

dobrych výsledků. Budeme-li třít tuk s cukrem, nesmíme použít ztuhlý tuk přímo z chladničky, ale musíme jej nechat nejdříve poněkud změkhnout. Před šleháním bílků nebo smetany musí být mísa vždy čistá, nejlépe vypláchnutá studenou vodou. Stříká-li při práci hmota z mísy, použijeme ochranné víko. Pohon mixéru nastavíme na rychlost 1 – 2. Při šlehání bílků můžeme krátkodobě použít i stupeň 3. Po skončení práce sejmem tělo s náboje mísy a metly odšroubujeme. Mísu a metly omyjeme v teplé vodě, víko ve vodě vlažné. Tělo šlehače otřeme vlhkým hadříkem.

**Tělo ani mísu nesmíme nikdy ponořit do vody.**

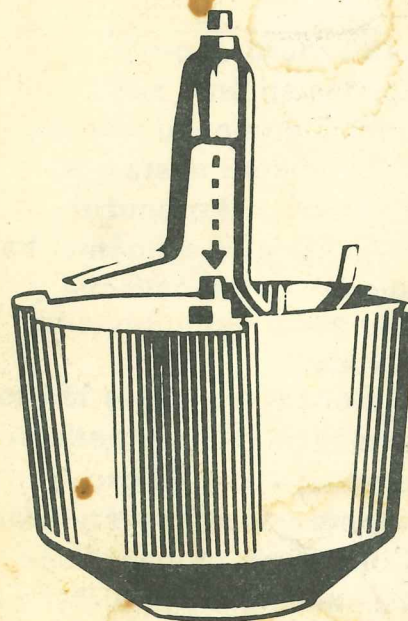
Záruční opravy tohoto přídatného strojku provádí pouze OPOS, opravna elektrospotřebičů, Hálkova 89, 539 01 Hlinsko v Čechách. K výrobku nezapomeňte přiložit záruční list.

Nepodstatné změny od standardního provedení, které nemají vliv na funkci výrobku, si vyhrajujeme.

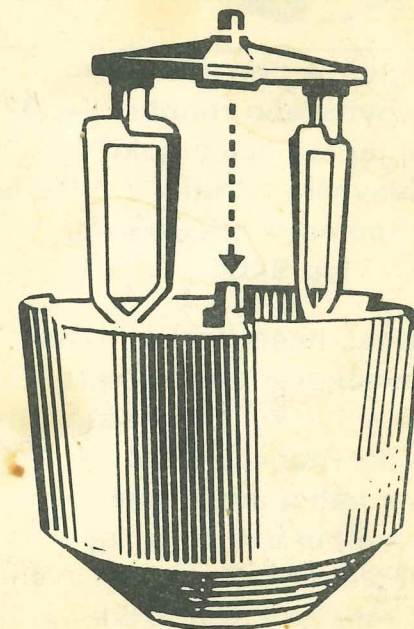
Všechny náhradní součásti uvedené v seznamu je možno koupit v prodejních Domácích potřeb – ELEKTRO, a proto je výrobce přímo spotřebiteli nedodává. Zásilkovou službu zajišťuje MAGNET, zásilkový obchodní dům, Purkyňova 18, 568 02 Svitavy.



hnětač 221



šlehač 222



návod k obsluze

**WE** ELEKTRO  
PRAGA  
HLINSKO





# hnětač 221

# šlehač 222

Strojek je příslušenstvím kuchyňského robotu ETA 022. Lze jej též použít jako přídatného strojku k mixérům ve spojení s převodovou skříní typ 940.

Hnětač hněte lehká i tuhá (vánočková) těsta o váze 0,5 – 1,– kg. Mísu nasadíme na převodovou skříně a na náboj uvnitř mísy nasadíme dvojramenný hnětací hák. Proti vysouvání jej zajistíme šroubkem zašroubovaným do hřídele hnětače. Do mísy pak dáme nejdříve řídké součásti těsta a po jejich rozpracování přidáváme zvolna mouku až je těsto dostatečně tuhé. Připravujeme-li houskové knedlíky, přidáme rozkrájenou housku až ke konci hnětení. Při hnětení většího množství se může stát, že je těsto vytlačováno po hnětacím

háku vzhůru, a proto je občas stíráme zpět do mísy gumovou stěrkou. Pohon mixéru nastavíme na stupeň 1. Po použití umyjeme mísu a hnětací hák teplou vodou a osušíme.

**Mísu nikdy neponoříme do vody!**





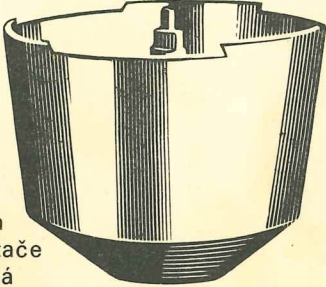







Při šlehání nasadíme těleso šlehače se dvěma metlami na náboj mísy. Těleso musíme nasadit na čtyřhran hřídele a při otáčení tlačit dolů, až zapadne na čtyřhran náboje. I těleso šlehače zajistíme šroubkem proti vysouvání.

Na šlehači šleháme bílky, žloutky, smetanu, piškotová a třená těsta, krémy atd. Pro přípravu třeného nebo piškotového těsta je možno šlehat buď zvlášť žloutky s cukrem a pak samotné bílky, nebo žloutky a bílky s cukrem najednou. V obou případech docílíme velmi

# 221

# 222

## náhradní součásti

HNĚTAČ 	podložka 
víko 	ložisko 
šroub 	ŠLEHAČ 
hnětací hák 	ozubené kolo velké 
mísa hnětače úplná (včetně hřídele a ložiska) 	ozubené kolo malé 
hřídel 	těleso šlehače 
mísa hnětače (bez hřídele a ložiska) 	kryt 
	metla 