

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1950]

Reinigen des BBC-Elektroherdes

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)

der Boden verzieht. Der Topf soll auf keinen Fall kleiner sein als die Kochplatte, damit er die Platte vollständig bedeckt und keine Wärme verloren geht (Abb. 10).

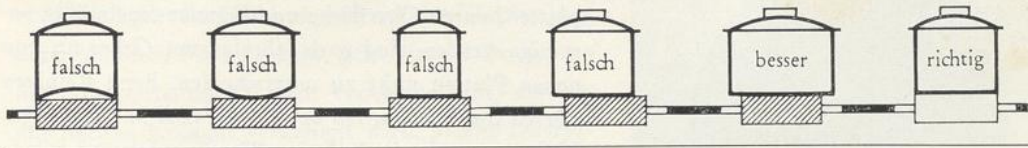


Abb. 10

Bei *Normalgeschirr*, bei dem die Kante stark abgerundet ist, sollen die Töpfe etwa 2 cm größer sein als die Kochplatten (Abb. 11).



Abb. 11

Jedem BBC-Haushalterd wird ein *Kuchenblech* und ein *Backrost* beigegeben. Außerdem kann eine weiß emaillierte *Grillpfanne* bezogen werden (Abb. 12). Der Backrost ist auch als Grillrost anwendbar.

Zubehör für BBC-Elektroherde

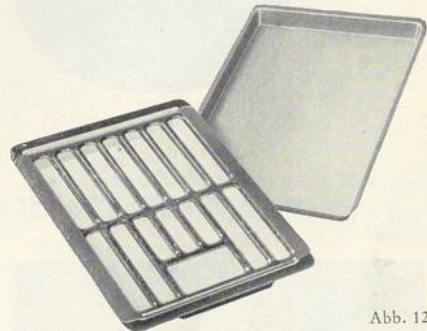


Abb. 12

Reinigen des BBC-Elektroherdes

Der BBC-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 (erforderlichenfalls mit Seifenwasser) etwaige Kochgutrückstände aus der emaillierten Mulde.

Kochgutrückstände auf den Kochplatten müssen regelmäßig entfernt werden, weil sonst der Wärmeübergang auf den Kochtopf nachteilig beeinflusst wird. Überlaufendes Kochgut, das eingetrocknet eine dicke Schicht bildet, verursacht nicht nur höheren Stromverbrauch,

So reinigt man die Mulde

Abb. 13



Durch Rost unbrauchbar gewordene Kochplatten

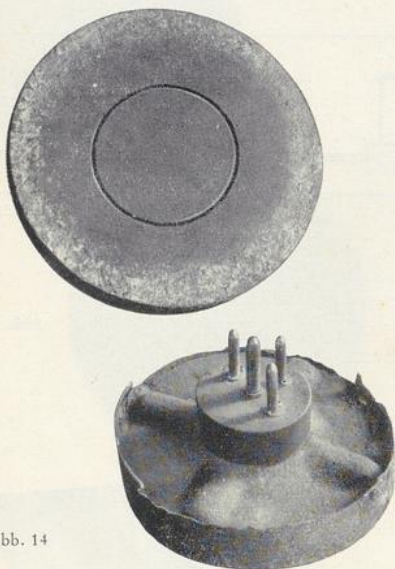


Abb. 14

es gefährdet auch Oberfläche und Ränder der Kochplatte. Unter der Schmutzschicht zerfallen die Ränder (siehe Abb. 14), und die Kochplatte wird wertlos. Die Zerstörung der Kochplatten durch Rost wird insbesondere durch überlaufendes Salzwasser gefördert. Kochplatten, deren Oberfläche und Ränder regelmäßig gereinigt werden, sind nach jahrelangem Gebrauch von neuen Platten nicht zu unterscheiden. Beim Reinigen dürfen die *Kochplatten auf keinen Fall in Wasser gelegt werden*, da die Isolation Wasser aufsaugen würde und beim Einschalten Kurzschluß entstehen könnte. Damit beim Reinigen kein Wasser in das Innere der Kochplatte gelangen kann, ist sie *im Herd* mit einem feuchten Lappen abzureiben und dann kurzzeitig (etwa $\frac{1}{2}$ Minute) einzuschalten, damit der Gußkörper trocknet.

Zu empfehlen ist ferner, Oberfläche und Rand der Kochplatten nach dem Reinigen mit einem ölgetränkten Lappen abzureiben. Dazu ist säurefreies Öl (Nähmaschinenöl oder säurefreie Fahrradvaseline) zu verwenden. Andere Öle oder Fette schmierern oder verharzen.

So reinigt man das Backrohr

Abb. 15



Das Backrohr wird mit einem feuchten Lappen ausgewischt (Abb. 15). Festgebrannte Rückstände werden mit Seifenwasser aufgeweicht und sind dann leicht zu entfernen. Weder die schwarzemaillierte Herdplatte noch die Mulde dürfen mit Schmirgel oder dergleichen behandelt werden. Man reinige sie, ebenso wie die übrigen Emaillerteile, mit einem eingeseiften Lappen und etwas warmem Wasser. Es ist darauf zu achten, daß kein Zitronensaft auf die schwarzemaillierte Herdplatte kommt; er hinterläßt Flecken.

Das Backrohr wird mit einem feuchten Lappen ausgewischt; dabei muß besondere Sorgfalt auf die Oberseite des Backrohres gelegt werden, wo sich der Bratendunst als brauner Belag absetzt. Nach dem Reinigen läßt man das Backrohr kurze Zeit zum Auslüften offen.