

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **NEFF Elektro-Kochbuch**

**Neff-Werke <Bretten, Baden>**

**Bretten, [ca. 1960]**

Die Einstellung des Backofenschalters

**urn:nbn:de:bsz:31-106104**

## Das Kochen auf der Platte

Der Herd ist jederzeit betriebsbereit und braucht nur eingeschaltet zu werden. Der richtige Topf wird auf die entsprechende Platte gesetzt. Topfboden und Kochplatte sollen stets trocken sein.

Es werden eingeschaltet:

### a) Normal- und Blitzkochplatte

die Stufe 3 zum Ankochen, Anbraten,

die Stufe 2 $\frac{1}{2}$  zum Ankochen von großen Knollen, wie Sellerie, Rote Beete usw., auch von Hülsenfrüchten,

die Stufe 2 zum Braten und Backen von Pfannengerichten

(Pfanne zuerst auf „3“ erhitzen),

zum Kochen mit dem Egomat (wo vorhanden bei jedem Herd nur auf 1 Platte).

Die Stufen 1 $\frac{1}{2}$ , 1 und  $\frac{1}{2}$  werden je nach Topfgröße, Menge und Art des Kochgutes zum Weiterkochen verwendet. Sie sind einzuschalten, sobald das Gericht anfängt zu dampfen. Gerichte, die zum Überkochen neigen, werden kurz vor Erreichen des Siedepunktes auf die Fortkochstufe geschaltet. Wird auf ein ganz schnelles Ankochen Wert gelegt, wird die rot markierte „3“ der Blitzkochplatte eingeschaltet. Ca. 5 Minuten bevor das Gericht gar ist, kann der Strom ausgeschaltet werden (Stufe 0), sofern die Kochplatte nicht weiterbenutzt wird, da die Kochplatte noch etwas Speicherwärme abgibt.

### b) Spezialkochplatte „Autotherm“

der rote Bereich — zum Braten, Backen, Fritten, Kochen sehr großer Wassermengen,

der orangefarbene Bereich — zum Kochen,

der gelbe Bereich — zum Wärmen, Quellen.

In allen Herden, in denen diese Kochplatte eingebaut ist, liegt außerdem eine Broschüre bei: „NEFF – Wärmen, Kochen, Braten mit der Spezialkochplatte Autotherm“, der Sie bitte alles Wissenswerte entnehmen wollen.


## Die Einstellung des Backofenschalters

### a) Einstellung der Temperaturen von 50–275° C


Der Backofenknebel wird sofort auf die zum Backen, Braten oder „automatischen Kochen“ benötigte Temperatur gestellt. Eine Kontrolllampe zeigt an, daß der Backofen beheizt wird. Leistung und Anzahl der Heizstäbe sind so ausgewählt, daß Unter- und Oberhitze gleichmäßig verteilt sind. Wenn die Kontrolllampe das erstmal erlischt, ist die eingestellte Temperatur erreicht. Durch

die gute Isolierung des Backofens wird die Temperatur einige Zeit auf der gleichen Höhe gehalten. Sobald der Backofen etwas abkühlt, z. B. beim Öffnen der Backofentür, schaltet der Thermostat den Strom wieder ein. Es wird jedoch stets die eingestellte Temperatur gehalten. Eine Veränderung der Thermostateinstellung ist nur in Ausnahmefällen erforderlich, z. B. beim Backen von Dresdener Stollen oder Brot. In beiden Fällen wird der Backofen mit einer hohen Temperatur vorgeheizt und nach Einschieben des Backgutes auf eine niedrigere Temperatur gedreht. Bei allen übrigen Back- und Bratvorgängen bleibt der Backofenknebel von Anfang bis Ende auf der gleichen Stellung stehen. (Ein besonderes Verfahren besteht beim Sterilisieren, vgl. Seite 18.)


#### b) Einstellung der Unterhitze


Der Backofenknebel wird auf „U“  gestellt, wenn der Backofen nur mit Unterhitze beheizt werden soll (z. B. beim Dünsten von Fisch im Backofen oder beim Sterilisieren). Bei dieser Art der Beheizung spricht der Thermostat nicht an.

#### c) Einstellung der Oberhitze

Oberhitze wird vorwiegend dann benötigt, wenn im Herd kein Grill eingebaut ist. Sie wird zum Überkrusten von Gerichten und Vorspeisen und zum Backen von Baumkuchentorten benötigt. Der Backofenknebel wird auf „O“  gestellt. Der Thermostat fungiert als Überhitzungsschutz und schaltet den Strom dann ab, wenn 300° C im Backofen erreicht sind.

#### d) Einstellung des Grills

Der eingebaute oder eingesteckte Grill kann gebraucht werden, sobald der Backofenschalter auf  eingestellt ist und der Grill rot glüht. Ein mitgeliefertes Blech wird zwischen Grill und Backofendecke eingeschoben, damit die Backofendecke nicht verschmutzt. Die Tür bleibt während des Vorheizens und des Grillens geöffnet. Weitere Hinweise gehen aus der Grillfibel hervor.

Kleine Fleischstücke können in einem flachen Topf auf der Platte gebraten werden. Braten mit einem Gewicht über 750 g werden zweckmäßig im Backofen zubereitet. Sie behalten in der gleichmäßigen Wärme ein gutes Aussehen, schrumpfen nicht zusammen und nehmen die gewünschte Bräune an. **Fettes Fleisch und Geflügel** werden auf den Rost , der unmittelbar auf der Fettpfanne liegt, gegeben. In die Fettpfanne wird je nach Größe des Bratens  $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$  Liter Wasser geschüttet.

### Das Braten im Thermostatbackofen