

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

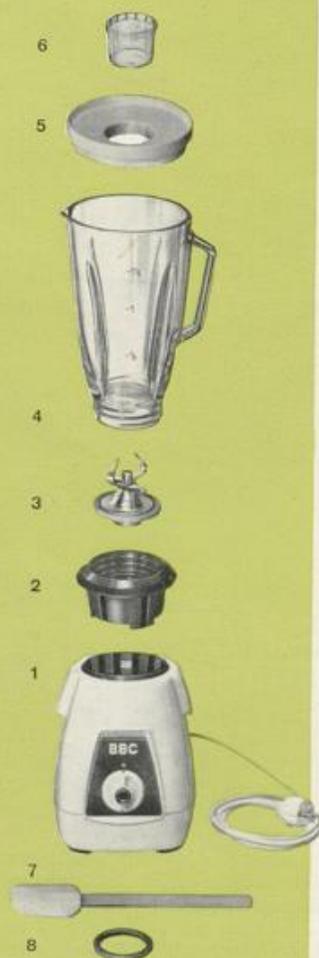
Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Grundgerät

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

Bedienungsanleitung



Grundgerät

Zunächst ein paar Worte über den eigentlichen Arbeitsvorgang: Das sechsschneidige Messerkreuz auf dem Boden des Bechers wird durch den eigens konstruierten Motor über eine Spezialkupplung mit 12 000 Umdrehungen pro Minute angetrieben. Die kraftvoll rotierenden Messer sind die „Heinzelmännchen“ Ihres Gerätes. Im Sextett schneiden und zerhacken sie in 1 Minute 6mal 12 000 – also 72 000mal alle Stoffe, die sich in ihrer Reichweite befinden. Durch die besondere Formgebung der Messer und des Bechers entsteht ein starker Sog, der alle Stoffe über die Messer bis zum Becherboden zieht. Von dort wird das Gut an der Innenwand des Bechers wieder hochgeschoben und dann erneut nach unten gezogen. Je öfter dieser Kreislauf wiederholt wird, desto feiner wird der Becherinhalt zerschnitten. Trockene Stoffe sind dann im Endzustand fein gemahlen, mit Flüssigkeit vermischte ohne Rückstände fein püriert.

Zum Grundgerät gehören:

- (1) Motorteil mit Schalter für 3 Geschwindigkeiten und Kurzzeit-Taster
- (2) Becheraufnahme (3) Messersatz (4) hitzebeständiger Mixer-Glasbecher
- (5) Deckel (6) Stöpsel (7) Abstreifer (8) Ersatzprofilgummiring

Bitte prüfen Sie, ob Ihre Netzspannung (Voltzahl) mit der Betriebsspannung übereinstimmt, die auf dem Typenschild am Boden der Maschine angegeben ist. Kontrollieren Sie auch die Vollständigkeit der Lieferung. Beanstandungen bitten wir, uns sofort zu melden.

So nehmen Sie das Gerät in Betrieb:

1. Motorteil auf ebene, trockene Unterlage stellen.
2. Becher mit angeschraubter Becheraufnahme (samt eingesetztem Messersatz) einfach

in das Motorteil einstecken. **Niemals bei laufender Maschine aufsetzen oder abnehmen.** Eine kleine Drehung erleichtert das Einrasten der Kupplung.

3. Beim Füllen des Bechers ist zu beachten, daß mindestens die Messer überdeckt sind und höchstens die 1½ l-Marke erreicht wird. Deckel und Stöpsel sind so ausgebildet, daß sie als Trichter verwendet werden können.

Vor dem Einschalten unbedingt den Deckel aufsetzen.

4. Stets von 0 über die Stufen I und II auf Stufe III schalten, damit ein ruhiger und stoßfreier Anlauf des Motors gewährleistet ist. Ausnahmen hiervon sind im Rezeptbuch ausdrücklich angegeben. Der im Schalternebel eingebaute Druckknopf ist nur für kurzzeitigen Betrieb des Gerätes gedacht und wird beim Durchmischen von Getränken und beim groben Zerkleinern von Gemüsen angewendet. Gerät mit gefülltem Becher nicht länger als 3 Minuten laufen lassen, da die Maschine sonst unnötig beansprucht wird. Richtig vorbereitetes Gut benötigt keine längere Zeit.

5. Zieht der Motor auf Stufe I nicht gleich durch, sofort über Stufe II auf III schalten. Sollte er dann immer noch nicht anlaufen, so ist der Becher entweder zu voll oder das Gut mit den Messern verklemmt. Der Becherinhalt muß dann mit dem Abstreifer aufgelockert oder neu eingefüllt werden.

Dazu Motor immer vorher abschalten!

6. Der Motor schaltet sich bei Überlastung automatisch aus. Nach wenigen Sekunden Pause kann der Knopf des Sicherheitsautomaten im Boden des Motors wieder hineingedrückt werden. Ihr Gerät ist dann erneut betriebsbereit.



V



7. Bei laufender Maschine niemals in den Becher greifen oder versuchen, hängengebliebenes Gut wieder in Zirkulation zu bringen.
8. Wegen der schnellen Arbeitsweise des Gerätes ist es ratsam, sämtliche Zutaten vorher bereitzulegen.
9. Nur ein stets betriebsbereites Gerät ist eine wirkliche Arbeitshilfe. Becher und Messerkreuz deshalb gleich nach Benutzung reinigen und das Gerät möglichst komplett zusammengestellt für die nächsten Arbeiten in Bereitschaft stehen lassen. Niemals das Messerkreuz auf den Motor aufsetzen und den Becher an anderer Stelle abstellen, damit Kinder nicht unbeaufsichtigt das ungeschützte, scharfe Messerkreuz in Betrieb nehmen können.

Reinigung

1. Zur Reinigung des Motorteiles (vorher Stecker ziehen!) genügt ein feuchter Lappen. Der Motor darf niemals in Wasser getaucht werden.
2. Der Becher wird am besten in zusammengeschraubtem Zustand auf dem Gerät gereinigt, indem man ihn mit etwa 1 l warmem Wasser füllt und dann mit dem Druckknopf kurz einschaltet.
3. In auseinandergenommenem Zustand Becher auswaschen, Messersatz jedoch nur naß abbürsten (niemals ins Wasser legen), abtrocknen, und ab und zu leicht einfetten. Zum Einlegen des Messersatzes in die Becheraufnahme wird der Lagerteller, an dem das Messerkreuz befestigt ist, von oben eingesetzt. Beim Herausheben drückt man unten auf den Lagerteller und hebt gleichzeitig den Messersatz heraus.
4. Becheraufnahme, Gummidichtungsringe und unteren Rand des Bechers einschließlich Gewinde immer tadellos sauber halten. Den Deckel nicht auf das unbenutzt abgestellte Gerät setzen, damit der Becher auslüften kann und geruchlos bleibt.