

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Zusatzgeräte zur Universal-Küchenmaschine

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)

ZUSATZGERÄTE ZUR UNIVERSAL - KÜCHENMASCHINE



Fleischwolf



Gemüseschnitzler



Beerenpresse



Bohnenschneider



Kartoffelschälmaschine



Zitrusfrüchtepresse

Die Zusatzgeräte wie Fleischwolf, Gemüseschnitzler, Beerenpresse und Bohnenschneider werden – wie der Rührarm – von links auf den Getriebeanschluß aufgeschoben und mit der schwarzen Knebelschraube festgezogen. Die Rührschüssel kann als Auffangbehälter dienen. Die den Zusatzgeräten beigegebenen Schutzkappen dürfen erst nach Beendigung der Arbeit entfernt werden. Der Getriebeaufsatz bleibt in Verbindung mit den oben genannten Zusatzgeräten nicht in aufgeklapptem Zustand stehen.

Soll statt der Schüssel ein anderer Auffangbehälter verwendet werden, wird der Getriebeaufsatz um eine halbe Drehung (180°) gedreht – also so in das Motorteil eingesetzt, daß der Anschlußstutzen nach rechts zeigt. Sämtliche Zusatzgeräte können zur Reinigung weitgehend zerlegt und in üblicher Weise in heißem Wasser gereinigt werden .

Fleischwolf

Der Fleischwolf (Bezeichnung Größe 7) wird mit Einfülltrichter (Fleischteller) und Stopfer sowie einer Lochscheibe mit 4,5-mm-Löchern geliefert.

Dazu können folgende Jupiter-Erzeugnisse im Fachhandel bezogen werden:

Lochscheiben mit 2-, 3-, 6-, 10-, 12-, 14- und 16-mm-Löchern,

Vierkant-Lochscheibe (13 mm) zum Speckschneiden,

Reibevorsatz zum Reiben von Nüssen, Zwieback u. ä. m.,

Nudelvorsatz zur Herstellung von Teigwaren,

Spritzgebäckvorsatz für verschiedene Formen,

Wurststopfer und Beerenpressen-Vorsatz mit regelbarem Tresterausfluß.

Gemüseschnitzler



Der Gemüseschnitzler ist mit den Schneidescheiben Nr. 51, 52 und 53 ausgerüstet.

Zusätzlich können beim Fachhändler die Pommes-frites-Scheibe (Nr. 59) sowie verschiedene andere Scheiben (76, 55, 69, 54, 58) bezogen werden.

Beerenpresse



Die mit der Beerenpresse gewonnenen Säfte sind besonders zur Geleeherstellung geeignet, da die Pektine der Früchte mit ausgepreßt werden. Der Preßrückstand läßt sich regulieren, die Saftausbeute ist deshalb besonders groß. – Auch der Fleischwolf kann zum Beerenpressen verwendet werden; das entsprechende Zusatzteil ist unter der Bezeichnung Jufvu G 7 im Fachhandel erhältlich.





Bohenschneider

Der Bohenschneider dient zum schnellen und gleichmäßigen Zerkleinern von Schnittbohnen. Die Bohnen werden gewaschen, entfädelt und dann in rascher Folge einzeln durch die Öffnungen gegeben. Wenn die Bohne erst einmal von dem Messer erfaßt ist, läuft sie selbsttätig durch.



Zitrusfrüchtepresse

Die Zitrusfrüchtepresse ist zum Entsaften von Zitronen, Orangen, Grapefruits u. ä. gedacht. Sie wird mit zwei Preßkernen – für große und kleine Früchte – geliefert. Die Saftschale auf den Zapfen des Getriebeaufsatzes so aufstecken, daß der Auslauf in die dem Anschlußstutzen entgegengesetzte Richtung zeigt. Soll die Rührschüssel als Auffangbehälter dienen, muß das gesamte Getriebe um eine halbe Umdrehung (180°) gedreht werden.

Nach Einlegen des Siebes den gewünschten Preßkern einfach in die Zapfenbohrung stecken, die abnehmbare Auslauffülle über den Schalenauslauf schieben und einen Auffangbehälter unterstellen. Bei Schalterstellung III wird die günstigste Arbeitsgeschwindigkeit erreicht. Um den Saftablauf zu erleichtern, führt das Sieb während des Betriebes Rüttelbewegungen aus. Bei Verarbeitung größerer Mengen das Sieb ab und zu herausnehmen und die Häute und Fruchtreste durch leichtes Klopfen entfernen. Die Zitrusfrüchtepresse möglichst sofort nach der Benutzung reinigen. Die Auslauffülle nur in handwarmem Wasser säubern.

Die Kartoffelschälmaschine kann nur in Verbindung mit dem kompletten Rührwerk verwendet werden. Den Behälter in gleicher Weise wie die Rührschüssel bei hochgeklapptem Rührarm auf der Bodenplatte verriegeln. Die Ausprägungen am oberen Rand des Behälters müssen dabei quer zur Bodenplatte stehen. Anschließend die Reibscheibe mit dem Korundbelag nach oben auf den Zapfen im Behälterboden und die Sechskantwelle in die Sechskantbohrung der Reibscheibe setzen.

Nun die gründlich gereinigten Kartoffeln in den Behälter (Fassungsvermögen 1,5 bis 2 kg) legen und je nach Menge 1 bis 1,5 l Wasser hinzufügen und den Deckelring aufsetzen, um während des Betriebes ein Herausspritzen zu vermeiden. Nun den Rührarm herunterklappen und dabei die Welle der Kartoffelschälmaschine in die mittlere Antriebsöffnung am Rührarm eingreifen lassen. Den Motor über Stufen I und II auf III schalten. Die Kartoffeln geraten in Bewegung, die Schalen reiben sich an der rauhen Innenfläche des Behälters und der Reibscheibe ab. Die Schälzeit beträgt 4 bis 7 Minuten. Augen und schlechte Stellen in den Kartoffeln anschließend von Hand entfernen. Sind größere Mengen nacheinander zu schälen, das Wasser nach 2 bis 3 Füllungen erneuern. Auch Möhren und andere Wurzelgewächse können geschält werden, wenn sie vorher in kurze Stücke (Länge = Durchmesser) geschnitten werden.

Die Maschine besteht aus rostfreiem Material.

Zur Reinigung des Korundbelages eignet sich am besten eine weiche Bürste (keine Metallbürste) und viel Wasser. Eine Säuberung mit der Bürste ist nicht nach jedem Gebrauch notwendig. Normaler Weise genügt es, wenn der Be-

Kartoffelschälmaschine



XVII

hälter unter einem kräftigen Wasserstrahl ausgeschwenkt wird. Zum Trocknen nicht auf die heiße Herdplatte stellen oder über offene Flammen halten. Ihre BBC-Küchenmaschine wird Ihnen von Tag zu Tag eine wertvollere Hilfe sein und Ihnen das Leben leichter machen. Auch die anderen BBC-Haushaltsgeräte sind dazu bestimmt, Ihnen Arbeit abzunehmen und Zeit für Ihre Familie zu gewinnen. Lassen Sie sich von Ihrem Fachhändler doch einmal unverbindlich die verschiedenen Geräte vorführen, – Sie werden gleich feststellen, daß BBC an alles gedacht hat, was der Hausfrau dient.

BBC **Kühlschränke**

mit 4 Kühlzonen, schrankbreiter Kontaktfläche des Verdampfers, viel Platz im Tiefkühlfach, voll ausgenutzter Türinnenfläche und Thermoluftreinigung lösen Einkaufsprobleme und Vorratssorgen.

BBC **Elektroherde**

mit REGLA-Blitzkochplatte, Backofenthermostat, Infrarot-Grilleinrichtung, Abschaltautomatik, Signal- und Bereitschaftslampen lassen das Zubereiten der täglichen Mahlzeiten zur reinen Freude werden.

BBC **Wasch-Trocken-Automat**

wäscht blütenweiß im Laugestrahler, spült, schleudert und trocknet 4½ kg Wäsche vollautomatisch in einem Arbeitsgang; bedarf keiner Verankerung.

BBC **Rührflügelwaschmaschine R 1**

wäscht, spült und reinigt in jeder Füllung 3½ kg Wäsche.

Leichter
leben mit
BBC-Geräten