

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochanleitung**

**Brown, Boveri und Cie. <Mannheim>**

**Mannheim, [ca. 1939]**

Einstellen der Abstellplatte auf die richtige Höhe

**urn:nbn:de:bsz:31-54985**

aufgestellte Topf die Herdplatte nicht berührt und somit keine unnötige Wärmeübertragung von dem Topf nach der Herdplatte eintreten kann. Die Höheneinstellung erfolgt mit den in der Mulde angebrachten Stützschauben (Abb. 2). Unter den Kochplatten befindet sich eine emaillierte Mulde, die überlaufendes Kochgut auffängt und die gleichzeitig Zuleitungen und Schalter abdeckt. Diese Mulde ist mit dem Herdgestell verschraubt und soll nur von einem Fachmann geöffnet werden.

Die Herdplatte kann durch 2 Abstellplatten verbreitert werden. Der Anbau der Abstellplatten geschieht nach Abb. 3.

### Anbringen der Abstellplatten an der Herdplatte

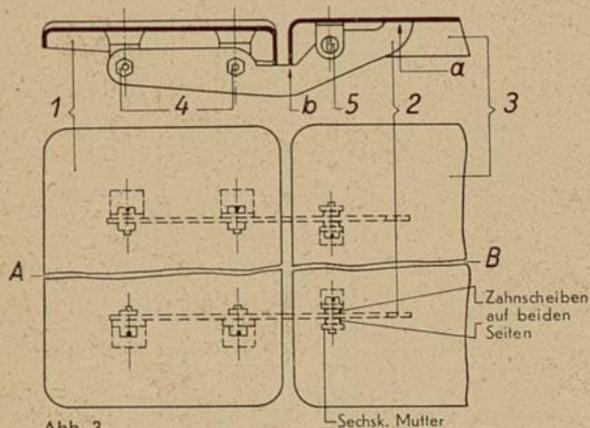


Abb. 3

1. Schrauben (4) lockern.
2. Schrauben (5) einsetzen (Schraubenkopf nach innen, Zahnscheiben unterlegen) siehe Zeichnung.
3. Schrauben (5) fest anziehen. Konsolen (2) müssen dabei an Punkt a und b anliegen bzw. ange-drückt werden. Das Andrücken ist nötig, weil sonst die Abstellplatten nicht fest-sitzen.
4. Abstellplatte (1) mit Schrauben (4) in Rich-tung und Höhe der Herdplatte (3) an-schrauben.

Genau wie in der Glühlampe die Elektrizität in Licht umgewandelt wird, so wird in der elektrischen Kochplatte die Wärme erzeugt. Durch Ab- oder Zuschalten von mehreren Glühlampen kann man bekanntlich die Leuchtwirkung verändern, ebenso wird in den Kochplatten und in der Röhre durch verschiedene Schalterstellung die Stromaufnahme und damit die Wärmeentwicklung erhöht oder vermindert. Die Abstufung ist nun bei den Kochplatten der Sigma-Herde so gewählt, daß in der Schaltstufe 1 das Kochen gerade aufrecht erhalten wird, d. h. es wird nur soviel Wärme erzeugt, wie durch die Ausstrahlung des Topfes verloren geht. Auf Schaltstufe 3 ist die höchste Stromaufnahme, somit auch die größte Wärmewirkung vorhanden; verwenden Sie diese Stufe deshalb zum Ankochen und Anbraten. Schaltstufe 2 wird nur bei größeren Mengen von Schmalzgebäck und für Pfannsachen gebraucht.

### Wirkungsweise des Sigma-Elektroherdes