

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Der "Elektro-Oekonom"**

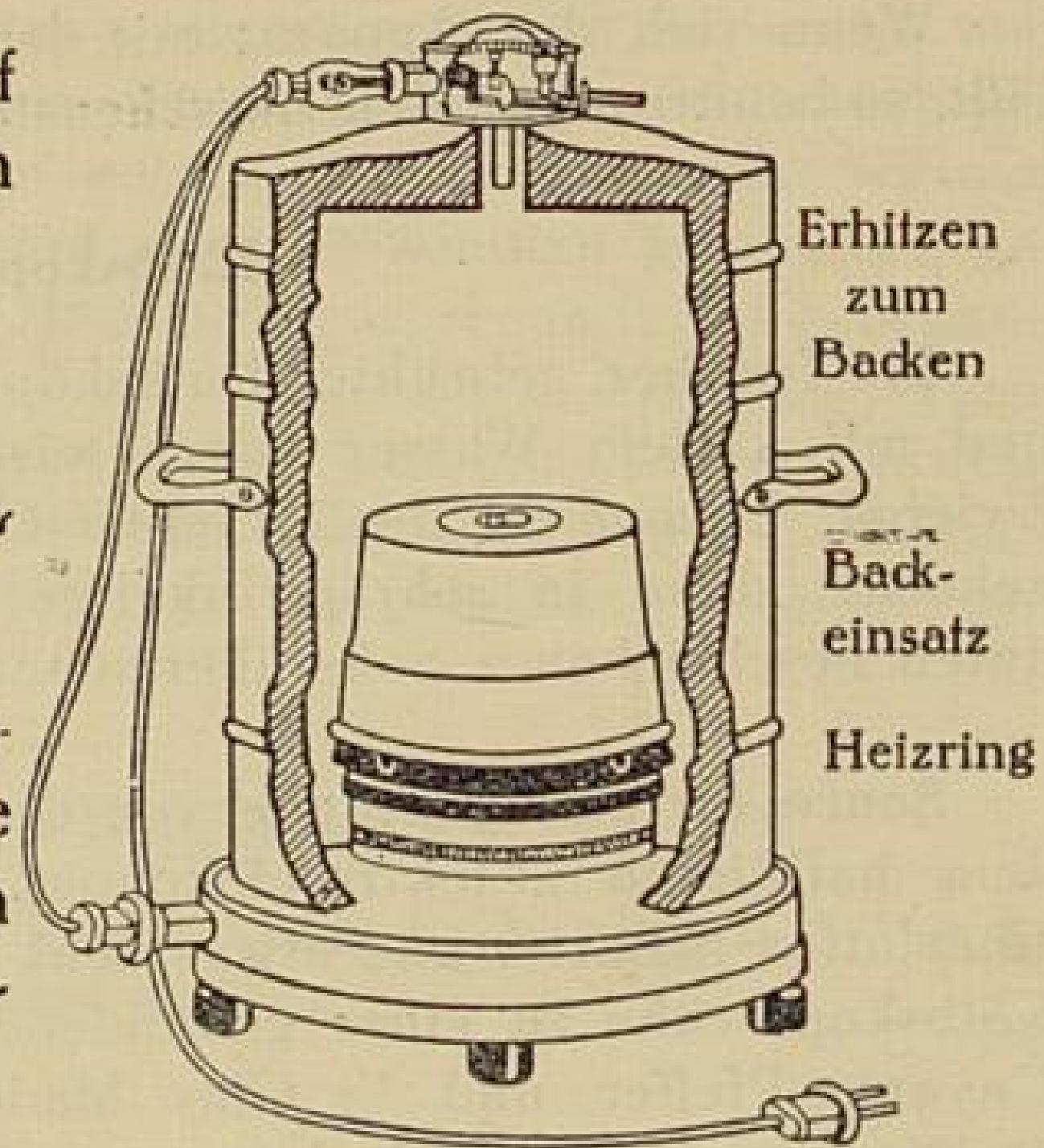
**Freiburg-Littenweiler (Baden), [ca. 1930]**

III. Das Backen

**urn:nbn:de:bsz:31-106177**

### III. Das Backen

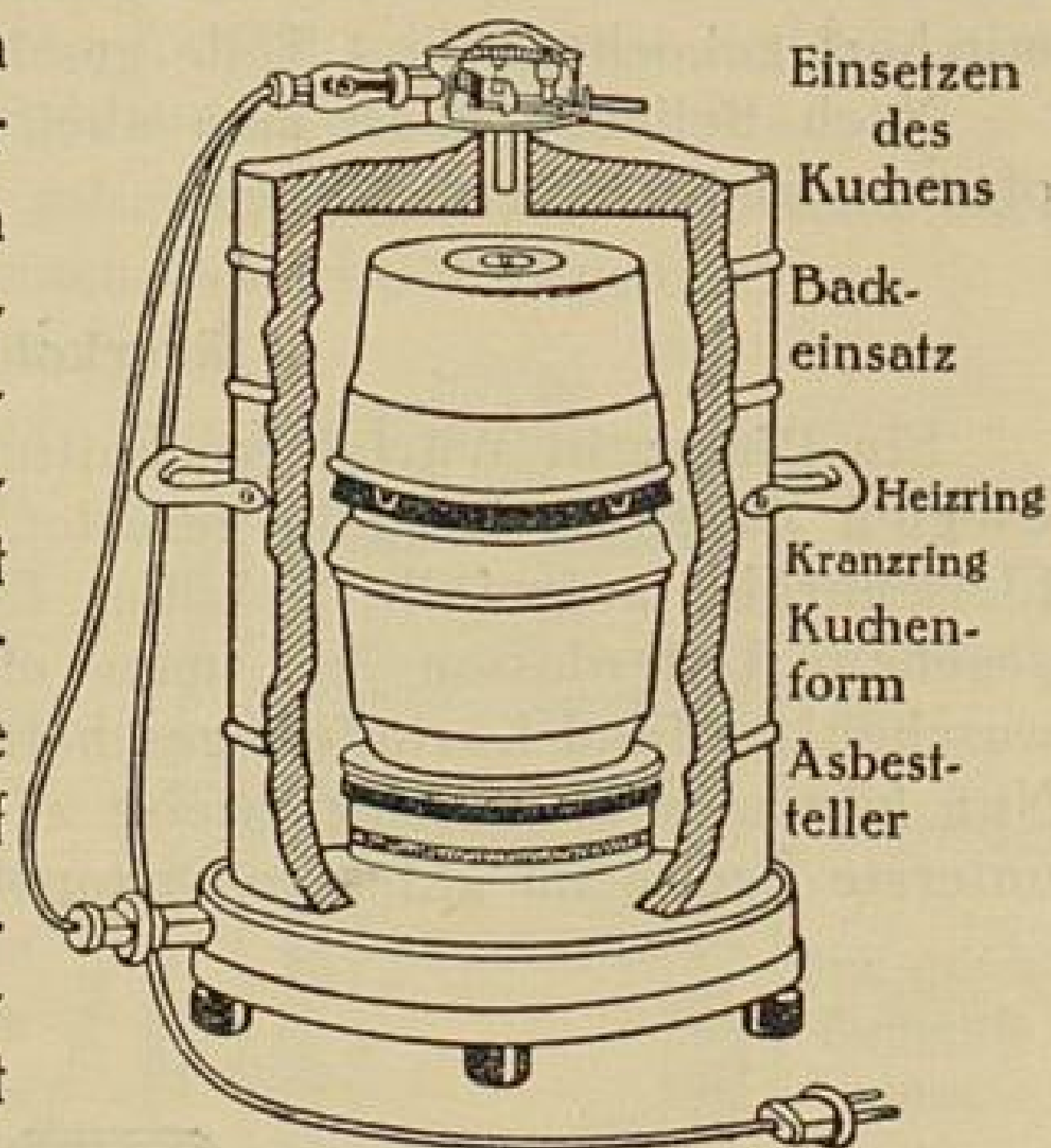
1. Heizring, Rillen oben, auf die Heizplatte, darauf den Backeinsatz setzen.
2. Isolierhaube darüber stülpen.
3. Automatschalter auf „Ein“ stellen.
4. Gerätestecker an der Heizplatte anbringen und die Kupplung des kürzeren Gummischlauchs am Automaten aufstecken.
5. Wandstecker einführen.



Nr. 11

Hat man einen Pudding oder einen Kuchen zu backen, der eine stärkere Oberhitze erfordert, dann erhitzt man noch 10 bis 20 Minuten d. h. man schaltet den Zwischenstecker ein, indem man ihn in die Kupplung einführt. Dadurch erhitzt sich die Heizplatte und mit ihr der Heizring stärker.

Darnach entfernt man die Verbindungsschnur ganz, nimmt die Isolierhaube ab und stellt sie senkrecht auf den Tisch (nicht umlegen). Asbestteller auf die Heizplatte legen, den Kuchen mit Kranzdeckel darauf stellen, dann den Heizring (Rillen nach oben), den Isoliereinsatz darauf und über das Ganze die Haube (Siehe Abb. 11). Nicht wieder einschalten. – Nach Verlauf der Backzeit (genau wie Bratröhre) den Kuchen herausnehmen.



Nr. 12



Das Backen geschieht nun ganz ohne Stromverbrauch, deshalb nicht wieder einschalten. — Besonders gleichmäßig und durchgebacken werden Hefe- und Backpulverkuchen, Biskuittorten, Obstkuchen und Aufläufe; einer wie der andere.

**Asbestteller** (seine Verwendung): Jedem Apparat wird ein Asbestteller beigegeben. Dieser wird wenn nötig auf die Heizplatte nach dem Ausschalten unter die Kuchenform gelegt, damit die Kuchen von unten her nicht zu dunkel werden.

*Notiz.* Dies ist hauptsächlich bei einer Spannung von 150–220 Volt nötig und bei leichten Torten, Biskuittorten usw.

**Der Kranzring** dient zum Erhöhen der Kuchenform bei Hefekuchen beim Apparat Größe **B**. Auf den Kranzring kommt der Heizring zu liegen. (Bei Obstkuchen, welche mehr Hitze benötigen, den Kranzring weglassen.)

Der Kranzring muß beim **C** u. **D** Apparat zu allen Kuchenformen und zum Bräter verwendet werden, weil sonst der eiserne Heizring hineinfallen würde.

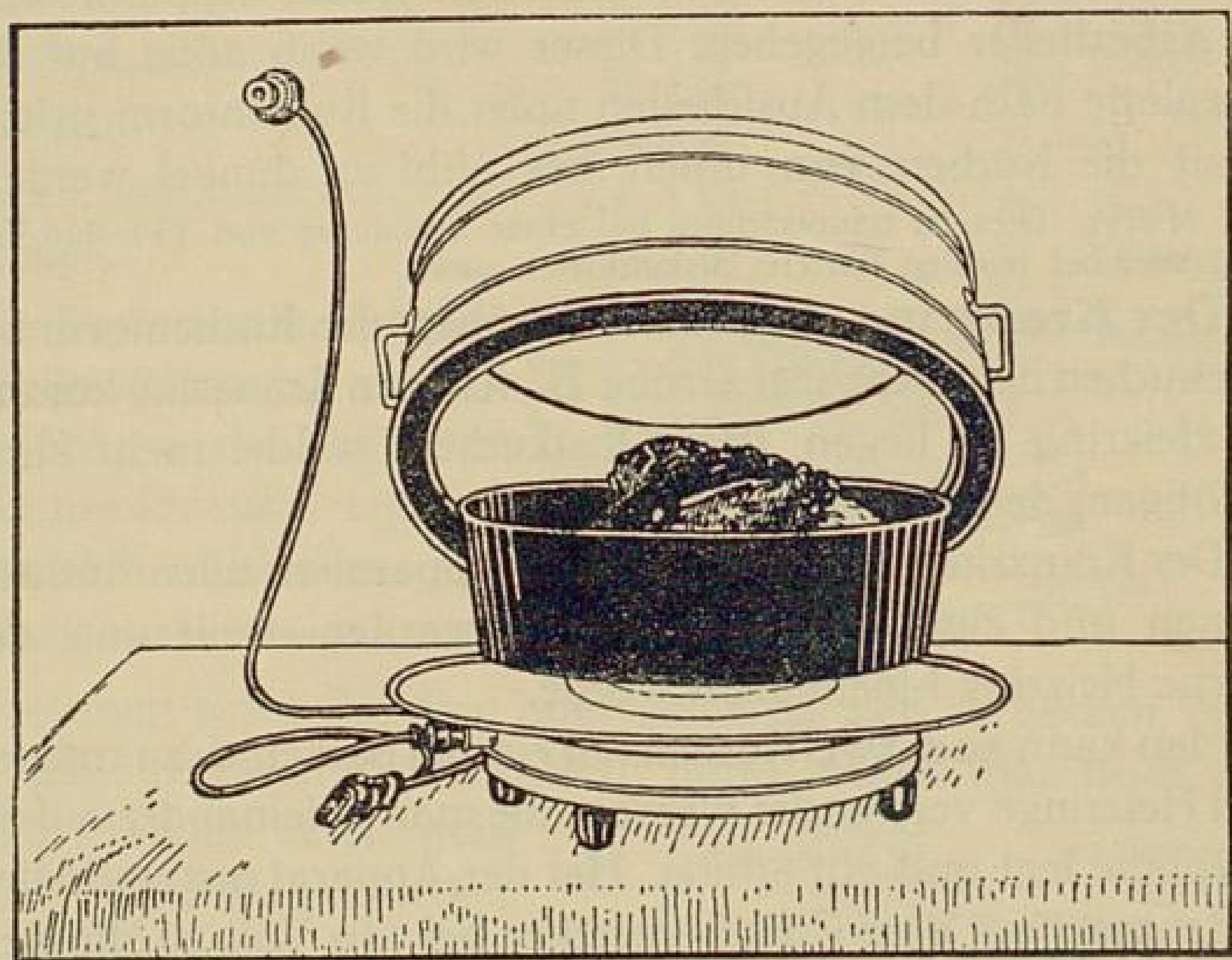
Man kann auch zwei Kuchen auf einmal backen, dazu müssen zwei Heizringe verwendet werden, die man aufeinander auf die Heizplatte legt und gut erhitzt. Hat der Apparat ausgeschaltet, erhitzt man mit dem Zwischenstecker bei 110 Volt 20 Minuten, bei 220 Volt 10 Minuten nach, damit die zwei Heizringe recht gründlich heiß werden. Der untere heißere Ring kommt zwischen die beiden Kuchen zu liegen, der zweite auf den oberen Kuchen. Backt man einen Obst- und einen Backpulver- oder Hefekuchen, dann setzt man den Obstkuchen zu unterst und den andern obenauf.

#### IV. Der ovale Bräter

Der ovale Bräter ist ein Bratapparat für sich ohne Automat oder ein Ergänzungs-Apparat zum „Elektro-Oekonom“. Im letzteren Falle wird die Heizplatte vom „Elektro-Oekonom“ verwendet. Derselbe besteht aus einer ovalen Isolierhaube, einem eisen-inoxydierten Bräter, einem dazu passenden Abschlußkranz und der Heizplatte vom „Elektro-Oekonom“.



Der ovale Bräter ermöglicht große Braten, wie Keule, Roastbeef, Geflügel, Poularden, Truthähne usw., sowie ganze Schinken zu braten oder zu dämpfen.



Neben dem „Elektro-Oekonom“ ist der ovale Bräter besonders deshalb der Hausfrau willkommen, weil sie bei Festlichkeiten oder Besuch einen zuverlässigen Bratapparat hat, welcher fast ohne Aufsicht arbeitet und der Braten ohne Stromverbrauch gut saftig bleibt, auch wenn er über die Bratzeit hinaus länger im Apparat verbleiben muß.

Braten, im „Elektro-Oekonom“ gebraten, sind schmackhafter und saftiger, als die im Ofen gebratenen. Fertige Braten können auch längere Zeit, ohne daß dieselben an Wohlgeschmack verlieren (und ohne Stromverbrauch), heißgehalten werden. Daher ist derselbe für Haushaltungen, Pensionen, Krankenhäuser und Hotels, groß und klein, sehr geeignet. Der Gewichtsverlust ist sehr gering.



**Der ovale Bräter „Elektro-Oekonom“ spart viel Geld, Zeit und Arbeit. Mit demselben spart man:**

60 % Fett  
50 % Brennmaterial  
25 % an Nährwerten

Der ovale Bräter kann an jede Lichtleitung angeschlossen werden. Der Stromverbrauch ist bei 110 Volt 0,5 kwh, bei 220 Volt 0,7 kwh. Bei Kraftstromanlage kann auf Wunsch der Heizkörper mit 1,0 kwh bis 1,2 kwh eingebaut werden. Hierbei dauert das Vorerhitzen des Bräters etwa 15 Minuten. Die Bratzeit ist dieselbe wie in der Bratröhre.

#### Gebrauchsanweisung zum ovalen Bräter

Den Abschlußkranz legt man auf das Heizunterteil, stellt den eisen-inoxyd. Bräter (ohne Fett) darauf, stülpt die Isolierhaube darüber und achtet darauf, daß der Apparat gut abschließt. Alsdann setzt man den Apparat unter Strom.

Bei 110—130 Volt 45 Minuten vorerhitzen  
" 220 " 35 " "

***Achtung! Das Einhalten der vorgeschriebenen Zeit für das Vorerhitzen des Apparates ist von großer Wichtigkeit!***

Nach dieser Zeit hebt man die Isolierhaube so ab, daß sie senkrecht auf den Tisch zu stehen kommt, damit die Hitze nicht entweicht.

Nun legt man den zubereiteten Braten ungesalzen in den Bräter und stülpt die Haube wieder senkrecht darüber. Man beachte dabei, daß der Braten zuerst mit der Schnittfläche gegen den heißen Bräter zu liegen kommt, damit die Poren sich schnell schließen. Die Heizplatte bleibt unter Strom.

Bei 110 Volt ist der Braten nach etwa 20 Minuten auf der einen Seite schön braun, bei 220 Volt nach etwa 15 Minuten.