



Einstellung der Minimaldrehzahl an der Kenwood Chef A701A

Einstellung der Minimaldrehzahl an der Kenwood Chef A701A

Geschrieben von: Paul Bird

EINLEITUNG

Wenn deine Maschine bei kleinster Einstellung zu schnell läuft, so dass Mehl aus der Schüssel herauskommt, dann solltest du die Minimaldrehzahl einstellen. Dies wird hier gezeigt.

Der Motor neigt im Lauf der Zeit dazu, immer schneller zu werden. Bei niedrigster Stufe sollte er 60 UpM haben, sich also ein Mal pro Sekunde drehen.

WERKZEUGE:

- [Long thin flat bladed screwdriver](#) (1)

Schritt 1 — Einstellung der Minimaldrehzahl an der Kenwood Chef A701A



- Ziehe den Stecker aus der Steckdose und stelle die Maschine kopfüber auf einen Arbeitsplatz, so dass alle Krümel und Mehlstaub herausfallen.

Schritt 2



- Stecke einen langen und dünnen Flachsraubendreher (Sicherheitshinweis: mit isoliertem Handgriff) in eine der Öffnungen im Kunststoffdeckel über dem Motor. Finde eine der beiden Schlitzschrauben, mit denen sich der Fliehkraftregler einstellen lässt.
- ⓘ Du erkennst die Schrauben an der Feder, die sie unter Spannung hält.
- Drehe beide Schrauben eine Viertel Umdrehung im Uhrzeigersinn. Drehe die Maschine dann wieder um und lasse sie auf niedrigster Stufe laufen.

Schritt 3



- Halte deine Hand leicht an den Mixeransatz, so dass deine Finger den Stift beim Drehen fühlen können, beobachte dabei den Sekundenzeiger einer Uhr.
- Du solltest in einer Minute 60 Umdrehungen zählen können, bei dieser Geschwindigkeit läuft die Maschine etwas ungleichmäßig.
- Wenn du etwas Brandgeruch in der Nase hast, kommt das vom Widerstand, das ist aber nicht schlimm. Der Geruch kommt vom Mehl, der sich im Lauf der Zeit auf dem Widerstand abgelagert hat.

Schritt 4



- Wenn der Motor sich immer noch auf der niedrigsten Stufe schneller als mit 60 UpM läuft, dann drehe die Maschine wieder um, drehe die beiden Schrauben etwas weiter. Verstelle sie gleichmäßig auf beiden Seiten, so dass der Fliehkraftregler ausbalanciert bleibt.
- Regle so lange nach, bis du 60 UpM erreicht hast. Ignoriere den Brandgeruch vom Mehlstaub auf dem Widerstand.

