, znajdują się otwory wentylacyjne.

1a Wylłącznik

1b Przycisk blokady

Zespołu mielącego, w którego skład wchodzi:

2 Komora mielenia

3 Ślimak z zamontowanym sprzęgłem

4 Nożyk dwustronny

5 Sitko z otworami 4 mm

6 Nakrętka

7 Miska

8 Popychacz

Wyposażenia, w którego skład wchodzi:

9 Sitko z otworami 8mm

10 Nasadka masarska

11 Wkładka dystansowa

### Mechaniczne zabezpieczenie silnika

1 Ślimak

2 Sprzęgło

3 Wkręt M5x20

Maszynka posiada mechaniczne zabezpieczenie, które chroni silnik przed zniszczeniem – zęby sprzęgła napędowego ślimaka wyłamują się, gdy maszynka jest przeciążona (np. gdy do środka dostały się kości).

Zniszczone sprzęgło wymień na nowe:

- w ślimaku ze zniszczonym sprzęgłem odkręć wkręt (3),
- usuń uszkodzone sprzęgło (2),
- załóż nowe sprzęgło (3) i dokręć je wkrętem (2).

### Przygotowanie maszyny do pracy i jej uruchomienie

1 Napęd (1) postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym podłożu tak, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie.

- Przed pierwszym użyciem maszyny umyj elementy wyposażenia.
  - Zmontuj odpowiednie wyposażenie i dołącz do napędu.
- 2 Włóż przewód przyłączeniowy do gniazdka sieciowego.
  - 3 Przyciskiem wyłącznika (1a) uruchom maszynkę.

### Praca z zespołem mielącym

Do komory mielenia (2) włóż kolejno:

1 Ślimak (3) sprzęgłem do środka.

2 Na trzpień ślimaka (3) nożyk (4).

3 Sitko (np. 5) tak, aby występ komory wszedł w rowek na obwodzie sitka.

4 Dokręć wszystkie elementy zespołu mielącego – mocno do oporu.

5 Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady. Oznacza to, że komora została właściwie zamontowana.

6 Nałóż miskę (7) na komorę mielenia (2).

## Praca z nasadką masarską

**F**

Do komory mielenia (2) włoż kolejno:

- 1 Ślimak (3) sprzęgłem do środka.
- 2 Na trzpień ślimaka (3) wkładkę dystansową (11).
- 3 Nasadkę masarską (10).
- 4 Dokręć wszystkie elementy nakrętką (6) – mocno do oporu.
- 5 Załóż zmontowany zespół mielący, na napęd (1) i obróć do pozycji, przy której usłyszysz „click” blokady.
- 6 Nałóż miskę (7) na komorę mielenia (2).

Przed nałożeniem kielbaśnicy (osłonki z jelita) namocz ją w ciepłej wodzie przez ok. 10 min.

- Na nasadkę masarską nałóż mokrą kielbaśnicę.



**Zwróć uwagę, aby nie zatkać otworów odpowietrzających w nasadce.**



**Masa mięsna wypełniająca jelito nie może być „zbyt rzadka”. Duża zawartość płynów może spowodować ich wyciek i przedostawanie się do wnętrza maszyny.**

## Szatkwonica

**G**

- 1 Tarka do drobnych wiórek
- 2 Tarka do grubych wiórek
- 3 Tarka do plasterów
- 4 Tarka do przecierania
- 5 Zatrzask
- 6 Komora
- 7 Miska zasypowa
- 8 Popychacz

Szatkwonica ma dwie tarki do rozdrabniania na drobne i grube wiórki (sera żółtego, marchwi, selerów, gotowanych buraków, itp.). Trzecia tarka służy do krojenia warzyw na plasterki (ziemniaków, ogórków, cebuli, itp.). Czwarta tarka służy do przecierania (ziemniaków, buraków, owoców itp.

## Praca z szatkownicą

**H**

- 1 Odchyl zatrzask (5) i włoż jedną z tarek sprzęgłem do środka komory.
  - 2 Zatrzaśnij zatrzask (5).
  - 3 Połącz komorę szatkownicy (6) tak, jak komorę mielenia maszyny.
- Produkty duże pokrój wcześniej na kawałki, które bez trudu włożysz do komory.
  - Nie rozdrabniaj miękkich owoców zawierających twarde pestki.
  - Po zakończeniu pracy wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
  - Usuń drewnianą łyżką resztki produktów pozostałe wewnątrz tarki lub w komorze.



**Ostrza tarek nie wymagają regeneracji.**

## Po zakończeniu pracy

**E**

- Wyłącz maszynkę i wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.
- 1 Wyjmij popychacz (8) i zdejmij miskę z komory mielenia (2) lub komory szatkownicy.
  - 2 Naciśnij przyciski blokady (1b), zespół, mielący lub komorę szatkownicy obróć w prawo i zdejmij ją.
  - 3 Rozłóż elementy zespołu mielącego, komory z nasadką masarską lub szatkownicę.

## Czyszczenie i konserwacja

- Napęd przetrzyj wilgotną szmatką zwilżoną płynem do mycia naczyń.
- Części z tworzywa myj w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Części metalowe myj w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Dokładnie wysusz umyte części.
- Sitka i nożyk lekko posmaruj olejem jadalnym w celu ochrony przed rdzewieniem.
- Suche części komory mielenia lub szatkownicy zmontuj w całość.

## Potrawy z mięsa, warzyw i owoców

W celu zachowania jak największych wartości odżywczych potraw z warzyw i owoców, zapoznaj się ze sposobami ich sporządzania. Warzyw i owoców nie przetrzymuj w wodzie i rozdrabniaj bezpośrednio przed spożyciem.

### Kotlety wieprzowe mielone

*50 dag wieprzowiny, 6 dag czerstwej bułki, 5 dag cebuli, 2 dag tłuszczu, 1 jajo, 4 dag tartej bułki, tłuszcz do smażenia, sól i pieprz.*

Bułkę namoczyć w wodzie i osączyć.

Cebulę pakrajać w krążki, usmażyć na jasnożółty kolor. Mięso oplukać, pokrajać na kawałki.

Bułkę, cebulę, mięso zemieł 2 razy w maszynce z sitkiem o średnicy oczek 4 mm. Dodać jajo, sól, pieprz i starannie wyrobić na jednolitą masę. Uformować 8 owalnych kotletów o grubości 1,5 cm, które otaczać w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

### Paszтет z mięsa mieszanego

*50 dag wieprzowiny, 50 dag cielęciny, 40 dag słoniny, 50 dag wątroby wieprzowej, 30 dag cebuli, 20 dag bułki pszennej, 4 jaja, sól i pieprz, gałka muszkatołowa.*

Mięso uduścić ze słoniną i cebulą.

Wątrobę oplukać, obrać z błon, pokroić w kostkę. Gdy mięso jest miękkie, dodać wątrobę, bulkę i krótko razem podduścić, ostudzić i zemieł dwukrotnie w maszynce z sitkiem o średnicy oczek 4 mm.

Do przygotowanej masy dodać jaja, sól, pieprz, gałkę muszkatołową i starannie wyrobić.

Foremkę wysmarować smalcem, przełożyć masę pasztetową i piec około 40 minut.

### Kielbasa domowa

*Mięso wieprzowe średnio tłuste 4,5 kg, słonina 0,5 kg, wywar z kości – 1 szklanka, sól 6-7 łyżeczek, saletra 1 płaska łyżeczka, pieprz 1 łyżeczka (pieprz mielony), ziele angielskie 12-15 ziarenek (zemiać), czosnek 5-6 ząbków (posiekać), kielbaśnica 7 m.*

Mięso zemiać w maszynce z sitkiem o średnicy otworów 8 mm. Sól wymieszać z saletrą i przyprawami, dodać do mięsa, wymieszać i wyrobić jak ciasto, dodając stopniowo wywar. Odstawić w chłodne miejsce na 24 godz. Na komorę mielenia maszyny założyć nasadkę masarską. Napęlić kielbaśnicę o długości około 1m, formując odcinki 30-40 cm. Należy zwrócić uwagę, aby całkowicie nie zatkać otworów odpowietrzających nasadki.

Osuszyć kielbasę przez 6 godz. Wędzić dymem ciepłym 14 godzin lub gorącym 2,5 godziny.

### Surówka z czerwonej kapusty

*40 dag czerwonej kapusty, 20 dag jabłek, 2 łyżki oleju, sok z cytryny, sól, cukier.*

Kapustę oczyścić i rozdrobnić w szatkownicy za pomocą tarki do plasterów lub do grubych wiórek. Jabłka obrać i rozdrobnić na tarce na grube wiórki. Poszatkowaną kapustę wymieszać z rozdrobnionymi jabłkami doprawiając do smaku olejem, sokiem z cytryny, solą i cukrem.

### Surówka z selera

*40 dag selera, 20 dag jabłek, 2 łyżki oleju lub śmietany, sok z cytryny, sól, cukier.*

Seler zetrzeć na drobne wiórki. Doprawić do smaku śmietaną lub olejem. Dodać cukier, sok z cytryny i sól.

## Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu: opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę, worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.

Zużyte urządzenia oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

**Nie wyrzucaj wraz z odpadami komunalnymi!!!**



## DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**  
<http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/>
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**  
salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**  
[http://www.zelmer.pl/punkty\\_serwisowe/](http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/)
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**

 801 005 500

 22 20 55 259

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

## Vážení zákazníci!

Blahopřejeme Vám k nákupu našeho mlecího strojku a vítáme vás mezi uživateli výrobků Zelmer.

Pro dosažení co nejlepších výsledků vám doporučujeme používat pouze originální příslušenství firmy Zelmer, které bylo vyvinuto speciálně pro tento výrobek.

Přečtěte si, prosím, pečlivě tento návod k použití. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním pokynům. Návod k použití si prosím uschovejte, abyste jej mohli použít i během pozdějšího používání přístroje.

### Charakteristika přístroje

Strojek na mletí potravinových produktů je určen pro použití v domácnosti. Je to víceúčelové zařízení, pomocí kterého můžete rychle a bez přílišné námahy pomlít maso, sýr, zeleninu, mák nebo vyrobit klobásy a uzeniny. Při použití přídatelného struhadla můžete strouhat zeleninu, sýr i ořechy.

### Bezpečnostní pokyny a návod k použití přístroje

*Před prvním použitím přístroje se důkladně seznamte s obsahem celého návodu k použití.*

*Ujistěte se, že jsou vám níže uvedené instrukce srozumitelné.*



#### Nebezpečí!/Varování!

Neodržím těchto pokynů ohrožujete své zdraví

- Nepoužívejte mlýnek, pokud je poškozen nebo pokud je poškozena přívodní šňůra.
- Pokud dojde k poškození neoddělitelné přívodní šňůry, musí jej vyměnit výrobce, specializovaný servis nebo jiná kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.
- Opravy přístroje může provádět pouze proškolený personál. Neodborně provedená oprava může být pro uživatele příčinou vážného ohrožení. V případě vzniku závad se obraťte na specializovaný servis.
- Zvýšenou pozornost věnujte práci se strojkem v přítomnosti dětí.
- Přístroj není určen, aby jej obsluhovaly děti nebo osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo psychickými schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí práce s přístrojem, nepoužívají-li jej pod dohledem nebo podle návodu k obsluze poskytnutému osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
- Věnujte pozornost, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Před výměnou příslušenství nebo před manipulací v blízkosti součástek, pohybujících se během provozu mlýnku, je nutno spotřebič vypnout a odpojit od napájení.
- Vždy vyjměte zástrčku ze zásuvky před výměnou příslušenství (mlecí soustavy, sítko, nože, struhadla a jeho části) a dříve než přistoupíte k čištění strojku.
- Přístroj musí být používán pouze s plnicí miskou.



#### Pozor!

Neodržím těchto pokynů můžete přístroj poškodit

- Netahejte za přívodní šňůru při vytahování zástrčky ze zásuvky.
- Spotřebič vždy zapojte do zásuvky elektrické sítě (pouze střídavý proud) s napětím shodným s údaji na typovém štítku spotřebiče.
- Nevystavujte přístroj ani jeho části teplotě vyšší než 60°C. Může dojít k poškození strojku.
- K péčování používejte vždy jen pečovadlo. Použitím jiných předmětů můžete poškodit strojek i jeho pohon.
- Nepřetěžujte strojek nadměrným množstvím ani silným péčováním potravin.
- Důkladně provádějte montáž mlecí soustavy, špatné smontování může být příčinou nedokonalého mletí a také může vést k otupení nožů a sítko. Tupý nožik a sítko vyměňte za nové.
- Za provozu nezakrývejte ventilační mřížky strojku.
- Pohonnou jednotku strojku neponořujte do vody ani jej neomyvejte pod tekoucí vodou.
- Před mytím je nutno sundat příslušenství z pohonné jednotky.
- K mytí jednotlivých částí přístroje nepoužívejte agresivní detergenty a čističí přípravky obsahující písek, např. emulze, pasty, apod. Tyto by mohly přinejmenším odstranit různé popisy a piktogramy umístěné na spotřebiči.



#### Pokyny

Informace o výrobku a pokyny k použití

- Po ukončení práce vyjměte zástrčku ze zásuvky.
- V případě, že strojek nelze uvést do chodu, odevzdejte jej k servisní prohlídce.
- Z masa určeného k pomletí odstraňte kosti, chrupavky, šlachy a žíly.
- Maso rozkrájejte na menší kousky tak, aby se vešly do mlecí komory.
- Mák je nutné před jeho pomletím spařit a namáčet až několik hodin.
- K mytí kovových částí použijte měkké kartáčky.
- Mlecí komoru, šnek a objímku nemyjte v myčce nádobí, agresivní mycí prostředky způsobují černání těchto částí. Umyjte je ručně s použitím klasických mycích prostředků na nádobí.

## TYPY MLÝNKŮ ZELMER

V této tabulce je prezentován sortiment příslušenství k mlecím strojkům, kterých se týká tento návod.

Typ	Nůž	Sítko			Řeznický nástavec	Sada na těstoviny a cukroví	Struhadlo
		2,7	4	8			
687.5	●	○	●	●	●	○	○
687.54	●	○	●	●	●	○	●

● – základní vybavení, ○ – doplňkové příslušenství, které lze zakoupit v prodejnách se spotřebiči,  
 – – vybavení nedostupné v daném provedení

Mlecí strojek je vybaven pouze jednou mlecí částí.

### Technické údaje

Technické údaje jsou uvedeny na typovém štítku spotřebiče.  
 Maximální doba nepřetržitého provozu 10 minut.  
 Přestávka před dalším použitím (minimálně) 30 minut.  
 Hlučnost s mlecí komorou (L<sub>WA</sub>) 80 dB/A.  
 Přístroj je konstruován v II. třídě izolace, nevyžaduje uzemnění. □

Mlýnek ZELMER splňuje české a evropské normy.

Mlýnek vyhovuje požadavkům nařízení:

- Nízkonapěťový elektrický přístroj (LVD) – 2006/95/EC.
- Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobek je označen značkou CE na typovém štítku.

### Popis přístroje

Mlecí strojek se skládá z:

- 1 Pohonné jednotky – každá pohonná jednotka je přizpůsobená tak, aby k ní bylo možné připojit kteroukoliv mlecí soustavu a struhadlo, vyrobené firmou ZELMER. V zadním krytu pohonu 687 se nacházejí ventilační otvory.

1a Vypínač

1b Tlačítko blokády

Mlecí soustavy – její části jsou:

- 2 Mlecí komora
- 3 Šnek se spojkou
- 4 Oboustranný nůž
- 5 Sítko s otvory 4 mm
- 6 Objímka
- 7 Misky
- 8 Pěchovadlo

Příslušenství:

- 9 Sítko s otvory 8 mm
- 10 Řeznický nástavec
- 11 Distanční vložka

### Mechanická ochrana motoru

- 1 Spirála
- 2 Hřídel
- 3 Šroub M5x20

Strojky jsou vybaveny mechanickou ochranou, která zabráňuje poškození pohonné jednotky – pokud by došlo k přetížení strojku (např. když se do strojku dostanou kosti), vyláhou se zoubky spojky, která pohání šnek.

Poškozenou spojku vyměňte za novou:

- u šneku se zničenou spojkou odšroubujte šroub (3),
- odstraňte poškozenou spojku (2),
- nasadte novou spojku (3) a dotáhněte šroub (2).

### Příprava strojku a uvedení do provozu

- 1 Pohonnou (1) jednotku postavte na tvrdý suchý povrch (na stůl nebo kuchyňskou linku), poblíž elektrické zásuvky.
  - Před prvním použitím umyjte všechny díly příslušenství.
  - Smontujte vybrané části a připojte k pohonné jednotce.
- 2 Vložte zástrčku do zásuvky el. proudu.
- 3 Vypínačem (1a) zapněte strojek.

### Mlecí soustava

Do mlecí komory (2) vložte v pořadí:

- 1 Spirálu (3) hřídeli dovnitř.
- 2 Na spirálu nasadte (3) nožik (4).
- 3 Sítko (např. 5) tak, aby výstupek komory zapadl do žlábků na obvodu sítká.
- 4 Sešroubujte všechny elementy mlecí sady – silně dotáhněte nadoraz.
- 5 Nasadte sestavenou mlecí sadu na pohon (1) a otočte do pozice, při které uslyšíte „click“ pojistky. Zcvaknutí je potvrzením správného postupu montáže.
- 6 Nasadte misku (7) na mlecí komoru (2).

## Řeznický nástavec

**F**

Do mlecí komory (2) vložte v pořadí:

- 1 Spirálu (3) hřídělí dovnitř,
- 2 Na spirálu nasadte (3) distanční vložku (11),
- 3 Uzenářský nástavec (10).
- 4 Sešroubujte všechny elementy maticí (6) – silně dotáhněte.
- 5 Nasadte sešroubovanou mlecí soupravu na pohon (1) a otočte do pozice, při které uslyšíte „click“ blokády.
- 6 Nasadte misku (7) na mlecí komoru (2).

Salámová střívkva namočte před navlečením asi 10 minut v teplé vodě.

- Na uzenářský uzávěr navlečte mokrá salámová střívkva.



**Dbejte, aby nedošlo k zacpání odvodušňovací otvorů v uzávěru.**



**Hmota masa použitá k plnění nesmí být příliš „řidká“. Značné množství tekutin by mohlo protékat dovnitř strojeku.“**

## Struhadlo

**G**

- 1 Struhadlo pro jemné strouhání
- 2 Struhadlo pro hrubé strouhání
- 3 Struhadlo plátkové
- 4 Struhadlo pro pasírování
- 5 Pojistka
- 6 Komora
- 7 Mísa
- 8 Pěchovadlo

Součástí vybavení jsou dvě struhadla s jemnými a hrubými drábky, která strouhají na jemná nebo silnější vlákna tvrdý sýr, mrkev, celer nebo vařenou červenou řepu. Třetí struhadlo je určeno ke krájení zeleniny na plátky. Může zpracovávat brambory, okurky, cibuli atd.

Čtvrté struhadlo je určeno ke tření brambor, řepy, mrkve, ovoce atd.

## Použití struhadla

**H**

- 1 Otevřete zámek (5) a vložte zvolené struhadlo spojku dovnitř komory.
  - 2 Zavřete zámek (5).
  - 3 Spojte komoru struhadla (6) s pohonnou jednotkou stejným způsobem jako mlecí komoru.
- Produkty určené ke zpracování nejdříve nakrájejte na menší kousky tak, aby se vešly do komory.
  - Nedoporučujeme zpracovávat měkké nebo peckové ovoce.
  - Vyměňte zástrčku ze zásuvky el. proudu.
  - Potraviny, které uvízly uvnitř struhadla odstraňte dřevěnou lžící.



**Ostří struhadel nevyžadují regeneraci.**

## Po ukončení práce

**E**

- Vypněte strojek a vyjměte zástrčku ze zásuvky.
- 1 Vyměňte pěchovadlo (8) a sejměte misku z mlecí komory (2) nebo komory struhadla.
  - 2 Zmáčkněte tlačítko pojistiky (1b) mlecí soustavy případně komoru struhadla otočte vpravo a sejměte ji.
  - 3 Rozložte díly mlecí soustavy, komory s řeznickým nástavcem případně struhadlo.

## Čištění a údržba

- Pohonnou jednotku otřete vlhkým hadříkem s čistícím prostředkem.
- Umělohmotné části umyjte v teplé vodě s použitím čistícího prostředku na mytí nádobí.
- Kovové části umyjte v horké vodě s použitím čistícího prostředku na mytí nádobí. Struhadla nemyjte v myčce nádobí.
- Důkladně osušte umyté díly.
- Sítko a nožik mírně namažte jedlým tukem nebo olejem, zamezíte tak rezivění.
- Osušené části mlecí komory nebo struhadla smontujte dohromady.

## Výrobky z masa, zeleniny a ovoce

Osvojte si způsoby přípravy jednotlivých potravin, ovoce a zeleniny pro zachování co největších výživných hodnot. Ovoce a zeleninu neuchovávejte ve vodě a upravujte teprve bezprostředně před konzumací.

### Vepřové karbenátky

500 g vepřového masa, 60 g suchého pečiva, 50 g cibule, 20 g tuku, 1 vejce, 40 g strouhanky, tuk na smažení sůl a pepř.

Pečivo namočte ve vodě a nechte okapat.

Cibuli pokrájejte na kolečka a osmáhněte dozlatova. Maso opláchněte a pokrájejte na kousky.

Pečivo, cibuli a maso semelte dvakrát strojekem se sítkem s otvory o průměru 4 mm. Přidejte vejce, sůl, pepř a pečlivě promíchejte tak, aby vznikla homogenní hmota. Formujte karbenátky o tloušťce cca 15 mm a obalujte je ve strouhance. Smažte na rozehřátém tuku.

### Paštika z míananého masa

500 g vepřového masa, 500 g telecího masa, 400 g slaniny, 500 g vepřových jater, 300 g cibule, 200 g housek, 4 vejce, pepř, sůl, muškátový oříšek.

Maso poduste se slaninou a cibulí.

Játra opláchněte, odstraňte blány, vyřízněte žíly a pokrájejte na kostky. Když je maso měkké, přidejte játra, housky a společně krátce poduste, ochlaďte a pomelte dvakrát strojekem se sítkem s otvory o průměru 4 mm.

Do připravené hmoty přidejte vejce, sůl, pepř, muškátový oříšek a pečlivě vypracujte.

Do formy vymazané sádlem vložte paštikovou hmotu a pečte asi 40 minut.

### Domácí klobásky

*4,5 kg středně prorostlého vepřového masa, 0,5 kg slaniny, vývar z kostí – 1 sklenice, 6-7 lžiček soli, 1 lžička mletého pepře, 12-15 zrněk pomletého anglického koření, 5-6 stroužků česneku, 7-8 m střívek.*

Maso semelte strojkem se sítkem s otvory o průměru 8 mm. Sůl promíchejte s kořením, přidejte k masu, promíchejte a vypracujte jako těsto, postupně přidávejte vývar. Dejte na 24 hodin do chladničky. Na mlecí komoru strojku nasadte řeznický nástavec. Naplňte střívko v délce asi 1 m a formujte klobásky asi 30–40 cm dlouhé. Dávejte přitom pozor, aby jste úplně neucpali odvětrávací otvory nástavce. Klobásky nechte 6 hodin sušit. Uzení provádějte teplým dýmem 14 hodin nebo horkým dýmem 2,5 hodiny.

### Salát z červeného zelí

*400 g červeného zelí, 200 g jablek, 2 lžice oleje, šťáva z citrónu, sůl, cukr.*

Zelí očistěte a zkrouhejte struhadlem. Jablka očistěte a nastrouhejte na hrubém struhadle. Zelí promíchejte s jableky, dochutěte olejem, šťávou z citrónu, solí a cukrem.

### Celerový salát

*400 g celeru, 200 g jablek, 2 lžice oleje nebo smetany, šťáva z citrónu, sůl, cukr.*

Celer nastrouhejte na hrubém struhadle. Ochuťte smetanou nebo olejem, přidejte cukr, citrónovou šťávu a sůl.

## Ekologicky vhodná likvidace

Obalový materiál jednoduše neodhoďte. Obaly a balicí prostředky elektrospotřebičů Zelmer jsou recyklovatelné, a rozhodně by měly být vráceny k novému zhodnocení. Obal z kartonu lze odevzdat do sběrných surovin. Obal z polyetylénu (PE, PEHD, PE-LD) odevzdejte do sběru PE k opětovnému využití.



Po ukončení životnosti spotřebič zlikvidujte prostřednictvím k tomu určených recyklačních středisek. Pokud má být spotřebič definitivně vyřazen z provozu, doporučuje se po odpojení napájecího přívodu od elektrické sítě jeho odřiznutí, přístroj tak bude nepoužitelný. Informujte se laskavě u Vaší obecní správy o recyklačním středisku, ke kterému příslušíte.

Toto elektrozařízení nepatří do komunálního odpadu. Spotřebitel přispívá na ekologickou likvidaci výrobku. ZELMER CENTRAL EUROPE s.r.o. je zapojena do kolektivního systému ekologické likvidace elektrozařízení u firmy Elektrowin a.s. Více na [www.elektrowin.cz](http://www.elektrowin.cz).

**Veškeré opravy svěřte odborníkům v servisních střediscích. Záruční i pozáruční opravy osobně doručené nebo zaslané poštou provádí servisní střediska ZELMER – viz. SEZNAM ZÁRUČNÍCH OPRAVEN.**

*Výrobce nebere odpovědnost za nevhodné použití přístroje, za použití přístroje v rozporu s jeho určením nebo v rozporu s návodem k obsluze.*

*Výrobce si vyhrazuje právo na provádění inovačních změn přístroje kdykoliv, bez předchozího upozornění, za účelem přizpůsobení přístroje požadavkům zákona, normám, nařízením nebo z důvodu konstrukčních, obchodních, estetických a jiných.*



Blahoželáme Vám k výberu nášho spotrebiča a vítame Vás medzi používateľmi výrobkov Zelmer.

Ak chcete získať čo najlepšie výsledky, odporúčame Vám používať výlučne originálne nástavce a príslušenstvo od spoločnosti Zelmer. Jednotlivé súčasti príslušenstva boli navrhnuté špeciálne pre tento výrobok.

Prosíme, pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Mimoriadnu pozornosť venujte bezpečnostným pokynom. Návod na obsluhu si uchovajte pre prípadne neskoršie použitie počas prevádzky spotrebiča.

### Funkcie spotrebiča

Mlynček na mletie potravín je určený pre domáce použitie. Je to viacúčelové zariadenie, pomocou ktorého môžete rýchlo a bez veľkej námahy pomlieť mäso, syr, zeleninu, mak alebo vyrobiť klobásy a údeniny. Pri použití prídavného strúhadla môžete strúhať zeleninu, syr a orechy.

### Bezpečnostné pokyny a pokyny pre správne používanie prístroja

*Pred prvým použitím zariadenie si starostlivo prečítajte tento návod.*

*Je potrebné, aby ste správne porozumeli všetkým nižšie uvedeným pokynom.*



#### Nebezpečenstvo! / Upozornenia!

Ak ich nebudete dodržiavať, môže dôjsť k poraneniu osôb

- Mlynček nepoužívajte pokiaľ je poškodený alebo je poškodený prívodový kábel.
- Ak sa neodpojiteľný elektrický kábel poškodí, musí ho vymeniť výrobca alebo špecializovaný opravárenský podnik alebo vyškolená osoba, aby ste predišli nebezpečenstvu.
- Spotrebič smú opravovať iba odborní spôsobilí zamestnanci. Nesprávne vykonaná oprava môže byť príčinou vážneho ohrozenia pre používateľa. V prípade poruchy odporúčame, aby ste sa obrátili na špecializovaný servis.
- Zvýšenú pozornosť venujte práci s mlynčekom v prítomnosti detí.
- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.
- Dávajte si pozor, aby sa deti nehrali so zariadením.
- Pred výmenou výbavy a tiež pred priblížením sa k pohyblivým častiam zariadenia počas jeho používania, zariadenie vypnite a odpojte ho od elektrického napätia.

- Pred výmenou príslušenstva (mlecej sústavy, sitka, noža, strúhadla a jeho častí) a skôr ako začnete čistiť mlynček, vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
- Zariadenie používajte iba s nasadenou plniacou miskou.



#### Pozor!

Pri nedodržiavaní týchto zásad hrozí nebezpečenstvo poškodenia majetku

- Netahajte za prívodový kábel pri vyťahovaní zástrčky zo zásuvky.
- Dbajte na to, aby spotrebič bol pripojený výlučne do zásuvky zdroja elektrického napätia (iba so striedavým prúdom) s napätím, ktoré vyhovuje hodnotám uvedeným na výrobnom štítku spotrebiča.
- Nevystavujte mlynček ani jeho časti teplote vyššej ako 60°C. Môže dôjsť k poškodeniu mlynčeka.
- Pri mletí používajte vždy tlačidlo. Použitím iných predmetov môžete poškodiť mlynček, aj jeho pohon.
- Nepreťažujte mlynček nadmerným množstvom, ani silným napchávaním potravín.
- Dôkladne prevádzajte montáž mlecej sústavy, zlá montáž môže byť príčinou nedokonalého mletia a tiež môže viesť k otupeniu nožov a sitka. Tupí nožík a sitko vymeňte za nové.
- Počas prevádzky nezakrývajte ventilačné mriežky mlynčeka.
- Pohonnú jednotku mlynčeka neponárajte do vody ani ho neumývajte pod tečúcou vodou.
- Pred umývaním je nutné vybrať príslušenstvo z pohonnej jednotky.
- Na umývanie jednotlivých častí prístroja nepoužívajte agresívny detergent a čistiace prípravky obsahujúce piesok, napr. emulziu, pastu, a pod. Tieto by mohli odstrániť rôzne popisy a nápisy umiestnené na spotrebiči.



#### Pokyny

Informácie o výrobku a pokyny pre obsluhu

- Po ukončení práce vyťahnite zástrčku zo zásuvky.
- V prípade, že mlynček nie je možné uviesť do prevádzky, odovzdajte ho na servisnú prehliadku.
- Z mäsa určeného na mletie odstráňte kosti, chrupavky, šľachy a žily.
- Mäso rozkrájajte na menšie kúsky tak, aby vošlo do mlecej komory.
- Mak je nutné pred jeho pomletím opariť a namáčať niekoľko hodín.
- Na mytie kovových častí používajte mäkké kefy.
- Mleciu komoru, slimák a objímku neumývajte v umývačke riadu, agresívne prostriedky spôsobujú čeranie týchto častí. Umyte ich ručne s použitím klasických prostriedkov na nádobu.



## TYPY MLYNČEKOV ZELMER

V tejto tabuľke je prezentovaný sortiment príslušenstva k mlynčekom, ktorých sa týka tento návod.

Typ	Nôž	Sitko			Nástavec na plnenie klobás	Nástavec na cestoviny a koláčiky	Strúhadlo
		2,7	4	8			
687.5	●	○	●	●	●	○	○
687.54	●	○	●	●	●	○	●

● – základné príslušenstvo, ○ – doplnkové príslušenstvo, ktoré je možné zakúpiť v predajniach so spotrebičmi,  
 – príslušenstvo nedostupné v danom prevedení

Mlynček je vybavený iba jedným pohonom.

### Technické údaje

Technické údaje sú uvedené na typovom štítku spotrebiča.

Maximálna doba nepretržitej prevádzky 10 minút.

Prestávka pred ďalším použitím (minimálne) 30 minút.

Deklarovaná hodnota emisie hluku ( $L_{WA}$ ) tohto spotrebiča je 80 dB(A) čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1 pW.

Mlynček je skonštruovaný v izolačnej triede II a nepotrebuje uzemnenie. □

Mlynček ZELMER spĺňa Slovenské a Európske normy.

Mlynček vyhovuje požiadavkám nasledovných nariadení:

– Nízkonapäťový elektrický prístroj (LVD) – 2006/95/EC.

– Elektromagnetická kompatibilita (EMC) – 2004/108/EC.

Výrobok je označený značkou CE na typovom štítku.

### Popis prístroja

Mlynček sa skladá z:

1 Pohonnej jednotky – každá pohonná jednotka je prispôbena tak, aby k nej bolo možné pripojiť ktorúkoľvek mlecíu sústavu a strúhadlo, vyrobené firmou ZELMER. V zadnom kryte pohonu 687 sa nachádzajú vetracie otvory.

1a Spínač

1b Blokovacie tlačidlo

Mlecia sústava – jej časti sú:

2 Mlecia komora

3 Slimák so spojku

4 Dvojstranný nožík

5 Sitko s otvormi 4mm

6 Objímka

7 Misky

8 Tlačidlá

Príslušenstvo:

9 Sitko s otvormi 8 mm

10 Nástavec na plnenie klobás

11 Násadka

### Mechanická poistka motora

1 Závitovka

2 Spojka

3 Skrutka M5x20

Mlynčeky sú vybavené mechanickou ochranou, ktoré zabráňujú poškodeniu pohonnej jednotky – pokiaľ dôjde k preťaženiu mlynčeka (napr. keď sa do mlynčeka dostanú kosti), vylámu sa zuby spojky, ktoré poháňajú slimák.

Poškodenú spojku vymeňte za novú:

- zo slimáka so zničenou spojku odskrutkujte skrutku (3),
- odstráňte poškodenú spojku (2),
- nasadte novú spojku (2) a dotiahnite skrutku (3).

### Príprava mlynčeka a uvedenie do prevádzky

1 Pohonnú (1) jednotku postavte na tvrdý suchý povrch (na stôl alebo kuchynskú linku), blízko elektrickej zásuvky.

- Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva.
- Poskladajte vybrané časti a pripojte k pohonnej jednotke.

2 Vložte zástrčku do zásuvky elektrického prúdu.

3 Vypínačom (1a) zapnite mlynček.

### Mlecia sústava

Do telesa mlynčeka (2) nasadte postupne:

1 Závitovku (3) spojku dovnútra.

2 Na strmeň závitovky (3) strúhací nožík (4).

3 Rezací kotúč (napr. 5) tak, aby výčnelok na telese mlynčeka zapadol do drážky na rezacom kotúči.

4 Dotiahnite všetky súčasti mlynčeka – až na doraz.

5 Nasadte zložený mlynček na pohonnú jednotku (1) a otočte do polohy, pri ktorej budete počuť „kliknutie“, v ktorej je mlynček bezpečne zaistený. To znamená, že je komora správne namontovaná.

6 Nasadte plniacu misku (7) na teleso mlynčeka (2).

## Nástavec na plnenie klobás

**F**

Do telesa mlynčeka (2) nasadíte postupne:

- 1 Závitovku (3) spojkou dovnútra.
- 2 Na strmeň závitovky (3) dištančnú vložku (11).
- 3 Plniaci nástavec na klobásy (10).
- 4 Dotiahnite všetky súčasti mlynčeka skrútkou (6) – na doraz.
- 5 Nasadíte zložený mlynček na hnaciu jednotku (1) a otočíte do polohy, pri ktorej budete počuť „kliknutie“, v ktorej je mlynček bezpečne nasadený.
- 6 Nasadíte plniacu miskú (7) na teleso mlynčeka (2).

Pred naložením čreva na klobásu ho namočte v teplej vode asi 10 min.

- Naložte na mäsiarsky nástavec mokré črevo.



**Dávajte pozor, aby ste nezapchali odvodušňovací otvory v nástavci.**



**Mäsová hmota, ktorá vyplňuje črevo, nesmie byť príliš riedka. Veľký obsah tekutín môže zapríčiniť vytekание a únik dovnútra mlynčeka.**

## Strúhadlo

**G**

- 1 Bubon na jemné strúhanie
- 2 Bubon na hrubé strúhanie
- 3 Bubon na plátky
- 4 Bubon na pasirovanie
- 5 Zámka
- 6 Komora
- 7 Plniaca misa
- 8 Napchávadlo

Súčasťou vybavenia sú dve strúhadlá s jemnými a hrubými zúbkami, ktoré strúhajú na jemno alebo silnejšie vlákna tvrdý syr, mrkvu, zeler alebo varenú červenú repu. Tretie strúhadlo je určené ku krájaniu zeleniny na plátky. Môže spracovávať zemiaky, uhorky, cibuľu, atď.

Štvrté strúhadlo je určené ku treniu zemiakov, repy, mrkvy, ovocia atď.

## Použitie strúhadla

**H**

- 1 Otvorte zámok (5) a vložte zvolené strúhadlo spojkou do vnútra komory.
- 2 Zatvorte zámok (5).
- 3 Spojte komoru strúhadla (6) s pohonnou jednotkou rovnakým spôsobom ako pri mlecej komore.

- Produkty určené ku spracovaniu najprv nakrájajte na menšie kúsky tak, aby vošli do komory,
- Nedoporučujeme spracovávať mäkké alebo kôstkové ovocie,
- Vytiahnite zástrčku zo zásuvky elektrického prúdu,
- Potraviny, ktoré uviazli vo vnútri strúhadla odstráňte drevenou lyžicou.



**Ostrie strúhadliel nevyžadujú regeneráciu.**

## Po ukončení práce

**E**

- Vypnite mlynček a vytiahnite zástrčku zo zásuvky,
- 1 Vytiahnite tlačidlo (8) a vyberte miskú z mlecej komory (2) alebo komory strúhadla.
  - 2 Stlačte vypínač (1b) poistky mlecej sústavy prípadne komoru strúhadla otočíte vpravo a vyberte ju.
  - 3 Rozložte diely mlecej sústavy, komory s nástavcom na plnenie čriev, prípadne strúhadlo.

## Čistenie a údržba

Umyvanie a údržbu je nutné prevádzkať po každom použití mlynčeka nasledujúcim spôsobom:

- Pohonnú jednotku utrite vlhkou handričkou s čistiacim prostriedkom.
- Umelohmotné časti umyte v teplej vode s použitím čistiacieho prostriedku na nádoby.
- Kovové časti umyte v horúcej vode s použitím čistiacieho prostriedku na nádoby. Strúhadlá neumývajte v umývačke riadu.
- Dôkladne usušte umyté diely.
- Sitko a nôž mierne natrite jedlým tukom alebo olejom, zabránite tak hrdzaveniu.
- Usušené časti mlecej komory alebo strúhadliel poskladajte dohromady.

## Výrobky z mäsa, zeleniny a ovocia

Osvojte si spôsob prípravy jednotlivých potravín, ovocia a zeleniny pre zachovanie čo najväčších výživných hodnôt. Ovocie a zeleninu nenechávajte ponorené vo vode a upravujte až bezprostredne pred konzumáciou.

### Karbonátky z bravčového mäsa

500 g bravčového mäsa, 60 g suchého pečiva, 50 g cibule, 20 g tuku, 1 vajce, 40 g strúhanky, tuk na vyprážanie, soľ a čierne korenie.

Pečivo namočte do vody a nechajte odkvapkať.

Cibuľu pokrájajte na kolieska a osmažte do zlata. Mäso opláchnite a pokrájajte na kúsky.

Pečivo, cibuľu a mäso zomelte dvakrát v mlynčeka so sitkom s otvormi o priemere 4 mm. Pridajte vajce, soľ, čierne korenie a starostlivo premiešajte tak, aby vznikla homogénna hmota. Formujte karbonátky hrúbky 15 mm a obalte ich v strúhanke. Vyprážajte na rozpálenom tuku.

### Paštéta zo zmiešaného mäsa

500 g bravčového mäsa, 500 g telacieho mäsa, 400 g slaniny, 500 g bravčovej pečene, 300 g cibule, 200 g žemlí, 4 vajcia, čierne korenie, soľ, muškátový orech.

Mäso poduste so slaninou a cibuľou.

Pečeň opláchnite, odstráňte blany, vyrežte žily a pokrájajte na kocky. Keď je mäso mäkké, pridajte pečeň, žemľu a spolu

krátko poduste, dajte vychladiť a pomel'te dvakrát mlynčekom so sitkom s otvormi o priemere 4 mm.

Do pripravenej hmoty pridajte vajce, soľ, čierne korenie, muškátový orech a zmiešajte.

Do formy vytretej masťou vložte paštétovú hmotu a pečte asi 40 minút.

### Domáce klobásy

*4,5 kg stredne prerasteneho bravčového mäsa, 0,5 kg slaniny, vývar z kostí – 1 pohár, 6-7 lyžičiek soli, 1 lyžička mletého čierneho korenia, 12-15 zrníek pomletého anglického korenia, 5-6 kúskov cesnaku, 7-8 m čriev.*

Mäso pomel'te mlynčekom so sitkom s otvormi o priemere 8 mm. Soľ premiešajte s korením, pridajte k mäsu, premiešajte a vypracujte ako cesto, postupne pridávajte vývar. Dajte na 24 hodín do chladničky. Na mlecio komoru mlynčeka nasadte nástavec na plnenie klobás. Naplňte črievko v dĺžke asi 1 m a formujte klobásy o dĺžke asi 30–40 cm. Dávajte pri tom pozor, aby ste úplne neupchali odvodušňovacie otvory nástavca. Klobásy nechajte 6 hodín sušiť. Údite teplým dymom 14 hodín alebo horúcim dymom 2,5 hodiny.

### Šalát z červenej kapusty

*400 g červenej kapusty, 200 g jablák, 2 lyžice oleja, šľava z citrónu, soľ, cukor.*

Kapustu očistite a postrúhajte. Jablák očistite a ostrúhajte na hrubom strúhadle. Kapustu pomiešajte s jablkami, dochuťte olejom, šľavou z citrónu, soľou a cukrom.

### Zelerový šalát

*400 g zeleru, 200 g jablák, 2 lyžice oleja alebo smotany, šľava z citrónu, soľ, cukor.*

Zeler ostrúhajte na hrubom strúhadle. Ochut'te smotanou alebo olejom, pridajte cukor, citrónovú šľavu a soľ.

## Ekologicky vhodná likvidácia

Obalový materiál nevyhadzujte. Obaly a baliace prostriedky elektrospotrebičov ZELMER sú recyklovateľné a zásadne by mali byť vrátené na nové zhodnotenie. Kartónový obal odovzdajte do zberne starého papiera. Vrecká z polyetylénu (PE, PE-HD, PE-LD) odovzdajte do zberne PE na opätovné zužitkovanie.

Po ukončení životnosti spotrebič zlikvidujte prostredníctvom na to určených recyklačných stredísk. Ak má byť prístroj definitívne vyradený z prevádzky, doporučuje sa po odpojení prívodnej šnúry od elektrickej siete jej odstránenie (odrezanie), prístroj tak bude nepoužiteľný.



Informujte sa láskavo na Vašej obecnej správe, ku ktorému recyklačnému stredisku patrite.

Tento elektrospotrebič nepatrí do komunálneho odpadu. Spotrebiteľ prispieva na ekologickú likvidáciu výrobku. ZELMER SLOVAKIA spol. s r.o. je zapojená do systému ekologickej likvidácie elektrospotrebičov u firmy ENVIDOM – združenie výrobcov. Viac na [www.envidom.sk](http://www.envidom.sk).

**Opravy spotrebičov si uplatnite u odborníkov v servisných strediskách. Záručné a pozáručné opravy doručené osobne alebo zaslané poštou prevádzajú servisné strediská firmy ZELMER – viď ZOZNAM ZÁRUČNÝCH SERVISOV.**

Výrobca nezodpovedá za prípadné škody spôsobené použitím zariadenia, ktoré sa nezhoduje s jeho určením alebo v dôsledku jeho nesprávneho používania.

Výrobca si vyhradzuje právo vykonať kedykoľvek zmeny na výrobku bez predchádzajúceho upovedomenia za účelom prispôsobenia právnym predpisom, normám, nariadeniam alebo z konštrukčných, obchodných, estetických dôvodov a iných dôvodov.

Vă felicităm pentru că ați ales aparatul nostru și vă urăm bun-venit în rândul utilizatorilor de produse ale firmei Zelmer.

Pentru a obține cele mai bune rezultate vă recomandăm să folosiți doar accesoriile originale fabricate de firma Zelmer. Accesoriile au fost proiectate special pentru acest produs.

Vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni. O atenție deosebită trebuie acordată indicațiilor privind siguranța folosirii aparatului. Vă sfătuim să păstrați instrucțiunile de utilizare, pentru a le putea folosi și mai târziu, în cursul utilizării ulterioare a aparatului.

### Trăsături caracteristice ale dispozitivului

Mașina de tocat produse alimentare este folosită în gospodăria casnică. Este o mașină multifuncțională, cu ajutorul căreia puteți toca repede și fără efort: carne, brânză, legume, mac și de asemenea să pregătiți salam și mezeluri. Folosind unul din elementele suplimentare ale mașinii – răzătoarea puteți tăia legume petru salate și ghiveci.

### Indicații cu privire la siguranța și utilizarea corespunzătoare a mașinii

*Înainte de a începe utilizarea dispozitivului citiți cu atenție întregul manual de instrucțiuni de deservire.*

*Asigurați-vă că toate indicațiile au fost foarte bine înțelese.*



#### Pericol! / Atenționare!

Ne-respectarea regulilor poate provoca răni

- Nu pune în funcțiune mașina de tocat în cazul când cablul este defectat, sau se vede că carcasa este defectă.
- Dacă cablul de alimentare al mașinii se va defecta, va trebui să fie înlocuit cu un cablu nou la producător sau la un punct de servis specializat sau de către personal calificat pentru a evita situații periculoase.
- Reparațiile aparatului pot fi efectuate numai de către personalul calificat. Reparațiile făcute incorect pot pune în pericol viața utilizatorului. În cazul unui defect, vă recomandăm să vă adresați serviciului specializat al firmei.
- Păstrează o mare prudență în timpul folosirii mașinii în special când sunt copii în apropiere.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (printre care copiii) cu abilități fizice, senzoriale sau psihice limitate sau de către persoanele care nu au experiență sau nu știu să folosească aparatul, dacă nu au fost instruite în această privință de către persoanele răspunzătoare de siguranța lor.
- Trebuie să supravegheați copiii, să nu se joace cu aparatul.
- Înainte de a șimba accesoriile sau de a vă apropia

de părțile în mișcare în timpul utilizării trebuie să opriți aparatul și să-l scoateți din priză.

- Înainte să curățați mașina, scoateți întotdeauna cablul din contact.
- Dispozitivul poate fi folosit numai împreună cu recipientul de umplere conductor.



#### Atenție!

Ne-respectarea poate provoca pagube materiale

- Nu scoate ștecărul din priză, trăgând de cablu.
- Dispozitivul trebuie conectat întotdeauna la priza rețelei electrice (numai cea cu curent alternativ) cu tensiune care este în conformitate cu cea menționată pe plăcuța de fabricație a dispozitivului.
- Nu expuneți mașina să funcționeze la temperaturi mari de 60°C. Poate duce la defectarea mașinii.
- Pentru a împinge produsele folosește numai împingătorul. Folosirea altor elemente poate duce la defectarea mașinii și a sistemului de propulsie.
- Nu supraîncărcă mașina cu o cantitate prea mare de produse și nu împingeți prea tare (cu împingătorul).
- Montează exact ansamblul de tocare, deoarece dacă va fi asamblat în mod greșit nu va toca bine și poate duca la tocirea cuțitului și a sitei. Cuțitul și sita tocite trebuie schimbate cu unele noi.
- În timpul întrebuințării nu acoperi sistemul de ventilație din carcasă.
- Nu băga sistemul de propulsie în apă și nu-l spăla sub jetul de apă.
- Nu spăla elementele mașinii când sunt montate pe sistemul de propulsie.
- La spălarea carcasei, nu folosi detergenți agresivi sub formă de emulsii, paste etc. Prin folosirea lor se pot șterge simbolurile grafice – de ex. liniuțele gradate, însemnările, semnele de avertizare.



#### Indicații

Informații despre produs și indicații referitoare la utilizarea acestuia

- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- Dacă mașina nu vrea să pornească duceți-o la service.
- Carnea care va fi tocată trebuie curățată de oase, tendoane, cartilaje și vâne.
- Înainte de tocare produsele mai mari trebuie tăiate.
- Nu toca macul uscat. Înainte macul trebuie opărit și înmuiat – câteva ore.
- Pentru spălarea părților metalice folosește o perie moale.
- Nu spăla porțiunile de metal în mașina de spălat vase. Detergenții agresivi, provoacă închiderea la culoare a acestor elemente. Spălarea lor trebuie efectuată manual, prin folosirea mijloacelor tradiționale de spălat vase.

## TIPURILE DE MAȘINI DE TOCAT ZELMER

Mai jos este prezentat asortimentul de accesorii ale mașinilor de tocat despre care este această instrucțiune de folosire.

Tip	Cuțitul	Sita			Țeava pentru cârnați	Ansamblu pentru paste și prăjituri	Răzătoarea
		2,7	4	8			
687.5	●	○	●	●	●	○	○
687.54	●	○	●	●	●	○	●

● – accesorii de bază, ○ – accesorii suplimentare pe care le puteți cumpăra în magazine, — – accesorii inaccesibili în această realizare

Mașina este prevăzută numai cu un ansamblu de tocare.

### Informații tehnice

Parametri tehnici sunt evidențiați pe tablă caracteristică a produsului.

Perioada de lucru neîntreruptă 10 minut.  
 Perioada de pauză înainte de următoarea folosire 30 minut.  
 Nivelul zgomotului ( $L_{WA}$ ) 80 dB/A.  
 Aparatul este construit în clasa a II-a de izolare, nu necesită împănământ. □

Mașinile de tocat ZELMER sunt în conformitate cu normele în vigoare.

Dispozitivul este în conformitate cu directivele:

- Dispozitiv electric de joasă tensiune (LVD) – 2006/95/EC.
  - Compatibilitate electromagnetică (EMC) – 2004/108/EC.
- Produsul a fost marcat cu semnul CE pe tablă caracteristică.

### Descrierea dispozitivului

Mașina de tocat produsele alimentare se compune din:

- 1 Sistemul de propulsie – fiecare sistem de propulsie este adaptat pentru montarea fiecărui ansamblu de tocare și răzuire al mărcii ZELMER. În spatele aparatului, în compartimentul unității de motor 687 se găsesc orificiile de ventilare.

- 1a Întrerupător
- 1b Butonul blocadei

Ansamblul de tocare, care se compune din:

- 2 Dispozitivul pentru tocare
- 3 Melcul cu ambreiaj
- 4 Cuțit cu două tășuri
- 5 Sita cu orificii 4 mm
- 6 Brățara
- 7 Vasul
- 8 Împingătorul

Echipamentul, care se compune din:

- 9 Sita cu orificii de 8 mm
- 10 Țeava pentru cârnați
- 11 Dispozitiv separator

### Sistem mecanic de siguranță al motorului

- 1 Spirală
- 2 Cremalieră
- 3 Șurub M5x20

Mașina de tocat are o asigurare mecanică care ferește motorul să nu se strice – ambreiajul melcului se rupe atunci când mașina este prea încărcată (de ex. înăuntru se află o bucată de os).

Ambreiajul stricat trebuie schimbat cu unul nou:

- din melcul care are ambreiajul stricat deșurubează șurubul (3),
- înlăturați ambreiajul (2) defect,
- introdu ambreiajul (2) nou și fixează-l cu șurubul (3).

### Pregătirea mașinii de tocat pentru întrebuințare și punerea ei în funcțiune

- 1 Pune sistemul (1) de propulsie în apropierea prizei pe o suprafață tare astfel încât să nu acoperiți sistemul de ventilație de sub carcasă.

- Înainte de prima întrebuințare spălați accesoriile mașinii.
- Montează elementele necesare și fixează-le în sistemul de propulsie.

- 2 Introdu cablul electric în priză.

- 3 Apăsând butonul de pornire/oprire (1a) puneți mașina în funcțiune.

### Întrebuințarea elementelor pentru tocat

În camera de tocat (2) introduceți pe rând:

- 1 Melcul (3) cu ambreiajul spre interior.
- 2 Pe axul melcului (3) cuțitul (4).
- 3 Sita (de ex. 5) astfel încât proeminența camerei să intre în șanțul care se află pe circumferința sitei.
- 4 Înșurubați toate elementele ansamblului de tocat – tare și până la capăt.
- 5 Introduceți ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie (1) și rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blo-

cadei. Acest lucru înseamnă că a fost corespunzător montat compartimentul.

⑥ Montați vasul (7) pe camera de tocat (2).

## Întrebuințarea țevii pentru cârnați

F

În camera de tocat (2) introduceți pe rând:

- ① Melcul (3) cu ambreiajul spre interior.
- ② Pe axul melcului (3) element de distanțare (11).
- ③ Accesoriu umplere cârnați (10).
- ④ Înșurubați toate elementele cu ajutorul piuliței (6) – țare și până la maxim.
- ⑤ Montați ansamblul de tocat pe sistemul de propulsie (1) și rotiți-l până în poziția în care veți auzi „click”-ul blocadei.
- ⑥ Montați vasul (7) pe camera de tocat (2).

Înainte de a fixa mațul pentru cârnați, țineți-l în apă caldă oca. 10 minute.

- Fixați pe accesoriul pentru umplerea cârnaților mațul care a stat în apă.



**Aveți grijă să nu acoperiți orificiile de aerisire din accesoriu.**



**Tocătura care umple mațul nu trebuie să fie „prea subțire”. Dacă este prea mult lichid, acesta se poate scurge și poate să ajungă în interiorul mașinii de tocat.**

## Răzătoare

G

- ① Cilindru pentru bucăți fine
- ② Cilindru pentru bucăți mai mari
- ③ Cilindru pentru felieri
- ④ Cilindru pentru răzuire
- ⑤ Element de închidere
- ⑥ Compartiment
- ⑦ Vas de umplere
- ⑧ Dispozitiv de presare

Mașina are două răzătoare care răzuiesc în fulgi mărunți și groși (cașcaval, morcovi, țelină, sfeclă fiartă etc.). A treia răzătoare servește la tăierea legumelor în felii (cartofi, castreței, ceapă etc.). A patra răzătoare servește la răzuirea foarte mărunță (cartofi, sfeclă, fructe etc.).

## Întrebuințarea răzătoarei

H

- ① Ridică inelul de blocaj (5) și introdu una din răzătoare cu ambreiajul spre interiorul dispozitivului pentru răzuit.
  - ② Trage în jos inelul pentru blocaj (5) până vei simți că s-a închis.
  - ③ Fixează dispozitivul (6) pentru răzuit la fel cum ai fixat dispozitivul pentru tocat.
- Produsele mai mari taie-le mai întâi în bucăți mai mici astfel încât să încapă în dispozitivul pentru răzuit.

- Nu răzu fructele moi care au sâmburii tari.
- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- Cu o lingua de lemn îndepărtează resturile care au rămas în răzătoare sau în dispozitiv.



**Tășurile răzătoarelor nu necesită regenerare.**

## După terminare întrebuințării

E

- După terminarea lucrului, deconectează cablul din priză.
- ① Scoate împingătorul (8) și vasul de pe dispozitivul pentru răzuit sau tocat (2).
  - ② Apasă butonul de blocaj (1b), învârtă în dreapta ansamblul de tocare sau dispozitivul de tocare și scoate-l.
  - ③ Desfă elementele ansamblului de tocare, dispozitivului cu țeva pentru cârnați sau răzătoarea.

## Curățarea și conservarea

- Sistemul de propulsie ștergeți-l cu o cârpă umedă, înmuiată într-un detergent de spălat vase.
- Porțiunile din materiale plastice spală-le cu apă caldă cu un adaos de detergent de spălat vase.
- Porțiunile din metal spală-le în apă fierbinte cu adaos de detergent de spălat vase.
- Elementele spălate trebuie bine uscate.
- Sitele și cuțitul ungele cu ulei alimentar ca să fie protejate împotriva ruginirii.
- Montează părțile uscate ale dispozitivului de tocat sau răzuit.

## Mâncăruri din carne, legume și fructe

Pentru a păstra calitatea nutritivă a mâncărilor din legume și fructe trebuie să știi cum să le pregătești. Fructele și legumele nu pot fi ținute prea mult în apă și trebuie răzuite imediat înainte de a fi consumate.

### Cotlete din carne de porc

50 dag carne de porc, 6 dag chiflă uscată, 5 dag ceapă, 2 dag grăsime, 1 ou, 4 dag pesmet, untură pentru prăjit, sare și piper.

Chifla înmuiată-o în apă apoi lăsați apa să se scurgă.

Tăiați ceapa și prăjiți-o până se rumenește. Carnea clătiți-o și tăiați-o în bucăți.

Tocați chifla, ceapa și carnea de 2 ori folosind sita cu orificii 4 mm. Adăugați oul, sarea, piperul și amestecați bine. Pregătiți 8 cotlete ovale de grosime 1,5 cm și treceți-le prin pesmet. Prăjiți pe untura încinsă.

### Pateu din carne

50 dag carne de porc, 50 dag carne de vacă, 40 dag untură, 50 dag ficat de porc, 30 dag ceapă, 20 dag chiflă, 4 ouă, sare și piper, nușoaară.

Puneți la foc mic carnea împreună cu untura și ceapa.

Clătiți ficatul, curățați-l și tăiați-l în cuburi. Când carnea este deja moale, adăugați ficatul, chifla și prăjiți la foc mic, lăsați

apoi să se răcească și tocați de două ori în mașina de tocat folosind sita cu orificii 4 mm.

Adăugați ouăle, sarea, piperul, nucșoara și amestecați bine.

Ungeți tava cu untură, puneți pateul și prăjiți la cuptor timp de aprox. 40 minute.

### **Salam de casă**

*Carne de porc 4,5 kg, untură 0,5 kg, bulion – 1 pahar, sare 6-7 lingurițe, salpetru 1 linguriță fără vârf, piper 1 linguriță, cuișoare englezești 12-15 boabe (tocate), 5-6 căței de usturoi (tăiați în cuburi mici), pielită de intestin 7m.*

Tocați carnea în mașina de tocat folosind sita cu orificii 8 mm. Sarea amestecați-o cu salpetru și condimente, adăugați la carne, amestecați bine adăugând treptat bulionul. Puneți la loc rece pentru 24 de ore. Pe dispozitivul pentru tocat puneți țeava pentru cârnați.

Umpleți pielița de intestin de lungime aprox. 1 m, formând bucăți de 30-40 cm. Fiți atenți să nu astupați orificiile de aerisire a țevii pentru cârnați.

Uscați salamul timp de 6 ore. Afumați la fum cald timp de 14 ore sau la fum fierbinte timp de 2,5 ore.

### **Salată din varză roșie**

*40 dag varză roșie, 20 dag mere, 2 linguri ulei, suc de lămâie, sare, zahăr.*

Curățați varza răzuiți-o folosind răzătoarea pentru felii sau fulgi mari. Decojiți merele și răzuiți folosind răzătoarea pentru fulgi mari.

Amestecați varza și merele, adăugați uleiul, sucul de lămâie, sarea și piperul.

### **Salată din țelină**

*40 dag țelină, 20 dag mere, 2 linguri ulei și smântână, suc de lămâie, sare, zahăr.*

Răzuiți țelina folosind răzătoarea pentru fulgi mici. Adăugați smântâna sau uleiul, zahărul, sucul de lămâie și sarea.

## **Ecologia – Ai grijă de mediul înconjurător**

Fiecare consumator poate contribui la protecția mediului înconjurător. Acest lucru nu este nici dificil nici scump. În acest scop: cutia de carton duceți-o la maculatură, pungile din polietilen (PE) aruncați-le în container pentru plastic.

Aparatul folosit duceți-l la punctul de colectare corespunzător deoarece componentele periculoase care se găsesc în aparat pot fi periculoase pentru mediul înconjurător.



**Nu aruncați aparatul împreună cu gunoiul menajer!!!**

*Producătorul nu este responsabil pentru eventualele daune cauzate de o întrebuințare necorespunzătoare sau de nerespectarea regulilor de întrebuințare.*

*Producătorul are dreptul să modifice produsul în orice moment, fără un anunț prealabil, în scopul adaptării lui la noile ordonanțe, norme, directive sau din motive de construcție, comerciale, estetice sau alte motive.*



**Dear Customer!**

Congratulations on your choice of our appliance, and welcome among the users of Zelmer products.

In order to achieve best possible results we recommend using exclusively original Zelmer accessories. They have been specially designed for this product.

Please read this user manual carefully. Pay special attention to important safety instructions. Keep this user manual for future reference.

**Appliance features**

The meat mincer is to be used within the household. It is a multifunctional appliance, which can be used for quick and effortless mincing of: meat, cheese, vegetables, poppy, as well as for manufacturing sausages and meat products. When an additional appliance of the meat mincer is used – that is the shredder, it is possible to slice vegetables into: salads, fresh vegetable salads and preserves.

**Safety precautions and instructions for proper use of the appliance**

*Before starting to use the appliance, become familiar with the whole content of this user manual.*

*Make sure that you understand the instructions given below.*

**Danger! / Warning!**  
Risk of injury

- Do not actuate the meat mincer, if the power cord is damaged or the encapsulation is visibly damaged.
- If the non-detachable part of the cord is damaged, it should be replaced by the producer or at a proper service point or by a qualified person in order to avoid any hazards.
- The appliance can only be repaired by qualified service personnel. Improper servicing may cause a serious hazard to the user. In case of defects please contact a qualified service center.
- Be extremely careful when operating the appliance in the presence of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Turn off the device and unplug it from an outlet before replacing the equipment or approaching moving parts during use.
- Before cleaning the meat mincer always pull the power cord out from the network supply socket.
- The appliance must only be used with the feeder tray.

**Warning!**  
Risk of property damage

- Do not pull the plug out from the network supply socket by pulling the cord.
- Always plug the appliance to the mains (AC only) with voltage corresponding to that indicated on the rating plate.
- Do not expose the meat mincer or its equipment to the temperature over 60°C. By doing that you can damage the meat mincer.
- In order to push use the pusher. Using other staffs may result in damaging the meat mincer and its drive.
- Do not overload the appliance with excessive amount of the product, or by pushing the product too hard (with the use of the pusher).
- Assemble the mincing set accurately, as the improperly screwed mincing set can result in poor mincing quality, as well as it can cause blunting of the cutter knife and the screen. Blunt cutter knife and blunt screen should be replaced with a new one.
- When the meat mincer is operating, do not cover the ventilation holes in the casing.
- Never immerse the drive unit of the meat mincer in water. Never wash it under the running water.
- Do not wash the equipment assembled within the drive unit.
- Do not use aggressive detergents in the form of emulsion, milk, paste, etc. in order to wash the casing. Among others, they can remove the informative graphic symbols placed on the meat mincer, such as: scales, marks, warning signs, etc.

**Hint**  
Information on the product and hints on its use

- When the work is finished, pull the power cord out from the network supply socket.
- When the machine does not start – contact the service point and leave the machine for servicing.
- Separate the meat, which is to be minced, from bones, tendons, cartilages and veins.
- Before mincing, cut bigger parts into smaller elements.
- Do not mince dry poppy. Before mincing, the poppy needs to be washed with hot water and soaked in water – up to several hours (a dozen or so).
- Use a soft brush in order to wash the metal parts.
- Do not wash the metal parts in the dishwasher. Aggressive cleaning agents used in these appliances can cause darkening of the above-mentioned parts. Wash them manually, with the means of traditional dishwashing liquids.

## TYPES OF ZELMER MEAT MINCERS

Below, you can see an assortment of equipment anticipated for the meat mincers, which the user manual refers to.

Typ	Cutter knife	Screen			Sausage stuffer	Pasta and pastry set	Shredder
		2,7	4	8			
687.5	●	○	●	●	●	○	○
687.54	●	○	●	●	●	○	●

● – basic accessories, ○ – additional equipment, which can be bought in shops, household appliances stores,  
 – – unavailable accessories

The mincer is equipped with one mincing unit.


### Technical data

Technical parameters are given on the product's data plate.

Allowed time of continuous work of the meat mincer 10 minutes.

Required break before following use of the meat mincer 30 minutes.

Noise of the meat mincer ( $L_{WA}$ ) 80 dB/A.

The appliance features double electrical insulation (Class II) and does not require grounding. 

ZELMER meat mincers meet the requirements of the following applicable standards.

The meat mincer complies with the requirements of the following directives:

- Low voltage device (LVD) – 2006/95/EC.
- Electro-magnetic compatibility (EMC) – 2004/108/EC.

The product has been marked with the CE mark on the data plate.

### Description

The meat mincer consists of:

- 1 Drive unit – each drive of the machine is adjusted to the assembly of each of the mincing set and the shredder produced by ZELMER. There are some ventilation inlets in rear casing of the 687 drives.

- 1a Switch
- 1b Lock button

Mincing set, which consists of:

- 2 Mincing chamber
- 3 Feed screw with assembled coupling
- 4 Double-side cutter
- 5 Screen with 4mm holes
- 6 ring collar
- 7 Food tray
- 8 Pusher

Equipment, which includes:

- 9 Screen with 8 mm holes
- 10 Sausage stuffer
- 11 Separator

### Mechanical safety device for the motor

- 1 Scroll
- 2 Clutch
- 3 Screw M5x20

The meat mincer is equipped with mechanical protection, which secures the motor against any damage – teeth of the coupling break, when the meat mincer is overloaded (f. ex. when bones have entered into the mincing chamber).

The broken coupling should be replaced with a new one:

- unscrew the coupling from the feed screw (3),
- remove the broken coupling (2),
- put on the new coupling (2) and screw it (3).

### Preparing the meat mincer to work and the actuation of the appliance

1 Place the drive (1) unit close to the power network socket, on a firm surface so as not to cover the ventilation holes within the casing.

- Before the first use of the meat mincer, wash the equipment elements.
  - Assemble the appropriate equipment and join it with the drive unit.
- 2 Put the power cord into the supply network socket.
  - 3 Turn the meat mincer on with the main switch (1a).

### Operating the mincing set

Insert the following parts into the mincer body (2):

- 1 Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.
- 2 Fit the knife (4) onto the pin of the scroll (3).
- 3 Place the screen (e.g. 5) over the knife so that the protrusion in the mincer body will fit into the groove in the circumference of the screen.
- 4 Tightly fit all the elements of the mincer unit.
- 5 Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock. It means that the body has been properly installed.
- 6 Place the tray (7) on the mincer body (2).

## Operating the sausage stuffer

**F**

Insert the following parts into the mincer body (2):

- 1 Insert the scroll (3) with the coupling facing inside.
- 2 Fit the insert (11) onto the pin of the scroll (3).
- 3 Fit the sausage stuffing tube (10).
- 4 Tightly fit all the elements with the threaded ring (6).
- 5 Fit the assembled mincer unit onto the drive unit (1) and turn it until you hear a click of the lock.
- 6 Place the tray (7) on the mincer body (2).

Soak the casing for about 10 minutes before fitting.

- Fit the wet casing on the sausage filler nozzle.



**Make sure the not to block the ventilation openings on the nozzle.**



**The meat cannot be „too thin“. A large liquid content may cause its leakage to the inside of the mincer.**

## Shredder

**G**

- 1 Fine grating disc
- 2 Coarse grating disc
- 3 Slicing disc
- 4 Pureeing disc
- 5 Locking tab
- 6 Body
- 7 Tray
- 8 Pusher

The shredder is equipped with two drums to grate into small and bigger chips (cheese, carrot, celery, baked beetroots, etc.). The third grating drum (slicing drum) is used to grate vegetables (potatoes, onion, cucumbers, etc.). The fourth grating drum (pulsing drum) is used to mash vegetables (potatoes, beetroots, etc) and fruit.

## Operating the shredder

**H**

- 1 Recline the catch (5) and put one of the drums with the clutch facing the middle of the chamber.
  - 2 Snap the catch (5).
  - 3 Assemble the chamber of the shredder (6) just as like mincing chamber.
- Cut large products into smaller elements, which you can easily put into the mincing chamber.
  - Do not mash soft fruits containing stones.
  - When the work is finished pull the power cord out from the network supply socket.
  - Remove the food remaining in the shredder chamber or on the grater with a wooden spoon.



**Blades of the drums do not require any regeneration.**

## After the work has been finished

**E**

- Turn the meat mincer off and pull the power cord out from the network supply socket.
- 1 Remove the pusher (8) and remove the food tray off the mincing chamber (2) or the shredder chamber.
  - 2 Press the safety lock (1b) and turn the mincing set or the grating chamber into right and take it off.
  - 3 Take apart all the elements of the mincing set, the chamber with the sausage stuffer or the shredder.

## Cleaning and maintenance

- Clean the drive with a wet cloth, with an addition of dishwashing liquid.
- Wash the plastic parts in warm water, with addition of the dishwashing liquid.
- Wash the metal parts in hot water, with addition of the dishwashing liquid.
- Carefully dry the washed elements.
- Grease the screens and the cutter knife with edible oil in order to secure them against rusting.
- Assemble the dry parts of the mincing chamber or the shredder.

## Meat, vegetable and fruit dishes

In order to maintain the most of the nutrition value of the vegetable and fruit dishes, familiarise yourself with the methods of preparing them. Do not hold vegetables or fruits in water and mash them just before serving and eating.

### Minced pork chops

*50 dag of pork meat, 6 dag of stale bread, 5 dag of onion, 2 dag of fat, 1 egg, 4 dag of crumbs, oil for frying, salt and pepper.*

Soak the bread in water and drain.

Cut the onion in slices, fry until it reaches a golden colour. Rinse the meat with water, cut into pieces.

Mince bread, onion and meat twice in the meat mincer, using the screen with 4 mm holes. Add the egg, salt, pepper and carefully mix into unified mass. Form 8 oval pork chops, 1,5 cm thick, which then cover with crumbs. Fry on hot oil.

### Pâté made of mixed meat

*50 dag of pork meat, 50 dag of veal, 40 dag of pork fat, 50 dag of liver, 30 dag of onion, 20 dag of wheat bun, 4 eggs, salt and pepper, nutmeg.*

Braise the meat with pork fat and onion. Clean the liver, peel the membranes off, dice. When the meat is soft, add the liver, bun and braise together for a short time. Let the ingredients cool down and mince them twice in the meat mincer, using the strainer with 4 mm holes. To the prepared mass add eggs, salt, pepper, nutmeg and carefully mix.

Grease the form with lard, put the pâté into the form and bake for about 40 minutes.

## Homemade sausage

*Semi fat pork meat 4,5 kg, pork fat 0,5 kg, bone stock – 1 glass, salt 6-7 teaspoons, saltpetre 1 flat teaspoon, pepper 1 teaspoon (ground pepper), allspice 12-15 grains (grind), garlic 5-6 cloves (mince), sausage intestine 7 m.*

Mince the meat using the strainer with 8 mm holes. Mix the salt with the saltpetre and spices, and add them to the minced meat, and mix them, gradually adding the bone stock. Put it in a cool place for 24 hours. Place the sausage stuffer on the mincing chamber. Fill in the intestine, about 1 m long, forming segments, which are 30–40 cm long. Pay special attention not to cover the venting holes within the attachment.

Dry the sausage for about 6 hours. Smoke with warm smoke for about 14 hours or hot smoke for about 2,5 hours.

## Red cabbage fresh salad

*40 dag of red cabbage, 20 dag of apples, 2 teaspoons of oil, lemon juice, salt and sugar.*

Clean the red cabbage and slice it in a shredder, using the drum for slicing or thick chips. Mix the sliced cabbage with mashed apples, adding oil lemon juice, salt and sugar, according to one's own taste.

## Celery salad

*40 dag of celery, 20 dag of apples, 2 spoons of oil or cream, lemon juice, salt, pepper.*

Slice the celery into small chips. Add cream or oil according to one's own taste. Add sugar, lemon juice and salt.

## Ecology – Environment protection

Each user can protect the natural environment. It is neither difficult nor expensive.

In order to do it: put the cardboard packing into recycling paper container; put the polyethylene (PE) bags into container for plastic.

When worn out, dispose the appliance to particular disposal centre, because of the dangerous elements of this appliance, which can be hazardous for natural environment.



**Do not dispose into the domestic waste disposal!!!**

*The manufacturer does not accept any liability for any damages resulting from unintended use or inappropriate handling.*

*The manufacturer reserves his rights for modifying the product any time in order to adjust it to law regulations, norms, directives, or due to construction, trade aesthetic or other reasons, without notifying it in advance.*

---

## Notes

A series of horizontal dotted lines for writing notes.