Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung für den BBC-Elektro-Haushaltherd mit Kochbeispielen

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [1950]

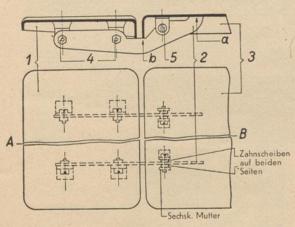
Anbringen der Abstellplatten an der Herdplatte

urn:nbn:de:bsz:31-294669

eintreten kann. Die Höheneinstellung erfolgt mit den in der Mulde angebrachten Stützschrauben (Abb. 1). Unter den Kochplatten befindet sich eine emaillierte Mulde, die überlaufendes Kochgut auffängt und die gleichzeitig Zuleitungen und Schalter abdeckt. Diese Mulde ist mit dem Herdgestell verschraubt und soll nur von einem Fachmann

geöffnet werden. Die Herdplatte kann durch 2 Abstellplatten verbrei- Anbringen der tert werden. Der Anbau der Abstellplatten geschieht nach Abstellplatten

Abb. 2.



1. Schrauben (4) lockern.

2. Schrauben (5) einsetzen (Schraubenkopf innen, Zahnscheiben unterlegen) siehe Zeichnung.

3. Schrauben (5) fest anziehen. Konsolen (2) dabei müssen Punkt a und b anliegen bzw. angedrückt werden. Das Andrücken ist nötig, weil sonst die Abstellplatten nicht festsitzen.

4. Abstellplatte (1) mit Schrauben (4) in Richtung und Höhe der Herdplatte (3) anschrauben.

Herdplatte

Abb. 2

Wie in der Glühlampe elektrische Energie in Licht umgewan- Wirkungsweise delt wird, so wird in der elektrischen Kochplatte Wärme er- des BBC-1 zeugt. Durch Ab- oder Zuschalten von mehreren Glühlam- Elektroherdes pen kann man bekanntlich die Leuchtwirkung verändern, ebenso wird in den Kochplatten und in der Röhre durch verschiedene Schalterstellung die Stromaufnahme und damit die Wärmeentwicklung erhöht oder vermindert. Die Abstufung ist nun bei den Kochplatten der BBC-Herde so gewählt, daß in der Schaltstufe 1 das Kochen gerade aufrecht erhalten wird, d. h. es wird nur soviel Wärme erzeugt, wie durch die Ausstrahlung des Topfes verloren geht. Auf Schaltstufe 3 ist die höchste Stromaufnahme, somit auch die größte Wärmewirkung vorhanden; verwenden Sie diese Stufe deshalb zum Ankochen und Anbraten. Schaltstufe 2 wird nur bei größeren Mengen von Schmalzgebäck und für Pfannengerichte gebraucht.