

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung

Brown, Boveri und Cie. <Mannheim>

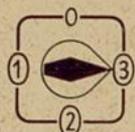
Mannheim, [ca. 1939]

Aufbau des Sigma-Elektroherdes

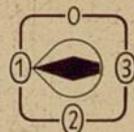
urn:nbn:de:bsz:31-54985

Der Sigma-Haushalterd

hat 2, 3 oder 4 Kochplatten und eine Brat- und Backröhre. Die Kochplatten haben folgende Durchmesser und Stromaufnahmen:



Bei Schalterstellung 3:



Bei Schalterstellung 1:
Normal- und Hochleistungs-Kochplatten

		Normal-Kochplatten	Hochleistungs-Kochplatten	
kleine	14,5 cm \varnothing	800 Watt.	1000 Watt.	etwa 200 Watt.
mittlere	18 cm \varnothing	1200 Watt.	1600 Watt.	etwa 240 Watt.
große	22 cm \varnothing	1800 Watt.	2400 Watt.	etwa 300 Watt.

Aufbau des Sigma-Elektroherdes.

Die Kochplatten sind mit Anschlußstiften ausgerüstet und in einfacher Weise, genau wie ein Stecker herausnehmbar (Abb. 2).

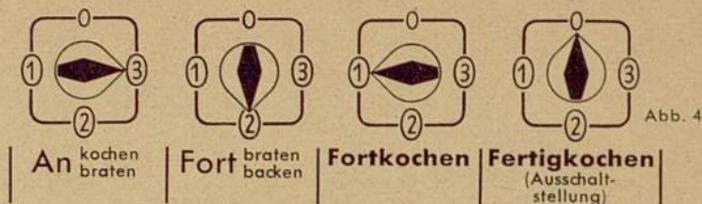
Größere Kochplatten können gegen kleinere durch Anwendung von Zwischenringen ausgetauscht werden.

Die Kochplatten werden in der Fabrik so eingestellt, daß sie einige Millimeter über die Herdplatte ragen, damit der

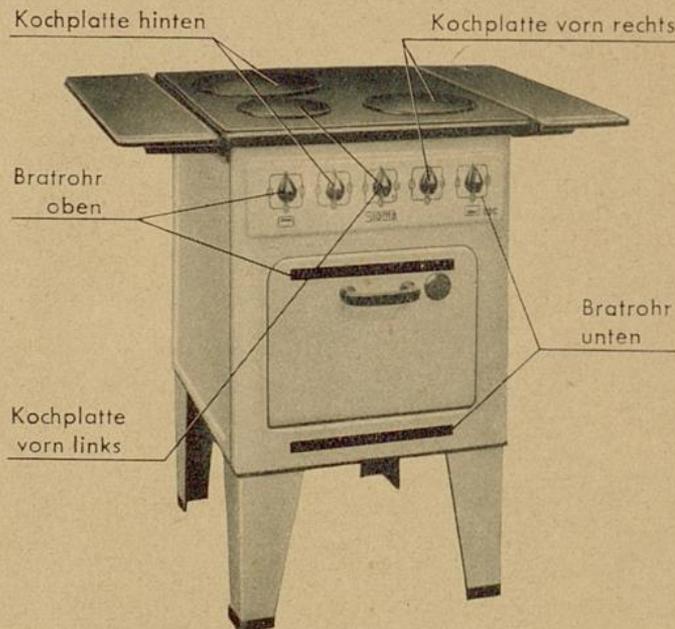
Abnehmen
bzw. Einsetzen
der Kochplatte



Abb. 2



Jede Kochstelle ist mit einem Regelschalter verbunden und somit getrennt regelbar. Die zu den einzelnen Kochstellen gehörigen Schalter sind gekennzeichnet (Abb. 5).



Reinigung des Sigma- Elektroherdes

Bei der Durchbildung der Sigma-Herde wurde auf einfache und bequeme Reinigung besonderer Wert gelegt, sie erfordert deshalb nur wenige Handgriffe. Der Sigma-Herd ist leicht sauber zu halten, wenn er von Anfang an richtig behandelt wird. Reinigen Sie ihn jede Woche einmal gründlich. Zu diesem Zwecke klappt man die Herdplatte auf, nimmt die Kochplatten heraus und entfernt mit einem angefeuchteten Lappen (erforderlichen Falles mit Seifenwasser) etwaige Kochgutrückstände aus der emaillierten Mulde.

Kochgutrückstände auf den Kochplatten müssen regelmäßig entfernt werden, da sonst der Wärmeübergang auf den Kochtopf nachteilig beeinflusst wird. Überlaufendes Kochgut,

**Reinigung
der
Kochplatten**



Abb. 6

**Achten Sie
auf den
Zustand der
Kochplatten,
die erforderliche
geringe Pflege
lohnt sich**

das eingetrocknet eine dicke Schicht bildet, verursacht aber nicht nur einen hohen Stromverbrauch, sondern es gefährdet die Oberfläche und besonders die Ränder der Kochplatte. Unter der Schmutzschicht zerfallen die Ränder (siehe Abb. 7)

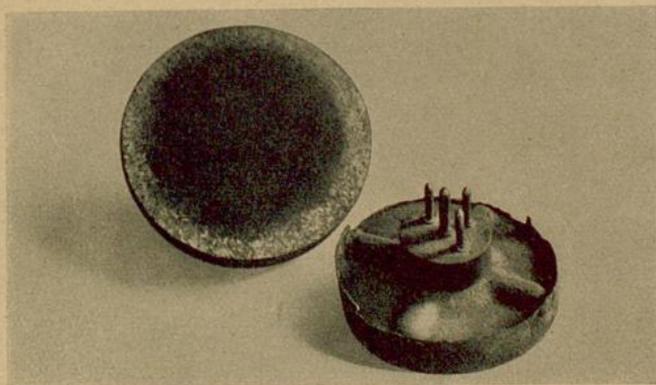


Abb. 7

**Durch Rost
unbrauchbar
gewordene
Kochplatten**

und die Kochplatte wird wertlos. Die Zerstörung der Kochplatten durch Rost wird besonders durch übergelaufenes Salzwasser gefördert. Beachten Sie deshalb genau die Vorschrift

So reinigt man
die Mulde

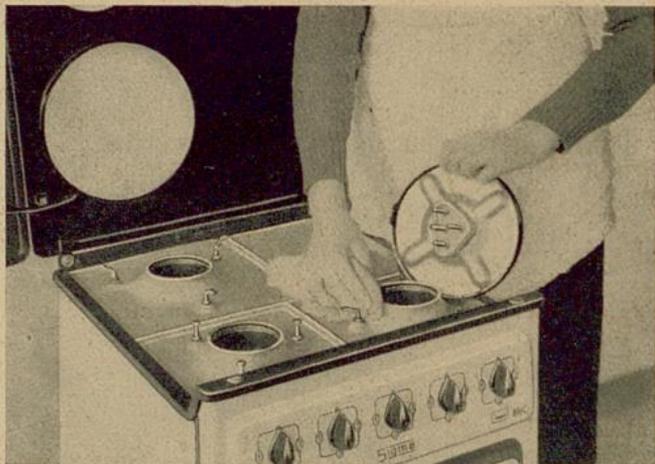


Abb. 8.

auf Seite 14 und setzen Sie mit Rücksicht auf die Gefahr des Überkochens die Kartoffeln mit möglichst wenig Wasser auf. Oft überkochendes Kartoffelwasser, welches unvollständig entfernt wird, kann die Kochplatte schon innerhalb eines Jahres unbrauchbar machen. Kochplatten, deren Oberfläche und Ränder regelmäßig gereinigt werden, sind nach jahrelangem Gebrauch von neuen Platten nicht zu unterscheiden. Bei der Reinigung dürfen die **Kochplatten auf keinen Fall in Wasser gelegt werden**, da die Isolation Wasser aufsaugt und beim Einschalten Kurzschluß verursacht. Damit bei der Reinigung kein Wasser in das Innere der Kochplatte gelangen kann, ist zu empfehlen, sie **im Herd** mit einem feuchten Lappen abzureiben (Abb. 6) und dann kurzzeitig (etwa $\frac{1}{2}$ Minute)

Zubehör
für Sigma-
Elektroherde

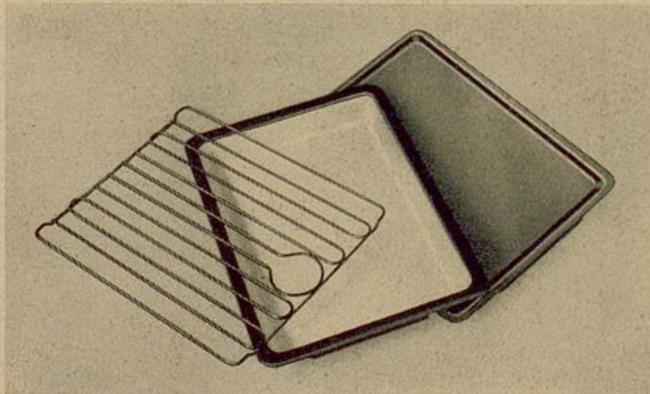


Abb. 9

einzuschalten, damit der Gußkörper trocknet. Zu empfehlen ist ferner die Kochplatten und zwar Oberfläche und Rand nach der Reinigung mit einem ölgetränkten Lappen oder mit Graphit abzureiben.

Die Backröhre wird mit einem angefeuchteten Lappen ausgewischt (Abb. 10), nachdem etwa festgebrannte Rückstände mit einem Holz (keine Metallgegenstände verwenden) entfernt sind. Weder die schwarzemillierte Herdplatte noch die



Abb. 10

So reinigt man
die Backröhre

Mulde dürfen mit Schmirgel oder dergleichen behandelt werden. Man reinige sie, ebenso wie die übrigen Emaillerteile, mit einem Seifenlappen und etwas warmen Wasser. Es ist darauf zu achten, daß kein Zitronensaft auf die schwarzemillierte Herdplatte kommt, er hinterläßt Flecken.

Jedem Sigma-Küchenherd wird ein **Kuchenblech** und ein **Backrost** beigegeben. Außerdem kann eine weiß emillierte **Grillpfanne** bezogen werden (Abb. 9). Der Backrost ist auch als Grillrost verwendbar.

Richtige Kochgeschirre.

Die Wärme wird bei der elektrischen Kochplatte nicht wie bei der offenen Flamme punktförmig, sondern gleichmäßig auf der ganzen Plattenoberfläche übertragen. Der Boden des Kochtopfes muß deshalb so beschaffen sein, daß die ganze Bodenfläche mit der Kochplatte in Berührung kommt. Dies ist am besten bei **Elektro-Spezialgeschirr** der Fall.



Abb. 11

Die **Sigma-UPE-Kochplatte** hat den Vorteil, daß sie nicht nur für Spezialgeschirr geeignet ist, sondern es kann auch **gutes Normalgeschirr**, d. h. stabiles, starkwandiges (am besten Stahl-) Geschirr, mit ebenen, nicht emaillierten Böden verwendet werden. Dünne, minderwertige Aluminiumgeschirre oder Blechgeschirre mit emaillierten Böden scheiden unbedingt aus. **Trotzdem ist immer, und zwar hauptsächlich aus kochtechnischen Gründen die Verwendung** von Elektro-Spezialgeschirr zu empfehlen, denn Normaltöpfe mit stark durchgewölbten oder nachträglich verzogenen und welligen Böden verursachen nicht allein einen höheren Stromverbrauch, sie sind auch ungeeignet zum Dünsten oder Dämpfen mit geringem Fettzusatz. Die Beeinträchtigung der Güte des Kochgutes durch ungeeignete Töpfe ist heute allgemein anerkannt und selbst für flammenbeheizte Herde werden gute Geschirre empfohlen. Zu berücksichtigen ist ferner, daß der niedrigste Stromverbrauch bei Elektro-Spezialgeschirr (besonders günstig ist das Spezial-Aluminiumgeschirr) vorhanden ist. Die einmaligen höheren Anschaffungskosten für



So ist der Boden bei Elektro-Spezialgeschirr beschaffen

Abb. 12

Spezialgeschirre werden somit bald durch die Stromersparnisse aufgewogen.

Wenn man sich für Elektro-Spezialgeschirre entscheidet, empfehlen wir Spezial-Aluminiumgeschirr, Spezial-Stahlgeschirr oder solches aus Gußeisen mit besonders dicken, abgeschliffenen Böden und gutschließenden Deckeln (Abb. 12). Unter keinen Umständen ist dieses Elektro-Spezialgeschirr zum Kochen auf einer offenen Flamme zu benutzen, weil sich hierbei der Boden verzieht. Der Topf soll auf keinen Fall kleiner sein als die Kochplatte, so daß er die Platte vollständig bedeckt und keine Wärme verloren geht (Abb. 13).

Richtige Kochgeschirre

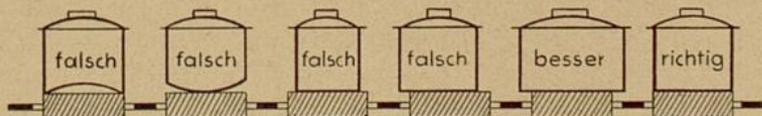


Abb. 13

Bei Normalgeschirr, bei dem die Kante stark abgerundet ist, sollen die Töpfe etwa 2 cm größer sein als die Kochplatten (Abb. 14).

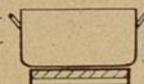


Abb. 14

Das Arbeiten auf den Kochplatten.

Zum Ankochen immer die höchste Schalterstellung (Stufe 3) benutzen. Je nach Art und Menge des Kochgutes ist schon vor oder nach Einleitung des eigent-