

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

NEFF Elektro-Kochbuch

Neff-Werke <Bretten, Baden>


Bretten, [ca. 1960]

c) Einstellung der Oberhitze


urn:nbn:de:bsz:31-106104

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