

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochanleitung für den BBC-Elektro-Haushalterd mit Kochbeispielen**

**Brown, Boveri und Cie.**

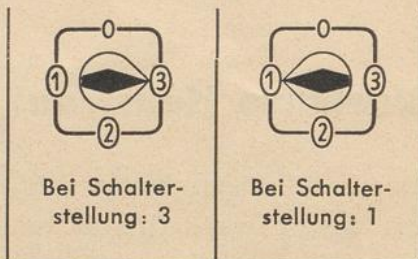
**Mannheim, [1950]**

Aufbau des BBC-Haushaltsherdes

[urn:nbn:de:bsz:31-294669](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294669)

## Der BBC - Elektro-Haushalterd

hat 3 Kochplatten sowie eine Brat- und Backröhre. Durchmesser und Stromaufnahmen der Kochplatten:



kleine	14,5 cm Ø	800 Watt	etwa 200 Watt
mittlere	18 cm Ø	1200 Watt	etwa 240 Watt
große	22 cm Ø	1800 Watt	etwa 300 Watt

Die Kochplatten haben Anschlußstifte und sind herausnehmbar (Abb. 1).

Die Kochplatten werden in der Fabrik so eingesetzt, daß sie einige Millimeter über die Herdplatte ragen, damit die aufgestellten Töpfe die Herdplatte nicht berühren und keine Wärmeübertragung von den Töpfen nach der Herdplatte

Herausnehmen  
bzw. Einsetzen  
der Kochplatten

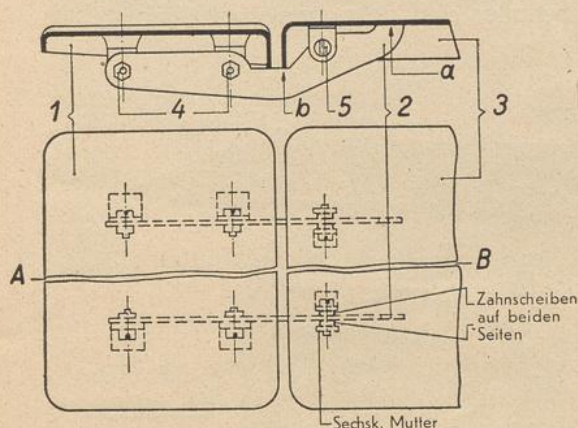


Abb. 1

eintreten kann. Die Höheneinstellung erfolgt mit den in der Mulde angebrachten Stützschauben (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** verbreitert werden. Der Anbau der Abstellplatten geschieht nach Abb. 2.

### Anbringen der Abstellplatten an der Herdplatte



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 Punkt a und b anliegen bzw. ange drückt 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.

Abb. 2

Wie in der Glühlampe elektrische Energie in Licht umgewandelt wird, so wird in der elektrischen Kochplatte Wärme erzeugt. Durch Ab- oder Zuschalten von mehreren Glühlampen 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.

### Wirkungsweise des BBC-1 Elektroherdes

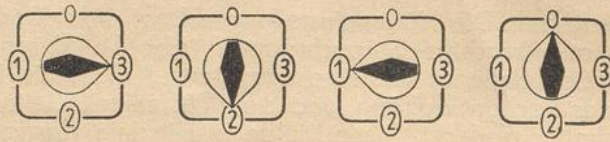


Abb. 3

An kochen braten	Fort braten backen	Fortkochen	Fertigkochen (Ausschalt- stellung)
------------------------	--------------------------	------------	--

Jede Kochstelle ist mit einem Regelschalter verbunden und somit getrennt regelbar. Die zu den einzelnen Kochstellen gehörigen Schalter sind gekennzeichnet (Abb. 4).

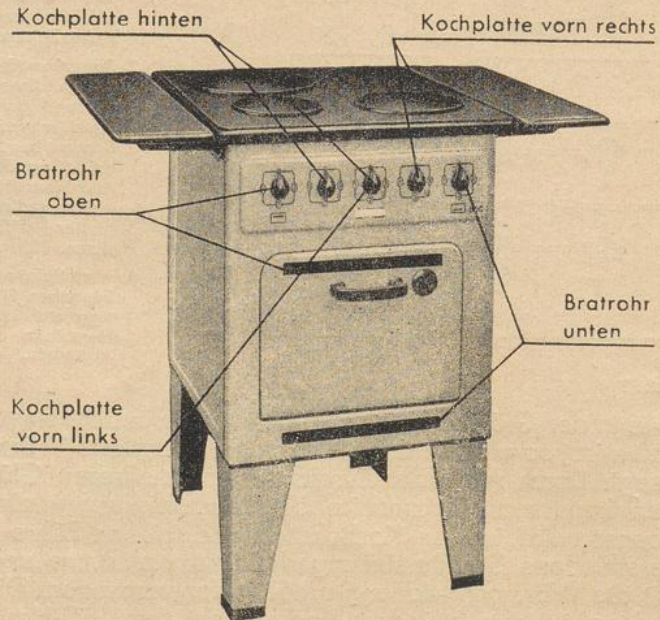


Abb. 4

**Reinigung  
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 (erforderlichenfalles mit Seifenwasser) etwaige Kochgutrückstände aus der emaillierten Mulde.

Kochgutrückstände auf den Kochplatten müssen regelmäßig entfernt werden, da sonst der Wärmeübergang auf den Kochtopf nachteilig beeinflusst wird. Überlaufendes Kochgut, **Reinigung der Kochplatten**



Abb. 5

**Achten Sie auf den Zustand der Kochplatten, die erforderliche geringe Pflege lohnt sich!**

das eingetrocknet eine dicke Schicht bildet, verursacht aber nicht nur einen hohen Stromverbrauch, sondern es gefährdet die Oberfläche und besonders die Ränder der Kochplatte. Unter der Schmutzschicht zerfallen die Ränder (siehe Abb. 6)

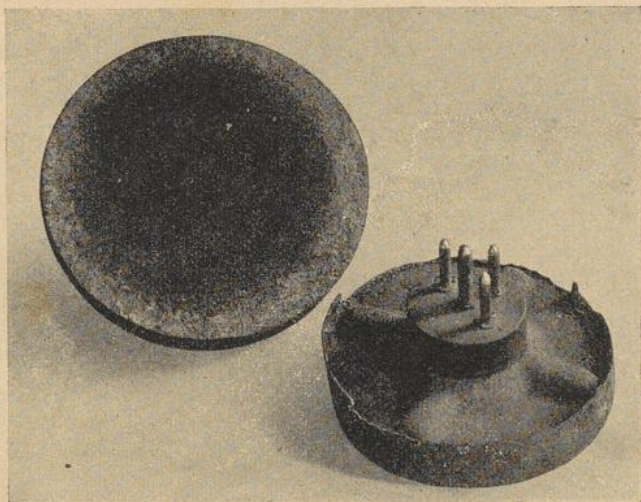


Abb. 6

**Durch Rost unbrauchbar gewordene Kochplatten**

und die Kochplatte wird wertlos. Die Zerstörung der Kochplatten durch Rost wird besonders durch übergelaufenes Salzwasser gefördert. Beachten Sie deshalb genau die Vorschrift

**So reinigt man  
die Mulde**



Abb. 7

auf Seite 13 und setzen Sie mit Rücksicht auf die Gefahr des Überkochens die Kartoffeln mit möglichst wenig Wasser auf. Oft überkochendes Kartoffelwasser, welches unvollständig entfernt wird, kann die Kochplatte schon innerhalb eines Jahres unbrauchbar machen. Kochplatten, deren Oberfläche

**Zubehör  
für BBC-  
Elektroherde**

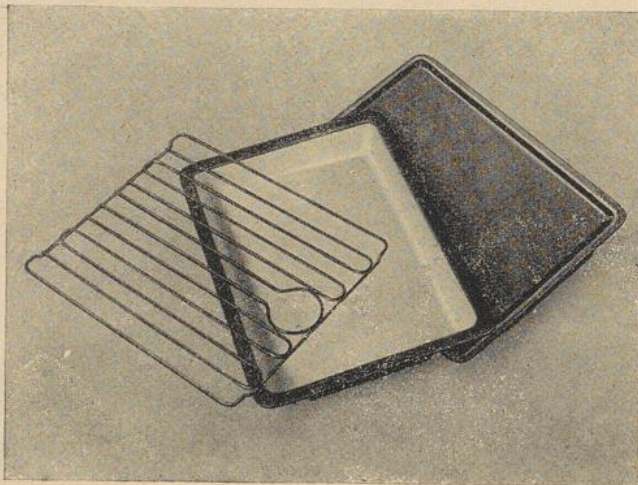
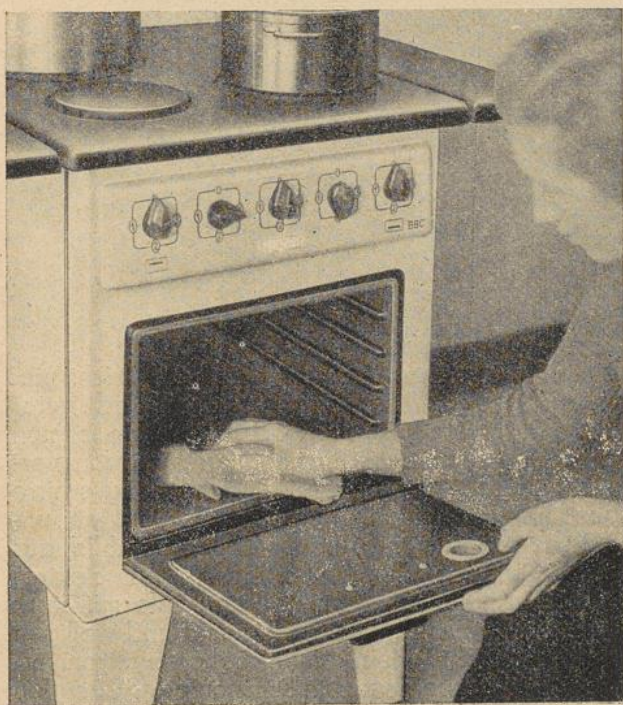


Abb. 8

und Ränder regelmäßig gereinigt werden, sind nach jahrelangem Gebrauch von neuen Platten nicht zu unterscheiden. Bei der Reinigung dürfen die **Kochplatten auf keinen Fall in Wasser gelegt werden**, da die Isolation Wasser aufsaugt und beim Einschalten Kurzschluß verursacht. Damit bei der Reinigung kein Wasser in das Innere der Kochplatte gelangen kann, ist zu empfehlen, sie **im Herd** mit einem feuchten Lappen abzureiben (Abb. 5) und dann kurzzeitig (etwa  $\frac{1}{2}$  Minute) einzuschalten, damit der Gußkörper trocknet. Zu empfehlen ist ferner, die Kochplatten, und zwar Oberfläche und Rand, nach der Reinigung mit einem ölgetränkten Lappen oder mit Graphit abzureiben.

Die Backröhre wird mit einem angefeuchteten Lappen ausgewischt (Abb. 9), nachdem etwa festgebrannte Rückstände mit einem Holz (keine Metallgegenstände verwenden) entfernt sind. Weder die schwarzemaillierte Herdplatte noch die Mulde dürfen mit Schmirgel oder dergleichen behandelt werden. Man reinige sie, ebenso wie die übrigen Emaille-



So reinigt man  
die Backröhre

Abb. 9

teile, mit einem Seifenlappen und etwas warmen Wasser. Es ist darauf zu achten, daß kein Zitronensaft auf die schwarzemaillierte Herdplatte kommt, er hinterläßt Flecken. Jedem BBC-Haushalterd wird ein **Kuchenblech** und ein **Backrost** beigegeben. Außerdem kann eine weiß emaillierte **Grillpfanne** bezogen werden (Abb. 8). Der Backrost ist auch als Grillrost verwendbar.

### **Richtige Kochgeschirre.**

Die Wärme wird bei der elektrischen Kochplatte nicht wie bei der offenen Flamme punktförmig, sondern gleichmäßig auf die ganze Plattenoberfläche übertragen. Der Boden des Kochtopfes muß deshalb so beschaffen sein, daß die ganze Bodenfläche mit der Kochplatte in Berührung kommt. Dies ist am besten bei **Elektro-Spezialgeschirr** der Fall.

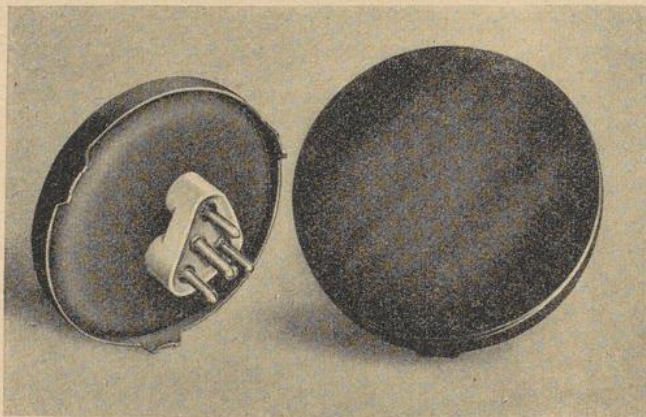
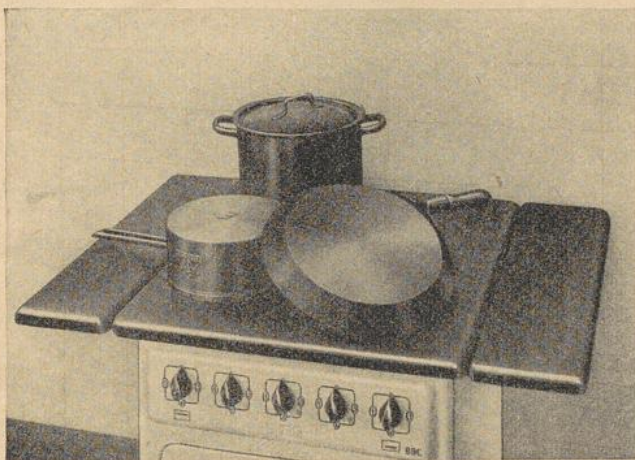


Abb. 10

Die **BBC-Kochplatte** hat den Vorteil, daß sie nicht nur für Spezialgeschirr geeignet ist, sondern es kann auch **gutes Normalgeschirr**, d. h. stabiles, starkwandiges (am besten Stahl-) Geschirr, mit ebenen, nicht emaillierten Böden verwendet werden. Dünne, minderwertige Aluminiumgeschirre oder Blechgeschirre mit emaillierten Böden scheiden unbedingt aus. **Trotzdem ist immer, und zwar hauptsächlich aus kochtechnischen Gründen die Verwendung** von Elektro-Spezialgeschirr zu empfehlen, denn Normaltöpfe mit stark durchgewölbten oder nachträglich verzogenen und welligen Böden verursachen nicht allein einen höheren Stromverbrauch, sie sind auch ungeeignet zum Dünsten oder Dämpfen



mit geringem Fettzusatz. Die Beeinträchtigung der Güte des Kochgutes durch ungeeignete Töpfe ist heute allgemein anerkannt und selbst für flammenbeheizte Herde werden gute Geschirre empfohlen. Zu berücksichtigen ist ferner, daß der niedrigste Stromverbrauch bei Elektro-Spezialgeschirr (besonders günstig ist das Spezial-Aluminiumgeschirr) vorhanden ist. Die einmaligen höheren Anschaffungskosten für



So ist der Boden bei Elektro-Spezialgeschirr beschaffen

Abb. 11

Spezialgeschirre werden somit bald durch die Stromersparnisse aufgewogen.

Wenn man sich für Elektro-Spezialgeschirre entscheidet, empfehlen wir Spezial-Aluminiumgeschirr, Spezial-Stahlgeschirr oder solches aus Gußeisen mit besonders dicken, abgeschliffenen Böden und gutschließenden Deckeln (Abb. 11). Unter keinen Umständen ist dieses 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, so daß er die Platte vollständig bedeckt und keine Wärme verlorenght (Abb. 12).

Richtige Kochgeschirre

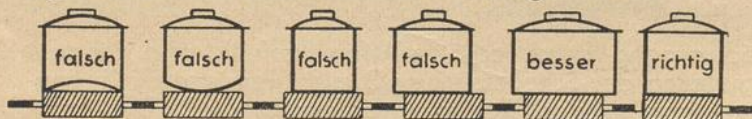


Abb. 12

Bei Normalgeschirr, bei dem die Kante stark abgerundet ist, sollen die Töpfe etwa 2 cm größer sein als die Kochplatten (Abb. 13).



Abb. 13