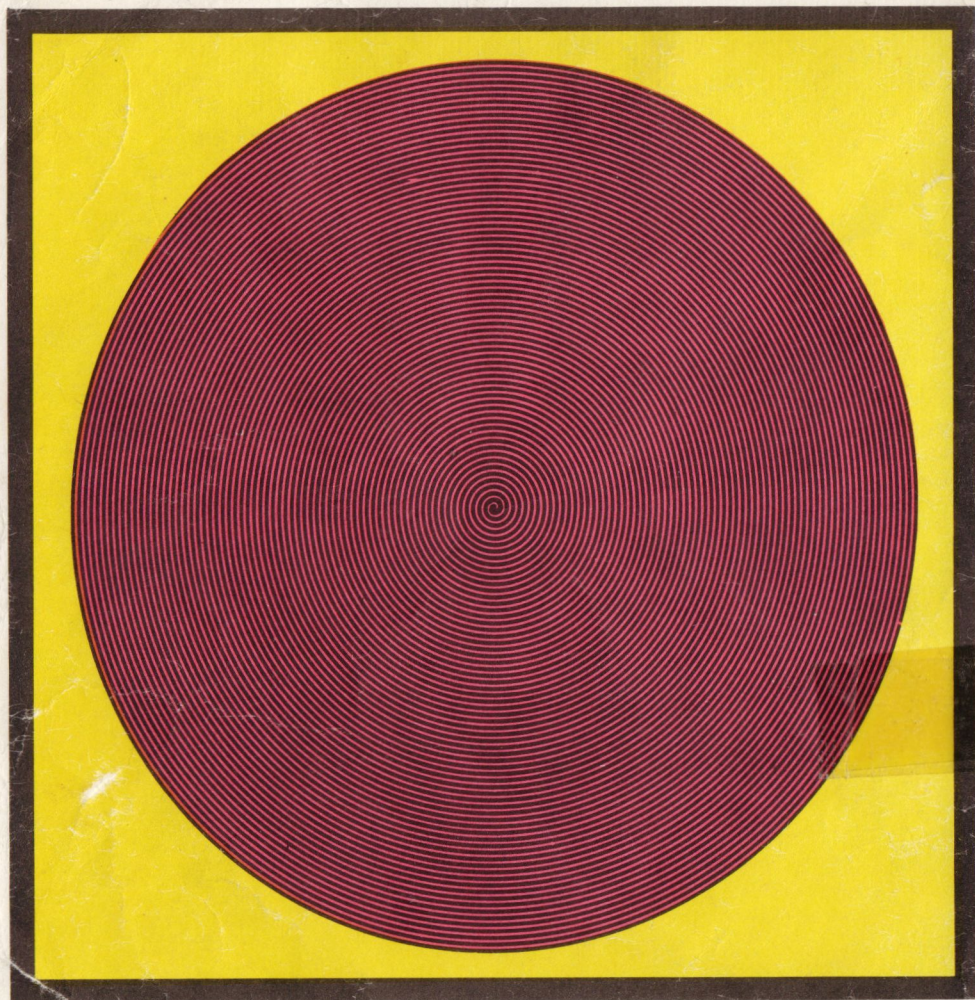




ELEKTRO·PRAGA HLINSKO



Jak
obsluhovat
kuchyňský
strojek

ETA022

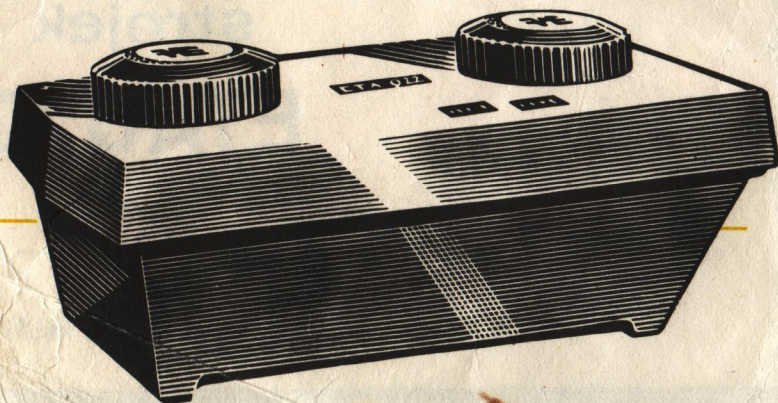


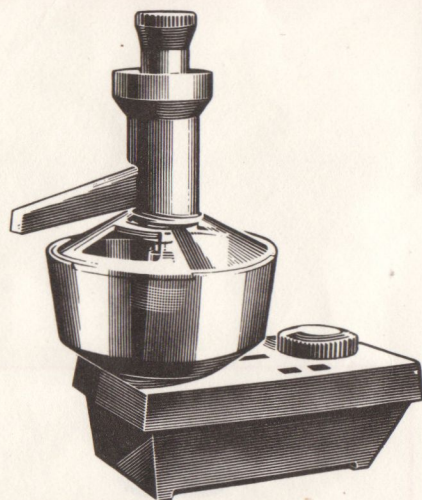
ELEKTRO·PRAGA HLINSKO

Jak obsluhovat kuchyňský strojek

ETA 022

Kuchyňský strojek se stane Vaším spolehlivým pomocníkem, seznámíte-li se dokonale s jeho obsluhou. Doporučujeme proto, abyste podrobně prostudovali tento návod. Pak se naučíte se strojkem i všemi jeho součástkami správně pracovat a využít všech jeho možností.

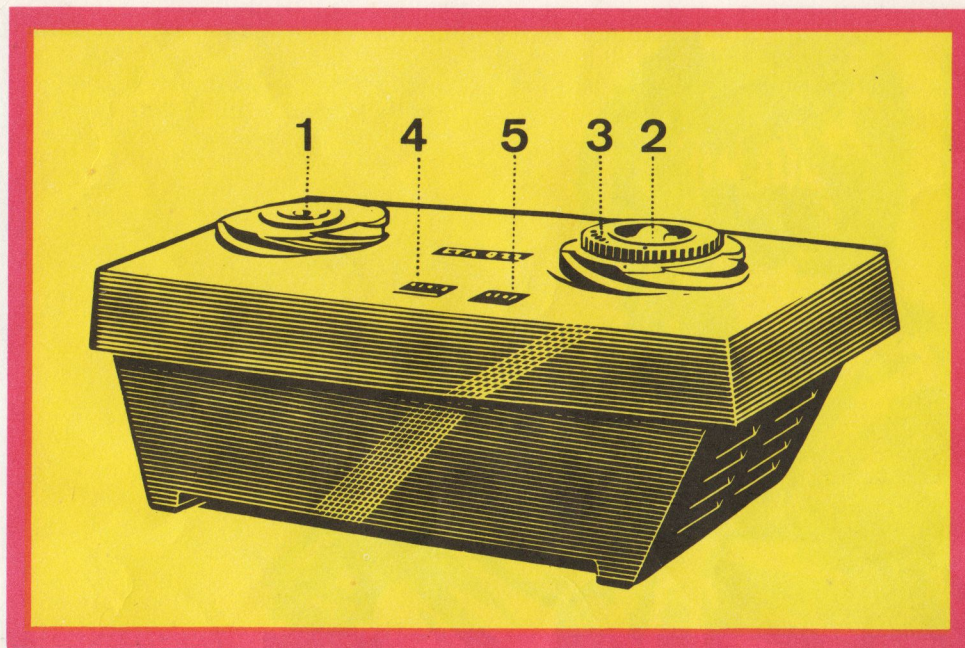




Strojek slouží k lisování bobulovitého ovoce, zvláště rybízu apod. Při lisování použijete mísu hnětače nebo mísu malou. Vylisovaná dřeň padá do této nádoby a šťáva odtéká korytkem do nádoby přistavené vedle strojku.



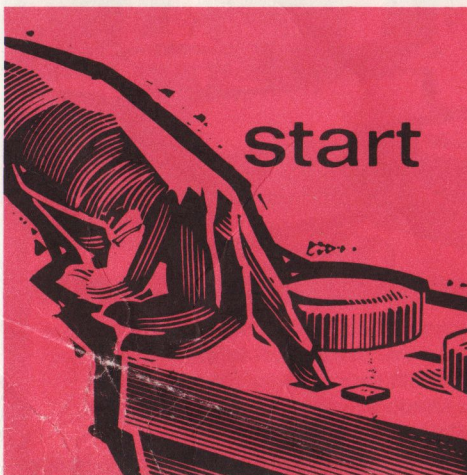
Strojek je určen pro základní kuchyňské práce, tj. pro zpracování a úpravu potravin při vaření a přípravě jídel. Má samostatnou pohonnou jednotku, na kterou se nasazují jednotlivé strojky, určené pro vlastní pracovní úkony.

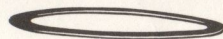
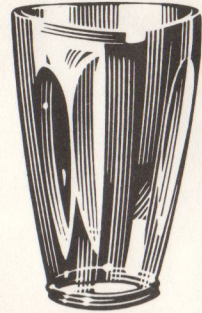
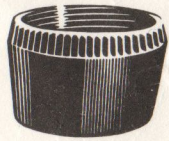


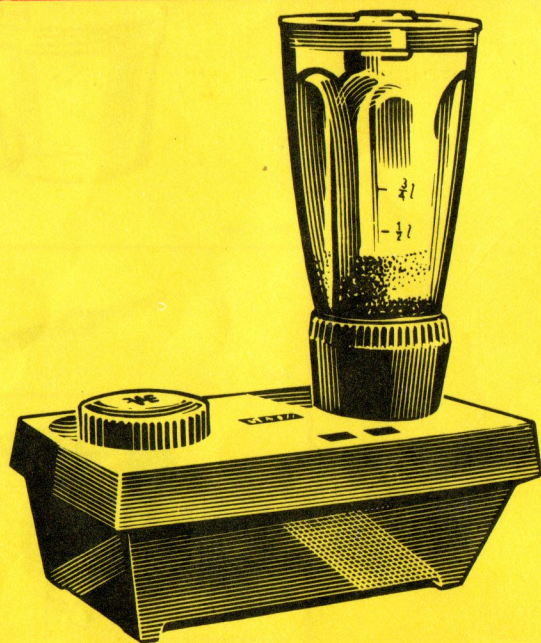
1. pomaloběžný vývod
2. rychloběžný vývod
3. vypínací kroužek rychlovývodu
4. tlačítko spouštěcí „Start“
5. tlačítko pro zastavení „Stop“

Na pohonné jednotce jsou 2 vývody, a to pro pohon pomaloběžných strojků a pro pohon strojků rychloběžných. Pro pohon je použito jednofázového asynchronního motoru s kotvou nakrátko a příkonu 250 W. K rozbíhání motoru slouží pomocné vinutí, spojené v sérii s kondenzátorem. Strojek se spouští a zastavuje pomocí dvou tlačítek, umístěných v horní rovině pohonné jednotky. Tlačítka jsou označena nápisem „Start“ a „Stop“.

Otáčky motoru jsou pro pomaloběžný vývod sníženy pomocí šnekového a čelního ozubení, otáčky pro rychloběžný vývod jsou zvýšeny ozubením kuželovým. Hřídele a ozubená kola jsou uložena v kuličkových nebo kluzných ložiskách. Po stránce elektrické jsou veškeré kovové části, přicházející do styku s obsluhou, odizolovány od částí elektrických — motor má dvojitou izolaci.



 zátka	 těsnění nádoby
 viko s těsněním	 nožová vložka se spojkou
 těsnění vika	 spojka
 nádoba	 příruba



Mixér nasazujeme rovněž na rychloběžný vývod pohonné jednotky. Nejprve opět otočíme vroubkovaným kotoučem ve směru šipky „Z“ — zapnuto. Než začneme mixovat, musíme se přesvědčit, je-li mixér správně sestaven. Nádoba, která má levý závit, musí být zašroubována do příruby tak, aby tekutina neprosakovala. Nože mixéru musí být vždy ponořeny do kapaliny. Nádobu vždy zakryjeme víkem se zátkou. Teprve pak můžeme mixér spustit a přidávat další potraviny. Náplň nádoby nesmí být větší, než je vyznačeno na stěně nádoby, tj. maximálně $\frac{3}{4}$ litru. Po skončeném mixování vypneme nejprve motor a teprve pak sejme mixér s pohonu a vyprázdníme obsah nádoby. Zastavuje-li se pohyb náplně v nádobě, přilijeme trochu tekutiny. Během mixování používáme ke stírání obsahu

nádoby směrem dolů k nožům pryžovou stěrku. Práce vyžaduje zvýšené opatrnosti. Až se naučíte pracovat se stěrku, dokážete připravit i poměrně husté krémy a pomazánky. Do mixéru nevstoupíte nikdy pevný předmět, například lžičku nebo vidličku. Ihned po skončeném mixování nalijeme do nádoby mixéru vlažnou vodu a mixér necháme krátce v chodu. Mixér se tak z největší nečistoty umyje sám. Pak stačí jen rozebrat a dočistit jednotlivé dílce. Po ukončení mixování vypneme rychloběžný převod otočením vroubkovaného kotouče ve směru šipky „V“ — vypnuto. Ložisko nožové vložky je nutno přimazat olejem po 8—10 hodinách provozu. Při výměně nebo náhodném sejmutí spojky, je nutné dbát na to, aby kolíček na hřídeli dosedl vždy na dno drážky ve spojení.

Spouštění strojek

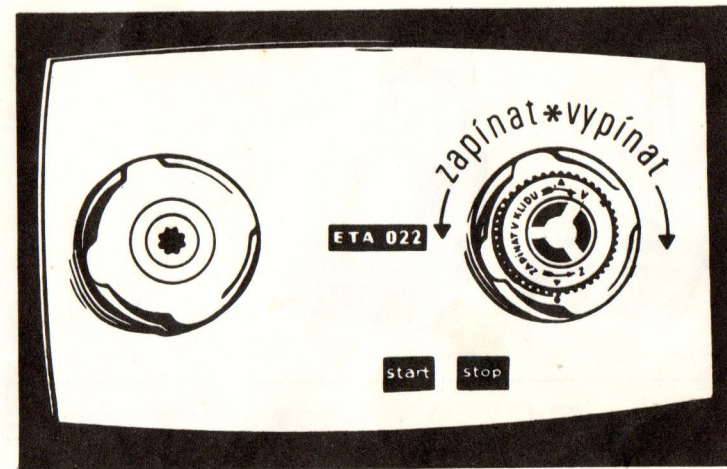
Nejprve se přesvědčíme, zda je strojek vypnut. Tlačítko „Stop“ musí být v úrovni horní roviny strojek, nesmí vyčnívat nad úroveň. Potom zasuneme vidlici přívodní šňůry do zásuvky elektrické sítě, jejíž napětí musí odpovídat napětí uvedenému na výrobním štítku. Tím je strojek připraven ke spuštění. Pohonnou jednotku spustíme zmáčknutím tlačítka „Start“. Toto tlačítko zmačkneme směrem dolů až na doraz, čímž se zapne hlavní i pomocná fáze pro rozběh motoru. Jakmile se motor roztočí, tlačítko ihned pustíme. Kdybychom je přidrželi déle, byla by nadměrně namáhána pomocná rozběhová fáze. Zastavení pohonné jednotky provádíme tlačítkem „Stop“. Toto tlačítko vyčnívá při zapnutém strojeku poněkud nad úroveň horní roviny.

Upínání a snímání pracovních strojků

Strojky upínáme na pohonnou jednotku pomocí čtyřchodého závitu. Strojek, s nímž chceme pracovat, nasadíme jednoduchým způsobem tak, že jej dáme na příslušný vývod a pootáčením v protisměru hodinových ručiček (asi $\frac{1}{4}$ otáčky) jej našroubujeme na závit vývodu. Některé strojky se používají v kombinaci s mísou hnětače nebo s mísou malou a jejich upínání a příprava k práci je popsána u každého strojeku samostatně.

POZOR!

Po skončení práce na robotu nebo při přerušení dodávky el. proudu je nutno, mimo vypnutí pohonu tlačítkem, odpojit i vidlici přívodní šňůry ze zásuvky.



Technická data

jmenovité napětí
příkon motoru
otáčky vývodu

střídavý proud
otáčky motoru
hmotnost pohonné jednotky
způsob provozu

uvedeno na typovém štítku výrobku
250 W
pomaloběžný 125 min⁻¹
rychloběžný 7 000 min⁻¹
50 Hz
2 840 min⁻¹
6 kg
krátkodobý K 30 min.

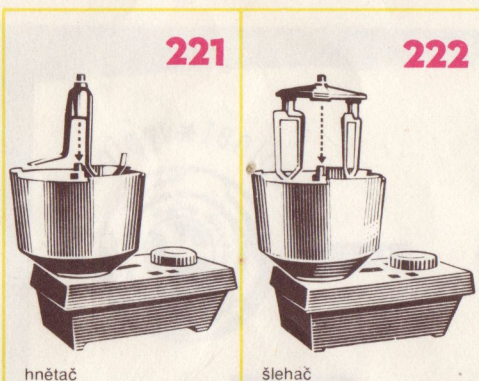
Záruka a opravy

Opravy v záruční době (pokud budou stroje k opravě doručeny osobně) provádějí servisy: Elektro-Praga, Jindřišská 30, Praha 1 a Elektro-Praga, Čs. armády 21, Bratislava. Ostatní záruční opravy i opravy mimo záruku provádí výhradně OPOS, opravna elektrospotřebičů, Hálkova 89, 539 01 Hlinsko v Čechách.

Ze Severomoravského kraje zasílejte všechny záruční i pozáruční opravy na adresu OPOS, Jaselská 1, 736 01 Havířov. K záruční opravě nezapomeňte přiložit řádně vyplněný záruční list.

Všechny náhradní součásti je možno koupit v prodejnách Domácích potřeb a proto je výrobce zásadně přímo spotřebiteli nedodává. Zásilkovou službu zajišťuje Obchodní dům Magnet, Školní 5, 568 02 Svitavy. Vede veškeré náhradní díly dle tohoto návodu.

Možnosti použití



hnětač

šlehač



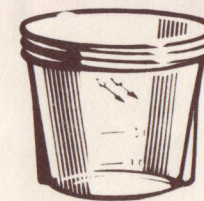
mixér

mlýnek na kávu

Na rychloběžném vývodu pracuje mixér a mlýnek na kávu.

Na pomaloběžném vývodu pracuje hnětač a šlehač. Strojek na mletí masa, strouhač, lis na ovoce a mlýnek na mák pracují rovněž na pomaloběžném vývodu a je jich možno použít ve spojení s mísou velkou nebo podle potřeby s mísou malou.

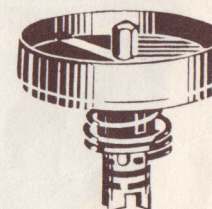
Náhradní součásti



násypka



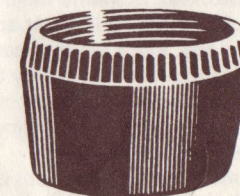
nuž



vločka sestavená



spojka



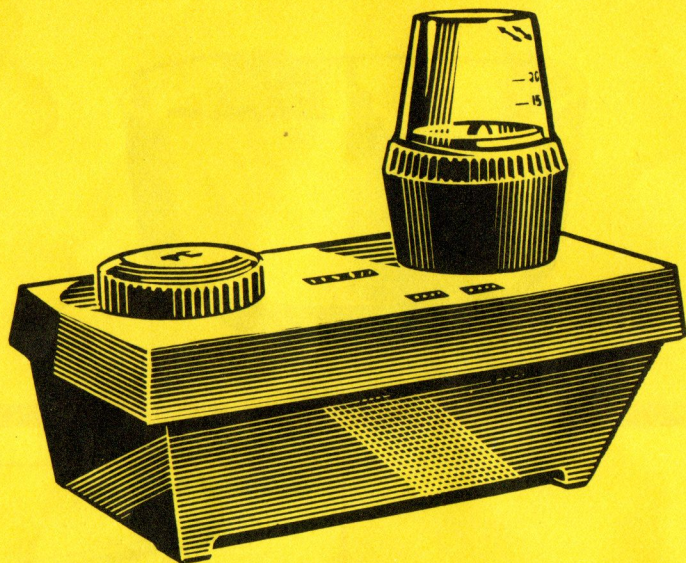
přiruba (shodná s přirubou mixéru)



ELEKTRO-PRAGA HLINSKO

Mlýnek na kávu

1-227



Mlýnek s rotačním drtičem nasazujeme na rychloběžný vývod pohonné jednotky. Nejprve zapneme ozubený převod na pohonné jednotce tak, že otočíme vroubkovaným kotoučem ve směru šipky „Z“ — zapnuto. Káva určená k mletí musí být dobře usušená, aby se mohla jemně rozdrtit. Nasypeme ji do násypky mlýnku, na jejímž plášti je označena náplň v gramech. Maximální náplň pro jedno mletí je 30 g. Na násypku našroubujeme bakelitovou přírubu s vložkou a rotačním drtičím nožem, přičemž přemáháme tlak pružiny, kterou je vložka opatřena. Pružina zajišťuje bezpečnou obsluhu při případném sejmutí násypky za chodu pohonného strojeku.

Potom obrátíme mlýnek násypkou nahoru, nasadíme na rychloběžný vývod a spustíme strojek. Mlýnek rozdrtí 30 g kávy za $\frac{3}{4}$ —1 minutu, podle požadované jemnosti. Po semletí kávy (max. 1 minuta) pohon zastavíme, strojek s pohonu sejme a obrátíme opět násypkou dolů. Rozemletá káva, která přilnula na noži a hliníkové

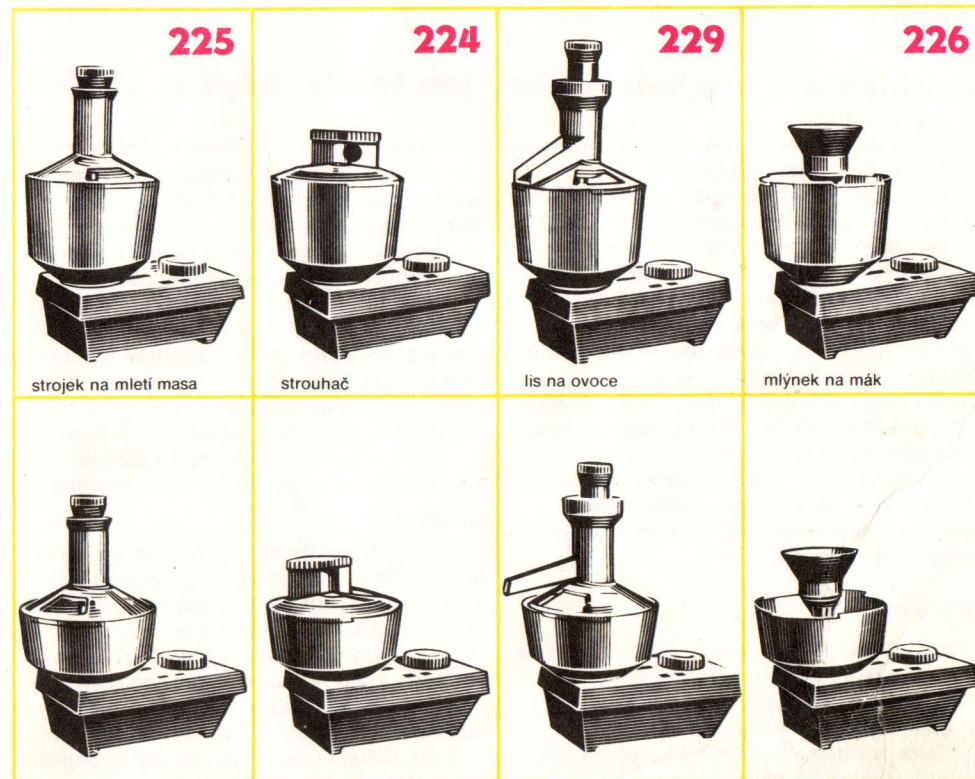
vložce, spadne při mírném poklepu na strojek do násypky. Po odšroubování bakelitové příruby s vložkou můžeme rozemletou kávu z násypky vysypat nebo přímo vybírat lžičkou do připravených šálků.

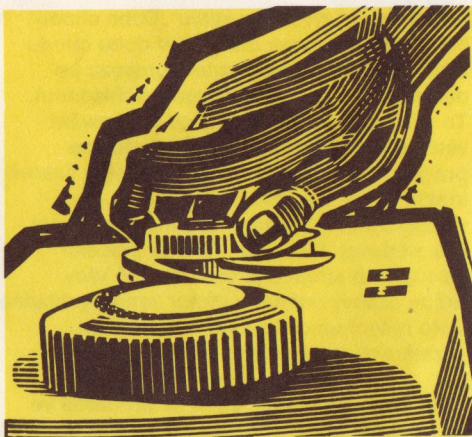
Potřebujeme-li mlít několik dávek za sebou, je dobře ponechat strojek mezi jednotlivými dávkami vždy asi 4 minuty v klidu, aby se nadměrně nezahřívala káva a náboj vložky. Pozor při našroubování a vyšroubování násypky z bakelitové příruby! Spojení těchto dílů je provedeno levým závitem a směr otáčení je označen na násypce dvěma šipkami. Strojek čistíme tím způsobem, že vyčistíme vlhkým hadrem násypku a rovněž tak očistíme vložku s rotačním nožem. Bakelitovou přírubu s vložkou nesmíme nikdy omývat ve vodě nebo do vody ponořit. Po skončeném mletí vypneme rychloběžný převod tím, že otočíme vroubkovaným kotoučem ve směru šipky „V“ — vypnuto. Při výměně nebo náhodném sejmutí spojky, je nutné dbát na to, aby kuliček na hřídeli dosedl vždy na dno drážky ve spojce.

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

Označení na výrobním štítku „Doba chodu K 30 min“ znamená maximální dobu chodu bez vypnutí. Po nepřetržitém provozu po dobu 30 min necháme strojek vychladnout. To připadá v úvahu například při lisování většího množství ovoce apod. Práce na pracovních strojích je však obvykle časově kratší, takže nás toto omezení nebude v práci zdržovat a není tedy třeba provozní čas sledovat. Mezi jednotlivými pracemi na různých strojích je samozřejmě vždy určitý časový odstup a motor zatím vychladne. Toto řešení umožňuje při minimálních rozměrech motoru jeho maximální využití.

Jako základní příslušenství se prodávají ve společném obalu tyto strojky: hnětač, šlehač, mixér, kávomlýnek, strojek na mletí masa, strouhač, mlýnek na mák a mísa malá. Lis na ovoce se prodává samostatně a podrobný popis obsluhy je uveden v příloženém návodu.





Značka trojúhelník ▽ na vypínacím kroužku rychlovývodu musí být vždy proti tečce ●

Při používání rychloběžného vývodu musíme nejprve zapojit převodové soukolí. Toto soukolí je totiž vypínatelné, protože se používá jen při mixování a mletí kávy. Kdybychom nechali rychlovývod při práci se strojký nasazenými na vývod pomaloběžný dále běžet,

ozubení by se zbytečně opotřebovávalo a zvyšovala by se tak hluchnost. Zapínání a vypínání rychloběžného vývodu provádíme otočením vroubkovaného kroužku na tomto vývodu podle označení a nápisu — směrem „V“ - vypnuto, směrem „Z“ - zapnuto.

Zapínáme a vypínáme vždy jen tehdy, když je strojek v klidu!

Tuto zásadu je nutno při obsluze vždy dodržovat, aby se nepoškodil ozubený převod. Při zapínání se mohou ůzubená kola dostat do takové polohy, že ovládací část úplně nezapadne. V takovém případě pootočíme o něco unášečem, čímž se poloha ozubených kol vzájemně upraví tak, že vypínací kroužek zapadne do správné polohy. Projeví se to slyšitelným cvaknutím. Není-li vypínací kroužek nastaven do správné polohy, zůstává tlačítko „Start“ zablokováno — strojek nelze spustit. Nepoužíváme-li při práci některý z vývodů, zakryjeme jej vždy víčkem. Víčka chrání vývody proti vnikání nečistot a zpracovávaných potravin do pohonu.

Mazání

Převodové soukolí, kuličková a kluzná ložiska pohonné jednotky jsou při montáži ve výrobním závodě dobře namazána a není třeba je během provozu přimazávat. Ložiska pracovních strojků jsou řešena tak, že nevyžadují žádného mazání.

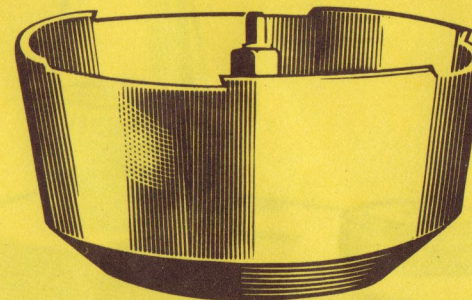
Pro celkové provedení strojký je převážně použito plastických hmot. Proto je strojek velmi lehký, snadno omyvatelný a tím i vysoce hygienický. Plastické hmoty ovšem vyžadují při používání určitou nezbytnou péči. Chraňme proto jednotlivé dílce i strojký před násilným poškrábáním a před přímým působením vyšších teplot. Dílce z plastické hmoty můžete omyvat tak teplou vodou, jakou snese vaše ruka — protože každá hmota použitá k výrobě strojký snese teplotu 80 °C. Nedávejte je však nikdy oschnout na horká kamna, nestavte je po umytí poblíž vařičů a podobně.

Čištění

Povrch pohonného strojký čistíme tak, že jej pouze otřeme vlhkou utěrkou a potom vytřeme do sucha. Zvláště pečlivě vyčistíme okolí tlačítek a při práci dbáme, aby se nedostala do spáry mezi tlačítky a tělesem vrchního krytu nečistota, která znemožňuje správnou funkci tlačítek. Pohonný strojek nesmíme nikdy ponořit do vody ani vodou omývat. Čištění pracovních strojků je popsáno u každého strojký samostatně.

Mísa malá

1-221



Při práci na kuchyňském strojký používáme pro většinu úkonů mísu hnětače, do níž padá zpracovávaná potravina. Aby se rozšířila použitelnost, je příslušenství strojký doplněno ještě mísou malou, takže některé práce je možno provádět buď v míse hnětače, tj. míse větší, nebo v míse malé, jak je popsáno u jednotlivých strojků. Podle toho si také řídíme práci. Po uhnětení těsta nebo ušlehání bílků můžeme mlít maso do mísy malé. Umeleme-li maso do mísy velké, můžeme výměnou víka za strouhač nastrouhat do masa housku a po nasazení hnětacích háků uhněteme přímo v míse sekanou. Do mísy malé můžeme zase umlít mák nebo nastrouhat menší množství zelí. Při strouhání většího množství zelí je lépe používat nádoby větší. Takovým způsobem si vždy při přípravě jídla naplánujeme postup prací, abychom strojek plně využili. Dobrou organizací práce si ušetříme i další nádoby.

Náhradní součásti

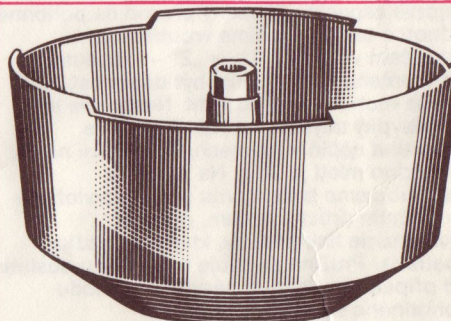
hřídele



ložisko (shodné s ložiskem hnětače)



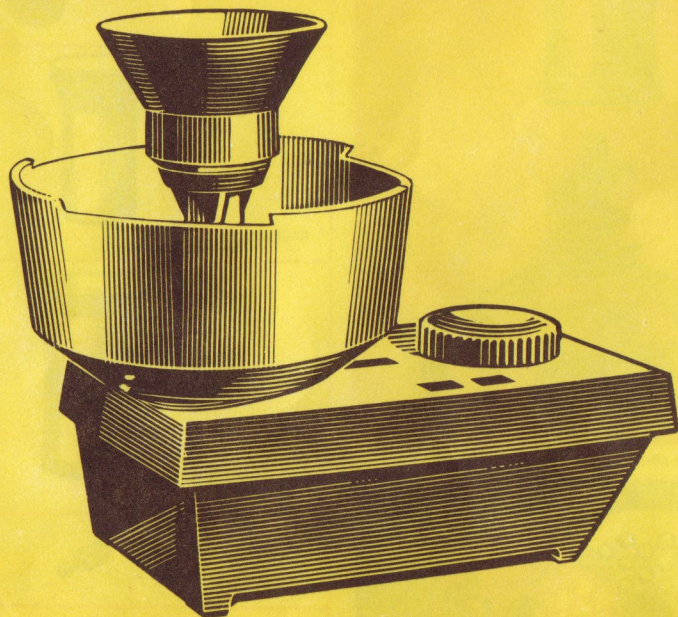
mísa (bez hřídele a ložiska)



podložka (shodná s podložkou hnětače)



mísa malá (včetně hřídele a ložiska)



Náhradní součásti

násypka



mlecí kámen pevný



mlecí kámen otočný



podložka



těleso



Chceme-li mlít mák, nasadíme na pomaloběžný vývod nejprve mísu hnětače nebo mísu malou. Na střed mísy nasadíme mlýnek na mák tak, aby správně zapadl na čtyřhran náboje, který jej zajišťuje proti otáčení. Hřídel mísy přitom zapadne do otočného kamene. Otočný kámen zajistíme stejným způsobem jako hnětací hák, tj. zašroubováním šroubku do hřídele mísy.

Otočný a pevný kámen jsou na sebe přitlačovány násypkou, jejímž otáčením se reguluje jemnost mletí. Umletý mák padá do mísy. Mák určený ke zpracování musí být úplně suchý. Při mletí se musí jenom drtit, nikoliv lisovat, aby zůstal sypký, nezkašovatěl a neztrácel chuť. Proto nikdy nepřitahujeme násypku násilím. Strojek čistíme kartáčkem a vlhkým hadříkem.

Pohonná jednotka

Výměnu součásti, která vyžaduje zásah do elektrické části, může provádět jen odborná elektroopravna.

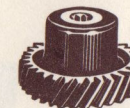
Při výměně kola s ventilátorem je nutno seřídit ozubení pomocí vymezovacích podložek tak, aby po celém obvodu kola byla zubová vůle 0,1 mm. Ostatní součásti pohonné jednotky vyžadují při výměně speciální přípravky, a proto nejsou do prodejen dodávány.

Pohonná jednotka je vybavená bezpečnostní pojistkou, která vstoupí v činnost nesprávným použitím při přerušení dodávky el. proudu, nebo při havarijním stavu pohonné jednotky. Dojde-li k rozepnutí pojistky, svěťte vždy pohonnou jednotku odborné elektroopravně k výměně pojistky pájené speciální pájkou a kontrole stavu pohonné jednotky. Seznam všech opraven je k dispozici ve všech prodejnách s elektrospotřebiči.

Náhradní součásti



kolo s ventilátorem



kolo vývodu



unášec



vypínač



tlačítko „Stop“



tlačítko „Start“



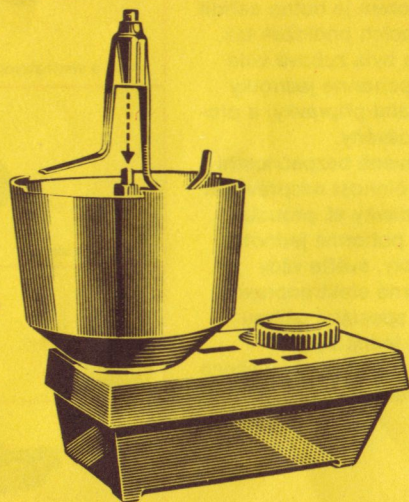
víčko vývodu



pryžová podložka

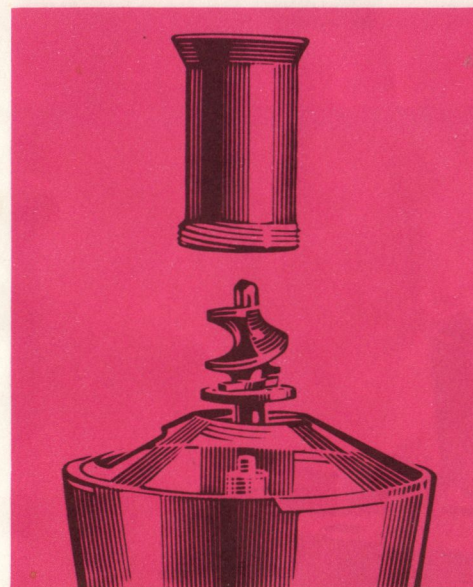
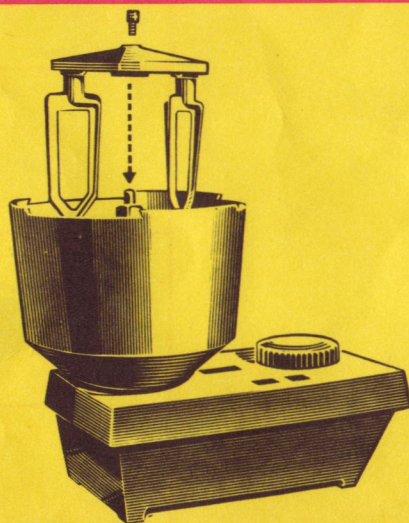
Hnětač

221

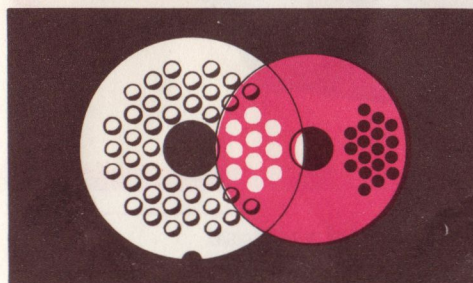


Šlehač

222



Složení jednotlivých dílů.

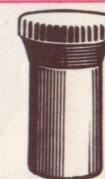


Čištění destičky klíčem.

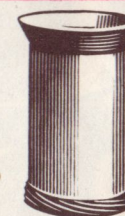
Náhradní součásti



klíč



tlačítko



těleso vrchní



šroub



šnek



nůž



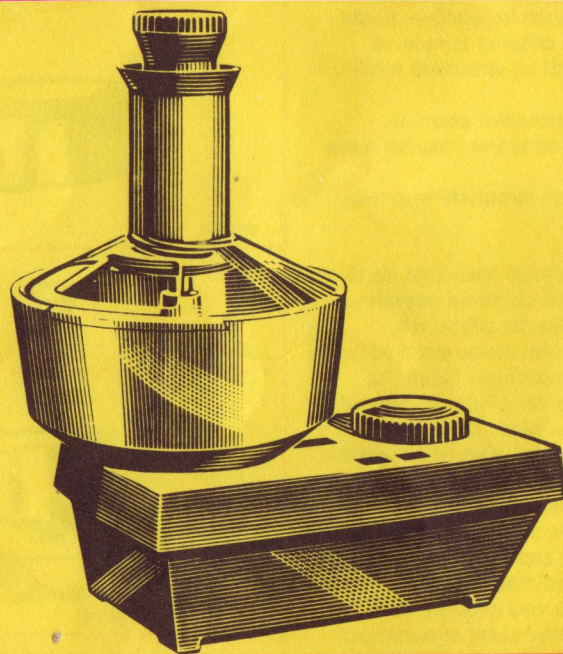
výměnné destičky s otvory $\varnothing 3$, $\varnothing 4,5$



hřídel úplný



těleso spodní



Při mletí masa používáme mísu hnětače, na niž nasadíme strojek na mletí masa. Umleté maso padá přímo do mísy a může být ihned dále zpracováno — kupříkladu hněteno pro přípravu sekané apod. Při mletí menšího množství možno použít mísu malou. V obou případech je sestavení strojeku stejné.

Před prvním použitím strojek úplně rozebereme a všechny kovové části zbavíme ochranné vrstvy tuku, která je chrání proti korozi. Mísu nasadíme na pomaloběžný vývod a dáme na ni jako víko spodní těleso strojeku na mletí masa. Do něho vložíme hřídel s nasazenou destičkou, nožem a šnekem. Tyto díly stáhneme lehce šroubkem. Výstupy v otvoru pro destičku zapadne do výrezu v destičce, unášení hřídele zajišťuje čtyřhranný hřídel v mise hnětače. Nakonec

našroubujeme otáčením v protisměru hodinových ručiček vrchní část tělesa. Tím je strojek připraven k práci. Maso rozřežeme na proužky a podobně si připravíme i ostatní potraviny, které chceme na strojeku mlít.

Pro hrubé či jemné mletí jsou určeny 2 různé destičky. Destičku s nejmenšími otvory používáme k přípravě jemné haše, s otvory středními pro mletí masa na sekanou apod.,

Při mletí používáme k přitlačování zpracovávaného materiálu tlačítko. Klíč slouží k povolení šroubu na hřídeli a pomocí výstupků na klíči čistíme otvory v destičce.

Po skončení mletí strojek rozebereme a všechny části omyjeme v horké vodě. Vymyjeme i mísu — **ale nikdy ji neponořujeme do vody!**

Hnětač hněte lehká i tuhá (vánočková) těsta 0,5—1,5 kg. Mísu hnětače nasadíme na pomaloběžný vývod a na náboj uvnitř mísy nasadíme dvojramenný hnětací hák. Proti vysouvání jej zajistíme šroubkem zašroubovaným do hřídele hnětače. Do mísy hnětače pak dáme nejdříve část mouky, cukr, sůl, vejce, kvásek, tuk a mléko. Hnětač spustíme a po rozpracování přidáme volně mouku až je těsto dostatečně tuhé. Děláme-li houskové knedlíky, přidáme rozkrájenou housku až ke konci hnětení. Při hnětení většího množství těsta se může stát, že je těsto vytlačováno po hnětacím háku vzhůru, a proto je občas stíráme zpět do mísy pryžovou stěrkou. Po použití umyjeme mísu a hnětací hák teplou vodou a osušíme.

Mísu nikdy neponořujeme do vody!

Ke šlehání použijeme rovněž mísu hnětače. Na náboj nasadíme těleso šlehače se dvěma metlami. Těleso musíme nasadit na čtyřhran

hřídele a při otáčení tlačít dolů, až zapadne na čtyřhran náboje. I těleso šlehače zajistíme proti vysouvání šroubkem, zašroubovaným do hřídele. Na šlehači šleháme bílky, žloutky, smetanu, piškotová těsta, krémy atd. Pro přípravu třešňového či piškotového těsta je možno třít buď zvlášť žloutky s cukrem a pak samotné bílky, nebo žloutky a bílky s cukrem najednou. V obou případech docílíme velmi dobrých výsledků. Budeme-li třít tuk s cukrem, nesmíme použít ztuhlý tuk přímo z chladničky, ale musíme jej dříve nechat poněkud změkknout. Před šleháním bílků nebo smetany musí být mísa vždy čistá, nejlépe vypláchnutá studenou vodou. Stříká-li při práci hmota z mísy, použijeme ochranné víko. Po skončení práce sejmeme těleso z náboje mísy a metly odšroubujeme. Mísu a metly omyjeme v teplé vodě, víko ve vodě vlažné. Těleso otřeme vlhkým hadrem a osušíme. **Těleso ani mísu nesmíme nikdy ponořit do vody.**

Náhradní součásti

Hnětač

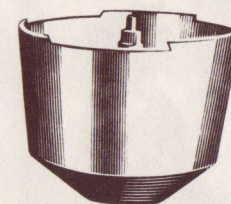


víko

šroub

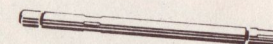


hnětací hák



mísa hnětače úplná (včetně hřídele a ložiska)

hřídel



mísa hnětače (bez hřídele a ložiska)

podložka



ložisko



Šlehač



ozubené kolo velke



ozubené kolo malé



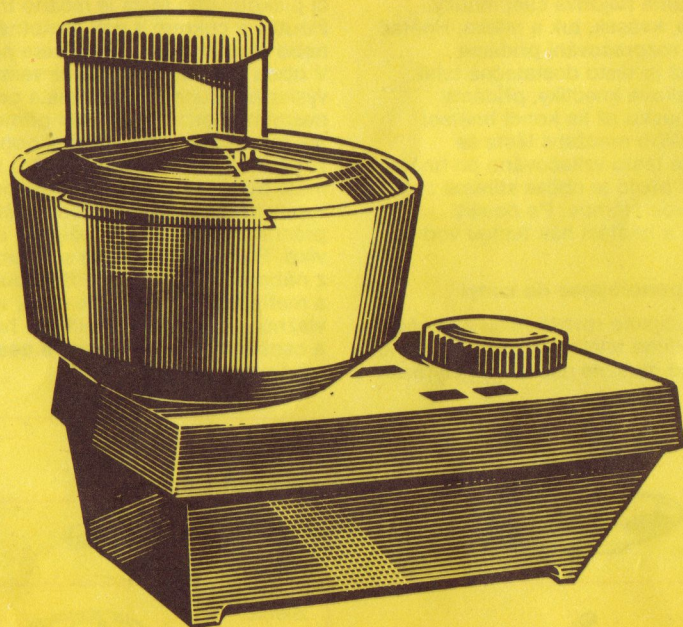
těleso šlehače



kryt

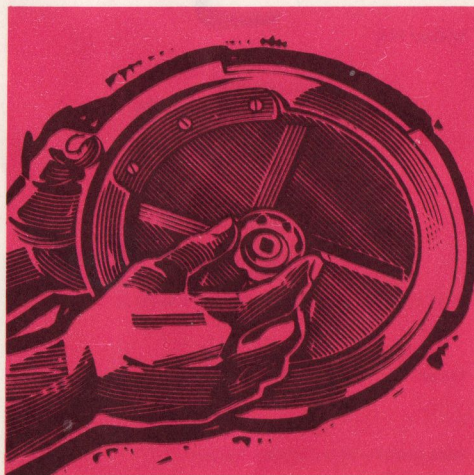


metla



Strouhač slouží ke strouhání housky, zeleniny, ovoce, syrových brambor, salátových okurek

a hlávkového zelí — jak pro denní potřebu, tak i pro konzervování většího množství.

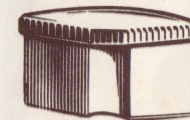


Při strouhání používáme mísu hnětače nebo při menším množství mísu malou. Mísu nasadíme na pomaloběžný vývod a na ni nasadíme těleso strouhače. Těleso tak vlastně tvoří víko mísy. Do tohoto víka vložíme jeden ze čtyř strouhacích kotoučů — podle druhu materiálu, jaký chceme zpracovat:

- a) jemný kotouč slouží ke strouhání rohlíků, oříšků apod.,
- b) hrubý kotouč ke strouhání zeleniny,
- c) kotouč plátkovací na krájení okurek nebo zelí a
- d) strouhací kotouč na strouhání syrových brambor.

Potřebný strouhací kotouč nasadíme do tělesa takto: těleso strouhače obrátíme násypkou dolů a kotouč položíme do středu tak, aby byl pod opěrkou umístěnou proti násypce, jak označuje šipka na obrázku na str. 12 dole vlevo (břit ostří směřuje dolů). Zesponu nasadíme do otvoru unašeč, kotouč zajistíme maticí, jak ukazuje vedlejší obrázek na téže stránce dole a dotáhneme. Sestavený strouhač se strouhacím kotoučem nasadíme na mísu tak, aby čtyřhranný hřídel v náboji hnětací mísy zapadl do čtyřhranného otvoru unašeče se strouhacím kotoučem a výstupky na obvodu víka zapadly do vybrání nádoby. K přitlačování strouhaných potravin používáme tlačítko. Po skončení práce strojek rozebereme a omyjeme.

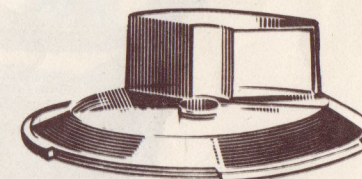
Náhradní součásti



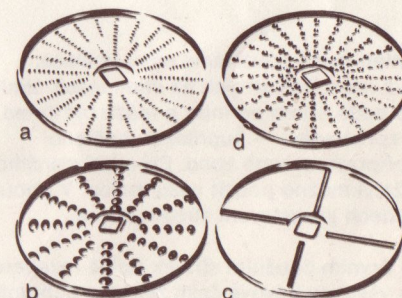
tlačítko



unašeč



těleso strouhače úplné



strouhací kotouče a) b) c) d)



matice