

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

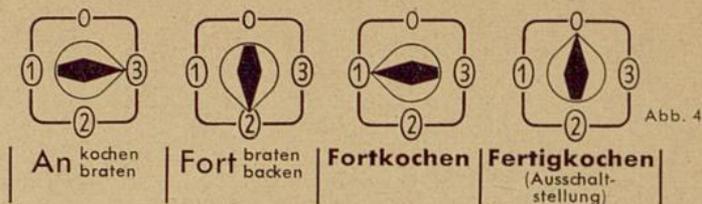
Kochanleitung

Brown, Boveri und Cie. <Mannheim>

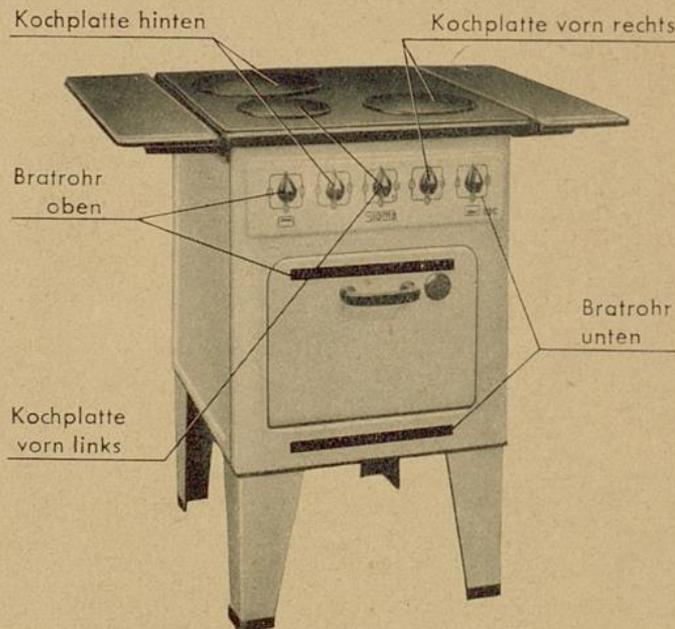
Mannheim, [ca. 1939]

Reinigung des Sigma-Elektroherdes

urn:nbn:de:bsz:31-54985



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)

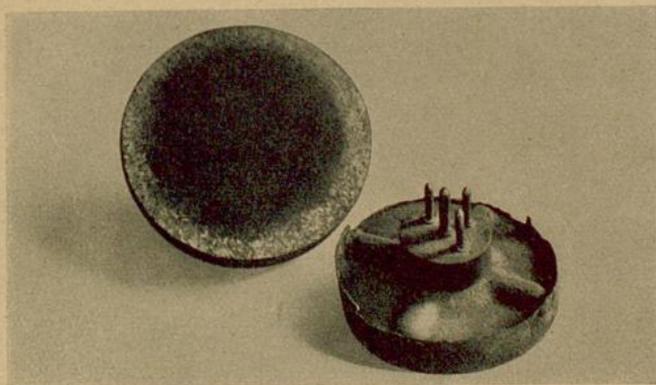


Abb. 7

**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

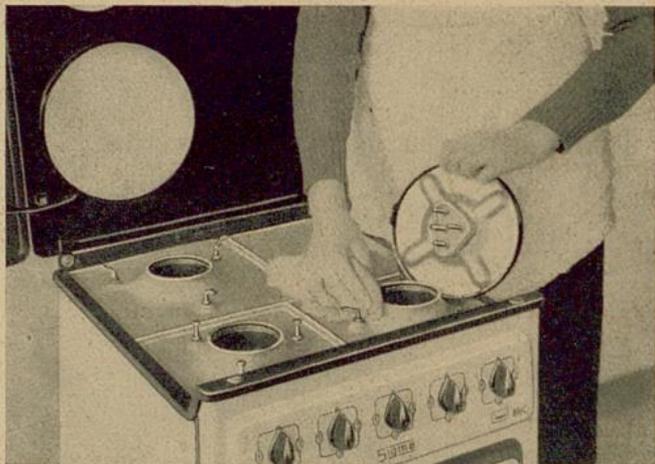


Abb. 8.

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

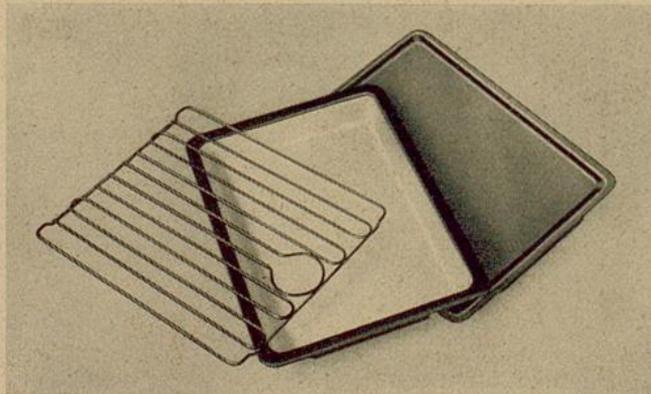


Abb. 9