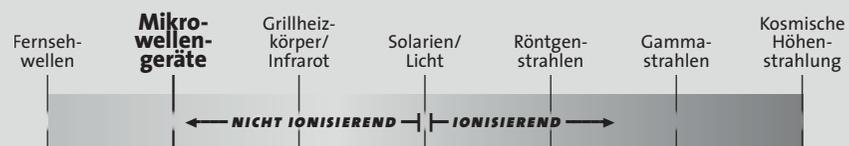


Spektrum elektromagnetische Welle (MHz)

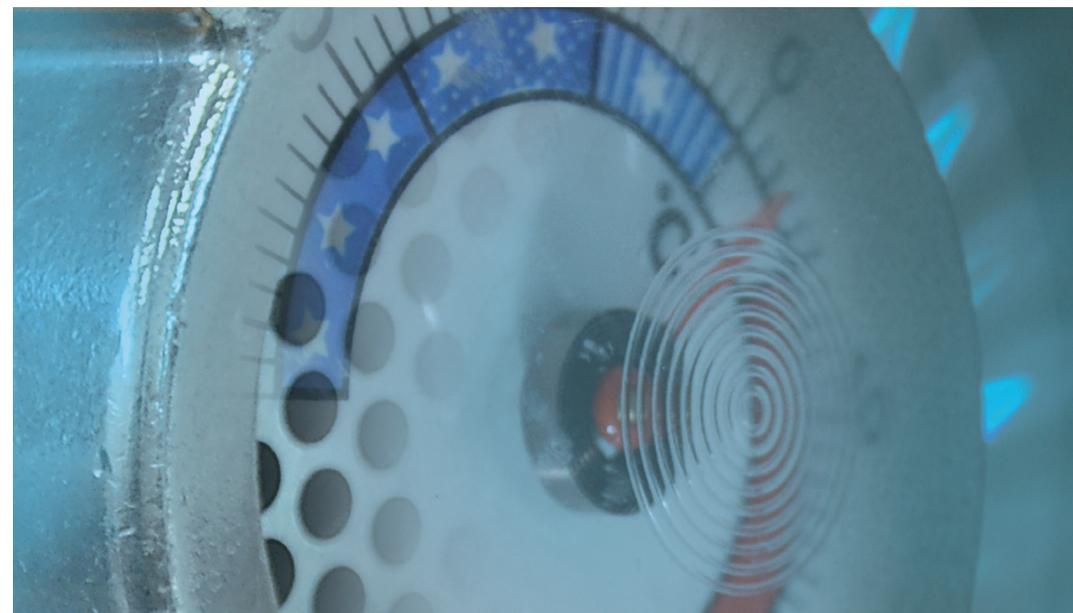


Sind Mikrowellen für den Menschen gefährlich?

Mikrowellen sind nicht ionisierend. Das heißt, sie können keine direkten chemischen (zellverändernden) Wirkungen verursachen, weil ihre Energie dafür zu gering ist. Alle ausgelösten Veränderungen im Lebensmittel beruhen ausschließlich auf Erwärmung und unterscheiden sich nicht von Veränderungen als Folge anderer Erhitzungsmethoden. *Quelle AID*

Impressum

Redaktion: Abteilung Haushaltstechnik
Agrarbildungszentrum des Bezirks Oberbayern



Dampfgarer, Mikrowellengerät



Agrarbildungszentrum
Landsberg am Lech



bezirk oberbayern

Dampfgarer

Ausstattung	Einbaumöglichkeiten und -varianten	Reinigung und Pflege	Sicherheit
Edelstahlinnenraum	Dampfgarer: 37 cm und 45 cm hoch	Nach der Benutzung den Garraum immer trocken reiben und Türe offen stehen lassen (Geruchsbildung)	Inbetriebnahmesperre Kühle Front Gerätekühlsystem Türkontaktschalter Automatisches Abschalten
Wasserschublade			
Festwasseranschluss bei	Kombidampfgarer: 45 cm hoch	Einweichprogramme bei Verkrustungen	
• Kombidampfgarer • Druckdampfgarer • Backofen	Backofen mit Dampfgarer: 45 cm und 60 cm hoch		
Kerntemperaturfühler		Entkalkungsprogramm	Anschlusswert
Wasserfüllstandanzeiger		Bodenheizkörper zur Kondensatreduktion	2 – 3,6 kW bei Dampfgarer 3,6 kW bei Kombidampfgarer und Backofen 5,1 kW für Druckdampfgarer
Automatikprogramme			
Trocknen			

Dampfgarer	Dampfgarer und Mikrowelle	Backofen mit Dampfgarfunktion	Kombidampfgarer
Garen von 40° bis 100° C	Garen von 40° bis 100° C	zum Backen und Braten mit Dampf	Dampfgaren von 40° bis 100° C
Temperatursteuerung durch die Dampfmenge im Garraum	Mikrowelle 90 W bis 1000 W	Dampfzugabe:	Backen, Braten, Grillen mit Heißluft bei 40° bis 230° C
• Auftauen • Blanchieren • Regenerieren (Aufwärmen) • Dämpfen, Dünsten	Druckdampfgarer	• in verschiedene Intensitätsstufen (stufenlos) • in festgelegten Programmen • Beschwadern	Kombidampf (Heißluft plus Dampf)
	Garen von 40° bis 120° C	Dampfgaren	Steuerung der Dampfmenge im Kombibetrieb:
	Ab 101° C bis 120° C Druckgaren mit einer Zeitersparnis von 30 bis 50 %		• stufenweise (in 5 Stufen) • stufenlos (prozentual) • festgelegte Programme

Mikrowellengerät

Leistungsstufen	Praktischer Einsatz
Max. Leistung	Erhitzen von Flüssigkeiten und Getränken
600 – 850 Watt	Garen/Erwärmen, z. B. Gemüse, Fisch, Auflauf/Tellergerichte
360 – 450 Watt	Zum Erhitzen größerer Mengen vorgefertigter Speisen
180 – 250 Watt	Auftauen /Quellen, z. B. Fleisch, Geflügel, Brot/Reis, Grieß
90 Watt	Auftauen, z. B. Quark, Butter, Käse, Hefeteig gehen lassen, Gelatine schmelzen

Solomikrowelle	Dampfgarer mit Mikrowelle	Mikrowelle mit Grill oben	Mikrowelle mit Heißluft und Grill
90 W bis 900 Watt Mikrowellenleistung	90 W bis 1000 Watt Mikrowellenleistung	90 W bis 1000 Watt Mikrowellenleistung	90 W bis 1000 Watt Mikrowellenleistung
Auftauen, Erwärmen, Garen	Auftauen, Erwärmen, Garen	Quarzgrill 1000 W	Quarzgrill oben und Heißluft
Anschlusswert: ca. 1200 W	Anschlusswert: ca. 3,6 kW	Auftauen, Erwärmen, Garen. Überbacken, Crispfunktion	Anschlusswert: ca. 3,6 kW
		Anschlusswert: ca. 2,3 kW	

Ausstattung	Sicherheit	Garraumgröße	Reinigung, Pflege
Edelstahlinnenraum	Türverriegelung	Sologeräte 16 Liter	„Steam-Clean“-Funktion
Drehteller	Sicherheitsschalter	Kombigeräte 21 – 23 Liter	<i>Den Garraum stets sauber und trocken halten!</i>
Auftauautomatik	Lochblech	Kompaktbackofen 40 – 48 Liter	
Garautomatik	Lambdadichtung	Backofen mit Mikrowelle 76 Liter	
Bei Kombigeräten		Dampfgarer mit Mikrowelle 40 Liter	
• Grillroste • Crisp-/Crust-Teller			