

GEWUSST, WIE!

TIPPS RUND UM DIE MIKROWELLE

Schnell etwas erwärmen, Schokolade für Ihren Lieblingkuchen schmelzen oder für die spontan vorbeigekommenen Gäste Apéro-Gebäck aufbacken – mit Ihrem neuen «Multitalent» kein Problem.



Mit den nachfolgenden Tipps und Tricks gelingt der Einstieg in die Welt der Mikrowellen mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie.

Die richtige Geschirrwahl

Grundsätzlich gilt:

Kein Geschirr aus Metall oder Steingut! Auch Geschirr mit Metallverzierungen (z. B. einem Goldrand auf Tellern) ist nicht für die Verwendung mit Mikrowellen geeignet.

Falls Sie die Mikrowelle «Multitalent» im Grill- oder Heissluftmodus betreiben (ohne Mikrowellen), können Sie herkömmliches Ofengeschirr verwenden.

Ob sich ein Geschirr für den Betrieb mit Mikrowellen eignet, können Sie durch einen einfachen Test feststellen:

1. Stellen Sie ein Gefäss, gefüllt mit ca. 250 ml Wasser, zusammen mit dem zu testenden Gefäss (ohne Wasser) in den Mikrowellenherd.
2. Stellen Sie den Mikrowellenherd auf 100% Leistung und geben Sie eine Zeit von 1 Minute ein. Achtung: Die Kochzeit soll 1 Minute nicht überschreiten.
3. Sollte danach das zu testende, leere Gefäss warm geworden sein, ist es nicht für den Gebrauch in der Mikrowelle geeignet.

Auftauen, richtig gemacht

Fleisch, Fisch und Geflügel

- Immer aus der Verpackung nehmen.
- Etwas Haushaltspapier auf einem für die Mikrowelle geeigneten Teller ausbreiten und das Fleisch oder den Fisch darauflegen. Das Küchenpapier saugt den austretenden Fleischsaft auf und verhindert, dass das Fleisch bereits beim Auftauen gegart wird.
- Nach dem Ablauf der Auftauzeit 1–2 Minuten Ruhezeit einberechnen. Dadurch saftet das Fleisch oder der Fisch beim anschließenden Garen bedeutend weniger aus.

Brote und Gebäck

- Immer aus der Verpackung nehmen.
- Nach dem Ablauf der Auftauzeit 3–4 Minuten Ruhezeit einberechnen. Dadurch verteilt sich die Wärme gleichmässig im Brot oder im Gebäck.

Abdecken oder nicht?

Als Faustregel gilt:

Lebensmittel, die beim konventionellen Kochen zugedeckt werden, sollten auch beim Erwärmen und Auftauen in der Mikrowelle zugedeckt werden. Hierzu können Sie die beigelegte Abdeckhaube verwenden. Verwenden Sie niemals Alufolie zum Abdecken der Lebensmittel!

Zeitentabelle

Erwärmen

Produkt	Geschirr	Zudecken	Menge	Leistung	Dauer
Bolognese-Sauce	Schüssel	Ja	400 g	100 %	ca. 2–3 Minuten
Bouillon	Suppenschale/Tasse	Nein	3 dl	100 %	ca. 2 Minuten
Butter schmelzen	Schale	Ja	250 g	100 %	ca. 1½ Minuten
Eintopfgerichte, vorgekocht	Schüssel	Ja	600 g	100 %	ca. 2 Minuten
Früchtekompott	Schale	Ja	250 g	100 %	ca. 1 Minute
Gebundene Gemüsesuppe	Teller	Ja	3 dl	100 %	ca. 2 Minuten
Gemüse, vorgekocht	Teller	Ja	400 g	100 %	ca. 2 Minuten
Geschnetzeltes mit Sauce	Schüssel	Ja	400 g	100 %	ca. 2 Minuten
Kartoffeln ganz, vorgekocht	Teller	Ja	400 g	100 %	ca. 3–4 Minuten
Milch	Tasse	Nein	250 ml	100 %	ca. 1½ Minuten
Reis, vorgekocht	Teller	Ja	400 g	100 %	ca. 2 Minuten
Risotto, vorgekocht	Teller	Ja	400 g	100 %	ca. 2 Minuten
Schokolade schmelzen, in Stücken	Schale	Nein	100 g	50 %	ca. 3 Minuten
Teigwaren mit Sauce, vorgekocht	Teller	Ja	400 g	100 %	ca. 2 Minuten
Teigwaren ohne Sauce, vorgekocht	Teller	Ja	300 g	100 %	ca. 1½ Minuten
Wienerli	Teller	Nein	2 Paar	100 %	ca. 1 Minute
Gebundene Saucen	Schale	Ja	200 ml	100 %	ca. 1½ Minuten
Polenta, vorgekocht	Schüssel	Ja	300 g	100 %	ca. 2 Minuten

Auftauen

Produkt	Geschirr	Zudecken	Menge	Leistung	Dauer
Vermicelles, gefroren am Block, ohne Verpackung	Teller	Ja	220 g	40 %	ca. 3 Minuten
Bratwürste, gefroren, zum Auftauen ohne Verpackung	Teller	Ja	2 Stück	30 %	ca. 7 Minuten
Hackfleisch, gefroren, zum Auftauen ohne Verpackung	Teller	Ja	400 g	30 %	ca. 11 Minuten
Voessen, gefroren, zum Auftauen ohne Verpackung	Teller	Ja	400 g	30 %	ca. 14 Minuten
Fisch, gefroren, zum Auftauen ohne Verpackung	Teller	Ja	400 g	30 %	ca. 7 Minuten
Steak, gefroren, zum Auftauen ohne Verpackung	Teller	Ja	2 Stück je 200 g; je ca. 2 cm dick	30 %	ca. 11 Minuten
Geschnetzeltes, gefroren, zum Auftauen ohne Verpackung	Teller	Ja	400 g	30 %	ca. 13 Minuten
Fleisch am Stück (z. B. Nierstück), gefroren, zum Auftauen ohne Verpackung	Teller	Ja	400 g	30 %	ca. 11 Minuten
Brötchen, gefroren, zum Auftauen	auf Küchenpapier	Nein	2 Stück; je 60 g	50 %	1 Minute
Ruchbrot, gefroren, zum Auftauen	auf Küchenpapier	Nein	500 g	50 %	5 Minuten

**Infoblatt mit Tricks für den Alltag für die
Mikrowelle «Multitalent»**

Material: Elektronikbauteile, Kunststoff, Edelstahl und beschichtetes Blech. Der Innenraum ist antihaftbeschichtet.

Farben: Schwarz/Silber

Masse (LxBxH): 46x40x25,5 cm (inkl. Griff)



Artikel-Nr.:

25164

Auftauen oder aufwärmen, dafür ist die Mikrowelle bekannt. Doch sie kann noch so viel mehr. Sechs clevere Tricks, wie Sie Ihre Mikrowelle im Alltag auch noch einsetzen können:

1. Küchenkräuter schnell trocknen

Als Unterlage Backpapier oder einen mikrowelleneigneten Teller verwenden, auf keinen Fall Alufolie oder einen Küchenlappen. Für getrockneten Basilikum, Dill, Schnittlauch, Rosmarin oder Thymian: Die frischen Kräuter bei 100%-Leistung für 2 Min. in die Mikrowelle geben. Für getrocknete Petersilie: Kräuter bei 100%-Leistung während 3 Min. in die Mikrowelle geben. Versuchen Sie die Trocknungsfunktion auch mit anderen Kräutern. Am Anfang während 2. Min., wenn die Kräuter nicht genug getrocknet sind, weitere 30 Sek. usw.

2. Endlich Zwiebeln schneiden ohne tränende Augen

Die Enden abschneiden, Zwiebel 30 Sek. bei 100% Leistung in die Mikrowelle geben. Danach ohne Tränen schneiden.

3. Schokolade schmelzen

100 g Kochschokolade bei 50% während 6 Min. in einem offenen Gefäss schmelzen, zwischendurch einmal umrühren. Funktioniert auch mit Kuchenglasur: 1 Packung Kuchenglasur (dunkel oder weiss, 125 g) bei 50% ca. 3 Min.

4. Knoblauchzehe lässt sich leicht schälen

Ca. 15 Sek. bei 100% in Mikrowelle legen und dann einfach abschälen.

5. Mandeln häuten

50 g ungeschälte Mandeln in einen Suppenteller geben und mit Wasser bedecken. Bei 100% Leistung 3 Min. aufkochen, danach 3 Min. stehen lassen und erst dann mit einem Finger vorsichtig auf die Mandel drücken, bis sie aus der Schale schlüpft.

6. Warme Kompressen

Feuchtes Handtuch während 30 Sek. bis 1 Min. bei 100% Leistung in der Mikrowelle aufwärmen.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter **0844 466 466**.