

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **NEFF Elektro-Kochbuch**

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

**Bretten, [ca. 1960]**

Die voll-und teilautomatische Benutzung des Neff-Elektroherdes

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

**Die voll- und teilautomatische Benutzung  
des NEFF-Elektroherdes**  
oder  
„Das Kochen ohne dabei zu sein“

Grundsätzlich soll das fertig aufgegangene Gebäck etwa in der Mitte des Backofens, Kuchen in Formen etwas tiefer als in der Mitte, Gebäcke auf Blechen wenig höher als in der Mitte stehen.

**Ausnahmen bilden alle Gebäcke in Weißblechformen. Sie können auf dem Rost auf den Backofenboden gesetzt werden.** Vergleichen Sie bitte auch die Tabelle für das Einsetzen von Gebäck Seite 64. Sollen mehrere Kuchen in Formen gleichzeitig gebacken werden, können sie nebeneinander auf dem Rost eingesetzt werden. Bedingung dabei ist, daß die Kuchen gleiche Thermostateinstellung und gleiche Backzeiten benötigen.

Kuchen in Formen werden immer auf den Rost in den Backofen gestellt. Blechkuchen sind stets nacheinander zu backen, niemals übereinander, da das obere Blech zu viel Oberhitze, das untere zu viel Unterhitze bekäme.

**c) Die Backzeiten**

Die in den Rezepten genannten Backzeiten beziehen sich auf das **Einschieben der Teige in den heißen Backofen.** Richtig vorgeheizt ist der Backofen dann, wenn die Kontrollampe für den Backofen das erstmal erlischt.

Beim Backen mehrerer Kuchen nebeneinander verlängern sich die Backzeiten je nach Art und Menge des Gebäcks um 5–10 Minuten.

Für das Backen von Kuchen in Weißblechformen sind im allgemeinen die höchstgenannten Backzeitangaben gültig.

Ausnutzung der Speicherwärme: im Anschluß an die in den Rezepten genannten Backzeiten können alle Kuchen (mit Ausnahme des Kleingebäcks) ca. 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen bleiben und somit stromlos fertig backen.

**Die vollautomatische Benutzung** des NEFF-Elektroherdes ist dann möglich, wenn im Herd ein **Zeitschalter** eingebaut ist, der den Strom zu der von Ihnen vorbestimmten Zeit automatisch ein- und ausschaltet. Der Vorteil besteht darin, daß Sie das Essen nur ein- oder aufsetzen müssen, ohne sich darum zu kümmern. Sie kochen also ohne dabei zu sein. So heißt auch die Broschüre, die allen NEFF-Elektroherden mit Zeitschalter beiliegt und nach der Sie sich bitte richten wollen.

Die teilautomatische Benutzung ist bei allen NEFF-Elektroherden ermöglicht, jedoch sind Sie, verehrte Hausfrau, im Moment des Stromein- und -ausschaltens stets beim Herd.

### a) Kochplatten

Die teilautomatische Benutzung der **Spezialkochplatte „Autotherm“**: Es eignen sich alle Gerichte, die von Natur aus ein Garen ohne Beaufsichtigung gestatten. Milchreis, Schaumomelette, Auftauen und Garen von Gefriergemüse, Kochen von Mus usw., aber auch Fleisch- oder Hühnerbrühe, Eintöpfe, Kartoffeln oder Gemüsekochen. Alle Zutaten werden fix und fertig zubereitet mit Flüssigkeit und den Gewürzen in einen Topf getan.

Sie stellen den Schalterknebel auf die entsprechende Zahl (siehe Broschüre „NEFF – Wärmen, Kochen, Braten mit der Spezialkochplatte ‚Autotherm‘“) und das Gericht bleibt sich selbst überlassen, denn der Temperaturregler in Verbindung mit dieser Kochplatte sorgt für das Konstanthalten der eingestellten Temperatur, so daß Sie während der Kochdauer beruhigt das Haus verlassen können.

Sie schalten nach Beendigung der Kochzeit wie üblich selbst den Schalterknebel auf 0 und damit den Strom aus.

**Der Kochautomat (Egomat)** gewährleistet auch eine teilautomatische Benutzung. Mit ihm können folgende Gerichte zubereitet werden:

Brühe, Eintöpfe, Gemüse, Kartoffeln usw. Auch hier werden alle Nahrungsmittel vorher vorbereitet und mit den Gewürzen und der Flüssigkeit in einen Topf getan, der mitgelieferte Spezialdeckel wird darauf gelegt, der Egomat eingehangen (siehe auch Gebrauchsanleitung).

Nachdem Sie den Schalter eingestellt haben (auf Stufe 2), können Sie beruhigt den Herd verlassen, da der Kochautomat dafür sorgt, daß nur der zum Kochen notwendige Strom zugeführt wird. Sobald das Essen gar ist, stellen Sie selbst den Schalter wieder auf 0.

## b) Backofen

Bei der teilautomatischen Benutzung der Kochplatten wird jeweils nur ein Gericht gekocht. Wollen Sie, verehrte Hausfrau, aber Zeit gewinnen und ganze Menüs kochen ohne dabei zu sein, steht Ihnen hierfür der Backofen zur Verfügung. Es eignen sich viele Gerichte der bürgerlichen Küche dazu, die gleichzeitig roh in den Backofen geschoben werden, und es ist gleichgültig, ob die Speisen süß oder salzig sind und ob Fleisch oder Fisch verwendet wird. Der Eigengeschmack der einzelnen Speisen bleibt in jedem Fall erhalten. Selbst Kuchen und salzige Aufläufe können gleichzeitig gebacken werden.

Für das Garen im Backofen können fast alle Töpfe verwendet werden, solche aus Porzellan oder Jenaer Glas haben den Vorteil, daß sie direkt auf den Tisch gebracht werden können. (Töpfe mit Kunststoffgriffen: nicht alle Kunststoffe sind hitzebeständig und vertragen Backofentemperaturen.)

Die Speisen, die kochen sollen, werden zugedeckt auf den Boden des Backofens geschoben (Gemüse, Suppe, Kartoffeln). Alle Speisen, die gebraten oder gebacken werden sollen, werden auf einem Rost darüber eingeschoben. Bratfleisch wird stets offen eingesetzt, Aufläufe werden in diesem Falle zugedeckt. Alle Speisen werden fertig zubereitet mit der nötigen Flüssigkeit und den Gewürzen in den kalten Backofen gesetzt.

Sie stellen den Thermostaten auf 225° C, die Garzeit beträgt je nach Art und Menge der Speisen 50–100 Minuten. Während dieser Zeit brauchen Sie weder nach den Speisen zu sehen noch darin zu rühren. Nach dieser Zeit stellen Sie den Backofenknebel auf 0, nehmen alle Töpfe heraus und schmecken fertig ab. So kochen Sie ohne dabei zu sein und gewinnen wertvolle Zeit.

Fertige Menüs, die im Einzelhandel aus der Kühltruhe gekauft werden, können im Backofen aufgetaut und heißgemacht werden.

Das im nebenstehenden Herd automatisch gekochte Essen sehen Sie auf Seite 2.

**Beispiele:**

Kasseler Rippenspeer, Kartoffeln, Sauerkraut, gefüllte Äpfel.

Bratwurst, Sauerkraut, Röstkartoffeln.

Hackbraten, Salzkartoffeln, Rosenkohl, Kirschenmichel.

Schweinebraten, Pellkartoffeln, Rotkraut, Heferosenkuchen.

Und viele andere.

