

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

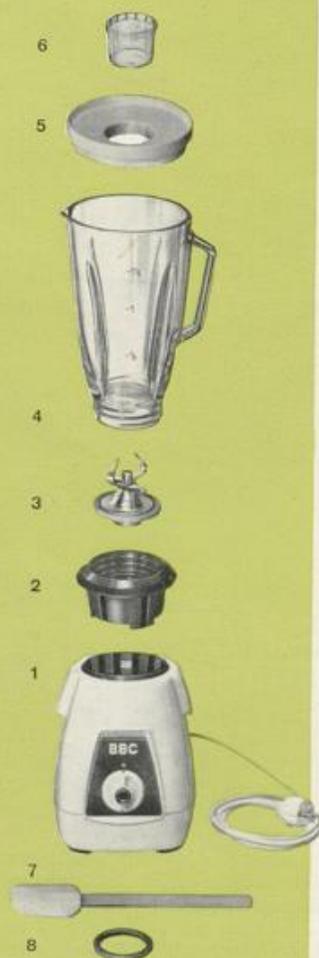
Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Bedienungsanleitung

[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.

ZUSATZGERÄTE ZUM GRUNDGERÄT

Kaffee- und Gewürzmühle

Das Mahlmesser, eigens für die Mühle geschaffen, mahlt kleinste wie größere Mengen ganz nach Wunsch grob oder fein. Das Aroma wird daher voll erschlossen. Das Glas dient mit dem Deckel als luftdichter Aufbewahrungsbehälter. Gläser mit Verschlussdeckel sind auch einzeln erhältlich. Der Mahlaufsatz eignet sich auch zum Mahlen von Weizen, Grünkern, Mohn, Mais und vielen Gewürzen. Ebenso können in ihm Salben, Emulsionen und Kräutermischungen in kleinsten Mengen hergestellt werden.

So nehmen Sie das Gerät in Betrieb:

1. Mahlgut in den Becher einfüllen, höchstens $\frac{1}{2}$ voll.
2. Messersatz in die Becheraufnahme einlegen und diese fest auf den Mahlbecher aufdrehen.
3. Becheraufsatz umdrehen und auf das Gerät aufsetzen. Einschalten und so lange laufen lassen, bis der gewünschte Feinheitsgrad erreicht ist. Für grobe Körnung nur ganz kurz mit Druckknopf schalten!
4. Vor dem Öffnen durch leichtes Klopfen mit der Hand an den Messerboden anhängendes Mahlgut abschütteln.

Reinigung Zum Reinigen das Glas abschrauben und die Einzelteile mit warmem Wasser ausspülen. Mahlwerk niemals in Wasser legen.

Sahnebläser

Der Sahnebläser enthält ein Luftgebläse, das die Luft durch feine Düsen in den Behälter preßt und Sahne oder Eischnee mit Luft anreichert. Dadurch erreicht die fertige Sahne innerhalb kürzester Zeit (je nach Menge in $1\frac{1}{2}$ bis 2 Minuten) etwa das doppelte Volumen wie bei der Verarbeitung mit der Hand. Je kühler die Sahne, desto schöner, luftiger und standfester der Schnee! Die Sahne möglichst einen Tag alt werden lassen und gut kühlen. Auch der Behälter soll vor Benutzung mindestens mit kaltem Wasser ausgespült, besser aber im Kühlschrank gekühlt werden. Bei Verarbeitung von Eiweiß muß der Behälter völlig fettfrei sein (auswaschen unter Zusatz eines Spülmittels).



So nehmen Sie das Gerät in Betrieb:

1. Behälter mit angeschraubter Gebläsehalterung (samt eingesetztem Gebläse) einfach in das Motorteil stecken. Eine kleine Drehung erleichtert das Einrasten der Kupplung.
2. Motor auf Stufe III schalten.
3. Dann erst die Sahne bzw. das Eiweiß langsam einschütten. (Gießt man die Flüssigkeit ein, solange der Motor noch still steht, läuft sie durch die feinen Düsen im Behälterboden in den Gebläseeinsatz!)
4. Während des Blasens mit einem Schneebesen zügig umrühren, damit ein Teil der Luft wieder entweichen kann. So kann jede gewünschte Festigkeit erreicht werden. Sollte die Sahne zu schnell an Volumen zunehmen, so kann vorübergehend auf Stufe II zurückgeschaltet werden.
5. Vor dem Abschalten nach Geschmack Zucker zugeben und nochmals gut durchrühren.

Reinigung Zum Reinigen Behälter abschrauben und Einzelteile spülen. Gebläse niemals in Wasser legen. Verstopfte Düsen im Behälter mit einer feinen Nadel wieder freimachen.



VIII

Saftzentrifuge

(Tülle und Stopfer befinden sich im Anlieferungszustand im Inneren der Zentrifuge.) Der Siebkorb kann nach Abnehmen des Deckels (Klappfederverschluß) und Lösen der Reibscheibe (Rechtsdrehung, siehe Pfeil auf Reibscheibe) herausgenommen werden. In der Zentrifuge wird auf der Reibscheibe das durch den Trichter eingefüllte Gut zerrieben. Der Fruchtsaft wird durch die Löcher des Siebkorbes nach außen geschleudert, vom Gehäusedeckel aufgefangen und läuft über den Auslaufstutzen im Gehäuseunterteil in ein bereitgestelltes Gefäß, während die festen Bestandteile im Korb zurückgehalten werden. Zum Gewinnen großer Saftmengen für Einmachzwecke ist die Beerenpresse (siehe Seite 15) vorgesehen.

So nehmen Sie das Gerät in Betrieb:

1. Motorteil auf die rutschfeste Unterlage stellen. Kupplungsteil der zusammengebauten Zentrifuge so in das Motorteil stecken, daß der Auslaufstutzen zur Mitte des rechten oder linken Handgriffes am Motorteil zeigt. Kupplungsteil dabei fest eindrücken.
2. Früchte bzw. Gemüse (gegebenenfalls zerteilt) bereitlegen und Motor auf Stufe I schalten. Das Reibgut stetig durch den Einfülltrichter geben und mit dem Stopfer leicht und gleichmäßig gegen die Reibscheibe drücken.
3. Nur auf Stufe I arbeiten, aber über Stufen II und III ausschalten. Hierbei kurz auf Stufe III verhalten, damit die letzten Saftreste ausgeschleudert werden.
4. Maschine ganz auslaufen lassen und dann erst den Deckel abnehmen. Die Reibscheibe läßt sich mit Hilfe des Steckschlüssels leicht lösen (Rechtsdrehung) und abheben.
5. Größte Saftausbeute und einwandfreies Arbeiten der Zentrifuge wird erreicht, wenn der Korb nicht zu voll gefüllt wird. Bei Zubereitung größerer Saftmengen den Korb zwischendurch leeren. Je nach Beschaffenheit des Gutes können $\frac{1}{4}$ bis $\frac{3}{4}$ l Saft bei 250 bis 500 g Füllgut auf einmal gewonnen werden. Vom festen Gut, wie z. B. Karotten, können größere Mengen verarbeitet werden.

Reinigung

Deckel abnehmen, Steckschlüssel über den Dorn in der Mitte schieben, durch Rechtsdrehung Reibscheibe lösen und abschrauben. Alle Innenteile mit warmem Wasser unter Zusatz von Spülmitteln (niemals Scheuersand) reinigen, spülen und trocknen. Untergehäuse mit Getriebeteil nicht ins Wasser tauchen. Verstopfte Sieblöcher des Korbes mit einer Bürste reinigen. Beim Zusammensetzen darauf achten, daß der Siebkorb auf der Unterseite zwei Aussparungen hat, die in den Mitnehmerstift an der Antriebswelle eingreifen müssen. Deswegen den Korb beim Aufsetzen auf die Antriebswelle solange drehen, bis er einwandfrei nach unten einrastet und auf dem Bund der Antriebswelle aufsitzt. Das Befestigungsgewinde muß in voller Länge sichtbar sein, da sonst beim Betrieb Reibscheibe und Deckel beschädigt werden. Zuletzt Reibscheibe mit Linksdrehung festschrauben. Die Entleerung des Korbes wird wesentlich vereinfacht, wenn Sie vor Aufsetzen des Deckels den mitgelieferten Filterstreifen so in den Siebkorb einlegen, daß der Griffappen nach oben aus dem Korb herausschaut. Er legt sich bei Inbetriebnahme fest an die Korbwandung an und läßt sich anschließend mit dem auf ihm haftenden Trester leicht entfernen.

