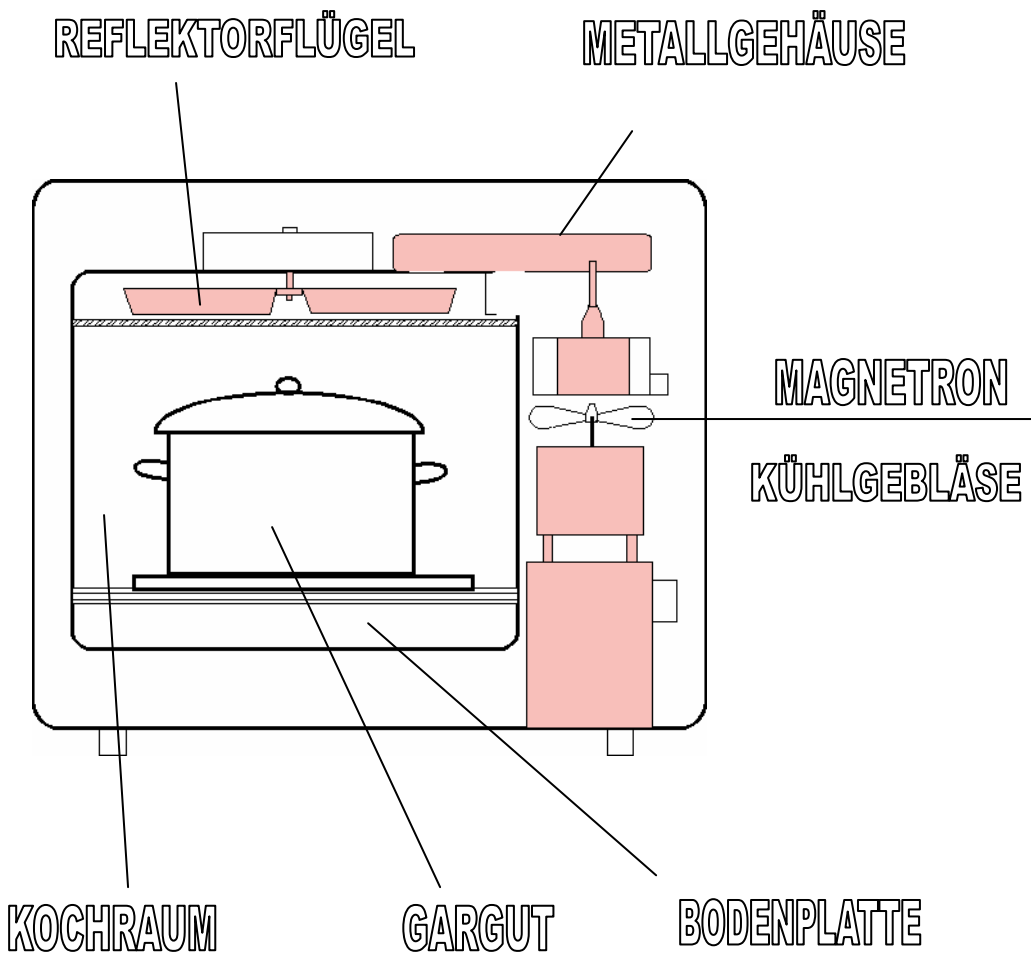

MIKROWELLENHERDE



Wie funktionieren Mikrowellenherde?	2
Sicherheiten	3
Verwendungszweck	3
Erhitzen von Getränken	4
Vorteile	4
Zusatzfunktionen:	4
Grillfunktion:	4
Warmhaltefunktion:	4
Geschirr	5
Bauformen	5
Hersteller	6
Fragenkatalog	7

Wie funktionieren Mikrowellenherde?

Im Magnetron werden elektromagnetische Schwingungen (ähnlich den Rundfunkwellen) mit einer Frequenz von 2450 MHz erzeugt. Diese Wellen werden in den Garraum geleitet und durchdringen das Kochgut. Sie bringen die Wassermoleküle der Speisen zum Schwingen, die anderen, schweren Moleküle bleiben starr – es entsteht Reibung = Wärme (maximal 95°).



Die Lebensmittel werden in wenigen Minuten aufgetaut, erwärmt oder gegart. Ein Verkrusten oder Anbrennen ist wegen der geringen Temperatur nicht möglich. Wenn jemand auf die gewohnte Bräunung der Speisen Wert legt, muss das Gargut vorher oder nachher gebräunt werden. Daher sind manche Mikrowellengeräte mit einem Zusatzgrill ausgestattet.

Die Verwendung von Metallgeschirr ist nicht möglich, da Metall die Wellen reflektiert und die Speisen kalt bleiben würden. Geeignet sind Gefäße aus Glas, Porzellan, Steingut, Pappe oder wärmebeständigem Kunststoff.

Der Garraum im Mikrowellengerät bleibt kalt. Das verwendete Geschirr erwärmt sich durch die Wärmeabgabe der erhitzten Speisen.

Sicherheiten

Sobald die Garraumtür geöffnet wird, ist die Mikrowellenerzeugung unterbrochen. Aus dem Metallgehäuse können keine Mikrowellen austreten. Das Sichtfenster ist auch mit einem Metallgitter durchsetzt, sodass auch von dort keine Wellen nach außen dringen können.

Im Verkaufsgespräch das Wort „Strahlen“ vermeiden – stattdessen das Wort „Wellen“ verwenden!

Verwendungszweck

Erwärmen von gefrorenen Speisen
Schonendes Auftauen von Tiefgefrorenem
Garen von frischen Lebensmitteln



Erhitzen von Getränken

Das Kochen im Mikrowellenherd ist hygienisch und gesundheitsfördernd.

Nährstoffe und Vitamine bleiben durch die geringe Temperatur voll erhalten. Man benötigt kein oder nur sehr wenig Öl oder Fett.

Vorteile

Vorteile	Nachteile
Energiesparend, kürzere	keine Bräunung d. Speisen
Kochzeiten (=zeitsparend)	kein Metallgeschirr, nicht
gesündere Zubereitung	für alle Speisen geeignet
betriebsicher, kein An-	(z.B.: Wiener Schnitzel,
brennen möglich, leichte	Schweinsbraten, Pommes
Reinigung	Frites, größere Speise-
	mengen)

Zusatzfunktionen:

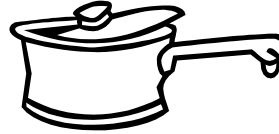
Grillfunktion:

Der leistungsstarke Grill ist ideal zum Überbacken, Bräunen und für die Zubereitung von Aufläufen geeignet. Er hat je nach Modell eine Leistung zwischen 1100 und 1700 Watt. Während des Garvorganges kann die Grillstufe jederzeit verändert, zu- oder abgewählt werden. Vielfältige Möglichkeiten zur Zubereitung von Speisen.

Warmhaltefunktion:

Am Ende des eingestellten Garprogrammes schaltet das Gerät die Mikrowellenleistung automatisch ab und meldet das Programmende durch einen deutlichen Signalton. Sollten Sie die fertige Speise bzw. das erhitzte Getränk nicht sofort aus dem Gerät nehmen, sorgt eine Warmhaltefunktion dafür, dass nichts abkühlt. Sie hält Ihr Gericht bis zu 15 Minuten warm.

Geschirr

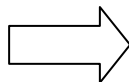
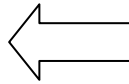


Geeignet sind Gefäße aus Glas, Porzellan, Steingut, Pappe und Wärmebeständigem Kunststoff.

Gefäße aus Metall sind nicht geeignet weil das Metall die Wellen reflektiert und die Speise kalt bleibt.

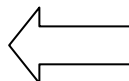
Bauformen

Standgeräte für
die Arbeitsplatte



Einbaugeräte

Unterbaugeräte



Hersteller

- ❖ [Sharp](#)
- ❖ [Miele](#)
- ❖ [Bosch](#)
- ❖ [Siemens](#)



Fragenkatalog

1. Erklären Sie das Prinzip der Wärmeerzeugung im Mikrowellenherd!
2. Welches Geschirr darf im Mikrowellenherd nicht verwendet werden und warum nicht?
3. Nennen Sie 4 Argumente für den Mikrowellenherd!
4. Wodurch ist beim Mikrowellengerät die Sicherheit gewährleistet?
5. Nennen Sie 2 Zusatzfunktionen und erklären Sie diese!



[Zurück zum Index](#)