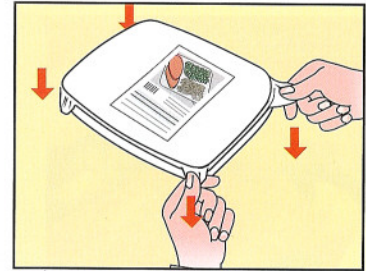
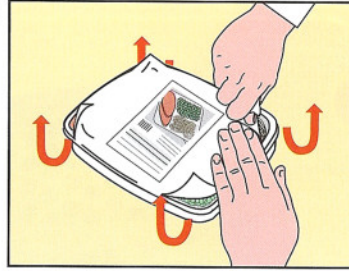


So leicht ist die Menü-Zubereitung in der ...

apetito MIKROFIX

Vorbereitung für die Mikrowelle:

Öffnen Sie zunächst die Menüschale ein Stück an den Ecken. Ziehen Sie dabei die Folie nach oben und dann wieder zurück bis leicht unter den Rand.



1. Beachten Sie die Zahlenfolge links unten auf dem Menü-Etikett.

Geben Sie diese an der MikroFix ein. Das gewählte Programm erscheint zur Kontrolle in der Anzeige (z.B.: „P 14“).



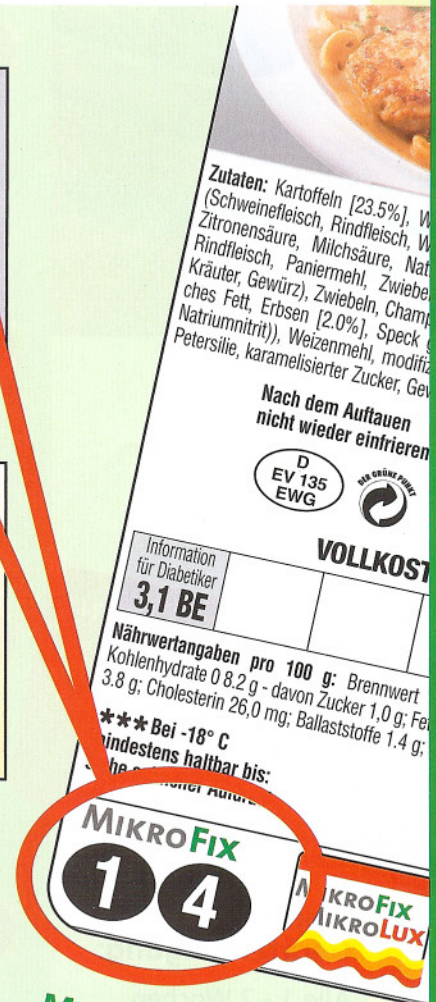
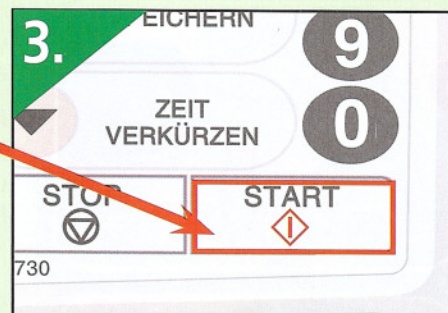
2. Stellen Sie das Menü auf einen umgedrehten Teller in die MikroFix.

Schließen Sie die Tür.



3. Drücken Sie die Start-Taste.

Wenn das Menü fertig ist, ertönt ein Signalton.



Menü-Etikett (Muster)

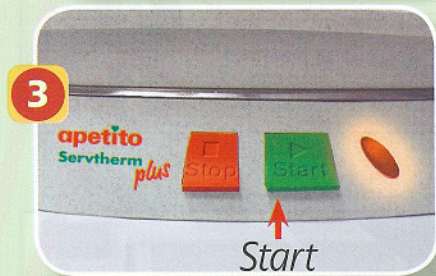
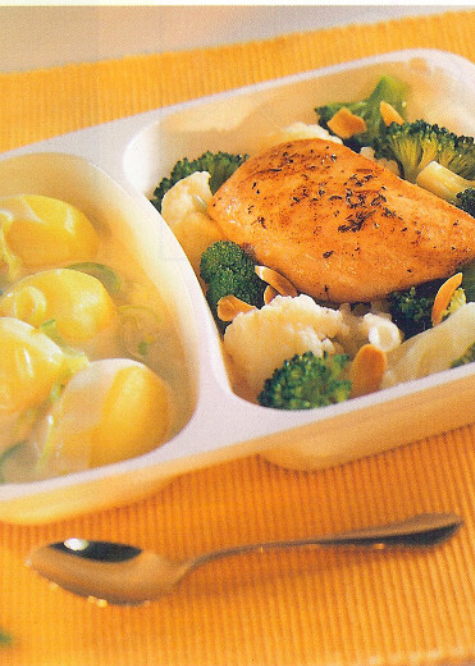
Tipps:

Nach Ende der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab. Das garantiert Ihnen volle Sicherheit! Lassen Sie das Menü noch einen Moment im Gerät stehen. Dann können Sie es entnehmen, die Folie abziehen, alles mit der Gabel leicht auflockern bzw. umrühren und servieren.

Guten Appetit!

So leicht ist die Zubereitung im ...

apetito Servtherm plus



Kaltes Wasser in das Geräte-Unterteil füllen:
Menü = 3 Messbecher,
Ausnahmen:
panierte Gerichte = 3 1/2 Messbecher
Fischgerichte = 3 1/2 Messbecher
Pfannkuchen = 3 1/2 Messbecher
Vorsuppen = 2 Messbecher

Verschlossene Menüschale in den Menükorb einhängen. Bei Suppen setzen Sie zuvor den Einleger mit ovalem Ausschnitt auf den Menükorb.

Das Serviertablett zum Erhitzen bitte nicht auflegen!

Grüne Start-Taste betätigen - die Kontrolllampe leuchtet auf. **VORSICHT: Das Gerät wird heiss.** Aus dem Einlegerahmen entweicht Wasserdampf!

Mit der STOP-Taste (rot) können Sie den Aufheizprozess jederzeit unterbrechen.

Nach 50 - 55 Min. (bei Suppen nach 25 - 30 Min.) ist die Zubereitung beendet. Ein Summton ertönt.

Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

Lassen Sie das Gerät etwas abkühlen.

Menükorb mit Menü bzw. Suppenschale vom Gerät abheben und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Schale entnehmen und auf das Serviertablett setzen. Die Folie an den vier Eckzipfeln lösen und nach oben über die Ecken ziehen. Danach die Folie diagonal zur Schale flach abziehen.

ACHTUNG HEIBES WASSER!

Um Verbrühungen zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nach Gebrauch abkühlen, bevor Sie das Wasser abgießen.

Tipp zur Gerätereinigung:

Alle 1 - 2 Wochen je nach Bedarf zur Entkalkung Essigwasser im Gerät erhitzen. Nach dem Erhitzen Gerät ausschalten, Netzstecker ziehen, Wasser vorsichtig abgießen und das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen.

Guten Appetit!

Die Menü-Zubereitung in einer Standard-Mikrowelle (800 Watt):

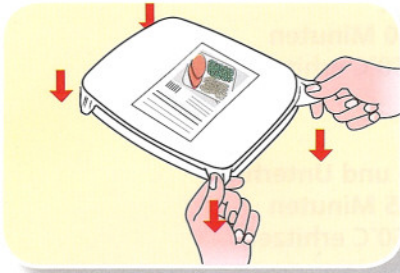
1



1. Öffnen Sie zunächst die Deckelfolie ein Stück an allen 4 Ecken.

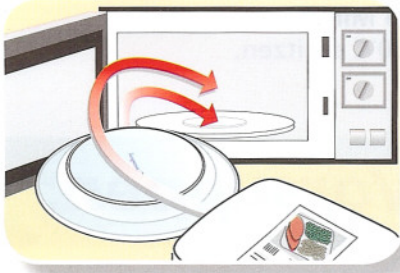
Ziehen Sie dabei die Folie nach oben.

2



2. Verschließen Sie die Deckelfolie danach wieder, indem Sie die Ecken wieder zurück bis leicht unter den Rand ziehen.

3



3. Stellen Sie einen umgedrehten Suppenteller zur besseren Wärmeverteilung auf den Drehteller Ihrer Mikrowelle. Stellen Sie dann die Menüschaale direkt auf den Teller und schalten Sie das Gerät ein.

Zubereitungszeit:

Das Menü ca. 10-15 Minuten bei 800 Watt erhitzen. Fischgerichte mindestens 15 Minuten erhitzen.

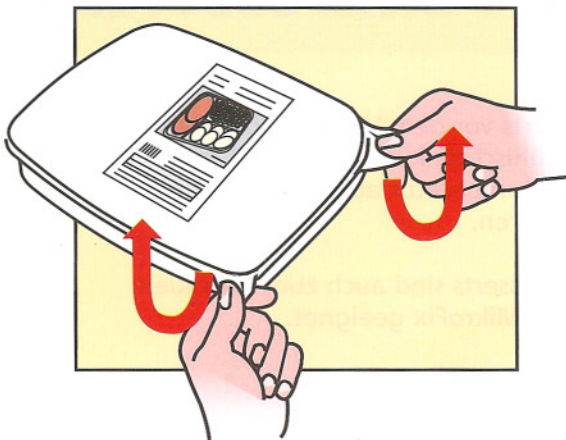
Nach dem Erhitzen das Menü noch 1-2 Minuten in der Mikrowelle stehen lassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.

Bei einer Mikrowelle mit einer anderen Geräteleistung als 800 Watt verkürzen bzw. verlängern sich die angegebenen Zubereitungszeiten entsprechend.

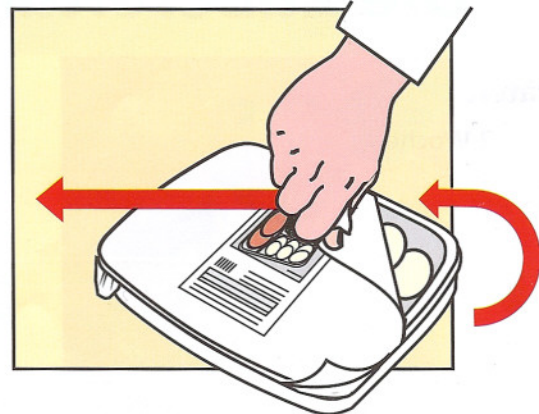
Tip:

Da die Qualität des fertigen Menüs stark von der Geräteeinstellung und der richtigen Zubereitungszeit abhängt, empfehlen wir die vom TÜV und der Gesellschaft für Gerontotechnik (GGT) zertifizierte *apetito „MikroFix“* (s. Seite 6 und Seite 94 - 95).

So leicht öffnen Sie Ihre Menüschaale für den Verzehr

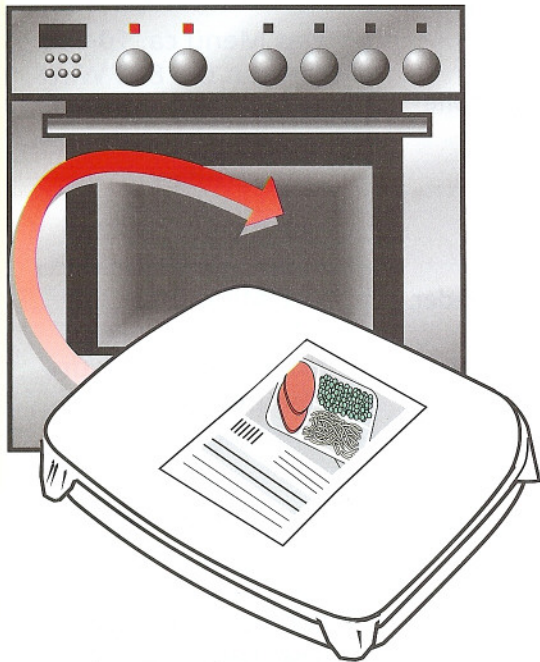


Zwei Eckzipfel vom unteren Schalenrand lösen und nach oben über die Ecken ziehen.



Danach die Folie diagonal zur Schale flach abziehen.

So einfach ist die Zubereitung im Haushaltsbackofen:



Menüschaale:

Backofen auf 150°C vorheizen.
Die tiefgekühlte verschlossene Menüschaale
auf den Rost (mittlere Schiene) stellen.

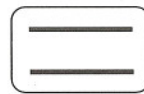


Ober- und Unterhitze
55 - 60 Minuten
bei 150°C erhitzen.



Umluft
45 - 50 Minuten
bei 150°C erhitzen.

Suppenschaale:



Ober- und Unterhitze
30 - 35 Minuten
bei 150°C erhitzen.



Umluft
20 - 25 Minuten
bei 150°C erhitzen.

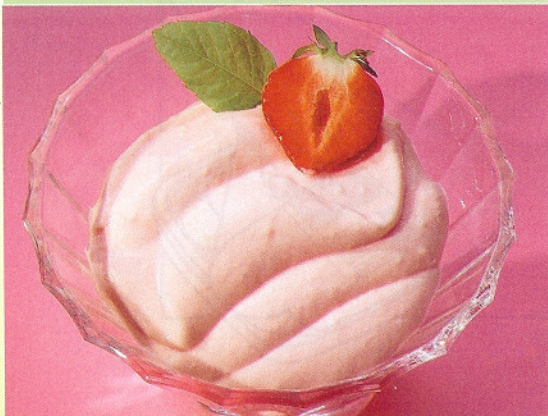
Die Zubereitung von Vorsuppen:



Die gewünschte Suppenschaale kann wie ein
à la carte-Menü im Backofen, Servtherm
oder in der **MikroFix** aufbereitet werden.

Für eine Zubereitung der Vorsuppen lesen
Sie bitte die Hinweise ab Seite 95.

Die Zubereitung von Desserts:



Desserts vor dem Verzehr über Nacht
im Kühlschrank oder ca. 4 Std. bei
Raumtemperatur auftauen und direkt
verzehren.

Die Desserts sind auch zum Auftauen
in der **MikroFix** geeignet.