

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **NEFF Elektro-Kochbuch**

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

**Bretten, [ca. 1960]**

b) Spezialkochplatte "Autotherm"

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

Der



**NEFF-Elektroherd**

### Die Kochplatten

Je nach Wahl ist der NEFF-Elektroherd mit 2, 3 oder 4 Kochplatten mit Überfallrand bestückt, die fest und sicher in einer wasserdichten, weißemallichten Mulde sitzen. Der Überfallrand ermöglicht eine leichte Reinigung. Die zum Kochen, Braten usw. benötigte Wärme wird in den Heizdrähten der Kochplatten erzeugt und durch Wärmeleitung an den Topf weitergegeben.

#### a) Die Normal- und Blitzkochplatten

Alle Herdtypen sind mit den bewährten Normal-, einige außerdem mit Blitzkochplatten ausgerüstet. Mit einem Siebentaktschalter, der jeweils für eine Kochplatte bestimmt ist, lassen sich 6 verschieden hohe Leistungsstufen einstellen. Auf diese Weise ist es möglich, je nach Kochvorgang (Ankochen, Fortkochen, Braten usw.) und Kochgutmenge die geeignete Leistungsstufe zu wählen. Mit der größten Einstellung der Blitzkochplatte (die rot gekennzeichnet ist) werden alle Gerichte besonders schnell angekocht.

#### b) Die Spezialkochplatte „Autotherm“

In einer Reihe unserer Elektroherde ist die Spezialkochplatte „Autotherm“ eingebaut. Sie ist eine automatisch arbeitende Kochplatte und verlangt daher nur eine einmalige Einstellung der gewünschten Temperatur zum Garen der Speisen. Ein Thermostat sorgt dann für die selbsttätige Regelung der Ankoch- und der Fortkochleistung und das Halten der Koch- und Brattemperatur auf der gewünschten Höhe. Die Platte ist äußerlich an dem beweglichen Temperaturfühler inmitten der Kochplattenoberfläche erkenntlich. Er fühlt die Temperatur des Topfbodens und damit des Kochgutes ab und steuert so über den Thermostaten die Energiezufuhr. Der Thermostat läßt sich stufenlos einstellen. Auf seinem Knebel sind die Zahlen 1–12 eingepreßt, außerdem ist er in drei farbige Bereiche eingeteilt, nämlich: gelb = Wärmen, orange = Kochen, rot = Braten. Die Automatik der Autothermplatte erfaßt also den gesamten Temperaturbereich zwischen 55 und 240° C. Während des Ankochens arbeitet sie genau wie die Blitzkochplatte mit einer hohen Leistung.