

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]

Aufstellen und Anschließen des BBC-Elektroherdes

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

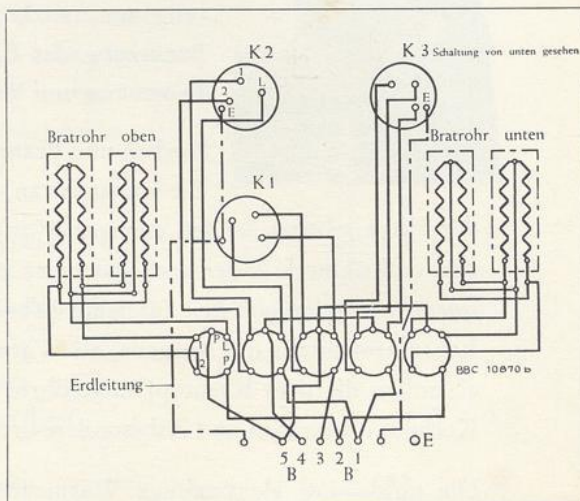
Aufstellen und Anschließen

Der Herd wird vom Elektroinstallateur oder Elektrizitätswerk nach dem auf der Rückseite des Herdes angebrachten Anschlußbild an das Stromnetz angeschlossen. Anschluß- und Schaltbild sind nachstehend wiedergegeben. Für das Anschließen des Kohleteils bei Elektro-Kohleherden ist die dem Herd beigegebene besondere Anweisung zu beachten.

Schaltbilder

Dreiplattenherd

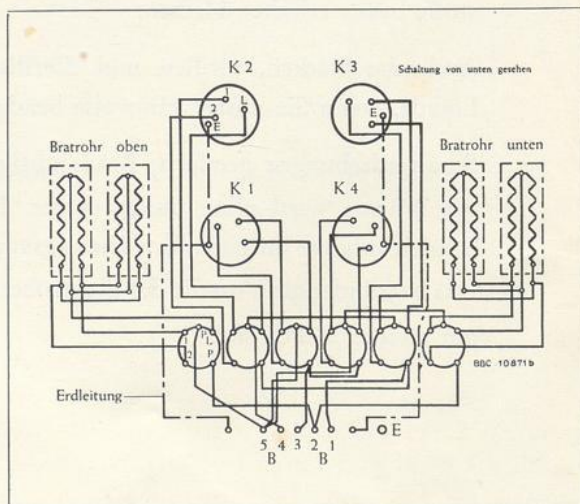
Abb. 1



INNENSCHALTUNG DER BBC-ELEKTROHERDE

Vierplattenherd

Abb. 2



STROMART	Heizkörperspannung	Herdanschluß		
Drehstrom	380 V mit O	220 V	E R S T O	Y
	220 V mit O	125 V	O O O O O	
Drehstrom	220 V ohne O	220 V	E R S T	Δ
	125 V ohne O	125 V	O O O O	
Wechselstrom	380 V mit O	220 V	E R O	~
	220 V mit O	125 V	O O O O	
Wechselstrom	220 V ohne O	220 V	E R S	~
	125 V ohne O	125 V	O O O O	
Gleichstrom	440 V mit O	220 V	E N P O	—
	220 V mit O	110 V	O O O O	
Gleichstrom	220 V ohne O	220 V	E N P	—
	110 V ohne O	110 V	O 1 2 3 4 5	

Aufbau

Der BBC-Elektro-Haushalterd besteht aus Herdrumpf (1), Brat- und Backrohr [2] (im folgenden Backrohr genannt), Herdmulde (3), 3 oder 4 Kochplatten (4) und der aufklappbaren Herdplatte (5). Zwischen Mulde und Backrohr befinden sich die Zuleitungen für die Kochplatten, Schalter (6) und Anschlußklemmen (7).

Die Kochplatten haben *Anschlußstifte* und sind herausnehmbar (Abb. 4).

Die Kochplatten werden in der Fabrik so eingestellt, daß sie einige Millimeter über die Herdplatte ragen, damit die aufgestellten Töpfe die Herdplatte nicht berühren und die Wärme nicht von den Töpfen zur Herdplatte übertragen werden kann. Die Höhe wird mit den in der *Mulde* angebrachten Stützschrauben (Abb. 4) eingestellt. Unter den Kochplatten befindet sich eine emaillierte Mulde, die die stromführenden Teile und Schalter abdeckt und überlaufendes Kochgut auffängt. Die Mulde ist mit dem Herdgestell verschraubt und *soll nur von einem Fachmann* geöffnet werden.

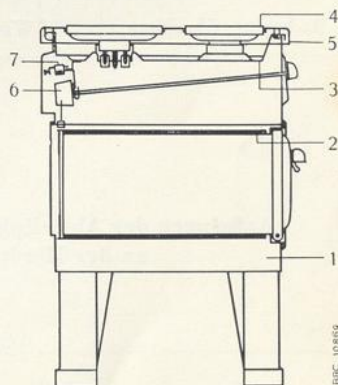


Abb. 3

Herausnehmen und Einsetzen der Kochplatten

Abb. 4



Durchmesser der Kochplatten		Bei Schalterstellung 3		Bei Schalterstellung 2		Bei Schalterstellung 1	
		Normal-Kochplatte	Hochleistungs-Kochplatte	Normal-Kochplatte	Hochleistungs-Kochplatte	Normal-Kochplatte	Hochleistungs-Kochplatte
		14,5 cm	Watt	800	1000	400	740
18 cm	Watt	1200	1500	870	1180	240	300
22 cm	Watt	1800	2400	1400	2050	300	300
Backrohr Unterhitze . . .	Watt	750		375		187	
Backrohr Oberhitze . . .	Watt	750		375		187	



Die Leistungsaufnahme ist bei geringerer Spannung niedriger. Die Minderaufnahme beträgt z. B. bei 5% Unterspannung etwa 10%, bei 10% Unterspannung etwa 19%. Entsprechend der verminderten Leistungsaufnahme verlängert sich die Koch- und Backzeit.

Anbringen der Abstellplatten an der Herdplatte

Die Herdplatte kann durch *Abstellplatten* verbreitert werden. Die Abstellplatten werden wie folgt angebaut:

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 den Punkten *a* und *b* anliegen und angedrückt werden. Das Andrücken ist nötig, weil sonst die Abstellplatten nicht festsitzen.
4. Abstellplatten (1) mit Schrauben (4) in Richtung und Höhe der Herdplatte (3) anschrauben.

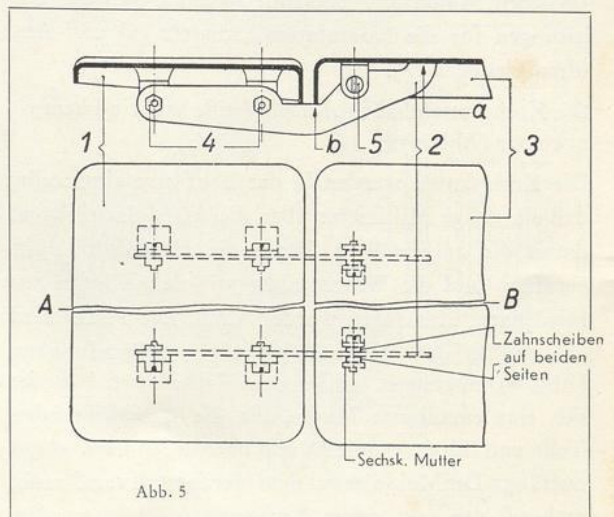


Abb. 5

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

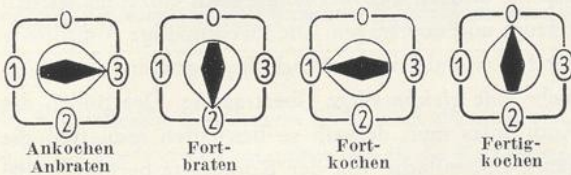


Abb. 6

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-

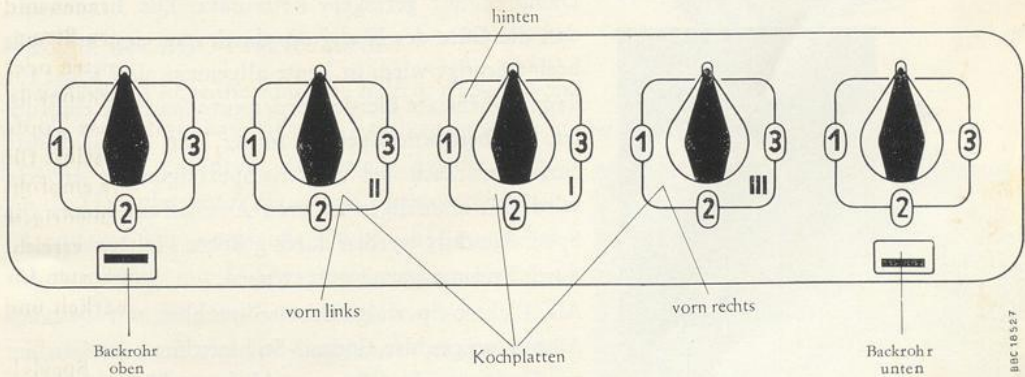


Abb. 7

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

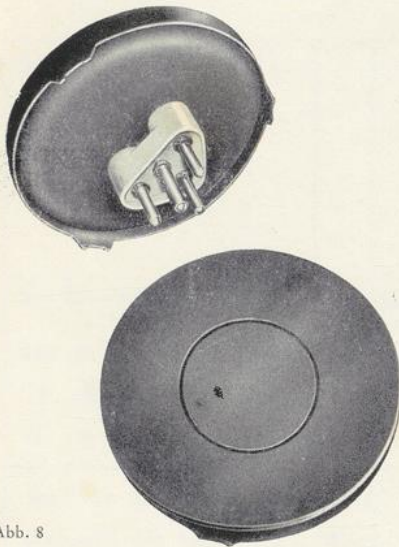


Abb. 8

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

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).

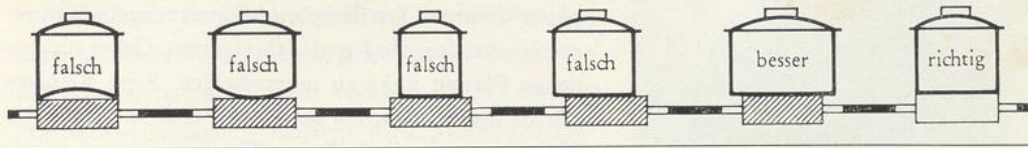


Abb. 10

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

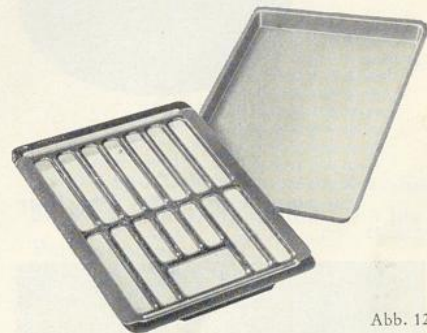


Abb. 12

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

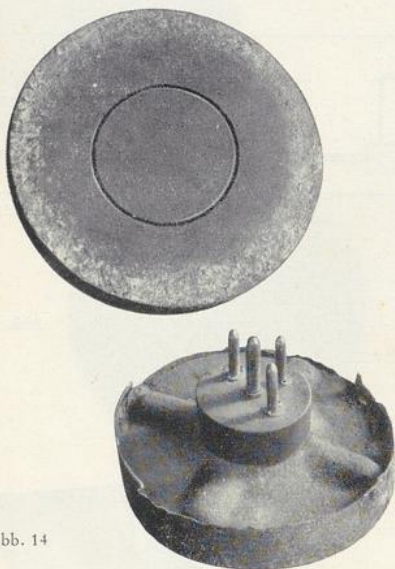


Abb. 14

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.