

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]

Wirkungsweise des BBC-Elektroherdes

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

Wirkungsweise des BBC-Elektroherdes

In einer Glühlampe wird elektrische Energie in Licht umgewandelt, in der elektrischen Kochplatte wird Wärme erzeugt. Durch Ab- oder Zuschalten von mehreren Glühlampen kann man die Leuchtwirkung verändern; entsprechend wird in den Kochplatten und im Backrohr durch Wechseln der Schalterstellung die Stromaufnahme und damit die Wärmeentwicklung erhöht

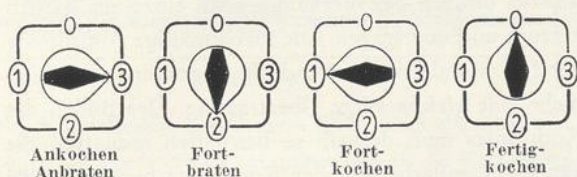


Abb. 6

oder vermindert. Die Abstufung ist bei den Kochplatten der BBC-Herde so gewählt, daß bei der Schaltstufe 1 das Kochen gerade aufrechterhalten wird, d. h. es wird nur soviel Wärme erzeugt, wie durch die Ausstrahlung des Topfes verloren geht (Fortkochstufe). Schaltstufe 3 ergibt die höchste Stromaufnahme und die größte Wärmewirkung; verwenden Sie diese Stufe deshalb zum Ankochen und Anbraten (Ankochstufe). Schaltstufe 2 wird als Fortkochstufe nur bei größeren Mengen von Kochgut und für Schmalzgebäck und Pfannengerichte gebraucht.

Jede Koch- und Heizstelle (Platte und Backrohr) ist mit einem Regelschalter verbunden und einzeln regel-

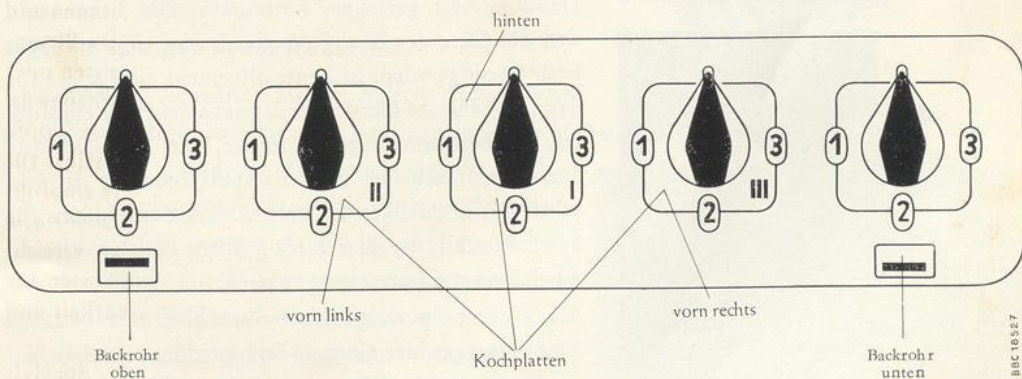


Abb. 7

bar. Die Schalter sind zum Erkennen der Zugehörigkeit gekennzeichnet (siehe Abb. 7). Sie können nach rechts oder links gedreht werden; man wählt immer den

BBC 16527

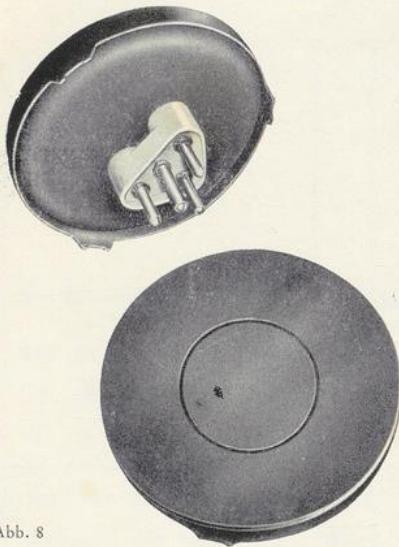


Abb. 8

So ist der Boden bei Elektro-Spezialgeschirr beschaffen

Abb. 9



kürzeren Weg. Neben den Kochplatten sind entsprechende Markierungen in der Herdplatte eingepreßt. Die Schaltergriffe sind zur besseren Unterscheidung bei den Kochplatten schwarz, bei dem Backrohr rot.

Zweckmäßiges Kochgeschirr

Die Wärme wird bei der elektrischen Kochplatte nicht wie bei offenen Brennerflammen an einzelnen Stellen erzeugt und übertragen. Die zweckmäßige Anordnung der Heizwendel in der Kochplatte gewährleistet vielmehr eine *gleichmäßige* Übertragung. Der Boden des Kochtopfes muß deshalb so beschaffen sein, daß die ganze Bodenfläche von der Kochplatte berührt wird; dies ist am besten bei *Elektro-Spezialgeschirr* der Fall. Die *BBC-Kochplatte* hat den Vorteil, daß sie nicht nur für Spezialgeschirr geeignet ist, sondern daß auch *gutes Normalgeschirr*, d. h. stabiles starkwandiges Geschirr mit ebenen, nicht emaillierten Böden verwendet werden kann. (Dünne minderwertige Aluminiumgeschirre oder Blechgeschirre mit emaillierten Böden sollten unbedingt ausscheiden.) Trotzdem ist Elektro-Spezialgeschirr zu empfehlen, denn Normaltöpfe mit stark durchgewölbten oder nachträglich verzogenen und welligen Böden verursachen nicht nur höheren Stromverbrauch, sie sind auch ungeeignet zum Dünsten oder Dämpfen mit geringem Fettzusatz. Die Erkenntnis, daß die Güte des Kochgutes durch ungeeignete Töpfe beeinträchtigt wird, ist heute allgemein, und selbst für flammenbeheizte Herde werden gute Geschirre empfohlen. Zu berücksichtigen ist ferner, daß der niedrigste Stromverbrauch bei Elektro-Spezialgeschirr erreicht wird. Die einmaligen höheren Anschaffungskosten für Spezialgeschirr werden durch größere Haltbarkeit und durch Stromersparnis aufgewogen.

Als Elektro-Spezialgeschirr empfehlen wir Spezial-Aluminiumgeschirr, Spezial-Stahlgeschirr oder Geschirr aus Gußeisen mit dicken, geschliffenen Böden und gutschließenden Deckeln (Abb. 9). Unter keinen Umständen ist Elektro-Spezialgeschirr zum Kochen auf einer offenen Flamme zu benutzen, weil sich hierbei