

Zubereitungsprogramme

für Ihren Multigrar EBD450ED



→ Autopilot

	Stück/ Gewicht	Anzeige Display	Dauer (Minuten)
S-01 Kartoffel ungeschält	1 Stück	230	4:30
	2 Stück	460	8:00
	3 Stück	690	11:30
S-02 Gemüse ungefroren	150 g	150	2:30
	350 g	350	5:00
	500 g	500	7:00
S-03 Fisch	150 g	150	3:30
	350 g	350	4:30
	500 g	500	5:30
S-04 Kotelett	150 g	150	8:00 → ↻ Drehen → 4:00
	350 g	350	12:00 → ↻ Drehen → 6:00
	500 g	500	14:00 → ↻ Drehen → 7:00
S-05 Beef-Steak	150 g	150	6:00 → ↻ Drehen → 3:00
	350 g	350	10:00 → ↻ Drehen → 5:00
	500 g	500	12:00 → ↻ Drehen → 6:00
S-06 Hühnchen	800 g	800	26:40 → ↻ Drehen → 13:20
	1000 g	1000	30:00 → ↻ Drehen → 15:00
	1200 g	1200	33:20 → ↻ Drehen → 16:40

→ Auftauen

Speise	Gewicht(g)	Abtauzeit	Follow-Up	↻ Wenden
Fleisch (Kalb, Rindfleisch, Schwein)	100	2-3	5-10	1
	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	2
	1000	21-23	20-30	2
	1500	32-34	20-30	2
	2000	43-45	25-35	3
Fleisch-eintopf	500	8-10	10-15	2
	1000	17-19	20-30	3
Hackfleisch	100	2-4	10-15	2
	500	10-14	20-30	3
Wurst	200	2-4	10-15	2
	500	9-12	15-20	3
Früchte	200	4-5	5-10	1
	300	8-9	5-10	1
	500	11-14	10-20	2
Brot	200	4-5	5-10	1
	500	10-12	10-15	1
	800	15-17	10-20	2
Butter	250	8-10	10-15	0
Käse	250	6-8	10-15	0
Sahne	250	7-8	10-15	0

Hinweise:

- Keine Alufolie verwenden!
- Brot sollte in Serviette eingewickelt sein.
- Essen gut verteilen!
- Fleisch auf umgedrehten Teller legen, damit der Fleischsaft ablaufen kann.

→ Nur Mikrowelle

	Stück/ Gewicht	Zeit (min)	Hinweise
800 Blumenkohl	500 g	9-11	In Scheiben schneiden, 100 ml Wasser dazufügen, gut abdecken
800 Broccoli	300 g	6-8	In Scheiben schneiden, 50 ml Wasser dazufügen, gut abdecken
800 Pilze	250 g	6-8	In Scheiben schneiden, 25 ml Wasser dazufügen, gut abdecken
800 Erbsen, Karotten, gefrorene Karotten	300 g	7-9	Schneiden, 100 ml Wasser
	* 250 g	8-10	Schneiden, 25 ml Wasser
800 Kartoffeln	250 g	5-7	In Scheiben schneiden, 25 ml Wasser dazufügen, gut abdecken
800 Gefr. Kohl	* 300 g	6-8	In Scheiben schneiden, 50 ml Wasser dazufügen, gut abdecken

→ Nur Grill

Speise	Menge	Dauer	Hinweis
Würste	6-8	22-26	Hälfte der Zeit: Wenden
Hamburger (gefroren)	3	18-20	
ca. 3 Spare-Ribs	400 g	25-30	Hälfte der Zeit: Wenden
Toast	4	3 / 2-3	Prozess beobachten
Getoastete Sandwiches	2	5-10	Prozess beobachten

→ Mikrowelle + Grill

Speise	Gewicht(g)	Tellerart	Leistung (W)	Zeit (min)
Mit Käse bedeckte Nudelgerichte	500	Tiefer Teller	400	12-17
Kartoffelauflauf	800	Tiefer T.	600	20-22
Lasagne	ca. 800	Tiefer T.	600	15-20
Gegrillte Käsecreme	ca. 500	Tiefer Teller	400	18-20
2 frische Hähnchenschenkel	200 beide	Tiefer Teller	400	10-15
Hähnchen	ca. 1000	Tiefer/weiter T.	400	35-40

Bei Fleisch sind die Garprogramme ab Werk auf „durch“ eingestellt. Sollten Sie Ihr Gericht weniger stark gebraten haben möchten, probieren Sie individuell kleinere Gewichtsprogramme.