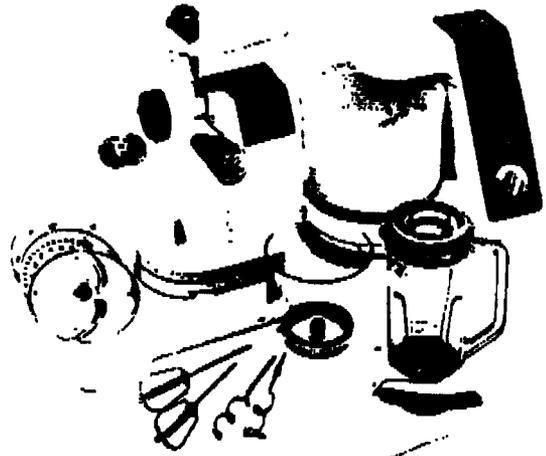


PHILIPS



Küchenmaschine

HR 2984 / HR 2970 C



Service Dokumentation

Philips Consumer Service GmbH
 Euroservice Ersatzteilvertrieb
 Produktbetreuung / Frau Eikemann
 Alexanderstr. 1
 20099 Hamburg
 Telefon 040 / 28 52 - 22 17
 Telex 040 / 28 52 - 22 88 16

HR 2972 B
HR 2973 A
HR 2975 A
HR 2683
HR 2684

Typenübersicht	HR 2984	HR 2970C	HR 2972 B	HR 2973A	HR 2975 A	HR 2683	HR 2684
Basiergerät mit Rühr-Knet-Aufsatz	•					•	•
Basiergerät ohne Rühr-Knet-Aufsatz		•					
Fleischwolf-Aufsatz			•				•
Schnellmix-Aufsatz				•		•	•
Gemüseschneider-Aufsatz					•	•	•

Bei allen Reparaturarbeiten sind die gültigen Sicherheitsvorschriften zu beachten!

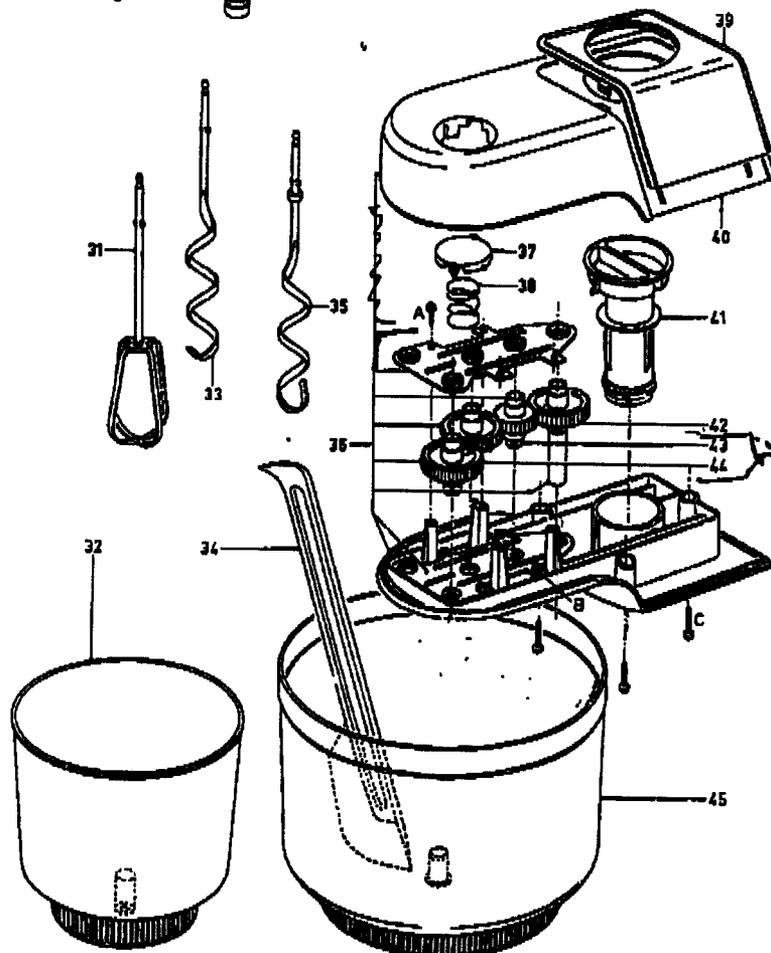
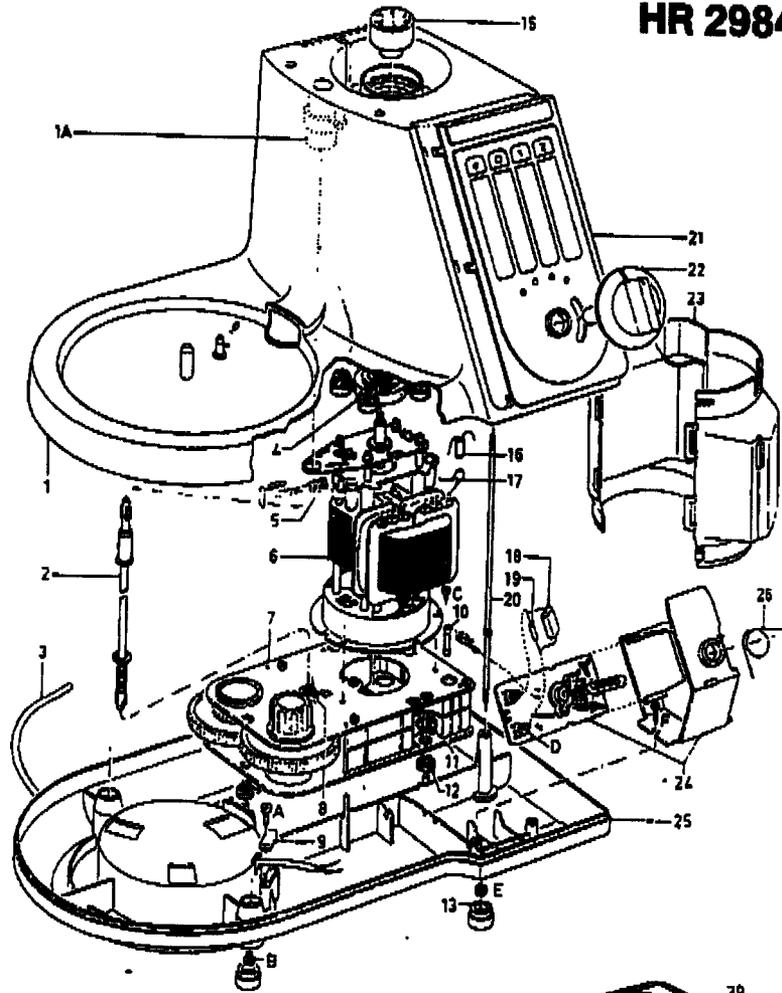
Service
Service
Service
NR. 1415 S. 2

Philips GmbH Service-Zentrale Hamburg 1

Philips Consumer Service GmbH

Katalog-
8. NOV. 2004 10:50

2684
HR 2984 / HR 2970 C



Nicht mehr lieferbar

HR 2984 / HR 2970 C

Technische Daten

Betriebsspannung:	220 V~	
Netzfrequenz:	50 Hz	
Leistungsaufnahme (belastet):	ca. 325 W	Stromaufnahme (Leerlauf)
Stufe *:	ca. 110 W	ca. 0,50 A
Stufe I:	ca. 75 W	ca. 0,34 A
Stufe II:	ca. 110 W	ca. 0,50 A
Stufe *:	Drehzahl Motor	
Stufe I:	ca. 21 000 U/Min	
Stufe II:	ca. 16 000 U/Min	
Stufe II:	ca. 21 000 U/Min	Drehzahl Rührer
Stufe *:	ca. 1000 U/Min	ca. 25 U/Min
Stufe I:	ca. 750 U/Min	ca. 18 U/Min
Stufe II:	ca. 1000 U/Min	ca. 25 U/Min
Motor:	Synchron-Kollektor-Motor	
Überlastungsschutz:	Feinsicherung 1,6 A träge	
Netzschalter:	1poliger 3-Stufenschalter	
Netzkabel:	1,80 m Länge mit Eurostecker	
Schutzart:	schutzisoliert, VDE-Zeichen, Funk-schutzzeichen, spritzwassergeschützt	
Inhalt der Rührschüssel:	ca. 4 l	
Inhalt der Quiribox:	ca. 1 l	
Gewicht:	ca. 3 kg ohne Verpackung und Zub.	
Zubehör:	2 Rührschüsseln, Quiribox, 2 Knet-haken, 2 Quirle, 1 Teigschaber	
Farbe:	beige	

Funktion Basisgerät

Das Basisgerät ist mit einem Synchron-Kollektor-Motor ausgestattet. Die Statorwicklung ist so ausgelegt, daß durch Hin- und Abschalten von Teilen der Wicklung, unterschiedliche Drehzahlen gewählt werden können. Der 3stufige Netzschalter besitzt neben zwei Schaltstufen (I und II) eine dritte Schaltstellung für Momentbetrieb (*).

Auf der verlängerten Rotorachse ist oberseitig eine Kupplung zum Direktantrieb des schnelltourigen Messers des Schnellmix-Aufsatzes aufgesetzt und herausgeführt. Weiterhin befindet sich im Basisgerät das Hauptgetriebe (7), das zwei Ausgänge für den Antrieb der verschiedenen Zusatzgeräte bzw. der Rührschüssel besitzt.

Die drei Antriebsausgänge haben folgende Drehzahlen:

Kupplung für Schnellmix-Aufsatz	ca. 21 000 U/Min
Antriebsachse für die verschiedenen Aufsätze	ca. 1 000 U/Min
Zahnrad für Rührschüsselantrieb	ca. 25 U/Min

Im Netzschalter ist ein Sicherungsschalter mit Feinsicherung als Überlastungsschutz integriert.

Bei Bestellungen

vergessen Sie bitte nicht, stets die Bestell-Nummer anzugeben.

Funktion Rühr-Knet-Aufsatz

Der Rühr-Knet-Aufsatz wird auf dem Basisgerät mit einer Schnellbefestigung fixiert. Die Antriebsachse des Hauptgetriebes treibt dann über ein im Aufsatz befindliches Rührgetriebe die Rühr- bzw. Knehtaken an. Das Rührschüsselzahnrad treibt die mit einem Zahnkranz versehene Rührschüssel an.

Montagehinweise

Demontage Gehäuse (1) Basisgerät:

Gummifüße (13) entfernen. Zwei Kreuzschlitzschrauben (B) und zwei Sechskantmutter (E) an der Bodenplatte (25) demontieren. Schalterknebel (22) abziehen. Gehäuse (1) abnehmen. Motor (6), Grundgetriebe (7) und Schalteinheit (24) mit Sicherung (10) sind zur weiteren Demontage zugänglich.

Demontage Motor (6):

Motorgehäuse (23) aufklappen und abnehmen. Drei Kreuzschlitzschrauben (C) am Ventilatorgehäuse entfernen. Motor (6) vom Grundgetriebe (7) trennen. Beim Einbau des Motors (6) sind die Kreuzschlitzschrauben (C) mit Sicherungslack zu sichern. Der Mitnehmer (15) ist auf die Rotorachse geschraubt (Linksgewinde) und läßt sich durch Rechtsdrehung demontieren.

Die Kohlebürsten (5) sind nach dem Herausziehen des Kohlebürstenhalters mit der Führungshülse zugänglich.

Demontage Hauptgetriebe (7):

Zwei Klemmscheiben (11) mit einer gebogenen Spitzzange vorsichtig entfernen. Grundgetriebe (7) abnehmen. Antriebsachse (2) ist in das Grundgetriebe (7) gesteckt und läßt sich leicht herausziehen.

Demontage Rührgetriebe (36):

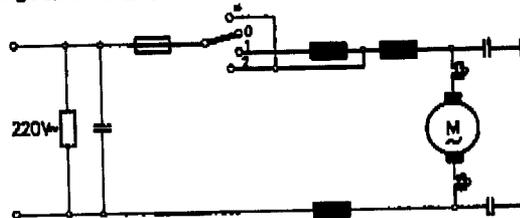
Drei Kreuzschlitzschrauben (C) an der Unterseite des Rührgetriebes (36) entfernen. Gehäusedeckel (40) abnehmen. Auswurfaste (37), Feder (38) und Schnellbefestigung (41) sind zugänglich.

Schmieranleitung

Die Lager im Motor (6) haben eine Dauerfettfüllung, die keiner Wartung bedürfen. Das Rührgetriebe (36), die Antriebsachsenführung (2) und das Grundgetriebe (7) sind mit Allzweckfett (z.B. Hochleistungsfett MK-BR 2 im Schmiermittelsortiment 4812 310 47006 enthalten) leicht einzufetten. Das Antriebszahnrad für den Rührschüsselantrieb darf nicht gefettet werden.

Reinigung

Motorteil und Rührgetriebeaufsatz werden mit einem feuchten Tuch gereinigt. Ein Eintauchen in Wasser ist nicht zulässig. Übrige Zubehörtteile mit Wasser reinigen.



Spezial-Ersatzteile

Normteile sind nicht aufgeführt!

Pos.	Bezeichnung	Bestell-Nummer	Preis	Pos.	Bezeichnung	Bestell-Nummer	Preis
1 a	Lager	4822 520 30378	L 1	22	Drehknopf	4822 413 51146	W 1
1	Gehäuse	4822 441 30508	T 3	23	Motorgehäuse	4822 441 30351	U 2
2	Antriebsachse	4822 535 70571	P 2	24	Schaltseinheit	4822 273 60105	H 3
3	Netzkabel	4822 321 10084	T 2	25	Bodenplatte	4822 441 30509	K 3
4	Gummipuffer	4822 462 40442	W 1	26	Feder	4822 492 40712	M 1
5	Kohlebürste	4822 362 40118	U 1	31	Quirl	4822 690 40005	P 2
6	Motor	4822 361 10206	G 4	32	Schüssel, klein	4822 418 40393	B 3
7	Hauptgetriebe	4822 522 20156	L 3	33	Knehtaken	4822 690 40019	T 2
8	Zahnrad	4822 522 31362	H 2	34	Teigschaber	4822 690 40112	A 2
9	Zugentlastungswinkel	4822 401 10204	E 1	35	Knehtaken	4822 690 40023	P 2
10	Sicherung	4822 253 30024	Z	36	Rührgetriebe	4822 522 20213	D 3
11	Klemmscheibe	4822 532 10744	C 1	37	Auswurfaste	4822 466 90954	S 1
12	Gummipuffer	4822 532 60862	K 1	38	Feder	4822 492 51185	G 1
13	Gummifuß	4822 462 40336	M 1	39	Deckplatte	4822 441 30531	L 2
15	Mitnehmer	4822 528 20209	H 2	40	Gehäusedeckel	4822 441 30499	A 3
16	Entstörungsdrossel	4822 157 50663	P 1	41	Schnellbefestigung	4822 501 90017	B 2
17	Entstörungskondensator	4822 122 31178	Z	42	Zahnrad	4822 522 31258	C 2
18	Kondensator	4822 121 20192	P 2	43	Zahnrad nicht mehr lieferbar	4822 522 31367	D 2
19	Widerstand	4822 110 63183	Z	44	Zahnrad	4822 522 31388	D 2
20	Befestigungsstange	4822 535 80607	U 1	45	Schüssel, groß	4822 418 40412	F 3
21	Frontplatte	4822 466 90854	M 2				

HR 2975 A

Technische Daten

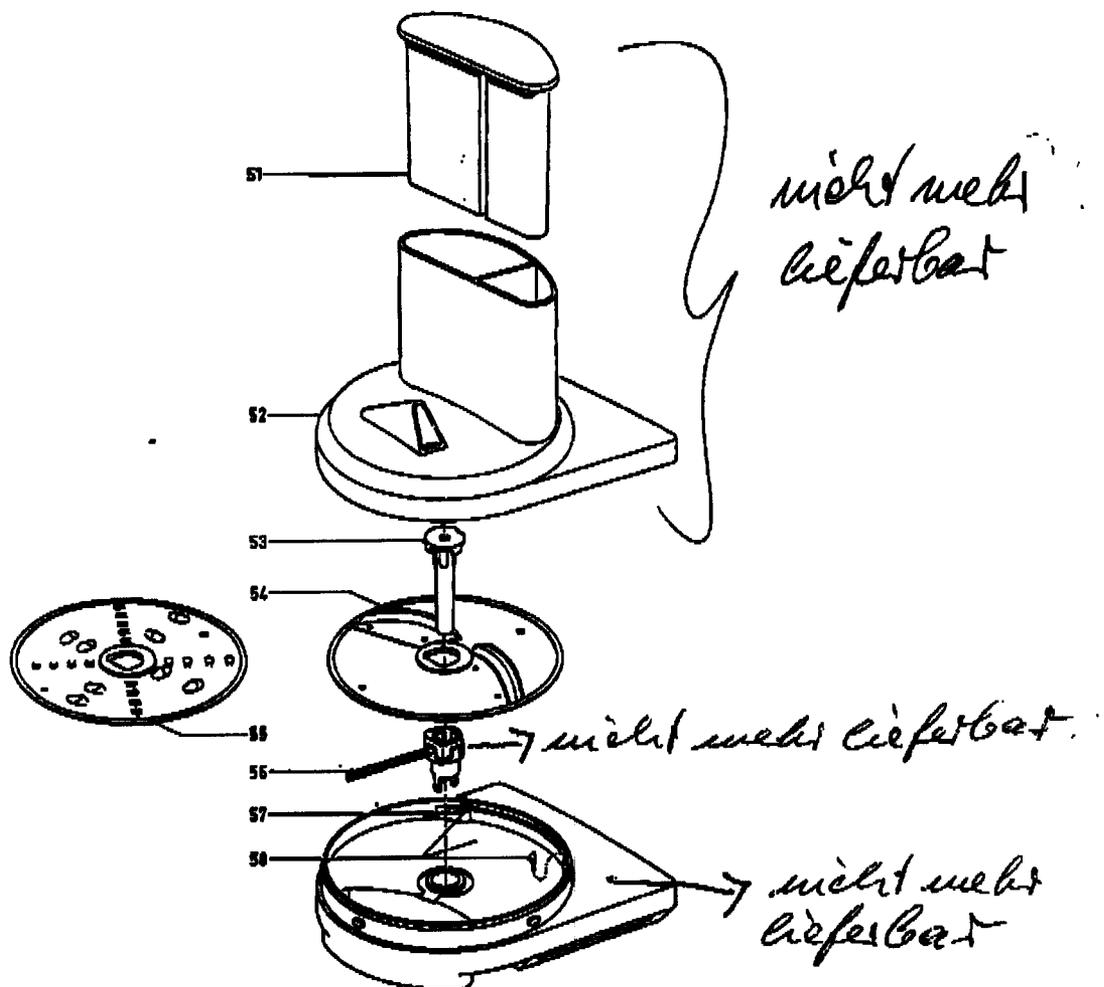
Drehzahl der Schneidscheibe	ca. 1200 U/Min
Stufe I:	ca. 850 U/Min
Stufe II:	ca. 1200 U/Min
Gewicht:	ca. 900 g
Zubehör:	Schnitzscheibe, Raspelscheibe Kartoffelreibscheibe, Einfüll- stutzen

Funktion

Der Gemüseschneide-Aufsatz wird ohne Schnellbefestigung auf das Basisgerät aufgesetzt und wird in Verbindung mit der großen Rührschüssel verwendet. Die verschiedenen Schneid- und Raspelansätze werden auf den Achsaufnehmer gesteckt und von der Antriebsachse direkt angetrieben.

Demontage

Gehäuseoberteil (52) nach links auf dem Gehäuseunterteil (58) verdrehen und abnehmen. Schneid- bzw. Raspelansatz entfernen. Die Antriebsachse (53) lässt sich mit Hilfe eines kleinen Schraubendrehers, den man oben an der Ausbuchtung der Antriebsachse ansetzt, aus der Halterung drücken. Eine einmal demonitierte Antriebsachse (53) ist in jedem Falle durch eine neue zu ersetzen.



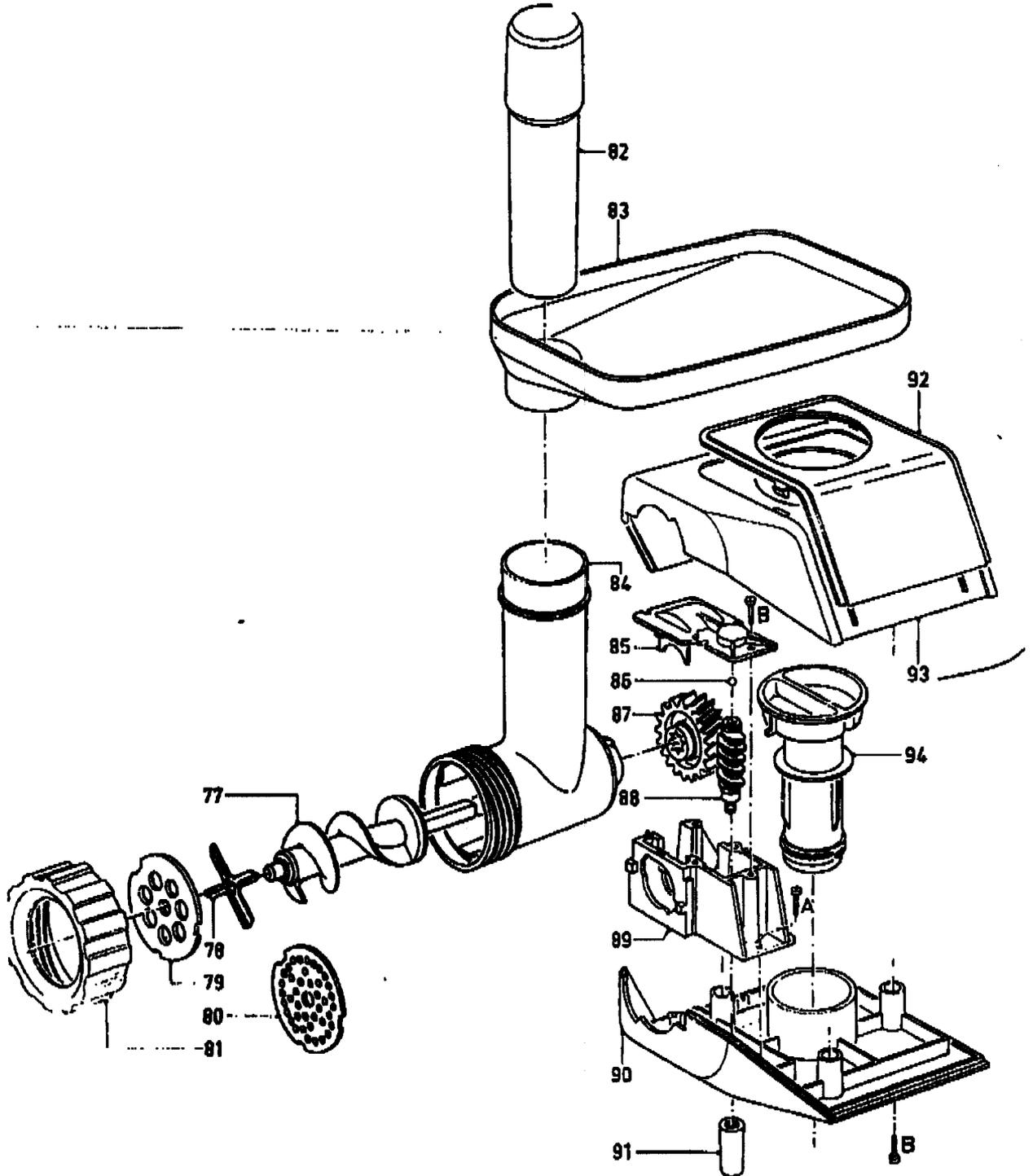
Bei Bestellungen vergessen Sie bitte nicht, stets die Bestell-Nummer anzugeben.

Spezial-Ersatzteile

Normteile sind nicht aufgeführt!

Pos.	Bezeichnung	Bestell-Nummer	Preis	Pos.	Bezeichnung	Bestell-Nummer	Preis
51	Einfüllstutzen	4822 690 40111	V 2	56	Achsaufnehmer	4822 532 70208	T 1
52	Gehäuseoberteil	4822 441 30493	F 3	57	Distanzteil	4822 535 91191	D 1
53	Antriebsachse	4822 535 40089	U 1	58	Gehäuseunterteil	4822 441 30494	L 3
54	Schneideinsatz	4822 690 40108	G 3	-	Kartoffelreibscheibe	4822 690 40107	A 3
55	Raspelansatz	4822 690 40109	U 3				

Fleischwolf HR 2972 B



Fleischwolf NR 2972 H

Technische Daten

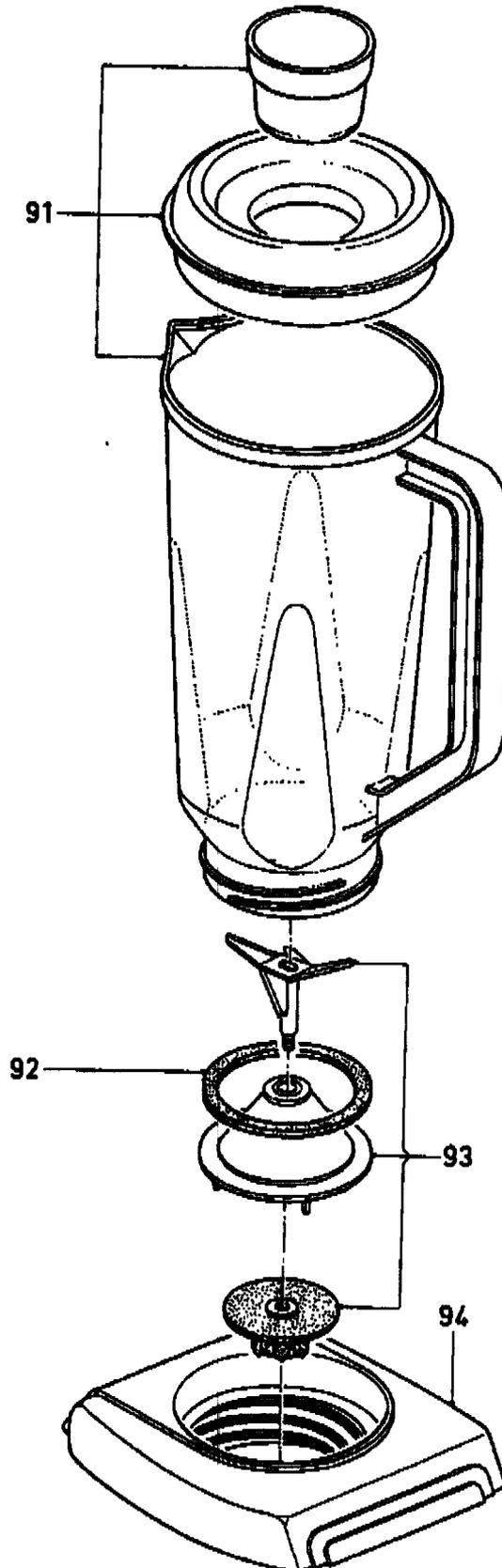
Drehzahl des Schneidmessers
Stufe *: ca. 500 U/min
Stufe 1: ca. 375 U/min
Stufe 2: ca. 500 U/min
Gewicht: ca. 800 g
Zubehör: Lochscheibe mit Lochdurchmesser 4,5 mm
Lochscheibe mit Lochdurchmesser 7,4 mm
Einfüllschale

Pos.	Bezeichnung	Bestell-Nummer
77	Schnecke	
78	Messer	4822 535 8061 ¹⁵
79	Lochschiebe, grob	4822 690 40074
80	Lochscheibe, fein	4822 466 80677
81	Lochscheibenhalter	4822 466 90846
		4822 506 90036
82	Einfüllstutzen	4822 690 40075
83	Einfüllschale	4822 441 30506
84	Einfüllschale	4822 441 30503
85	Getriebedeckel	4822 404 40446
86	Kugel	4822 520 40044
87	Zahnrad	
88+91	Antrieb	4822 522 31247
89	Getriebegehäuse	4822 528 20214
90	Grundplatte	4822 404 40406
91	Mitnehmer	4822 441 30504
		4822 535 91155
92	Gehäuselcappe	4822 441 30531
93	Gehäusedeckel	4822 441 30505
94	Schnellbefestigung	4822 501 90017

Mixaufsatz HR 2973 A

Technische Daten

Drehzahl des
 Mixquirls:
 Stufe *: ca. 21.000 U/min
 Stufe 1: ca. 16.000 U/min
 Stufe 2: ca. 21.000 U/min
 Inhalt des
 Mixbechers: max. 1 l
 Gewicht: ca. 450 g



Pos.	Bezeichnung	Bestell-Nummer
91	Kanne, komplett	4822 418 40428
92	Dichtungsring	4822 532 51039
93	Schneidwerk	4822 690 40073
94	Bodenplatte	4822 441 30507