

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Universal-Küchenmaschine (Rührwerk)

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

Universal-Küchenmaschine

Zum normalen Lieferumfang der BBC-Universal-Küchenmaschine gehören folgende Teile:

- | | |
|---|---------------------------------|
| (1) Motorteil auf Bodenplatte mit Schalter für 3 Geschwindigkeiten und Kurzzeit-Taster, Zuleitung und Stecker | (7) Becheraufnahme |
| (2) Getriebeaufsatz | (8) Messersatz |
| (3) Rührarm | (9) hitzebeständiger Glasbecher |
| (4) Schlagbesen | (10) Deckel |
| (5) Kneithaken | (10a) Deckel-Stöpsel |
| (6) Rührschüssel | (11) Ersatz-Profilmummiring |
| (12) Abstreifer | |

und das vorliegende Rezeptbuch.

Sie können aber auch Ihren Mixer zur Universal-Küchenmaschine erweitern; dazu sind nur vier einfache Handgriffe nötig:

1. Motorteil des Grundgerätes umdrehen.
2. Bodenteil des Grundgerätes (nach Lösen der 3 Befestigungsschrauben mit einem Schraubenzieher) abnehmen. Er ist nun überflüssig geworden.
3. Statt dessen die Bodenplatte des Rührwerkes so aufsetzen, daß der rote Knopf des Motorschutzautomaten in die entsprechende Öffnung paßt.
4. Die 3 Befestigungsschrauben wieder eindrehen und gut festziehen. Die verlängerte Bodenplatte ist von vornherein so konstruiert, daß ein nachträglicher Anbau sich in nichts von dem fabrikseitig vorgenommenen unterscheidet.

So nehmen Sie das Gerät in Betrieb:



Getriebeaufsatz

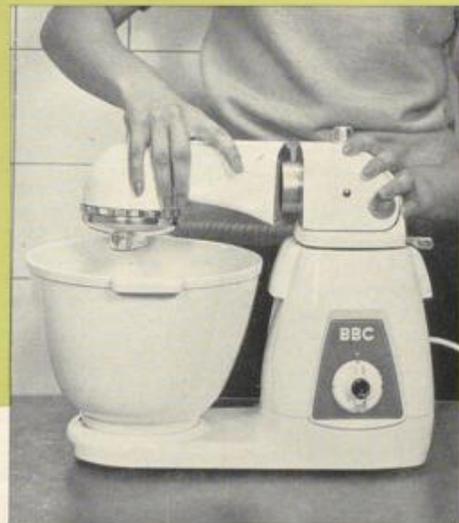
Der Getriebeaufsatz muß nach dem Einstecken in das Motorteil verriegelt werden. Zunächst wird er so auf das Motorteil gesteckt, daß der Anschlußstutzen nach links zeigt. Dann den Verriegelungshebel nach vorne drücken (siehe Foto) und somit den Aufsatz fest mit dem Motorteil verbinden. **Getriebeaufsatz niemals auf das laufende Motorteil stecken!** Der Getriebeaufsatz kann schräg (45°) nach oben geklappt werden und bleibt in dieser Lage selbsttätig stehen. Diese Klappmöglichkeit ist beim Arbeiten mit dem Rührwerk besonders angenehm. Außer dem Rührarmanschluß besitzt der Getriebeaufsatz auf der Oberseite noch eine Anschlußmöglichkeit für die Zitrusfrüchtepresse.

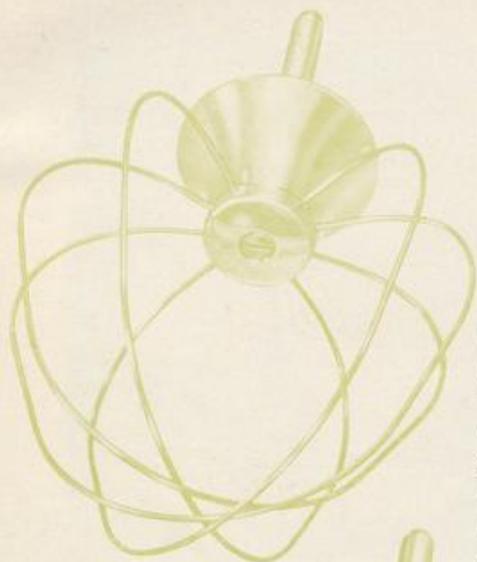


Rührarm

Den Rührarm von links auf den Getriebeaufsatz stecken und mit der hinten befindlichen schwarzen Knebelschraube festklemmen; dabei muß der Rührarm dicht am Getriebeaufsatz anliegen. Die Kupplung rastet beim Anlaufen selbsttätig ein.

Auf der Unterseite des Rührarmkopfes befinden sich die Anschlußöffnungen für Knethaken und Schlagbesen mit symbolischen Bezeichnungen: eine für langsamere, eine zweite für schnellere Rührgeschwindigkeit und in der Mitte eine dritte für die Kartoffelschälmaschine. Die Rührwerkzeuge drehen sich während ihres Umlaufes in der Schüssel zusätzlich um ihre eigene Achse und arbeiten das Rührgut deshalb besonders intensiv durch.





Rührwerkzeuge

Der Kneithaken dient zum Zubereiten von festen Teigen wie Hefe- oder dicken Kartoffelteigen. Er wird bei hochgeklapptem Rührarm in die passende Anschlußöffnung am Rührarmkopf eingesetzt. Seine Welle paßt nur in die durch das Symbol gekennzeichnete Öffnung, und muß darin bis zum Anschlag eingeschoben werden und hörbar einrasten. Nach dem Einfüllen der Zutaten in die Rührschüssel den Rührarm herunterklappen. Das Rührwerk ist nun betriebsbereit. Nach einer kurzen Anlaufzeit auf Stufe I und II das Gerät auf Stufe III schalten, da gerade beim Durchkneten fester Teige die volle Motorkraft benötigt wird.



Der Schlagbesen kann im Gegensatz zum Kneithaken in beiden äußeren Anschlußöffnungen verwendet werden. Zum Schlagen von Sahne oder Eischnee und für sehr dünne Rührteige dient der schnelle Antrieb, der mit dem Schlagbesensymbol gekennzeichnet ist. Für mittelfeste Rührteige wird der Schlagbesen in die Anschlußöffnung mit Kneithakensymbol eingesetzt, er läuft dann entsprechend langsamer.

Nach beendeter Arbeit den Rührarm hochklappen und den Kneithaken bzw. den Schlagbesen einfach herausziehen.



Rührschüssel

Die Rührschüssel wird bei hochgeklapptem Rührarm mit leichtem Druck nach unten so in die Bodenplatte eingesetzt, daß die Nasen der Bodenplatte in die Aussparungen am Schüsselboden eingreifen.

Die Schüssel ist sehr leicht, nahezu unzerbrechlich und gegen Fruchtsäure unempfindlich. In ihr können bis zu 1½ kg Mehl verarbeitet werden. Zur Schonung der Schüssel den fertigen Teig nicht mit einem Messer oder anderen harten Gegenständen entnehmen, sondern den mitgelieferten Gummiabstreifer benutzen.

Reinigung

1. Rührarm, Getriebeaufsatz und Motorteil niemals ins Wasser legen, sondern nur mit einem feuchten Lappen reinigen.
2. Rührwerkzeuge und Schüssel nur in heißem Wasser unter Zugabe geeigneter Spülmittel säubern. Rührschüssel zum Trocknen nicht auf die heiße Herdplatte setzen oder gar über offene Flammen halten.
3. Die Schaumgummiunterlage in der Schüsselaufnahme der Bodenplatte von Zeit zu Zeit ebenfalls in handwarmem Wasser reinigen, um eine gute Federung zu gewährleisten, die für eine einwandfreie Schüsselverriegelung wichtig ist.
4. Die Getriebeteile sind mit Fettschmierung versehen und bedürfen deshalb keiner Wartung.