

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

NEFF Elektro-Kochbuch

Neff-Werke <Bretten, Baden>

Bretten, [ca. 1960]

a) Normal-und Blitzkochplatte

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