

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **NEFF Elektro-Kochbuch**

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

**Bretten, [ca. 1960]**

a) Kochplatten

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

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.