

SHARP



AX-1110(IN)W

MIKROWELLENGERÄT MIT DAMPF UND GRILL - BEDIENUNGSANLEITUNG MIT KOCHBUCH
MAGNETRONOVEN MET STOOM EN GRILL - GEBRUIKSAANWIJZING MET KOOKBOEK
FOUR À MICRO-ONDES AVEC VAPEUR ET GRILL - MODE D'EMPLOI AVEC LIVRE DE RECETTES
MIKROVLNNÁ TROUBA S GRILEM - NÁVOD K OBSLUZE S KUCHARĀKOU
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ PÁROLÓVAL ÉS GRILLEZŐVEL - KEZELÉSI ÚTMUTATÓ SZAKÁCSKÖNYVVEL
MIKROVLNNÁ RÚRA S VARENÍM NA PARE A GRILOM - NÁVOD NA POUŽITIE S KUCHÁRSKOU KNIHOU

D

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten.

Achtung: Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

NL

Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt.

Waarschuwing: Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvoorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

F

Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes.

Avvertissement: Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien ne sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

CZ

Tento návod k obsluze obsahuje důležité informace, které byste si měli pozorně přečíst před použitím této mikrovlnné trouby.

DŮLEŽITÉ: Pokud se nebude postupovat podle tohoto návodu k obsluze nebo se mikrovlnná trouba upraví tak, že bude moci pracovat s otevřenými dveřmi, může dojít k vážnému ohrožení zdraví.

SK

Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré by ste si mali pred použitím mikrovlnnej rúry pozorne prečítať.

DŮLEŽITÉ: Nedodržanie pokynov uvedených v tomto návode na použitie, ako aj akýkoľvek zásah, ktorý dovoľuje prevádzkovanie rúry s otvorenými dvierkami, môže viesť k závažnému poškodeniu zdravia osôb.

HU

A kezelési útmutató fontos információkat tartalmaz. Olvassa végig figyelmesen a mikrohullámú sütő használatá előtt!

FONTOS: A jelen kezelési útmutató előírásainak be nem tartásával, illetve a mikrohullámú sütő nyitott ajtajú működését lehetővé tevő módosításával súlyos egészségkárosodási kockázatot vállal!

900 W (IEC 60705)

Achtung
Attentie
Attention
Pozor
Figyelem
Pozor



DEUTSCH

NEDERLANDS

FRANÇAIS

ČESKY

SLOVENSKY

MAGYAR



D Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen Haushaltsgerät, das Ihnen ab jetzt die Arbeit im Haushalt wesentlich erleichtern wird.

Dieses neue Allround-Talent bietet Ihnen eine einzigartige Kombination der gesündesten Garmethoden, alle in einem multifunktionalen Gerät: Dampfgarer, Grill und Mikrowelle.

Sie werden angenehm überrascht sein, was man mit diesem Gerät alles machen kann. Dieses Gerät bietet Ihnen eine Vielfalt von Betriebsarten, die in automatisches und manuelles Garen unterteilt sind. Entdecken Sie den Vorteil, ein komplettes Menü in einem einzigen Arbeitsgang zuzubereiten.

Unser Team hat für Sie in unserem Kochstudio die leckersten internationalen Rezepte zusammengestellt, die Sie leicht und schnell zubereiten können.

Lassen Sie sich von den beigefügten Rezepten anregen und bereiten Sie Ihre eigenen Lieblingsgerichte in Ihrem Gerät zu.

Wir empfehlen Ihnen, die Bedienungsanleitung und den Kochbuch-Ratgeber sorgfältig zu lesen.

Sie werden dann verstanden haben, wie einfach die Handhabung Ihres Gerätes ist.

Viel Spaß beim Umgang mit Ihrem Mikrowellengerät mit Dampf und Grill und beim Ausprobieren der leckeren Rezepte.

Ihr SHARP Kochstudio-Team

NL Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat, dat vanaf nu uw werk in de keuken een stuk gemakkelijker zal maken.

Deze nieuwe multi-functionele oven biedt een unieke combinatie van de gezondste kookmethodes aan, allemaal in een veelzijdig apparaat: stoom, grill en magnetron.

U zult aangenaam verrast worden door de verschillende dingen die u met dit apparaat kunt doen. De oven heeft verschillende kookopties die verdeeld zijn in automatische en handmatige instellingen. Beleef het gemak van de mogelijkheid een hele maaltijd in een keer te koken.

In onze testkeuken heeft ons team een selectie de lekkerste internationale recepten verzameld, die snel en gemakkelijk te bereiden zijn.

Word geïnspireerd door de bijgevoegde recepten en bereid uw favoriete gerechten in uw oven.

Wij adviseren u om de gebruiksaanwijzing met kookboek zorgvuldig door te lezen.

U zult vervolgens goed begrijpen hoe u uw oven moet gebruiken.

Geniet van het gebruik van uw magnetronoven met stoom en grill en van het uitproberen van de recepten.

Uw Sharp Test Keuken Team

F Chère cliente, cher client,

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil, qui va considérablement simplifier votre travail dans la cuisine.

Ce nouveau four multitâche offre une combinaison unique des méthodes de cuisson les plus saines, réunies dans un seul appareil polyvalent : la vapeur, le gril et les micro-ondes.

Vous serez agréablement surpris de ce que vous pourrez réaliser avec cet appareil. Le four dispose d'un grand nombre d'options de cuisson séparées en réglages manuel et automatique. Profitez de la commodité de préparer un repas complet en un tournemain.

Dans notre cuisine-test, notre équipe a rassemblé une sélection des recettes internationales les plus succulentes, rapides et faciles à préparer.

Que ces recettes vous inspirent pour la préparation de vos plats favoris dans votre four !

Nous vous recommandons de lire attentivement le mode d'emploi avec recettes.

Vous comprendrez ensuite facilement comment utiliser votre four.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à utiliser votre four à micro-ondes avec vapeur et grill et à essayer nos délicieuses recettes.

Votre équipe de la Cuisine-test Sharp





CZ Vážený zákazníci,

Gratulujeme vám k zakoupení nového pomocníka pro vaši kuchyni, který vám zde práci znatelně ulehčí. Naše nové multifunkční zařízení nabízí zcela novou kombinaci zdravého způsobu přípravy pokrmů, kde lze využívat možnosti tepelné úpravy pokrmů v páře, grilování a funkci mikrovlnné trouby. Jistě vás překvapí, co vše lze takto u přípravy pokrmů vyzkoušet. Volit lze z několika funkcí nebo jejich kombinací, a to znamená, že lze zvolit automatický způsob přípravy pokrmu a také si zvolit způsob přípravy podle svého uvážení. Zkuste jídlo připravit s využitím všech těchto možností. V našem kuchyňském testu jsme vyzkoušeli ty nejlepší a nejjednodušší mezinárodní recepty, které jsou zároveň rychlé na přípravu. Vyzkoušejte je také a inspiруйте se jimi při přípravě vašich pokrmů. Přečtěte si, prosím, podrobně návod k obsluze a přílohu s recepty. Lépe tak pochopíte, jak s přístrojem zacházet.

Chtěli bychom, aby vás naše kombinace mikrovlnné trouby, přípravy v páře a na grilu inspirovala k vytvoření nových vynikajících receptů.

Váš testovací tým kuchyní Sharp

SK Vážený zákazník,

Blahoželáme ku kúpe Vášho nového zariadenia, ktoré Vám odteraz výrazne uľahčí domáce práce. Táto viacúčelová rúra ponúka jedinečnú kombináciu najzdravších spôsobov varenia, všetko v jednom všestrannom zariadení: Varenie na pare, Gril a Mikrovlnná rúra. Príjemne Vás prekvapí množstvo vecí, ktoré môžete robiť s týmto zariadením. Táto mikrovlnná rúra má rozličné voľby, ktoré sú rozdelené do automatických a manuálnych nastavení. Užívajte si pohodlné varenie a prípravu jedla naraz. V našej testovacej kuchyni náš tím zhromaždil výber najlepších medzinárodných receptov, ktoré sa rýchlo a jednoducho sa pripravujú. Nechajte sa inšpirovať receptami, ktoré sme Vám priložili a v rúre pripravte Vaše obľúbené jedlá. Odporúčame Vám, aby ste si pozorne prečítali návod na obsluhu a kuchársku knihu. Potom ľahko pochopíte, ako sa rúra používa.

Užite si svoju mikrovlnnú rúru s varením na pare a grilom a vyskúšajte výborné recepty.
Váš Sharp testovací kuchynský tím.

HU Tisztelt vásárlónk!

Gratulálunk az új mikrohullámú sütőjéhez, mely mostantól jelentős mértékben megkönnyíti konyhai feladatait. Az új mikrohullámú sütő az egészséges ételek elkészítési módjainak egyedi kombinációját nyújtja, az összes főzési mód megtalálható ebben a multifunkciós készülékben: párolás, grillezés és mikrohullámú sütés. Kellemesen meg fog lepődni, hogy mennyi mindent lehet ezzel a sütővel elvégezni. A sütőben többféle elkészítési mód található meg, melyeket manuálisan vagy automatikus módon hajthat végre. Lelje örömét a kényelmes főzésben és az így elkészített ételekben. Tesztkonyhánkban specialistáink összegyűjtötték a nemzetközi konyha legizletesebb receptjeit, melyeket könnyen és gyorsan elkészíthet. Próbálja ki receptjeinket melyeket mellékelünk és készítse el a sütőben kedvenc ételeit! Ajánljuk figyelmesen olvassa el a használati útmutatót a receptkönyvvel együtt. Ezáltal könnyen elsajátíthatja a sütő működtetését.

Használja örömmel mikrohullámú sütőjét valamint a párolás és grill funkcióját is, és próbálja ki receptjeinket!
Az Ön SHARP Teszt Konyha Csapata



D INHALT

	Seite	Seite	
Bedienungsanleitung			
SEHR GEEHRTER KUNDE.....	1	MANUELLER BETRIEB.....	D-14-17
ENTSORGUNGSMETHODEN.....	5	ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN.....	D-18-20
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE.....	D-1-4	REINIGUNG UND PFLEGE.....	D-21
AUFSTELLANWEISUNGEN.....	D-5	FEHLERBEHEBUNGSTABELLE.....	D-22-24
GERÄTESCHAUBILD.....	D-6	FUNKTIONSPRÜFUNG.....	D-25
BEDIENFELD.....	D-7	TECHNISCHE DATEN.....	D-26
WICHTIGE BEDIENUNGSHINWEISE.....	D-8-10	Kochbuch	
VOR DER INBETRIEBNAHME.....	D-11	KOCHBUCH-RATGEBER.....	D-27-32
REINIGEN SIE DAS GERÄT VOR DEM		TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB....	D-33-41
ERSTEN EINSATZ.....	D-11	TABELLEN FÜR DEN MANUELLEN BETRIEB...	D-42-46
GAREN IM AUTOMATIK-BETRIEB.....	D-12-13	REZEPTE.....	D-47-55
		SERVICE-NIEDERLASSUNGEN.....	337

NL INHOUDSOPGAVE

	Pagina	Pagina	
Gebruiksaanwijzing			
GEACHTE KLANT.....	1	ANDERE GEMAKKELIJKE FUNCTIES.....	NL-18-20
INFORMATIE OVER VERANTWOORDE VERWIJDERING....	5	REINIGING EN ZORG.....	NL-21
BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN....	NL-1-4	PROBLEEMOPLOSSINGENKAART.....	NL-22-24
INSTALLATIE.....	NL-5	VOORDAT U EEN REPARATEUR BELT.....	NL-25
OVENDIAGRAM.....	NL-6	TECHNISCHE GEGEVENS.....	NL-26
BEDIENINGSPANEEL.....	NL-7	Kookboek	
BELANGRIJKE INSTRUCTIES.....	NL-8-10	KOOKHANDLEIDING.....	NL-27-32
ALVORENS TE BEGINNEN.....	NL-11	AUTOMATISCHE KOOKTABEL.....	NL-33-41
REINIG DE OVEN VOOR HET EERSTE GEBRUIK...	NL-11	TABELLEN VOOR HANDMATIG KOKEN.....	NL-42-46
AUTOMATISCH KOKEN.....	NL-12-13	RECEPTEN.....	NL-47-55
HANDMATIG KOKEN.....	NL-14-17	ONDERHOUDSADRESSEN.....	337

F TABLE DES MATIERES

	Page	Page	
Mode d'emploi			
CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT.....	1	CUISSON MANUELLE.....	F-14-17
INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT CORRECTE....	5	AUTRES FONCTIONS PRATIQUES.....	F-18-20
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE....	F-1-4	NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	F-21
INSTALLATION.....	F-5	TABLEAU DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES....	F-22-24
SCHÉMA DU FOUR.....	F-6	AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR.....	F-25
PANNEAU DE COMMANDE.....	F-7	FICHE TECHNIQUE.....	F-26
INSTRUCTIONS IMPORTANTES.....	F-8-10	Livre de recettes	
AVANT LE FONCTIONNEMENT.....	F-11	GUIDES DE CUISSON.....	F-27-32
NETTOYER LE FOUR AVANT		TABLEAU DE CUISSON AUTOMATIQUE.....	F-33-41
LA PREMIÈRE UTILISATION.....	F-11	TABLEAUX DE CUISSON MANUELLE.....	F-42-46
CUISSON AUTOMATIQUE.....	F-12-13	RECETTES.....	F-47-55
		ADRESSES DES SAV.....	337

CZ OBSAH

	Strana	Strana
Návod k obsluze		DALŠÍ PRAKTICKÉ FUNKCE CZ-18-20
VÁŽENÝ ZÁKAZNÍK 2		ČIŠTĚNÍ A PÉČE CZ-21
INFORMACE O LIKVIDACI 6		TABULKA PORADCE PŘI POTÍŽÍCH CZ-22-24
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY CZ-1-4		KONTROLA PŘED KONTAKTOVÁNÍM SERVISU ... CZ-25
INSTALACE CZ-5		TECHNICKÉ ÚDAJE CZ-26
NÁKRES TROUBY CZ-6		Kuchařka
OVLÁDACÍ PANEĽ CZ-7		PRŮVODCE VAŘENÍM CZ-27-32
DŮLEŽITÉ POKYNY CZ-8-10		TABULKA PRO AUTOMATICKÉ VAŘENÍ CZ-33-41
PŘED ZAHÁJENÍM PROVOZU CZ-11		TABULKY PRO MANUÁLNÍ VAŘENÍ CZ-42-46
PŘED PRVNÍM POUŽITÍM TROUBY VYČISTĚTE ... CZ-11		RECEPTY CZ-47-55
AUTOMATICKÉ VAŘENÍ CZ-12-13		ADRESY SERVISNÍCH CENTER 337
MANUÁLNÍ VAŘENÍ CZ-14-17		

SK OBSAH

	Strana	Strana
Návod na použitie		INÉ UŽITOČNÉ FUNKCIE SK-18-20
VÁŽENÝ ZAKAZNÍK 2		ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ SK-21
INFORMÁCIE O LIKVIDÁCII 6		RIEŠENIE PROBLÉMOV SK-22-24
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY SK-1-4		SKŮŠKA FUNKCIÍ SK-25
INŠTALÁCIA SK-5		TECHNICKÉ ÚDAJE SK-26
RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO SK-6		Kuchárska kniha
OVLÁDACÍ PANEĽ SK-7		KUCHÁRSKA KNIHA SK-27-32
DŮLEŽITÉ POKYNY SK-8-10		TABULKA AUTOMATICKEJ PRÍPRAVY JEDÁL ... SK-33-41
PŘED PREVÁDZKOU SK-11		TABULKY PRE MANUÁLNŮ PREVÁDZKU SK-42-46
PŘED PRVÝM POUŽITÍM RÚRY VYČISTITE SK-11		RECEPTY SK-47-55
AUTOMATICKÁ PRÍPRAVA JEDÁL SK-12-13		SERVISNÉ POBOČKY 337
MANUÁĽNA PREVÁDZKA SK-14-17		

HU TARTALOMJEGYZÉK

	Oldal	Oldal
Kezelési útmutató		TOVÁBBI HASZNOS FUNKCIÓK HU-18-20
TISZTELT VÁSÁRLÓNK 2		TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS HU-21
ELHELYEZÉSI TÁJÉKOZTATÓ 6		HIBELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT HU-22-24
FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK HU-1-4		A SZERVIZ HÍVÁSA ELŐTTI ELLENŐRZÉS HU-25
ÜZEMBE HELYEZÉS HU-5		MŰSZAKI JELLEMZŐK HU-26
A SŰTŐ ÉS TARTOZÉKAI HU-6		Szakácskönyv
VEZÉRLŐLAP HU-7		ÉTELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ HU-27-32
FONTOS ÚTMUTATÓ HU-8-10		AUTOMATA FŐZÉSI MÓD TÁBLÁZATA HU-33-41
MŰKÖDTETÉS ELŐTT HU-11		TÁBLÁZAT A MANUÁLIS FŐZÉSHEZ HU-42-46
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT TISZTÍTSA		RECEPTEK HU-47-55
MEG A SŰTŐT HU-11		SZERVÍZCÍMEK 337
AUTOMATA FŐZÉS HU-12-13		
MANUÁLIS FŐZÉS HU-14-17		

D Entsorgungsinformationen für Benutzer aus Privathaushalten



Achtung:
Ihr Produkt trägt dieses Symbol. Es besagt, dass Elektro- und Elektronikgeräte nicht mit dem Hausabfall entsorgt, sondern einem getrennten Rücknahmesystem zugeführt werden sollten.

1. In der Europäischen Union

Achtung: Werfen Sie dieses Gerät zur Entsorgung bitte nicht in den normalen Hausmüll! Gemäß einer neuen EU-Richtlinie, die die ordnungsgemäße Rücknahme, Behandlung und Verwertung von gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräten vorschreibt, müssen elektrische und elektronische Altgeräte getrennt entsorgt werden. Nach der Einführung der Richtlinie in den EU-Mitgliedstaaten können Privathaushalte ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte nun kostenlos an ausgewiesenen Rücknahmestellen abgeben*.

In einigen Ländern* können Sie Altgeräte u.U. auch kostenlos bei Ihrem Fachhändler abgeben, wenn Sie ein vergleichbares neues Gerät kaufen.

*) Weitere Einzelheiten erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.

Wenn Ihre gebrauchten Elektro- und Elektronikgeräte Batterien oder Akkus enthalten, sollten diese vorher entnommen und gemäß örtlich geltenden Regelungen getrennt entsorgt werden.

Durch die ordnungsgemäße Entsorgung tragen Sie dazu bei, dass Altgeräte angemessen gesammelt, behandelt und verwendet werden. Dies verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit durch eine unsachgemäße Entsorgung.

2. In anderen Ländern außerhalb der EU

Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeindeverwaltung nach dem ordnungsgemäßen Verfahren zur Entsorgung dieses Geräts.

Für die Schweiz: Gebrauchte Elektro- und Elektronikgeräte können kostenlos beim Händler abgegeben werden, auch wenn Sie kein neues Produkt kaufen.

Weitere Rücknahmesysteme finden Sie auf der Homepage von www.swico.ch oder www.sens.ch.

NL Informatie over afvalverwijdering voor gebruikers (particuliere huishoudens)



Let op:
Uw product is van dit merkteken voorzien. Dit betekent dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur niet samen met het normale huisafval mogen worden weggegooid. Er bestaat een afzonderlijk inzamelingsstelsel voor deze producten.

1. In de Europese Unie

Let op: Deze apparatuur niet samen met het normale huisafval weggoien!

Afgedankte elektrische en elektronische apparatuur moet gescheiden worden ingezameld conform de wetgeving inzake de verantwoorde verwerking, terugwinning en recycling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Na de invoering van de wet door de lidstaten mogen particuliere huishoudens in de lidstaten van de Europese Unie hun afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos* naar hiertoe aangewezen inzamelingsinrichtingen brengen*.

In sommige landen* kunt u bij de aanschaf van een nieuw apparaat het oude product kosteloos bij uw lokale distributeur inleveren.

*) Neem contact op met de plaatselijke autoriteiten voor verdere informatie.

Als uw elektrische of elektronische apparatuur batterijen of accumulatoren bevat dan moet u deze afzonderlijk conform de plaatselijke voorschriften weggoien.

Door dit product op een verantwoorde manier weg te gooien, zorgt u ervoor dat het afval de juiste verwerking, terugwinning en recycling ondergaat en potentiële negatieve effecten op het milieu en de menselijke gezondheid worden voorkomen die anders zouden ontstaan door het verkeerd verwerken van het afval.

2. In andere landen buiten de Europese Unie

Als u dit product wilt weggoien, neem dan contact op met de plaatselijke autoriteiten voor informatie omtrent de juiste verwijderingsprocedure.

Voor Zwitserland: U kunt afgedankte elektrische en elektronische apparatuur kosteloos bij de distributeur inleveren, zelfs als u geen nieuw product koopt. Aanvullende inzamelingsinrichtingen zijn vermeld op de startpagina van www.swico.ch of www.sens.ch.

F Informations sur la mise au rebut à l'intention des utilisateurs privés (ménages)



Attention:
votre produit comporte ce symbole. Il signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux. Un système de collecte séparé est prévu pour ces produits.

1. Au sein de l'Union européenne

Attention : si vous souhaitez mettre cet appareil au rebut, ne le jetez pas dans une poubelle ordinaire ! Les appareils électriques et électroniques usagés doivent être traités séparément et conformément aux lois en vigueur en matière de traitement, de récupération et de recyclage adéquats de ces appareils.

Suite à la mise en oeuvre de ces dispositions dans les Etats membres, les ménages résidant au sein de l'Union européenne peuvent désormais ramener gratuitement* leurs appareils électriques et électroniques usagés sur des sites de collecte désignés.

Dans certains pays*, votre détaillant reprendra également gratuitement votre ancien produit si vous achetez un produit neuf similaire.

*) Veuillez contacter votre administration locale pour plus de renseignements.

Si votre appareil électrique ou électronique usagé comporte des piles ou des accumulateurs, veuillez les mettre séparément et préalablement au rebut conformément à la législation locale en vigueur.

En veillant à la mise au rebut correcte de ce produit, vous contribuerez à assurer le traitement, la récupération et le recyclage nécessaires de ces déchets, et préviendrez ainsi les effets néfastes potentiels de leur mauvaise gestion sur l'environnement et la santé humaine.

2. Pays hors de l'Union européenne

Si vous souhaitez mettre ce produit au rebut, veuillez contacter votre administration locale qui vous renseignera sur la méthode d'élimination correcte de cet appareil.

Suisse : les équipements électriques ou électroniques usagés peuvent être ramenés gratuitement au détaillant, même si vous n'achetez pas un nouvel appareil. Pour obtenir la liste des autres sites de collecte, veuillez vous reporter à la page d'accueil du site www.swico.ch ou www.sens.ch.



CZ A. Informace o likvidaci - pro uživatele (soukromé domácnosti)



Pozor:
Váš produkt je označen tímto symbolem.
To znamená, že použité elektrické a elektronické produkty by se neměly míchat s běžným odpadem domácnosti. Pro tyto produkty existuje zvláštní sběrný systém.

1. V Evropské unii

Pozor: Pokud chcete toto zařízení zlikvidovat, nevyhodte ho do běžného odpadkového koše! S použitými elektrickými a elektronickými zařízeními se musí zacházet zvlášť a v souladu s legislativou, která vyžaduje správné ošetření, opětné zužitkování a recyklaci použitých elektrických a elektronických zařízení.

Po implementaci členskými státy mohou soukromé domácnosti v státech EU bezplatně* odevzdat svá použitá elektrická a elektronická zařízení na příslušná sběrná místa. V některých krajínách* někteří maloobchodníci přijmou bezplatně váš starý produkt, pokud si zakoupíte podobný nový produkt.

*) Pro další podrobnosti kontaktujte prosím své místní orgány.
Pokud má vaše použité elektrické nebo elektronické zařízení baterie nebo akumulátory, tyto předem zvlášť zlikvidujte v souladu s místními požadavky.

Správnou likvidací vašeho produktu pomůžete zajistit, že odpad přejde potřebným ošetřením, opětným zužitkováním a recyklací, a tím se předejde potenciálním negativním vlivům na životní prostředí a zdraví člověka, k čemu by v opačném případě mohlo dojít z důvodu nesprávné manipulace s odpadem.

2. V jiných krajínách mimo EU

Pokud chcete tento produkt zlikvidovat, kontaktujte prosím své místní orgány a informujte se na správný způsob likvidace.

Pro Švýcarsko: Použitá elektrická nebo elektronická zařízení se dají bezplatně vrátit obchodníkovi, a to i v případě, že nezakoupíte nový produkt. Další sběrná místa jsou uvedena na webových stránkách www.swico.ch nebo www.sens.ch.

SK A. Informácie o likvidácii pre používateľov (súkromné domácnosti)



Upozornenie:
Váš produkt je označený týmto symbolom. Znamená, že použité elektrické a elektronické zariadenia sa nemôžu vhadzovať do domového odpadu. Musia sa vrátiť v súlade so systémom oddeleného zberu.

1. V Európskej únii

Upozornenie: Pri likvidácii nevhadzujte toto zariadenie do bežného domového odpadu! Použité elektrické a elektronické zariadenia sa musia zbierať oddelene a v súlade s legislatívou, ktorá nariaďuje správne zaobchádzanie, opätovné využitie a recykláciu použitých elektrických a elektronických zariadení.

Po zavedení smernice v členských štátoch EÚ môžu súkromné domácnosti vracať svoje použité elektrické a elektronické zariadenia zadarmo v zberných miestach na to určených*. V niektorých krajínach* môžete staré spotrebiče zadarmo vrátiť aj u predajcu, keď si kúpite porovnateľne nové zariadenie.

*) O ďalších podrobnostiach sa informujte na vašom obecnom úrade.

Ak vaše použité elektrické a elektronické zariadenia obsahujú batérie alebo akumulátory, mali by byť vopred vybraté a likvidované oddelene podľa miestne platných nariadení. Riadnou likvidáciou prispievate k náležitému zberu, spracovaniu, opätovnému využitiu a recyklácii odpadových zariadení. Zabráňuje sa tak možným škodlivým vplyvom na životné prostredie a zdravie v dôsledku nevhodnej likvidácie.

2. V iných krajínach mimo EÚ

Ak chcete tento výrobok zlikvidovať, informujte sa prosím u vašej obecnej správy na správny postup pri likvidácii tohto zariadenia.

HU A. Hulladék-elhelyezési tájékoztató felhasználók részére (magán háztartások)



Figyelem:
A terméket ezzel a jelöléssel látták el. Ez azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási hulladékkal keverni. Ezekhez a termékekhez külön hulladékgyűjtő rendszer üzemel.

1. Az Európai Unióban

Figyelem: Ha a készüléket ki akarja selejtezni, kérjük, ne a közönséges szemeteskukát használja!

A használt elektromos és elektronikus berendezéseket külön, a használt elektromos és elektronikus berendezések szabályszerű kezeléséről, visszanyeréséről és újrahasznosításáról rendelkező jogszabályokkal összhangban kell kezelni. A tagállamok általi végrehajtást követően az EU államokon belül a magán háztartások használt elektromos és elektronikai berendezéseiket díjmentesen juttathatják vissza a kijelölt gyűjtőlétesítményekbe*.

Egyes országokban* a helyi kiskereskedés is díjmentesen visszaveheti Öntől a régi terméket, ha hasonló új terméket vásárol.

*) A további részletekről, kérjük, érdeklődjön a helyi önkormányzatnál.

Ha használt elektromos vagy elektronikus berendezésében elemek vagy akkumulátorok vannak, kérjük, előzetesen ezeket selejtezze ki a helyi előírásoknak megfelelően.

A termék szabályszerű kiselejtezésével Ön segít biztosítani azt, hogy a hulladék keresztülmenjen a szükséges kezelésen, visszanyerési és újrahasznosítási eljáráson, ezáltal közreműködik a lehetséges káros környezeti és humán egészségi hatások megelőzésében, amelyek ellenkező esetben a helytelen hulladékkezelés következtében előállhatnak.

2. Az EU-n kívüli egyéb országokban

Ha a terméket ki szeretné selejtezni, kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz, és érdeklődjön a helyes hulladék-elhelyezési módszerről.

Svájcban: A használt elektromos vagy elektronikus készülékeket térítés nélkül visszaveszik a kereskedők, akkor is ha nem vásárol új terméket. További begyűjtő helyeket a következő honlapokon talál: www.swico.ch vagy www.sens.ch.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch auf einer Arbeitsplatte vorgesehen. Er ist nicht für den Einbau in einen Küchenschrank bestimmt. Stellen Sie das Gerät nicht in einen Schrank. Die Gerätetür kann beim Kochen heiß werden. Stellen oder montieren Sie das Mikrowellengerät in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Fußboden.
2. Die hintere Fläche des Ofens sollte an die Wand gesetzt werden.
3. Über dem Ofen muss sich ein Freiraum von mindestens 13 cm befinden.
4. Dieses Gerät ist für den Gebrauch in einem Haushalt oder einer ähnlichen Umgebung vorgesehen, wie z. B. in:
 - Betriebsküchen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
 - Hotels, Motels und sonstigen Wohnumgebungen;
 - Pensionen bzw. Zimmern mit Frühstück.
5. Der Mikrowellenofen ist zur Erhitzung von Esswaren und Getränken bestimmt. Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidern und Erwärmen von Wärmekissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Tüchern und Ähnlichem können zu Verletzungen und zur Entstehung eines Brands führen.
6. Die Benutzung dieses Geräts darf nur dann durch Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und entsprechenden Kenntnissen erfolgen, wenn sie vorher im sicheren Gebrauch des Geräts unterwiesen wurden und sie die einbezogenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Ohne Aufsicht dürfen Kinder das Gerät nicht reparieren.
7. **ACHTUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während seines Betriebs heiß. Seien Sie vorsichtig, sodass Sie die Heizelemente nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sind von dem Gerät fernzuhalten, sofern sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
8. **ACHTUNG:** Die zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Kleine Kinder müssen von dem Gerät ferngehalten werden.
9. **ACHTUNG:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt ist/sind, darf der Ofen nicht benutzt werden, bis er durch eine kompetente Person repariert wurde.
10. **ACHTUNG:** Außer für eine besonders ausgebildete Person ist es für jede andere Person gefährlich, den Ofen zu reparieren, wenn dafür eine Abdeckung entfernt werden muss, die Schutz vor dem Austritt von Mikrowellenenergie bietet. Justieren, reparieren oder verändern Sie den Ofen niemals selbst.

DEUTSCH

11. Wenn das Stromversorgungskabel dieses Geräts beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von einem durch SHARP befugten Kundendienstmitarbeiter ausgetauscht werden.
12. **ACHTUNG:** Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern erhitzt werden, da sie explodieren können.
13. Erhitzen von Getränken durch Mikrowellen kann zu verzögertem hervorbrechendem Kochen führen, sodass bei der Handhabung des Behälters Vorsicht geboten ist.
14. Eier in ihrer Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht im Mikrowellenofen erhitzt werden, da sie auch dann explodieren können, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist. Zum Garen oder Wiedererwärmen von Eiern, die keine Rühreier sind, müssen Sie das Eigelb und das Eiweiß durchstechen, um zu vermeiden, dass sie explodieren. Schälen Sie hartgekochte Eier und schneiden Sie sie in Scheiben, bevor Sie sie im Mikrowellenofen erneut erhitzen.
15. Alle Utensilien müssen für den Gebrauch in einem Mikrowellenofen geeignet sein. Siehe Seite D-28. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellensichere Behälter.
16. Zur Vermeidung von Verbrennungen sollte der Inhalt von Milchflaschen und Gläsern mit Babynahrung gerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr überprüft werden.
17. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern sollten Sie den Ofen im Auge behalten, weil die Möglichkeit einer Entzündung besteht.
18. Wenn Rauch austritt, müssen Sie das Gerät ausschalten oder den Stecker ziehen und die Tür geschlossen lassen, um mögliche Flammen zu ersticken.
19. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden. Entfernen Sie dabei alle Lebensmittelreste.
20. Wenn Sie den Ofen nicht sauber halten, kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was wiederum die Lebensdauer des Geräts verkürzen und eine Gefahrensituation zur Folge haben kann.
21. Zur Reinigung der Glasscheibe der Ofentür dürfen keine Scheuermittel oder scharfen Metallschaber verwendet werden, weil diese die Oberfläche verkratzen, was dazu führen kann, dass das Glas zerbricht.
22. Zudem darf kein Dampfreiniger verwendet werden.
23. Anweisungen zur Reinigung der Türdichtungen, der Räume und der angrenzenden Teile finden Sie auf Seite D-21.

Zur Vermeidung von Feuer

Es darf keine andere Flüssigkeit außer raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet (gefiltert) ist, in den Wassertank eingefüllt werden.

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16A ausgestattet sein.

Eine getrennte, nur dem Betrieb dieses Geräts dienende Schaltung, sollte vorgesehen werden.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen Wärme erzeugt wird, z.B. in der Nähe eines konventionellen Herdes. Das Gerät nicht an Orten aufstellen, an denen eine hohe Luftfeuchtigkeit vorhanden ist oder sich Kondenswasser bilden kann.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Den Garraum und den Garraumboden nach jeder Benutzung reinigen. Der Garraum muss trocken und frei von Fettrückständen sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.

Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.

Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.

Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.

Zur Vermeidung von Überhitzung und Feuer sollte besonders vorsichtig vorgegangen werden, wenn Lebensmittel mit einem besonders hohen Zucker- oder Fettgehalt gekocht oder aufgewärmt werden, z.B. Würstchen, Kuchen oder weihnachtliche Süßspeisen.

Bitte befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung mit Kochbuch.

Wenn alkoholische Getränke beim Braten oder Garen von Kuchen und Süßigkeiten hinzugefügt werden, besteht das Risiko, dass Dämpfe, die vom Alkohol freigesetzt werden, Feuer fangen können, wenn sie mit dem elektrischen Heizelement in Kontakt kommen. Beobachten Sie das Gerät während des Garens genau.

Zur Vermeidung von Verletzungen

WARNUNG:

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

- Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
- Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.

Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Vermeiden Sie die Ansammlung von Fett oder Verschmutzungen auf der Türdichtung und angrenzenden Teilen. Säubern Sie die Mikrowelle in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie alle Essensreste. Bitte folgen Sie den Hinweisen im Kapitel "REINIGUNG UND PFLEGE" auf Seite D-21.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung der Dampföffnungen oder Lüftungsöffnungen verschütten oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den SHARP-Kundendienst anfordern. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.

Das Netzkabel nicht über die scharfe Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte führen.

Das Netzkabel von erwärmten Oberflächen fernhalten, einschließlich Geräterückseite.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von SHARP autorisierten Elektriker auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von SHARP autorisierte Kundendienststelle!

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Niemals Flüssigkeiten in schmalen, hohen Gefäßen (z.B. Babyflaschen) erhitzen, da der Inhalt herausspritzen kann und zu Verbrennungen führen könnte.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

- Stellen Sie keine extrem langen Zeiten ein (siehe Seite D-42).
- Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
- Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand (kein Metall) in den Behälter zu stecken.
- Nach dem Erhitzen die Flüssigkeiten noch mindestens 20 Sekunden im Gerät stehen lassen, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen

VORSICHT HOHE TEMPERATUR



Dieses Symbol bedeutet, dass die Oberfläche während des Betriebs heiß wird, es sollte nicht mit bloßen Händen berührt und es sollten zu keiner Zeit Gegenstände auf der Oberfläche abgestellt werden.





WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Tür öffnen. Um Verbrennungen durch austretender Hitze und Dampf zu vermeiden, lassen Sie die heiße Luft oder Dampf entweichen, bevor Sie die Lebensmittel entnehmen oder austauschen.

Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden. Leicht zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, anhand eines externen Zeitschalters oder eines separaten Fernbedienungssystems bedient zu werden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen.

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes.

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Garraumboden gestellt

werden.

Dadurch werden Beschädigungen des Garraumbodens durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.

Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt.

Legen Sie keine Gegenstände auf dem äußeren Gehäuse während des Betriebs.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, lüften Sie den Raum, indem das Gerät aufgestellt ist. Öffnen Sie z.B. ein Fenster oder schalten Sie eine Küchenlüftung an.

Betreiben Sie das Gerät nicht, wenn der Wassertank Risse hat und Wasser ausläuft.

Wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder den SHARP-Kundendienst.

Lassen Sie gekochte Lebensmittel nicht über einen längeren Zeitraum im Gerät, um Kondensation zu vermeiden, die das Gerät zum Rosten bringen könnte. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und beseitigen Sie alle Essensrückstände im Gerät oder an der Tür.

Stecken Sie keine Finger oder Gegenstände in die Löcher (Dampföffnungen oder Entlüftungsschlitzöffnungen), da dies das Gerät beschädigen kann und einen Stromschlag oder eine Gefährdung verursachen kann.

Niemals den Stecker mit nassen Händen berühren. Den Stecker sicher an eine elektrische Wandsteckdose anschließen.

Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, fassen Sie immer den Stecker an und ziehen Sie niemals am Netzkabel, da dies das Netzkabel und die Anschlüsse im Stecker beschädigen kann.

Bewegen Sie das Gerät niemals während es in Betrieb ist. Wenn das Gerät bewegt werden muss, lassen Sie das gesamte Wasser im Geräterinnenraum mithilfe der Funktion WASSERABLAUF ablaufen. Leeren Sie nach dem Entwässern die Auffangvorrichtung.

Wenn das Gerät herunterfällt oder auf den Boden fallen gelassen wird, verwenden Sie das Gerät nicht weiter. Ziehen Sie den Stecker heraus und wenden Sie sich an Ihren Händler oder den SHARP-Kundendienst.

HINWEIS:

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

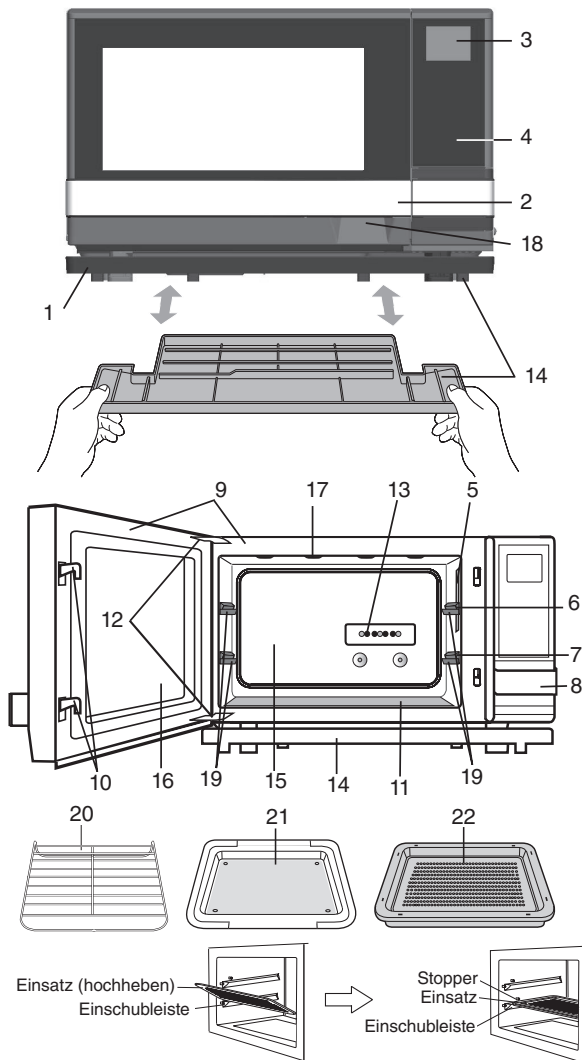


AUFSTELLANWEISUNGEN

1. Alles Verpackungsmaterial aus dem Innern des Gerätes entfernen. Entfernen Sie die lose Plastikfolie, die sich zwischen der Tür und dem Garraum befindet. Die gesamte Schutzfolie und auch den Aufkleber von der Außenseite der Gerätetür entfernen.
2. Überprüfen, ob das Gerät beschädigt ist.
3. Das Mikrowellengerät auf einer flachen, geraden Oberfläche aufstellen, die stabil genug ist, das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen.
Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Dampf wird an der vorderen Unterseite am Gerät entlüftet. Achten Sie darauf, dass der austretende Dampf keine elektrischen Steckdosen/anderen elektrischen Geräte nass macht.
4. Stellen oder montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt.
5. **Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der vorderen Unterseite am Gerät.**
6. Stellen Sie sicher, dass der Abstand über dem Gerät mindestens 12 cm beträgt.
7. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

DEUTSCH

GERÄTESCHAUBILD



- 1 Lüftungsöffnungen
(an der vorderen Unterseite am Gerät)
Beachten Sie, dass heißer Dampf oder Luft entweicht während des Garens im Dampfgar- oder Kombi-Betrieb und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- 2 Türgriff
- 3 LCD-Display
- 4 Bedienfeld
- 5 Garraumlampe
- 6 Oberer Einschub (Position 3)
- 7 Unterer Einschub (Position 2)
- 8 Wassertank (Siehe Seite D-8.)
- 9 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
- 10 Türsicherheitsverriegelung
- 11 Garraumboden (Position 1)
- 12 Türscharniere
- 13 Dampfauslässe
- 14 Auffangvorrichtung (Siehe Seite D-8.)
- 15 Garraum
- 16 Tür mit durchsichtiger Frontscheibe
- 17 Grill-Heizelement
(an der Garraumdecke)
- 18 Türhebel
Fassen Sie zum Öffnen den Türhebel von unten und ziehen Sie diesen in Ihre Richtung.
- 19 Stopper (Nicht entfernen)

ZUBEHÖR

- 20 Gitterrost
Für Grill und Kombi.
Nicht Benutzen im Dampfgar- und Mikrowellen-Betrieb.
Immer auf die Auffangschale stellen.
- 21 Auffangschale (Glas)
- 22 Dampf-Gareinsatz (Edelstahl) x2
Nur für den Dampfgar-Betrieb.
Immer über/auf die Auffangschale stellen.
Nicht Benutzen für Mikrowellen-, Grill- und Kombi-Betrieb.

WARNUNG für das gleichzeitige Einsetzen des Dampf-Gareinsatzes auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2):

Nehmen Sie nach dem Garen den Dampf-Gareinsatz als erstes heraus. Siehe Abbildung 3. Achten Sie auf das herabtropfende Wasser von dem Dampf-Gareinsatz; wir empfehlen, dass Sie es direkt auf einen flachen Teller oder eine Ablage stellen, um abtropfendes Wasser aufzufangen. Achten Sie vor dem Herausnehmen der Auffangschale darauf, dass sie sich abgekühlt hat. Beachten Sie, dass sich Wasser in der Auffangschale befinden kann, seien Sie also vorsichtig, wenn Sie sie herausnehmen.

HINWEIS:
Den Dampfeinsatz vor Installation in die Einschubleiste hochheben
Die Einsätze müssen korrekt installiert werden, wie in Abbildung 1 dargestellt.
Stellen Sie das Gitterrost auf die Auffangschale wie in Abbildung 2 abgebildet.

WARNUNG:
Der Garraum, die Tür, die Außenseite, das Zubehör und das Geschirr werden sehr heiß, verwenden Sie dicke Topfhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel oder Zubehör aus dem Gerät herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Abbildung 1

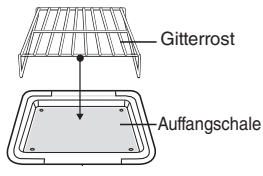


Abbildung 2

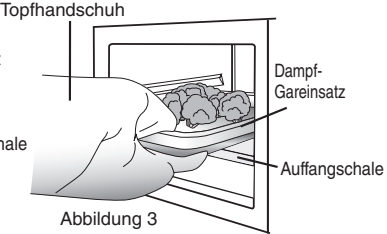
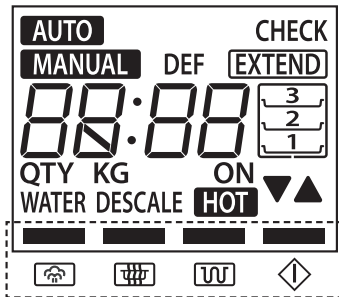


Abbildung 3

BEDIENFELD



Display-Informationen:

Das Display zeigt nützliche Informationen einschließlich der Garzeit und der Betriebsart an.

1. Betriebsart- & START-Anzeigen

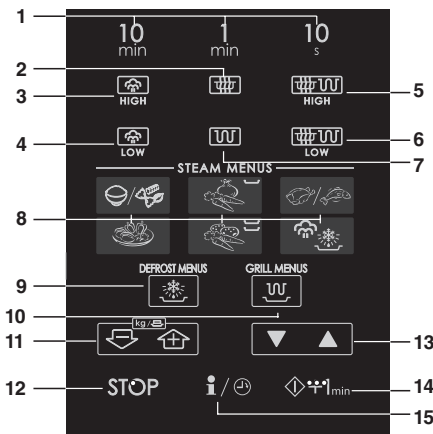
Die Anzeige über jedem Symbol blinkt oder leuchtet während des Betriebs auf. Sie können die entsprechende Taste drücken, wenn die Anzeigen blinken. Wenn die Anzeigen auf dem Display aufleuchten, bedeutet es, dass die jeweilige Betriebsart ausgewählt ist, oder dass das Gerät in der jeweiligen Betriebsart arbeitet.



- AUTO (AUTO): Automatisches Garen ist ausgewählt oder in Betrieb.
- MANUAL (MANUELL): Manuelles Garen ist ausgewählt oder in Betrieb.
- CHECK (ÜBERPRÜFUNG): Eine Maßnahme ist notwendig (z.B. umdrehen, umrühren).
- DEF (AUFTAUEN): Auftauen mit Dampf oder Auftau-Menüs ist ausgewählt oder in Betrieb.
- ON (EIN): Das Gerät ist in Betrieb.
- EXTEND (VERLÄNGERN): Die Garzeit kann verlängert werden.
- HOT (HEISS): Das Gerät ist sehr heiß.
- ▲ (LÄNGER): Die längere Zeiteinstellung ist für das Automatik-Garprogramm ausgewählt.
- ▼ (KÜRZER): Die kürzere Zeiteinstellung ist für das Automatik-Garprogramm ausgewählt.
- DESCALE (ENTKALKEN): Entkalken ist notwendig.
- WATER (WASSER): Wasser ist notwendig. Wenn diese Anzeige im Display eingeblendet wird, benötigt das Gerät für das gewählte Programm Wasser



- Anzeigen für die Einschubebenen:
- Die Einschubebenen des Zubehörs für die Automatik-Garprogramme und das manuelle Dampfgaren.
- 3: oberer Einschub
- 2: unterer Einschub
- 1: Garraumboden



Bedientasten:

- 1 ZEITEINGABE-Tasten
 - 2 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN*-Taste
 - 3 DAMPF-HIGH (Temperatur hoch)-Taste
 - 4 DAMPF-LOW (Temperaturbereich niedrig)-Taste
 - 5 KOMBI-HIGH-(Grilleistung hoch)*-Taste
 - 6 KOMBI-LOW-(Grilleistung niedrig)*-Taste
 - 7 GRILL*-Taste
 - 8 STEAM MENUS (Dampfgar-Menüs)-Tasten
 - 9 DEFROST MENUS (AUFTAU-MENÜS)*-Taste
 - 10 GRILL MENUS (Grill-Menüs)*-Taste
 - 11 GEWICHTSEINGABE-Tasten
 - 12 STOP-Taste
 - 13 LÄNGER/KÜRZER-Tasten
 - 14 START /+1min (START/AUTO-MINUTE)-Taste
 - 15 INFO/ZEITSCHALTUHR-Taste
- * Dieser Modus funktioniert nicht mit Dampf.

Hinweis für Sehbehinderte Verbraucher:

Der Ansprechton der Starttaste unterscheidet sich von dem der Stopptaste. Bei der Starttaste gibt es drei gehobene Punkte, und bei der Stopptaste gibt es einen gehobenen Punkt.

WICHTIGE BEDIENUNGSHINWEISE

Vor dem Garen mit Dampf sorgfältig durchlesen

WASSERTANK

Zum Garen mit Dampf muss der Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, welches als Trinkwasser geeignet (gefiltert) ist, gefüllt werden. Achten Sie darauf, die untenstehenden Anweisungen zu befolgen.

1. Ziehen Sie den Wassertank zu sich, um ihn herauszunehmen. (Abbildung 1)
2. Waschen Sie den Wassertank und den Deckel für die erste Anwendung.
3. Füllen Sie jedes Mal, wenn Sie anfangen zu garen, den Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), über den Deckel bis zur MAX-Markierung. (Abbildung 2) Füllen Sie den Wassertank nicht über die MAX-Markierung hinaus.
4. Achten Sie darauf, dass der Deckel fest verschlossen ist.
5. Setzen Sie den Wassertank ein, indem Sie ihn fest hineindrücken. (Abbildung 3)
6. Leeren Sie nach dem Garen den Wassertank und waschen Sie den Wassertank und den Deckel.

HINWEISE:

1. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten wie z.B. destilliertes Wasser, Umkehrosmosewasser, Mineralwasser usw.

2. Eine unzureichende Menge Wasser im Wassertank kann zu einem unerwünschten Ergebnis führen.
3. Wir empfehlen, dass Sie jedes Mal nach dem Garen den Wassertank leeren. Lassen Sie den Wassertank nicht einen Tag lang mit Wasser gefüllt im Gerät stehen.
4. Wenn "Err, WATER (blinkt)" im Display während des Dampf Garens angezeigt wird, schlagen Sie in der Fehlerbehebungstabelle auf Seite D-22 nach. Die Meldung wird nicht in der Entkalkungs-Funktion eingeblendet.
5. Lassen Sie den Wassertank nicht fallen und beschädigen Sie ihn nicht. Hitze kann dazu führen, dass der Wassertank seine Form ändert. Verwenden Sie keinen beschädigten Wassertank. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den SHARP-Kundendienst.
6. Es können ein paar Wassertropfen entstehen, wenn der Wassertank herausgenommen wird. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Lappen trocken.
7. Blockieren Sie nicht die Luftlöcher am Deckel des Wassertanks. Dies führt zu Problemen während des Garens.

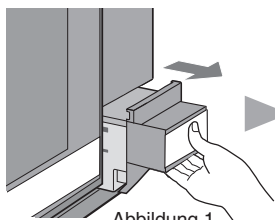


Abbildung 1

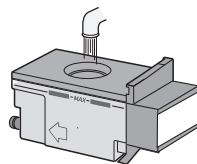


Abbildung 2

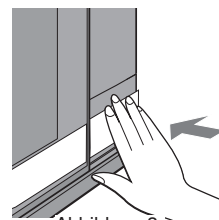


Abbildung 3

AUFFANGVORRICHTUNG

Achten Sie darauf, mit eingesetzter Auffangvorrichtung zu Garen und die untenstehenden Anweisungen zu befolgen.

Die Auffangvorrichtung wird mit dem Gerät geliefert. Setzen Sie die Auffangvorrichtung unter die Gerätetür wie in Abbildung 4 abgebildet ein. Diese Auffangvorrichtung sammelt das Kondenswasser von der Gerätetür.

Zur Herausnahme der Auffangvorrichtung: Ziehen Sie die Auffangvorrichtung mit beiden Händen zu sich.

* Achten Sie darauf, dass das Wasser nicht heruntertropft, bevor Sie die Auffangvorrichtung herausnehmen.

Zum Auswechseln der Auffangvorrichtung: Setzen Sie die Auffangvorrichtung auf die rechten und linken Haken unter dem Gerät und drücken Sie sie wie in Abbildung 4 abgebildet fest hinein. Führen Sie die Auffangvorrichtung waagrecht ein, wenn Sie sie anbringen. Unsachgemäße Anwendung kann zur Beschädigung der Haken führen.

WARNUNG:

1. Das Gerät wird nach dem Garen und der Wasserablauf-Funktion sehr heiß.
2. Öffnen Sie das Gerät nicht, wenn Ihr Gesicht dicht am Gerät ist. Dampf vom Gerät kann zu Verbrennungen führen.
3. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie den Wassertank und die Auffangvorrichtung leeren und anschließend den Garraum abwischen.
4. Fassen Sie das Wasser nicht direkt an, da das Wasser in der Auffangvorrichtung heiß sein kann.

Leeren Sie die Auffangvorrichtung nach jedem Garen. Leeren Sie sie, spülen Sie sie gründlich aus, trocknen und wechseln Sie sie aus. Wenn versäumt wird, sie zu leeren, kann die Auffangvorrichtung überlaufen. Wiederholtes Garen ohne die Auffangvorrichtung zu leeren, kann dazu führen, dass sie überläuft.

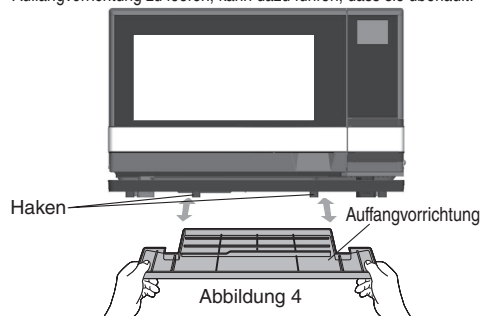


Abbildung 4



WICHTIGE BEDIENUNGSHINWEISE

Für das Garen mit der Dampfgar-Automatik und manuelles Dampfparen

Vor dem Garen

1. Achten Sie darauf, dass der Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), gefüllt und eingesetzt ist. (Siehe Seite D-8.)
2. Achten Sie darauf, dass die leere Auffangvorrichtung eingesetzt wird. (Siehe Seite D-8.)
3. Legen Sie Lebensmittel in das Gerät. Achten Sie darauf, die Auffangschale für das Garen mit Dampf in den unteren Einschub (Position 2) einzusetzen.

Nach dem Garen

1. Nehmen Sie, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat, den Wassertank heraus und leeren Sie ihn, wischen Sie den Garraum trocken. Bitte beachten Sie, dass das Grill-Heizelement und die Dampfauslässe noch heiß sein können, seien Sie deshalb vorsichtig beim Abwischen der Garraumdecke und der -rückwand. (Das Grill-Heizelement wird am Ende der Garzeit für kurze Zeit zugeschaltet.) Leeren die Auffangvorrichtung.
2. Führen Sie die Wasserablauf-Funktion mindestens einmal am Tag durch, wenn das Gerät im Dampfpar-Betrieb (STEAM MENUS, DAMPF-HIGH oder DAMPF-LOW) genutzt wurde.
3. Überprüfen Sie, dass kein Wasser herabtröpfelt, bevor Sie die Auffangvorrichtung herausnehmen, da eine kleine Menge Wasser in die Auffangvorrichtung läuft, wenn der Wassertank herausgenommen wird.
4. Während und nach dem Garen kann kondensiertes Wasser an der Tür, den Gerätewänden und dem Garraumboden vorhanden sein. Wischen Sie alle Flüssigkeitsrückstände mit einem weichen Lappen trocken. Nach dem letzten Einsatz für den Tag, empfehlen wir das Gerät mit der Grill-Funktion für 3 Minuten ohne Lebensmittel und Zubehör zu betreiben, damit das Wasser um das Grill-Heizelement herum trocknen kann.

WARNUNG: Öffnen Sie das Gerät nicht, wenn Ihr Gesicht dicht am Gerät ist. Dampf vom Gerät kann zu Verbrennungen führen.

HINWEIS: Halten Sie die Tür geschlossen. Wenn sie während des Garens geöffnet wird, tritt Dampf aus und es wird eine längere Garzeit benötigt.

DEUTSCH






WICHTIGE BEDIENUNGSHINWEISE

Wasserablauf-Funktion

Führen Sie nach dem Garen mit Dampf die Wasserablauf-Funktion mindestens einmal am Tag durch. Dies dauert bis zu 7 Minuten.

Die Wasserablauf-Funktion ist sehr nützlich, um Kalkablagerungen und die Verwendung von abgestandenem Wasser zu vermeiden. Es verursacht eine Verdunstung im internen Dampfsystem.

VERFAHREN

- 1 Nehmen Sie den Wassertank heraus. Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittel im Gerät sind. Drücken Sie einmal **INFO/ZEITSCHALTUHR**, um "In F1" auszuwählen.  x 1

- 2 Drücken Sie **START**  **/+1min**. "In F1" blinkt im Display während der Wasserablauf-Funktion an und aus.  x 1

- 3 Wenn die Ablauffunktion beendet ist und das Gerät sich abgekühlt hat, wischen Sie den Garraum trocken. Leeren die Auffangvorrichtung.

HINWEISE:

1. Der Wassertank muss vor dem Beginn dieses Verfahrens herausgenommen werden.
2. Wenn die Wasserablauf-Funktion eingestellt ist, wird der Energiesparmodus kurzzeitig ausgesetzt.

Entkalkungs-Funktion

Weißer oder grauer Kalkablagerungen (oder auch Kesselstein genannt), können sich im Wasserkreislauf im Geräteinneren während der Dampferzeugung bilden, was zur Fehlfunktion des Geräts führen kann.

Wenn "DESCALE (blinkt)" im Display angezeigt wird, achten Sie darauf, die Entkalkungs-Funktion sofort durchzuführen. Dies dauert etwa 1 Stunde. (Die Entkalkungsphase mit Zitronensäure oder Zitronensaft dauert etwa 30 Minuten, und danach folgt die Spülphase mit frischem Wasser für etwa 30 Minuten.)


VERFAHREN

- 1 Reine Zitronensäure, in einigen Drogeriemärkten erhältlich, oder 100% Zitronensaft in Flaschen und ohne Fruchtfleisch, werden zum Entkalken verwendet. Wählen Sie eine Entkalkungslösung und bereiten Sie sie vor.
Lösen Sie für die Verwendung von reiner Zitronensäure 1 Esslöffel reine Zitronensäurekristalle in 500 ml Wasser in einem nichtporösen Behälter auf.
Rühren Sie gut um und füllen Sie es bis zur MAX-Markierung in den Wassertank ein.
Überprüfen Sie bei der Verwendung von 100% Zitronensaft in Flaschen, dass kein Fruchtfleisch enthalten ist.
Wenn Fruchtfleisch vorhanden ist, oder Sie sich nicht ganz sicher sind, sieben Sie die Lösung durch ein feines Sieb.



Messen Sie 70 ml des gesiebten Zitronensafts ab und geben Sie 500 ml Wasser hinzu.



Rühren Sie gut um und füllen Sie es bis zur MAX-Markierung in den Wassertank ein.

Setzen Sie den Wassertank richtig in das Gerät ein und drücken Sie ihn fest hinein.

- 2 Drücken Sie zweimal **INFO/ZEITSCHALTUHR**, um "In F2" auszuwählen.  x 2

- 3 Schieben Sie die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2), so dass die Auffangschale die Rückwand berührt.

- 4 Legen Sie keine Lebensmittel in das Gerät. Schließen Sie die Tür fest. Drücken Sie **START**  **/+1min**, um mit dem Entkalken zu beginnen. (Etwa 30 Minuten)  x 1

- 5 Wenn das Gerät stoppt und abgekühlt ist, nehmen Sie den Wassertank heraus. Entleeren, spülen und füllen Sie den Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), bis zur MAX-Markierung auf.
Den Wassertank wieder einsetzen. Die Auffangvorrichtung entleeren und wieder einsetzen. Nehmen Sie die Auffangschale heraus, leeren und spülen Sie sie aus und trocknen Sie sie ab. Befolgen Sie Schritt 3, um die Auffangschale wieder einzusetzen.
Drücken Sie **START**  **/+1min**. Schließen Sie die Tür fest. Der Spülvorgang beginnt. (Etwa 30 Minuten)  x 1

- 6 Wenn der Spülvorgang beendet ist und das Gerät abgekühlt ist, nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie ihn. Nehmen Sie die Auffangschale heraus und leeren Sie sie. Leeren die Auffangvorrichtung.

HINWEIS:

Wenn die Entkalkungs-Funktion eingestellt ist, wird der Energiesparmodus kurzzeitig ausgesetzt.



VOR DER INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen, achten Sie darauf, dass Sie diese Bedienungsanleitung ganz durchlesen und verstehen.
- Bevor das Gerät verwendet werden kann, müssen Sie folgende Schritte beachten:
 1. Setzen Sie die Auffangvorrichtung richtig ein. Siehe Seite D-8.
 2. Siehe unten für die ersten Schritte.
 3. Befolgen Sie die Anweisungen auf der rechten Seite zur Reinigung des Geräts vor dem ersten Einsatz.

Erste Schritte

Ihr Gerät hat einen Energiesparmodus. Diese Einrichtung spart Strom, wenn das Gerät nicht verwendet wird.

VERFAHREN

- 1** Stecken Sie das Gerät in eine Steckdose ein. Auf dem Display wird zu diesem Zeitpunkt nichts eingeblendet.
- 2** Öffnen Sie die Tür. Das Display zeigt "0" an. Die Ofenlampe leuchtet, solange die Tür geöffnet ist.
- 3** Schließen Sie die Tür. Jetzt ist das Gerät einsatzbereit.

VORSICHT:

Im Energiesparmodus, wenn Sie das Gerät für 3 Minuten oder länger nicht betreiben (d.h. nach dem Schließen der Tür, oder dem Drücken der **STOP**-Taste oder das Ende einer eingestellten Garzeit erreichen), ist das Gerät erst wieder einsatzbereit, nachdem Sie die Tür öffnen und schließen.

HINWEIS:

Wenn Sie die Kindersicherung oder das Demo Programm einstellen, wird der Energiesparmodus kurzzeitig ausgesetzt.

VERWENDUNG DER STOP-TASTE

1. Drücken Sie **STOP**-Taste, wenn Sie während der Programmierung einen Fehler gemacht haben.
2. Stoppen Sie das Gerät während des Garens kurzzeitig.
3. Zum Löschen eines Programms während des Betriebs die **STOP**-Taste zweimal drücken.


REINIGEN SIE DAS GERÄT VOR DEM ERSTEN EINSATZ



Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill 20 Minuten lang ohne Speisen.

VORBEREITUNG

Lüften Sie den Raum.

VERFAHREN

- 1** Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittel im Gerät sind. Geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** (20.00) ein.  x 2

- 2** Drücken Sie **GRILL** und **START**   x 1

WARNUNG:

Die Gerätetür, die Außenseite, der Garraum und besonders das Grillheizelement werden heiß.

DEUTSCH





GAREN IM AUTOMATIK-BETRIEB

Beim Automatik-Betrieb wird mit der Dampf-, Grill- und Mikrowellenfunktion gegart. Entnehmen Sie im folgenden die Einzelheiten für die unterschiedlichen Automatikfunktionen.

Dampfgar-Menüs (STEAM MENUS)

Die Dampfgar-Menüs sind unterteilt in 6 Kategorien mit insgesamt 18 Menüs. Garen Sie Lebensmittel immer mit dem Dampf-Gareinsatz und der Auffangschale. Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) eingesetzt wird. Bitte beachten Sie die Hinweise auf Seite D-8-9.


- St11 - St14: Reis/Nudeln/Eier
- St21 - St25: Gemüse 1 Ebene
- St31 - St32: Fisch/Hähnchen
- St41 - St42: Ausgewogene Menüs
- St51 - St52: Gemüse 2 Ebenen (Gemüse + Kartoffel)
- Sd1 - Sd3: Auftauen mit Dampf

Einzelheiten und Verfahrenshinweise zu den Dampfgar-Menüs finden Sie auf Seite D-33-38.

* Wenn Sie beispielsweise 0,3 kg Hähnchenfilet garen möchten.


VERFAHREN

1 Achten Sie darauf, dass der Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), bis zur MAX-Markierung gefüllt und eingesetzt ist. Drücken Sie **FISCH/HÄHNCHEN**, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird (St32).





x 2

2 Geben Sie das Gewicht oder die Menge durch Drücken der **GEWICHTSEINGABE** ein, bis das gewünschte Gewicht oder die Menge angezeigt wird (0,3 kg).




x 6 x 2

3 Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, indem Sie die Anweisungen im Leitfaden auf Seite D-34 befolgen. Schließen Sie die Tür. Drücken Sie **START**  **/+1min.**





x 1

4 Nach dem Garen wird EXTEND eingeblendet. Wenn Sie die Garzeit verlängern möchten, geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** ein. Drücken Sie **START**  **/+1min.** Wenn nicht, drücken Sie **STOP**. Nehmen Sie, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat, den Wassertank heraus und leeren Sie ihn, wischen Sie den Garraum trocken. Leeren die Auffangvorrichtung.

10 min

1 min

10 s

WARNUNG für das gleichzeitige Einsetzen des Dampf-Gareinsatzes auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2):

Nehmen Sie nach dem Garen den Dampf-Gareinsatz als erstes heraus. Siehe Abbildung 2 auf Seite D-6. Achten Sie auf das herabtropfende Wasser von dem Dampf-Gareinsatz; wir empfehlen, dass Sie es direkt auf einen flachen Teller oder eine Ablage stellen, um abtropfendes Wasser aufzufangen. Achten Sie vor dem Herausnehmen der Auffangschale darauf, dass sie sich abgekühlt hat. Beachten Sie, dass sich Wasser in der Auffangschale befinden kann, seien Sie also vorsichtig, wenn Sie sie herausnehmen.

HINWEISE:

1. Geben Sie nur das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel ein. Beziehen Sie nicht das Gewicht des Geschirrs mit ein.
2. Bei Lebensmittel, die mehr oder weniger wiegen als das angegebene Gewicht in der Gartabelle, garen Sie manuell.
3. Die programmierten Garzeiten sind Durchschnittszeiten. Um die vorprogrammierten Garzeiten beim automatischen Garen zu verlängern, siehe GARZEITEN AM ENDE DES DAMPFGARENS VERLÄNGERN auf Seite D-18. Bevor Sie die Garzeiten verlängern, achten Sie darauf, dass der Wasserbehälter mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), bis zur MAX-Markierung gefüllt und eingesetzt ist.
4. Alle Dampfgar-Menüs können mit der Länger- oder Kürzerzeiteinstellung programmiert werden. Siehe Seite D-18.
5. Halten Sie die Tür geschlossen. Wenn sie während des Garens geöffnet wird, tritt Dampf aus und es wird eine längere Garzeit benötigt.
6. Die Wassermenge im Wassertank reicht für einen Garbetrieb aus. Es muss kein Wasser während des Garens hinzugefügt werden.
7. Während und nach dem Garen, kann kondensiertes Wasser an der Tür, den Gerätewänden und Garraumboden sein. Wischen Sie alle Flüssigkeitsrückstände mit einem weichen Lappen trocken. Nach dem letzten Einsatz für den Tag empfehlen wir das Gerät mit der Grill-Funktion für 3 Minuten ohne Lebensmittel zu betreiben, damit das Wasser um das Grill-Heizelement herum trocknen kann.
8. Nach dem Garen kühlt sich das Gerät automatisch ab und Sie hören das Geräusch des Kühlgebläses. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Geräts und der Teile, weiterlaufen.

WARNUNG:

1. Die Gerätetür, die Außenseite, der Garraum, das Zubehör, das Geschirr und besonders das Grillheizelement werden heiß. Verwenden Sie dicke Topfhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel hineinlegen oder herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
2. Öffnen Sie das Gerät nicht, wenn Ihr Gesicht dicht am Gerät ist. Dampf vom Gerät kann zu Verbrennungen führen.

HINWEIS für St13, St14 und Sd3:

Es ist nicht nötig, die Menge einzugeben. Überspringen Sie Schritt 2.

HINWEIS zum Auftauen mit Dampf (Sd1-Sd3):

Diese Menüs werden mit Dampf und Mikrowelle aufgetaut. Dampf-Gareinsatz, Auffangschale und Gitterrost bitte nicht verwenden!





GAREN IM AUTOMATIK-BETRIEB

Grill-Menüs (GRILL MENUS)

Es stehen 4 Grill-Menüs zur Auswahl.

AG1: Hähnchenschenkel AG3: Gratiniertes Fischfilet
AG2: Grill-Hähnchen AG4: Grillspieß

Entnehmen Sie die Einzelheiten aus dem Leitfaden für die Grill-Menüs auf Seite D-39-40.

* Wenn Sie 0,4 kg Hähnchenschenkel garen möchten.

VERFAHREN

- 1** Drücken Sie **GRILL MENUS**, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird (AG1).



x 1

- 2** Geben Sie das Gewicht durch Drücken der Gewichtseingabe ein, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird (0,4 kg).



x 7 x 3

- 3** Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, indem Sie die Anweisungen im Leitfaden auf Seite D-39 befolgen. Schließen Sie die Tür. Drücken Sie **START** **/+1min.**



x 1

- 4** Das Gerät stoppt und CHECK blinkt an und aus. Öffnen Sie die Tür. Wenden Sie die Hähnchenschenkel. Schließen Sie die Tür. Drücken Sie **START** **/+1min.**



x 1

HINWEISE:

- Geben Sie nur das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel ein. Beziehen Sie nicht das Gewicht des Geschirrs mit ein.
- Bei Lebensmittel, die mehr oder weniger wiegen als das angegebene Gewicht in der Tabelle, garen Sie manuell.
- Befolgen Sie immer die Anweisungen im Leitfaden.
- Alle Grillprogramme können mit der Länger- oder Kürzer-Zeiteinstellung programmiert werden. Siehe Seite D-18.
- Nach dem Garen kühlt sich das Gerät automatisch ab und Sie hören das Geräusch des Kühlgebläses. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Geräts und der Teile, weiterlaufen.

WARNUNG:

Die Gerätetür, die Außenseite, der Garraum, das Zubehör, das Geschirr und besonders das Grillheizelement werden heiß. Verwenden Sie dicke Topfhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel hineinlegen oder herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Auftau-Menüs (DEFROST MENUS)

Es stehen 4 Auftau-Menüs zur Auswahl. Dampf-Gareinsatz, Auffangschale und Gitterrost bitte nicht verwenden!

dE1: Steaks/Koteletts
dE2: Hackfleisch
dE3: Geflügel
dE4: Brot

Entnehmen Sie die Einzelheiten aus dem Leitfaden für die Auftau-Menüs auf Seite D-41.

* Wenn Sie beispielsweise 0,5 kg Steak auftauen möchten.

VERFAHREN

- 1** Drücken Sie **DEFROST MENUS**, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird (dE1).



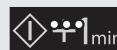
x 1

- 2** Geben Sie das Gewicht durch Drücken der Gewichtseingabe ein, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird (0,5 kg).



x 6 x 4

- 3** Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, indem Sie die Anweisungen im Leitfaden auf Seite D-41 befolgen. Schließen Sie die Tür. Drücken Sie **START** **/+1min.**



x 1

- 4** Das Gerät stoppt und CHECK blinkt an und aus. Öffnen Sie die Tür. Drehen Sie das Steak um und decken Sie die aufgetauten Teile ab. Schließen Sie die Tür. Drücken Sie **START** **/+1min.**



x 1

HINWEISE:

- Geben Sie nur das Gewicht oder die Menge der Lebensmittel ein. Beziehen Sie nicht das Gewicht des Geschirrs mit ein.
- Alle Auftau-Menüs können mit der Kürzer- oder Länger-Zeiteinstellung programmiert werden. Siehe Seite D-18.
- Wenn Sie andere Lebensmittel oder Lebensmittel mit einem Gewicht, dass über oder unter dem in dem Leitfaden für die Auftau-Menüs aufgeführt ist, auftauen möchten, benutzen Sie die manuelle Zeiteinstellung mit 30% Mikrowellenleistung. Siehe Mikrowelle auf Seite D-17.
- Verwenden Sie nicht die Auffangschale, den Dampf-Gareinsatz und das Gitterrost.
- Nach dem Garen kühlt sich das Gerät automatisch ab und Sie hören das Geräusch des Kühlgebläses. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Geräts und der Teile, weiterlaufen.



MANUELLER BETRIEB

Für das Manuelle Garen stehen die Betriebsarten Dampf, Grill, Kombi und Mikrowelle zur Verfügung. Entnehmen Sie die Informationen zum manuellen Garen und der Einstellungen aus den Tabellen: Manuelles Garen und Positionieren von Lebensmitteln und Geschirr. Die Tabellen geben Informationen für jede Einstellung.

Tabelle: Manuelles Garen

Betriebsart	Temp./Leistungsbereich	Zeitbereich	Wassertank	
Dampf	HIGH (hoch)	100 °C	0 - 35 min.	JA
	LOW (niedrig)	70 - 95°C *	0 - 60 min.	JA
Grill	-	0 - 99 min. 50 sec.	NEIN	
Kombi	HIGH (hoch)	Grill: 100% Leistung Mikrowelle: 10 - 70% Leistung	0 - 99 min. 50 sec.	NEIN
	LOW (niedrig)	Grill: 50% Leistung Mikrowelle: 10 - 70% Leistung	0 - 99 min. 50 sec.	NEIN
Mikrowelle	0 - 100% Leistung	0 - 99 min. 50 sec.	NEIN	

* Sie können die Temperatur von 70°C bis 95°C in Schritten von 5°C einstellen. (Grundeinstellung: 90°C)

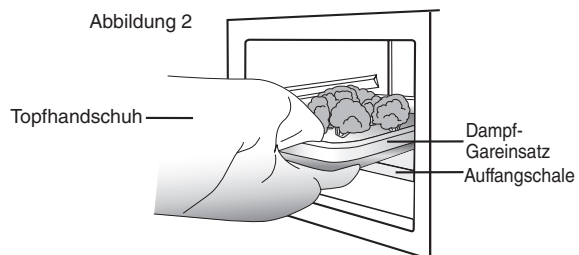
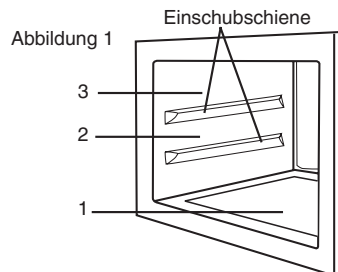
Tabelle: Positionieren von Lebensmitteln und Geschirr

Betriebsart	Garen auf 2 Ebenen		Positionieren von Lebensmitteln und Geschirr (Siehe Abbildung 1.)			
			3: Oberer Einschub	2: Unterer Einschub	1: Garraumboden	
Dampf	HIGH (hoch)	JA	1 Ebene	—	Lebensmittel Dampf-Gareinsatz	—
		2 Ebenen	Lebensmittel Dampf-Gareinsatz	Lebensmittel Auffangschale	—	—
	LOW (niedrig)	NEIN	Dampf-Gareinsatz	Auffangschale (Keine Lebensmittel)	—	—
Grill		NEIN	Lebensmittel	Gitterrost oder hitzebeständiges Geschirr	—	—
Kombi	HIGH (hoch)	NEIN	Lebensmittel	Auffangschale	Siehe Hinweis 1.	—
	LOW (niedrig)	NEIN	—	—	—	—
Mikrowelle		NEIN	—	Lebensmittel Mikrowellengeeignetes Geschirr Auffangschale Siehe Hinweis 2.	Lebensmittel Mikrowellengeeignetes Geschirr	—

HINWEISE:

- Wählen Sie den gewünschten Einschub entsprechend der Lebensmittelgröße aus. Unterer Einschub (Position 2) oder oberer Einschub (Position 3) wird für die meisten Rezepte empfohlen. Das Lebensmittel auf dem Gitterrost in die Auffangschale auf dem Garraumboden in die Position 1 setzen, wenn Sie große Portionen zubereiten, um zu verhindern, dass die Lebensmittel die Garraumdecke berühren. Während des Garens kann es zu Raucherentwicklung kommen wenn das Lebensmittel das Grill-Heizelement berührt.
- Zum Garen von Kuchen oder Hackbraten.
- Lassen Sie den Dampf-Gareinsatz und das Gitterrost nach dem Gebrauch nicht im nassen Zustand.

WARNUNG für das gleichzeitige Einsetzen des Dampf-Gareinsatzes auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2): Nehmen Sie nach dem Garen den Dampf-Gareinsatz als erstes heraus. Siehe Abbildung 2. Achten Sie auf das herabtropfende Wasser von dem Dampf-Gareinsatz; wir empfehlen, dass Sie es direkt auf einen flachen Teller oder eine Ablage stellen, um abtropfendes Wasser aufzufangen. Achten Sie vor dem Herausnehmen der Auffangschale darauf, dass sie sich abgekühlt hat. Beachten Sie, dass sich Wasser in der Auffangschale befinden kann, seien Sie also vorsichtig, wenn Sie sie herausnehmen.





D - 14



MANUELLER BETRIEB

Dampfwaren

Es stehen 2 manuelle Dampfger-Betriebsarten zur Verfügung: Dampf-HIGH (hoch) und Dampf-LOW (niedrig). Verwenden Sie immer den Dampf-Gareinsatz und die Auffangschale für die Zubereitung der Lebensmittel. Entnehmen Sie die Einzelheiten auf der Seite D-14 und beachten Sie die Bedienungshinweise auf den Seiten D-8-9.

Betriebsart	Temperatur
Dampf-HIGH (hoch) 	100°C
Dampf-LOW (niedrig) 	70 - 95°C

Verwenden Sie Dampf-HIGH (hoch), um Lebensmittel wie Hähnchen oder Gemüse zu dämpfen. Verwenden Sie Dampf-LOW (niedrig), um Fisch oder Eierspeisen sanft zu dämpfen. In der Betriebsart Dampf-LOW (niedrig), ist die Garzeit etwas länger als in der Betriebsart Dampf-HIGH (hoch). Dampf gart die Lebensmittel sanft ohne die Form, die Farbe oder das Aroma zu zerstören. Dampf-HIGH (hoch) kann bis zu 35 Minuten (35.00) programmiert werden. Dampf-LOW (niedrig) kann bis zu 60 Minuten (60.00) programmiert werden. Bei Dampf-LOW (niedrig) kann die Temperatur zwischen 70°C und 95 °C in 5°C Schritten eingestellt werden. Garen auf 2 Ebenen ist für Dampf-HIGH (hoch) verfügbar. Mit der Betriebsart Dampf-LOW (niedrig) kann nur auf 1 Ebene gegart werden.

DAMPF-HIGH (HOCH)

* Wenn Sie beispielsweise für 20 Minuten mit Dampf-HIGH (hoch) auf 2 Ebenen garen möchten.

VERFAHREN

- Achten Sie darauf, dass der Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), bis zur MAX-Markierung gefüllt und eingesetzt ist. Geben Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der ZEITEINGABE (20.00) ein.  x 2
- Drücken Sie **DAMPF-HIGH (hoch)**, bis die gewünschte Anzeige für die Einschubebenen angezeigt werden (2 und 3).  x 2
- Drücken Sie **START**  /+1min.  x 1
- Nach dem Garen wird **EXTEND** eingeblendet. Wenn Sie die Garzeit verlängern möchten, geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der ZEITEINGABE ein. Drücken Sie **START**  /+1min. Wenn nicht, drücken Sie **STOP**. Nehmen Sie, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat, den Wassertank heraus und leeren Sie ihn, wischen Sie den Garraum trocken. Leeren die Auffangvorrichtung.    

DAMPF-LOW (NIEDRIG)

* Wenn Sie für 20 Minuten bei Dampf-Niedrig (80°C) garen möchten.

VERFAHREN

- Achten Sie darauf, dass der Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), bis zur MAX-Markierung gefüllt und eingesetzt ist. Geben Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der ZEITEINGABE (20.00) ein.  x 2
- Drücken Sie **DAMPF-LOW (niedrig)**, bis die gewünschte Temperatur angezeigt wird (80°C).  x 3
- Drücken Sie **START**  /+1min.  x 1
- Nach dem Garen wird **EXTEND** eingeblendet. Wenn Sie die Garzeit verlängern möchten, geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der ZEITEINGABE ein. Drücken Sie **START**  /+1min. Wenn nicht, drücken Sie **STOP**. Nehmen Sie, nachdem sich das Gerät abgekühlt hat, den Wassertank heraus und leeren Sie ihn, wischen Sie den Garraum trocken. Leeren die Auffangvorrichtung.    

DEUTSCH

HINWEISE:

- "Err" wird bei Schritt 2 angezeigt, wenn eine längere Zeit als die Maximalzeit für die Dampfger-Betriebsart eingegeben wird. Drücken Sie zum Löschen **STOP** und programmieren Sie neu.
- Um die vorprogrammierten Garzeiten beim automatischen Garen zu verlängern, siehe VERLÄNGERN DER GARZEIT AM ENDE DES DAMPFGARENS auf Seite D-18. Bevor Sie die Garzeiten verlängern, achten Sie darauf, dass der Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), bis zur MAX-Markierung gefüllt und eingesetzt ist.
- Halten Sie die Tür geschlossen. Wenn sie während des Garens geöffnet wird, tritt Dampf aus und es wird eine längere Garzeit benötigt.
- Die Wassermenge im Wassertank reicht für einen Garbetrieb aus. Es muss kein Wasser während des Garens hinzugefügt werden.
- Während und nach dem Garen, kann kondensiertes Wasser an der Tür, den Geräterwänden und Garraumboden sein. Wischen Sie alle Flüssigkeitsrückstände mit einem weichen Lappen trocken. Nach dem letzten Einsatz für den Tag empfehlen wir das Gerät mit der Grill-Funktion für 3 Minuten ohne Lebensmittel zu betreiben, damit das Wasser um das Grill-Heizelement herum trocknen kann.
- Nach dem Garen kühlt sich das Gerät automatisch ab und Sie hören das Geräusch des Kühlgebläses. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Geräts und der Teile, weiterlaufen.

WARNUNG:

- Die Gerätetür, die Außenseite, der Garraum, das Zubehör, das Geschirr und besonders das Grillheizelement werden heiß. Verwenden Sie dicke Topfhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel hineinlegen oder herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gerät nicht, wenn Ihr Gesicht dicht am Gerät ist. Dampf vom Gerät kann zu Verbrennungen führen.



MANUELLER BETRIEB

Grill

Das Grill-Heizelement oben im Garraum hat nur eine Leistungseinstellung. Diese Betriebsart verwendet keinen Dampf und kann bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden programmiert werden. Es kann nur auf 1 Ebene gegart werden. Das Lebensmittel auf das Gitterrost in die Auffangschale legen und in den gewünschten Einschub entsprechend der Lebensmittelgröße einsetzen.

* Wenn Sie für 10 Minuten mit dem Grill garen möchten.

VERFAHREN	
1	Geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der ZEITEINGABE (10.00) ein.  x 1
2	Drücken Sie GRILL .  x 1
3	Drücken Sie START  /+1 min.  x 1

WARNUNG:



Die Gerätetür, die Außenseite, der Garraum, das Zubehör, das Geschirr und besonders das Grillheizelement werden heiß. Verwenden Sie dicke Topfhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel hineinlegen oder herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEISE:

- Halten Sie die Tür geschlossen. Wenn sie während des Garens geöffnet wird, tritt Wärme aus und es wird eine längere Garzeit benötigt.
- Nach dem Garen kühlt sich das Gerät automatisch ab und Sie hören das Geräusch des Kühlgebläses. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Geräts und der Teile, weiterlaufen.

Kombi-Betrieb

Der Kombi-Betrieb kombiniert die Mikrowellenleistung mit dem Grill. Es gibt 2 Kombi-Betriebsarten; Kombi-HIGH (hoch) und Kombi-LOW (niedrig). Die Kombi-Betriebsarten können bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden programmiert werden. Es kann nur auf 1 Ebene gegart werden.

Betriebsart	Garmethode (Grundeinstellung)	Mikrowellen-Leistungsbereich	Display
Kombi-HIGH (hoch) 	Grill 100% Mikrowelle 30%	10 - 70%	H30P
Kombi-LOW (niedrig) 	Grill 50% Mikrowelle 30%	10 - 70%	L30P

Das Display (H30P oder L30P) zeigt die anfängliche Grundeinstellungen. "30P" bedeutet, dass eine Mikrowellenleistung von 30% eingestellt ist und sie sich ändert, wenn eine andere Einstellung der Mikrowellenleistungsstufe gewählt wird.

* Wenn Sie beispielsweise für 20 Minuten bei Kombi-High (hoch) mit 50% Mikrowellenleistung garen möchten.

VERFAHREN	
1	Geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der ZEITEINGABE (20.00) ein.  x 2
2	Wählen Sie die Betriebsart durch einmaliges Drücken von KOMBI-HIGH (hoch) aus.  x 1
3	Ändern Sie die Mikrowellen-Leistungsstufe durch 3-maliges Drücken der ausgewählten Kombi-Betriebs-Taste (KOMBI-HIGH (hoch)) oder der MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN -Taste.  x 3 oder  x 3
4	Drücken Sie START  /+1 min.  x 1

WARNUNG:

Die Gerätetür, die Außenseite, der Garraum, das Zubehör, das Geschirr und besonders das Grillheizelement werden heiß. Verwenden Sie dicke Topfhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel hineinlegen oder herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

HINWEISE:

- Halten Sie die Tür geschlossen. Wenn sie während des Garens geöffnet wird, tritt Wärme aus und es wird eine längere Garzeit benötigt.
- Nach dem Garen kühlt sich das Gerät automatisch ab und Sie hören das Geräusch des Kühlgebläses. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Geräts und der Teile, weiterlaufen.
- Bei der Zubereitung von größeren Lebensmittelmengen kann Flüssigkeit aus dem Lebensmittel austreten und tropft dann in die Auffangvorrichtung. Die Auffangvorrichtung nach dem Garen entnehmen und entleeren.

MANUELLER BETRIEB

Mikrowelle

Die Betriebsart Mikrowelle wird zum schnellen Garen, Aufwärmen und Auftauen benutzt. Geben Sie als erstes die Garzeit ein und anschließend die Leistungsstufe. Diese Betriebsart kann bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden programmiert werden. Es gibt 6 verschiedene Leistungsstufen.


Display	Leistungsstufen	Beispiele
100P	100% (900 W)	Rohes Fleisch, Gemüse, Reis oder Nudeln
70P	70% (630 W)	Braten, Hackbraten und Tellergerichte
50P	50% (450 W)	Empfindliche Lebensmittel wie Eier oder Meeresfrüchte.
30P	30% (270 W)	Auftauen, Butter temperieren oder Garziehen von Klößchen und Eierspeisen garen.
10P	10% (90 W)	zum Warmhalten von Speisen und schonenden Auftauen von Lebensmitteln, wie z.B. Sahnertorten oder Blätterteig.
0P	0% (0 W)	

Die unterschiedlichen Einstellungsmöglichkeiten erlauben Ihnen die geeignete Mikrowellenleistung auszuwählen.

Wenn die Leistungsstufe nicht ausgewählt wird, dann wird automatisch 100% verwendet. Es kann nur auf 1 Ebene gegart werden.

* Wenn Sie beispielsweise für 5 Minuten mit 100% garen möchten.

VERFAHREN

1 Geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** (5.00) ein. 


2 Drücken Sie **START**  **/+1min.**  **x 1**

Drücken Sie zum Ändern der Mikrowellen-Leistungsstufe die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird.

* Wenn Sie beispielsweise für 5 Minuten mit 30% auftauen möchten.

VERFAHREN

1 Geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** (5.00) ein. 

2 Drücken Sie zum Ändern der Leistungsstufe die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die gewünschte Mikrowellen-Leistungsstufe angezeigt wird (30P). 

3 Drücken Sie **START**  **/+1min.**  **x 1**

HINWEISE:

1. Nach dem Garen kühlt sich das Gerät automatisch ab und Sie hören das Geräusch des Kühlgebläses. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Geräts und der Teile, weiterlaufen.
2. Verwenden Sie nicht das Gitterrost und den Dampf-Gareinsatz im Mikrowellen-Betrieb.
3. Bei der Zubereitung von größeren Lebensmittelmengen kann Flüssigkeit aus dem Lebensmittel austreten und tropft dann in die Auffangvorrichtung. Die Auffangvorrichtung nach dem Garen entnehmen und entleeren.

HINWEIS:

Für das Garen von Kuchen und Hackbraten das Geschirr in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen.

DEUTSCH

ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

Länger- oder Kürzer-Zeiteinstellung (LÄNGER (▲) / KÜRZER (▼) -Tasten)

a) Zur Verwendung im Automatik-Betrieb:

Die Garergebnisse können mit dieser Funktion nach Belieben angepasst werden.

Wenn Sie eine vorprogrammierte Zeiteinstellung verlängern möchten, drücken Sie **LÄNGER (▲)**, nachdem Sie das Gewicht eingeben und bevor Sie **START** \diamond /+1min drücken.

Wenn Sie eine vorprogrammierte Zeiteinstellung verkürzen möchten, drücken Sie **KÜRZER (▼)**, nachdem Sie das Gewicht eingeben und bevor Sie **START** \diamond /+1min drücken.

b) Zur Verwendung im manuellen Betrieb:

Während des manuellen Garvorgangs kann die Garzeit in 1 Minutenschritten verringert oder erhöht werden, jedes Mal wenn **KÜRZER (▼)** oder **LÄNGER (▲)** gedrückt werden.

HINWEIS: Sie können diese Funktion nicht für das Dampfwaren verwenden.

Verlängern der Garzeit am Ende des Dampfwarens

Diese Funktion ist nur für die Dampfgar-Menüs (außer Auftauen mit Dampf), Dampf-HIGH (hoch) und Dampf-LOW (niedrig). Die Garergebnisse können je nach Raumtemperatur, der ursprünglichen Lebensmitteltemperatur und anderen Faktoren variieren. Sie können die Garergebnisse durch Verlängern der Garzeit am Ende anpassen. Wenn das Garen beendet ist, zeigt das Display "EXTEND" an. Es ist nur möglich, die Extrazeit während der 5 Minuten wenn "EXTEND" im Display angezeigt wird, hinzuzufügen. Die Garzeit kann um bis zu 10 Minuten verlängert werden. Geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** ein und drücken Sie anschließend **START** \diamond /+1min. Die gleiche Betriebsart wird weitergeführt. Überprüfen Sie den Garvorgang sorgfältig.

HINWEISE:

1. Achten Sie vor dem Verlängern der Dampfgar-Betriebsarten darauf, dass der Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), bis zur MAX-Markierung gefüllt und eingesetzt ist. Wenn "Err, WATER (blinkt)" während des Garens angezeigt wird, füllen Sie den Wassertank bis zur MAX-Markierung. Positionieren und drücken Sie ihn fest hinein, drücken Sie anschließend **STOP**, um die Fehlermeldung zu löschen. Garen Sie manuell, um mit dem Garen fortzufahren. Überprüfen Sie ab und zu, ob das Lebensmittel fertig gegart ist.
2. Die Garzeitverlängerung kann abgebrochen, wenn **STOP** gedrückt wird.
3. Die Funktion der Garzeitverlängerung kann solange wiederholt werden, bis die Lebensmittel so gegart sind, wie Sie es wünschen.
4. Während das Display "EXTEND" anzeigt, wird der Energiesparmodus kurzzeitig ausgesetzt.

Garen mit verschiedenen Garfolgen

Diese Funktion ermöglicht das Garen von bis zu 3 manuellen Garfolgen, in der die Betriebsarten Mikrowelle, Grill und Kombi kombiniert werden können.

* Wenn Sie mit dieser Funktion eine Garfolge von 3 Stufen eingeben möchten:

- 5 Minuten bei 70% Mikrowellenleistung (Stufe 1)
- 3 Minuten bei Grill (Stufe 2)
- 3 Minuten bei Kombi-High (hoch) mit 50% Mikrowellenleistung (Stufe 3)

VERFAHREN

1 Für die 1. Stufe, geben Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** (5.00) ein und drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die gewünschte Mikrowellen-Leistungstufe angezeigt wird (70P).

1 min
x 5



2 Für die 2. Stufe, geben Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** (3.00) ein und drücken Sie **GRILL**.

1 min
x 3



3 Für die 3. Stufe, geben Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** (3.00) ein und drücken Sie **KOMBI-HIGH (hoch)**, bis die gewünschte Mikrowellen-Leistungstufe angezeigt wird (H50P).

1 min
x 3



4 Drücken Sie **START** \diamond /+1min.



HINWEIS:

Nach dem Garen kühlt sich das Gerät automatisch ab und Sie hören das Geräusch des Kühlgebläses. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Geräts und der Teile, weiterlaufen.

WARNUNG:

Die Gerätetür, die Außenseite, der Garraum, das Zubehör, das Geschirr und besonders das Grillheizelement werden heiß. Verwenden Sie dicke Topfhandschuhe, wenn Sie Lebensmittel hineinlegen oder herausnehmen, um Verbrennungen zu vermeiden.



ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

Zeitschaltuhr

Verwenden Sie die Zeitschaltuhr als Kurzzeitwecker oder, um die Standzeit für gegarte/aufgetaute Lebensmittel zu überwachen.

- Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf 5 Minuten einstellen möchten.

VERFAHREN

1 Öffnen und schließen Sie die Tür, um die Zeitschaltuhr-Funktion zu aktivieren.

2 Geben Sie die gewünschte Zeit durch Drücken der **ZEITEINGABE** (5.00) ein.



3 Drücken Sie **INFO/ZEITSCHALTUHR** einmal.



Info

Die Info-Taste bietet 5 Funktionen.

In F1: Wasserablauf In F4: Demo Programm
 In F2: Entkalken In F5: Kindersicherung
 In F3: Wasserhärte

Diese Funktionen können durch Drücken von **INFO/ZEITSCHALTUHR**, bis die gewünschte Funktion angezeigt wird, und durch Drücken von **START** \diamond **/+1min** ausgewählt werden.

WASSERABLAUF

Das verbleibende Wasser im Dampferzeuger kann mit der Wasserablauf-Funktion abgelassen werden. Siehe Seite D-10.

ENTKALKEN

Siehe Seite D-10.

WASSERHÄRTE

Ihr Gerät ist werkseitig auf die Wasserhärtegrad-Einstellung 3 (Sehr hart) eingestellt. Sie können das Gerät auf die gewünschte Härtestufe des Wassers einstellen.

Sie können einen Teststreifen verwenden, wie er in einigen Drogeriemärkten erhältlich ist, um den Wasserhärtegrad zu ermitteln.

Der Wasserhärtegrad kann auch beim örtlichen Wasserwerk oder zuständigem Versorgungsunternehmen erfragt werden.

Wenn Sie Teststreifen verwenden, befolgen Sie die Anweisungen für diese.

Härtestufe	Härtebereich	Einstellung
1	<120 ppm <120 mg/l <6.7 °dH	Weich
2	120 - 250 ppm 120 - 250 mg/l 6.7 - 14.0 °dH	Hart
3	>250 ppm >250 mg/l >14.0 °dH	Sehr Hart

VERFAHREN

1 Drücken Sie **INFO/ZEITSCHALTUHR** 3 Mal (In F3).

2 Drücken Sie die **GEWICHTSEINGABE**-Taste, bis die gewünschte Härtestufe angezeigt wird und drücken Sie **START** \diamond **/+1min**. Die Einstellung der Wasserhärte wird gespeichert, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist.

Plus 1min-Funktion (+1min)

Mit der **START** \diamond **/+1min**-Taste können Sie die folgenden zwei Funktionen bedienen:

a) Direktstart

Sie können das Garen bei 100% Mikrowellenleistung für 1 Minute direkt starten, indem Sie **START** \diamond **/+1min** drücken.

HINWEIS:

Um einen Missbrauch der **Plus 1min**-Funktion durch Kinder zu verhindern, kann sie nur innerhalb von 3 Minuten, nach dem vorrausgehenden Bedienungsschritt, z.B. Schließen der Tür oder Drücken der **STOP**-Taste oder Garzeitende, betätigt werden verwendet werden.

b) Verlängern der manuellen Garzeit

Sie können die manuelle Garzeit in Schritten von 1 Minute verlängern, wenn **START** \diamond **/+1min** gedrückt wird, während das Gerät in Betrieb ist.

HINWEIS:

Sie können diese Funktion nicht verwenden für Dampf. Die Garzeit kann um bis zu 99 Minuten verlängert werden.

DEUTSCH





ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

Demo Programm

Diese Funktion wird hauptsächlich für Einzelhandelsgeschäfte verwendet und es ermöglicht Ihnen, die Tastenbedienung zu üben.

Zur Einstellung des Demo Programms, drücken Sie **INFO/ZEITSCHALTUHR** viermal (In F4). Und drücken Sie anschließend **START** \diamond /+1min. "dISP" wird auf dem Display eingeblendet.

Die Bedienung der Tasten und die Display-Anzeigen können nun demonstriert werden, ohne dass die Betriebsarten zugeschaltet sind (Leerlaufleistung). Das Display zählt mit zehnfacher Geschwindigkeit bis Null herunter.

Zum Abbrechen, drücken Sie **INFO/ZEITSCHALTUHR** viermal (In F4). Und drücken Sie anschließend **START** \diamond /+1min. Das Display zeigt "dISP OFF" an.

HINWEISE:

1. "dISP" ändert sich zu ". 0", wenn **STOP** gedrückt wird.
2. Wenn Sie das Demo Programm einstellen, wird der Energiesparmodus abgebrochen.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert die ungewünschte Inbetriebnahme des Gerätes, z.B. von kleinen Kindern. Das Gerät kann so eingestellt werden, dass das Bedienfeld deaktiviert und gesperrt ist.

Drücken Sie zum Einstellen der Kindersicherung die **INFO/ZEITSCHALTUHR**-Taste fünfmal (In F5) und anschließend schnell die **START** \diamond /+1min-Taste. "SAFE" wird auf dem Display eingeblendet. Das Bedienfeld ist jetzt gesperrt, jedes Mal wenn eine Taste gedrückt wird, zeigt das Display "SAFE" an.

Drücken Sie zum Entsperren des Bedienfelds die **INFO/ZEITSCHALTUHR**-Taste fünfmal und anschließend schnell die **START** \diamond /+1min-Taste. Das Display zeigt "SAFE OFF" an und das Gerät ist für den Einsatz bereit.

HINWEISE:

1. Wenn Sie die Kindersicherung einstellen, wird der Energiesparmodus abgebrochen.
2. Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, kehrt die Einstellung zu AUS zurück.





REINIGUNG UND PFLEGE

Hauptpunkt der Reinigung – Sofort und häufig!

Essensreste und Fettrückstände, die an den Innenwänden des Geräts verbleiben, sind nur schwer zu entfernen, wenn sie nicht unmittelbar nach jedem Einsatz entfernt werden. Die Verwendung der Dampffunktion hilft beim Reinigungsvorgang. Die Essensrückstände werden durch den Dampf verderblich.

VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS HANDELSÜBLICHE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass der Garraum, die Tür, die Außenseiten des Geräts, das Zubehör und besonders das Grillheizelement vollständig abgekühlt sind.

DAS GERÄT IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN REINIGEN UND JEGLICHE ESSENSRESTE ENTFERNEN – Das Gerät sauber halten, da sonst die Oberflächen beschädigt werden können. Dies kann die Gebrauchsdauer des Geräts nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen.

Gerätegehäuse

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine harten, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Geräts verwenden, da diese Hilfsmittel die Oberfläche verkratzen und das Glas somit zum Zerspringen bringen könnten.

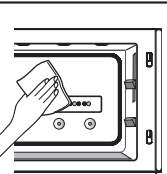
Türdichtungen

Halten Sie die Türdichtungen immer sauber, um jeglichen Schaden zu vermeiden. Wenn Wasser in den Türdichtungen kondensiert, wischen Sie sie mit einem weichen Lappen trocken. Polieren Sie mit einem anderen weichen Lappen. Verwenden Sie auf diesen Oberflächen keine chemischen Reiniger oder Scheuermittel. Achten Sie darauf, die Dichtungen nicht in irgendeiner Form zu beschädigen. Überprüfen Sie vor dem Garen immer, dass alle Türdichtungen glatt und flach anliegen. Falls nicht, tritt Dampf aus der Tür aus. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Türdichtungen beschädigt sind. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder den SHARP-Kundendienst.

Geräteinnenraum

WICHTIGE INFORMATIONEN:

- Nach jedem Einsatz: Wischen Sie die Geräterwände mit einem weichen Lappen und warmen Wasser (oder mildem Seifenwasser) ab, wenn das Gerät noch warm ist. Bei der Verwendung des Geräts ohne es zu reinigen, können Spritzer kleben bleiben.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reiniger (säurehaltig/basisch), Sprühreiniger, Scheuermittel, grobe Reiniger oder Topfreiniger, da sie die Oberfläche der Geräterwände beschädigen können.



Zur Entfernung von Essensresten und Fettrückstände an den Garraumwänden:

1. Füllen Sie den Wassertank mit raumtemperierten Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), über den Deckel bis zur MAX-Markierung.
2. Betreiben Sie das Gerät mit Dampf-HIGH (hoch) für 10 Minuten ohne Lebensmittel. Siehe Seite D-15.
3. Wischen Sie nach dem Dämpfen den Schmutz im Geräteinneren mit einem weichen Lappen ab, während das Gerät noch warm ist. Bitte beachten Sie, dass das Grill-Heizelement und die Dampfauslässe noch heiß sein können, seien Sie deshalb vorsichtig beim Abwischen der Oberseite und der Rückseite des Garraums. (Das Grill-Heizelement wird am Ende der Betriebszeit für kurze Zeit zugeschaltet.) Anschließend wird empfohlen das Gerät mit der Grill-Funktion für 3 Minuten ohne Lebensmittel und Zubehör zu betreiben, damit das Wasser um das Grill-Heizelement herum trocknen kann.

Dampf-Gareinsatz / Auffangschale / Gitterrost

Die Dampf-Gareinsätze, die Auffangschale und das Gitterrost nach dem Garen mit milder Seife oder Spülmittel abwaschen, abspülen und trocken polieren. Verwenden Sie keine scharfen Reiniger, scharfe Metallkratzer oder starre Bürsten, um Schäden an der leicht zu reinigenden Oberfläche zu verhindern. Alles Zubehör kann in der Spülmaschine gewaschen werden. Die Dampf-Gareinsätze und das Gitterrost dürfen nicht in feuchtem Zustand bleiben.

Wassertank und Wassertankdeckel

Den Wassertank und -deckel nach dem Garen in milder Seifen- oder Spülmittellösung mit einem weichen, feuchten Lappen oder Schwamm abwaschen, abspülen und trocken polieren. Wassertank und -deckel dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Verwenden Sie keine scharfen Reiniger, scharfe Metallkratzer oder starre Bürsten am Wassertank und Wassertankdeckel.

Auffangvorrichtung

Leeren Sie die Auffangvorrichtung nach dem Garen, waschen Sie sie in milder Seifen- oder Spülmittellösung mit einem weichen, feuchten Lappen oder Schwamm ab. Spülen, polieren und trocknen Sie das Teil und setzen Sie es dann unterhalb der Gerätevorderseite ein. Die Auffangvorrichtung darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

Entkalken innerhalb der dampferzeugenden Geräteteile

Während der Dampferzeugung kann sich Kalk im Dampferzeuger bilden. Führen Sie zur Kalkentfernung die Entkalkungs-Funktion durch, wenn "DESCALE" im Display blinkt. Beachten Sie die vollständigen Anweisungen auf Seite D-10.

DEUTSCH



FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

Wenn EE angezeigt wird oder wenn Sie befürchten, dass das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, sehen Sie in der untenstehende Tabelle nach, bevor Sie sich an den SHARP-Kundendienst wenden. Dadurch werden unnötige Anrufe vermieden.

WARNUNG:
Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen und Änderungen an Ihrem Gerät selbst vor. Es ist für jeden gefährlich Wartungs- oder Reparaturarbeiten selbst auszuführen und dies darf ausschließlich durch ein von SHARP geschulten Servicetechniker vorgenommen werden. Dies ist wichtig, insbesondere wenn die Abdeckung des Gerätes entfernt werden muss, die ein Schutz der elektrischen Bauteile bildet.

- Reparaturen und Veränderungen: Versuchen Sie nicht das Gerät zu betreiben, wenn es nicht ordnungsgemäß funktioniert.
- Außenverkleidung: Nehmen Sie niemals die Außenverkleidung ab, um die Möglichkeit von Stromschlägen oder Verbrennungen zu vermeiden.



Fehlerbehebungstabelle

TECHNISCHE FEHLERMELDUNG / INFORMATIONSMELDUNG

MELDUNG IM DISPLAY		BEDIENUNGSSCHRITT
TECHNISCHE FEHLERMELDUNG	EE	Rufen Sie bei einem technischen Fehler Ihren Händler oder den SHARP-Kundendienst an.
INFORMATIONSMELDUNG	Err (beim Drücken von START \diamond /+1min)	Das Wasser im internen Dampfsystem ist gefroren. Betreiben Sie das Gerät mit Grill-Funktion für 10 Minuten ohne Lebensmittel. Siehe Seite D-16.
	Err (beim Drücken von DAMPF HIGH (hoch) oder DAMPF-LOW (Niedrig))	Die Zeit, die Sie eingestellt haben, liegt über der Maximalzeit für DAMPF HIGH (hoch) oder DAMPF-LOW (Niedrig). Drücken Sie die STOP -Taste zweimal und programmieren Sie neu.
	Err, HOT (blinkt)	Das Gerät ist zu heiß für das Auftauen mit Dampf, die Auftau-Menüs (DEFROST MENUS) oder für das Dampfgaren mit DAMPF-LOW (niedrig). Nehmen Sie die Lebensmittel aus dem Gerät und lassen Sie es abkühlen, bis die Meldung verschwindet.
	Err, WATER (blinkt)	Nehmen Sie den Wassertank heraus und füllen Sie ihn bis zur MAX-Markierung mit Wasser. Den Wassertank wieder einsetzen und fest hineindrücken, anschließend die STOP -Taste drücken, um die Fehlermeldung zu löschen. Achten Sie darauf, dass der Wassertank mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltert), bis zur MAX-Markierung gefüllt ist. Garen Sie manuell, um mit dem Garen fortzufahren. Beobachten Sie den Garprozess und überprüfen Sie den Garzustand. HINWEISE: <ol style="list-style-type: none"> 1. Achten Sie darauf, dass Sie keine anderen Flüssigkeiten wie destilliertes Wasser, Umkehrosmosewasser, Mineralwasser usw zu verwenden. 2. Wenn diese Fehlermeldung immer wieder erscheint, selbst wenn Sie den Wassertank mit Wasser befüllt haben, ist das interne Dampfsystem möglicherweise nicht mehr in Ordnung. Setzen Sie sich mit Ihrem Händler oder einem autorisierten SHARP-Kundendienstvertreter in Verbindung. Sie können Ihr Gerät noch für die anderen Betriebsarten benutzen, die nicht mit Dampf arbeiten.
	DESCALE (blinkt)	Befolgen Sie die Anweisungen zum Entkalken auf Seite D-10.
	HOT (blinkt)	Das Gerätegehäuse und der Garraum sind sehr heiß. Es ist besondere Vorsicht geboten, um sich nicht selbst zu verbrennen.

FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

Die folgenden Situationen sind normal und keine Anzeichen dafür, dass das Gerät nicht richtig funktioniert.

FRAGE / SITUATION		ANTWORT
Bedienfeld / Stromversorgung	Das Display ist schwarz / leer.	<ul style="list-style-type: none"> * Öffnen und schließen Sie die Tür. * Überprüfen Sie, ob der Netzstecker ordnungsgemäß an eine geeignete Wandsteckdose angeschlossen ist. * Überprüfen Sie, ob die Wandsteckdose und die Sicherung ordnungsgemäß funktionieren. * Ziehen Sie das Netzkabel ab und warten Sie eine Minute. Schließen Sie es anschließend wieder an, öffnen und schließen Sie die Tür.
	Das Display ist in Ordnung aber die START  /+1min -Taste funktioniert nicht, wenn sie gedrückt wird.	<ul style="list-style-type: none"> * Öffnen und schließen Sie die Tür. Ist das Gerätelicht aus? Drücken Sie erneut die START  /+1min-Taste. * Wenn die Meldung "Err, HOT (blinkt)" angezeigt wird, warten Sie, bis die Meldung ausgeblendet wird.
	Die elektrische Stromversorgung wird während des Garens unterbrochen.	Die programmierte Garzeit und die Betriebsart werden abgebrochen. Führen Sie das Garen im manuellen Betrieb fort.
Energiesparmodus	Die Anzeige im Display erlischt nicht.	In den folgenden Fällen wird der Energiesparmodus kurzzeitig ausgesetzt: <ul style="list-style-type: none"> - wenn die Tür geöffnet wird. - wenn das Gerät im Automatik-Betrieb stoppt. - wenn das Kühlgebläse nach dem Garen arbeitet. - im Demo Programm - wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist - beim Verlängern (EXTEND) der Garzeit - während der Wasserablauf-Funktion - während der Entkalkungs-Funktion - während der Zeitschaltuhr-Funktion - wenn die Anzeige "Err, WATER (blinkt)" anzeigt.
Wasser	Wasser leckt aus der vorderen Unterseite des Geräts.	<ul style="list-style-type: none"> * Überprüfen Sie, dass die Auffangvorrichtung ordnungsgemäß eingesetzt ist. Die Auffangvorrichtung herausnehmen und ordnungsgemäß wieder einsetzen. Siehe Seite D-8. * Haben Sie die Auffangvorrichtung vor dem Garen geleert? Sie müssen die Auffangvorrichtung leeren und vor dem Beginn des Dampfwarens einsetzen. Siehe Seite D-8.

DEUTSCH

FEHLERBEHEBUNGSTABELLE

Die folgenden Situationen sind normal und keine Anzeichen dafür, dass das Gerät nicht richtig funktioniert.

FRAGE / SITUATION		ANTWORT
Dampf	Wasser ist im Inneren des Geräts, wenn die Tür geöffnet wird.	Dampf ist im Inneren des Geräts kondensiert. Nach dem Abkühlen den Garraum mit einem weichen Tuch oder Schwamm trocken wischen.
	Dampf tritt aus der Unterseite des Geräts aus.	Die Lüftungsöffnungen sind auf der Geräteunterseite (linke Seite). Es ist normal, dass Dampf aus den Lüftungsöffnungen austritt. Beachten Sie, dass heißer Dampf während des Garens austritt und halten Sie Kinder vom Gerät fern.
	Kondensiertes Wasser kann im Garraum beobachtet werden.	Dies ist normal. Dampf kondensiert am Garraumboden. Nach dem Abkühlen den Garraum mit einem weichen Tuch oder Schwamm trocken wischen.
	Dampf tritt während des Garens aus der Tür aus.	Überprüfen Sie die Türdichtungen, um sicherzustellen, dass sie glatt und flach anliegen.
Geräusch / Ton	Geräusche während des Mikrowellengarens.	Beim Mikrowellenbetrieb hören Sie u.U. ab und zu das Magnetron takten, je nach Leistungsstufe.
	Geräusche nach dem Garen.	Das Kühlgebläse läuft solange bis das Gerät abgekühlt ist. Das Gebläse kann bis zu 10 Minuten, je nach Temperatur des Geräts und der Teile, weiterlaufen.
	Geräusche beim Garen mit hohen Temperaturen.	Hohe Temperaturen können ein Ausdehnen der Gerätekomponenten verursachen. Das ist normal.
Rauch / Geruch	Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, kann es zu einer Rauch- und Geruchsentwicklung kommen.	Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite D-11 und Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Einsatz.
Garergebnis	Das Menü, bei dem Wasser verwendet wird, erzielt kein gutes Ergebnis.	<ul style="list-style-type: none"> * Haben Sie vor dem Garen den Wassertank bis zur MAX-Markierung mit Wasser gefüllt? * Haben Sie den Wassertank während des Garens aus dem Gerät genommen? Nehmen Sie den Wassertank während des Garens nicht heraus, außer es wird in der Bedienungsanleitung mit Kochbuch beschrieben. * Haben Sie die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) eingesetzt? Bitte beachten Sie die Hinweise auf Seite D-8-9.
Essensreste	Es ist schwierig, Essenreste an den Garraumwänden, zu beseitigen.	Beachten Sie die Anweisungen "Zur Entfernung von Essensresten und Fettrückstände an den Garraumwänden" auf Seite D-21. Es ist wichtig, den Garraum nach jedem Einsatz zu reinigen.
Sonstiges	Die auf dem Display eingeblendete Zeit zählt sehr schnell herunter.	Überprüfen Sie, ob das Demo Programm läuft (Seite D-20) und brechen Sie die Funktion ab.
	Heiße Luft tritt aus der Unterseite des Geräts aus.	Die Lüftungsöffnungen sind auf der Geräteunterseite (linke Seite). Das ist normal. Beachten Sie, dass heiße Luft während des Garens im Kombi-Betrieb austritt und halten Sie Kinder vom Gerät fern.



FUNKTIONSPRÜFUNG

Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung
Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.
Vergewissern Sie sich, dass die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.
2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Tür? JA _____ NEIN _____
3. Stellen Sie eine Tasse Wasser (ca. 150 ml) in das Gerät und schließen Sie die Tür.
Programmieren Sie das Gerät auf eine Minute bei voller Leistung 100% und starten Sie es.
Leuchtet die Lampe? JA _____ NEIN _____
Arbeitet die Lüftung? (Das Gebläse ist zu hören.) JA _____ NEIN _____
Wird die Mikrowellenanzeige im Display eingeblendet? JA _____ NEIN _____
Ertönt das Signal nach einer Minute? JA _____ NEIN _____
Erlischt das Symbol für Garen? JA _____ NEIN _____
4. Nehmen Sie die Tasse Wasser aus dem Gerät und schließen Sie die Tür.
Programmieren Sie den Grill auf 5 Minuten und starten Sie das Gerät.
Wird die Grillanzeige im Display eingeblendet? JA _____ NEIN _____
Ist der Garraum nach 5 Minuten heiß? JA _____ NEIN _____
5. Füllen Sie den Wassertank mit Wasser und setzen Sie ihn ein.
Betreiben Sie das Gerät mit Dampf-HIGH (hoch) für 3 Minuten.
Ist der Garraum, nach dem das Gerät gestoppt hat, mit Dampf gefüllt? JA _____ NEIN _____

DEUTSCH

Wenn die Antwort auf eine der obigen Fragen "NEIN" lautet, wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder den SHARP Kundendienst und teilen Sie diesen die Ergebnisse Ihrer Überprüfung mit.

ACHTUNG: Wenn auf dem Display nichts erscheint, selbst wenn das Gerät korrekt ans Netz angeschlossen ist, könnte der Energiesparmodus aktiviert sein. Öffnen und schließen Sie die Tür, um das Gerät einsatzbereit zu machen. Siehe Seite D-11.

HINWEISE:

1. Wenn die Zeit im Display sehr schnell herunterzählt, überprüfen Sie, ob das Demo Programm eingestellt ist. (Bitte beachten Sie die Einzelheiten auf Seite D-20.)
2. Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die Mikrowellen-Leistungsstufe wird verringert oder das Grill-Heizelement wird ein- und ausgeschaltet, allerdings ist dies schwer erkennbar).

Leistungsstufen	Standardzeit
Mikrowelle 100%	20 Minuten
Grill	10 Minuten
Kombi-HIGH (hoch)	Grill - 10 Minuten

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	: Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle : 1,51 kW
	Grill : 1,1 kW
	Mikrowelle/Grill : 2,53 kW
	Dampf : 0,91 kW
	Off-Modus (Energiesparmodus) : weniger als 0,5 W
Leistungsabgabe:	Mikrowelle : 900 W (IEC 60705)
	Grill : 1,05 kW
	Dampf : 0,86 kW
Mikrowellenfrequenz	: 2450 MHz (Gruppe 2/Klasse B)*
Außenabmessungen	: 520 mm(B) x 331 mm(H) x 500 mm(T)**
Garraumabmessungen	: 343 mm(B) x 210 mm(H) x 381 mm(T)***
Garrauminhalt	: 27 Liter ***
Gewicht	: ca. 18,1 kg
Garraumlampe	: 25 W/240 V

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.

Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

** In dieser Tiefenangabe wird die Tiefe des Türgriffs berücksichtigt.

*** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.



DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.



KOCHBUCH-RATGEBER

Wichtige Anwendungshinweise

- Bitte lesen Sie zunächst die Bedienungsanleitung durch, wenn Sie Ihr neues Gerät in Betrieb nehmen. Dieses wichtige Buch erklärt genau wie das Gerät funktioniert und was Sie wissen müssen, um es erfolgreich zu betreiben.
- Beachten Sie die Informationen in den Tabellen und Rezepten für die Zubereitung Ihrer altbewährten Rezepte und von Fertigprodukten und passen Sie diese gegebenenfalls dem Gerät an.
- Die angegebenen Garzeiten in den Tabellen und Rezepten sind Richtlinien und basieren auf Standardbedingungen. Die Garergebnisse variieren je nach den Bedingungen der Lebensmittel, des Geschirrs und des Geräts. Bitte überprüfen Sie das Garergebnis und passen Sie gegebenenfalls die Garzeiten entsprechend an.
- Bereiten Sie die Speise zu und verwenden Sie das Zubehör wie angewiesen.
- Wenn Sie Lebensmittel in das Gerät hineinlegen, sie wenden, umrühren oder etwas zur Speise hinzufügen, achten Sie bitte darauf, dass die Tür nicht zu lange offen bleibt, damit die Hitze nicht entweicht.
- Bevor Sie das Lebensmittel im Gerät zubereiten, beachten Sie bitte die Informationen in der Tabelle: Positionieren von Lebensmitteln und Geschirr auf Seite D-14.
- Verteilen Sie die Lebensmittel und Speisen stets gleichmäßig innerhalb eines Geschirrtells oder in dem Dampf-Gareinsatz, um gleichmäßige Garergebnisse zu erhalten.
- Für die Betriebsart Mikrowelle, Grill, Kombi-HIGH (hoch) und Kombi-LOW (niedrig) muss der Wassertank nicht gefüllt werden.
- Wenn Sie Ihre altbewährten Rezept auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten: Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten hier im Kochbuch.

DEUTSCH

Garproben

- Bestimmen der Garzeit mit einem Lebensmittelthermometer -

Jedes Getränk und jedes Lebensmittel hat zum Ende des Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur, bei dem der Garvorgang beendet werden kann und das Ergebnis gut ist. Sie können die Innentemperatur mit einem Lebensmittelthermometer bestimmen. Die wichtigsten Temperaturen sind in der Temperaturtabelle angegeben.

TABELLEN ZUR EINSTELLUNG DER GARZEIT MIT DEM LEBENSMITTEL THERMOMETER

Getränk/Speise	Innentemperatur am Ende der Garzeit	Innentemperatur nach 10 bis 15 Minuten Standzeit
Getränke erhitzen (Kaffee, Wasser, Tee, etc.)	65-75°C	
Milch erhitzen	60-65°C	
Suppen erhitzen	75-80°C	
Eintöpfe erhitzen	75-80°C	
Geflügel	80-85°C	85-90°C
Lammfleisch		
Rosa gebraten	70°C	70-75°C
Durchgebraten	75-80°C	80-85°C
Roastbeef		
Leicht angebraten (rare)	50-55°C	55-60°C
Halb durchgebraten (medium)	60-65°C	65-70°C
Gut durchgebraten (welldone)	75-80°C	80-85°C
Schweine-, Kalbfleisch	80-85°C	80-85°C



KOCHBUCH-RATGEBER

Für Geschirr und Abdeckungen

Die folgende Tabelle hilft Ihnen bei der Entscheidung, welches Geschirr und welche Abdeckungen für die jeweilige Betriebsart verwendet werden sollten.

Betriebsart Geschirr - Abdeckungen	Dampf	Grill	Kombi	Mikrowelle
Aluminiumfolie	JA	JA	JA	JA Kleine flache Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen. Es muss ein Mindestabstand von 2 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden.
Metall, Aluminiumschalen	JA	JA	NEIN	NEIN
Porzellan, Keramik	JA	JA	JA	JA
	Hitzebeständiges Porzellan, Keramik, Steingut und feines Porzellan sind für gewöhnlich geeignet. Verwenden Sie das Geschirr nicht, wenn es einen Sprung hat.		Im Allgemeinen ist Porzellan geeignet. Achten Sie darauf, dass das Porzellan keine Gold- oder Silberauflage hat bzw. metallhaltig ist. Überprüfen Sie ob das Geschirr laut Herstellerangaben mikrowellentauglich ist. Verwenden Sie das Geschirr nicht, wenn es einen Sprung hat.	
Hitzebeständiges Glasgeschirr z.B. Pyrex®	JA	JA	JA	JA
	Es ist Vorsicht geboten, wenn feines Glasgeschirr verwendet wird, da es zerbrechen oder zersplintern kann, wenn es plötzlich erwärmt wird.			
Kunststoff/ geschäumter Kunststoff (z.B. Styropor) hitzebeständig für Temperaturen über 140°C	JA	NEIN	NEIN	JA
	Es ist Vorsicht geboten, da einige Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder sich verfärben können.			Zum Auftauen und Erwärmen können mikrowellengeeignete Kunststoffbehälter verwendet werden. Einige mikrowellentaugliche Kunststoffe sind nicht zum Garen von Lebensmitteln mit einem hohen Zuckergehalt geeignet. Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers.
Mikrowellenfolie hitzebeständig für Temperaturen über 140°C	JA	NEIN	NEIN	JA
Küchenpapier, Pappteller	NEIN	NEIN	NEIN	JA
				Nur zum Aufwärmen oder um Feuchtigkeit aufzusaugen verwenden. Besondere Vorsicht ist geboten, da eine Überhitzung Feuer verursachen kann. Kein recyceltes Küchenpapier verwenden, da dies evtl. Metallpartikel enthalten kann.
Behälter aus synthetischem Material	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
	Diese könnten bei hohen Temperaturen schmelzen.			
Backpapier	JA	NEIN	NEIN	NEIN
Bratbeutel	NEIN	NEIN	NEIN	JA
				Befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers
Geschirr mit Silberauflage und Kochgeschirr oder Gegenstände, die u.U. im Gerät rosten können.	NEIN	NEIN	NEIN	NEIN
Gitterrost	NEIN	JA	JA	NEIN
				Das mitgelieferte Gitterrost wurde speziell für den Einsatz im Kombi-Betrieb entwickelt und beschädigt das Gerät nicht.
Dampf-Gareinsätze	JA	NEIN	NEIN	NEIN
Auffangschale	JA	JA	JA	JA
	Um zu verhindern, dass die Auffangschale zerbricht: <ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie die Auffangschale abkühlen, bevor Sie die Auffangschale mit Wasser reinigen. • Legen Sie nichts Heißes in eine kalte Auffangschale. • Legen Sie nichts Kaltes in eine heiße Auffangschale. 			



KOCHBUCH-RATGEBER

Das Geschirr überprüfen, um sicher zu stellen, dass es für die jeweilige Betriebsart geeignet ist. Achten Sie beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoffbehältern besonders auf die Schmelztemperatur der Behälter. Erhitzen Sie die Kunststoffbehälter niemals über deren Schmelztemperatur. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, da die Möglichkeit besteht, dass das Material schmilzt und sich entzündet.

ZUBEHÖR Im Handel ist viel mikrowellene geeignetes oder hitzebeständiges Zubehör erhältlich. Wägen Sie vor dem Kauf sorgfältig ab, ob das Zubehör sinnvoll eingesetzt werden kann. Mit einem mikrowellentauglichen Thermometer können sie den Garzustand der Speisen feststellen und sichergehen, ob die Speisen vollständig durchgegart sind, wenn Sie Lebensmittel nur mit Mikrowelle garen. SHARP ist für keinerlei Schäden am Gerät verantwortlich, wenn unsachgemäßes Zubehör verwendet wird.

Für das Garen im Automatik-Betrieb verwenden sie das empfohlene Geschirr im jeweiligen Leitfaden und in den Rezepten im Kochbuchkapitel.

Hinweise zum Dampf garen

Es gibt bestimmte Techniken für das Garen mit Dampf. Es ist erforderlich, dass diese Techniken befolgt werden, um gute Ergebnisse zu erhalten. Viele von ihnen ähneln denen, die beim herkömmlichen Kochen verwendet werden, und so sind Sie u.U. bereits mit ihnen vertraut. Bitte beachten Sie die unten aufgeführten Hinweise bei der Benutzung der Betriebsarten Dampf gar-Menüs(STEAM MENUS), Dampf-HIGH (hoch) und Dampf-LOW (niedrig).

HINWEIS:

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Achten Sie darauf, dass das Geschirr für die Betriebsart Dampf geeignet ist. (Siehe Seite D-28 Kochbuch-Ratgeber für Geschirr und Abdeckungen)
- Belüften Sie den Raum, damit der Dampf entweichen kann.
- Wenn der Garvorgang beendet ist und das Gerät sich abgekühlt hat, nehmen Sie den Wassertank heraus und leeren Sie ihn, wischen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen oder Schwamm trocken. Leeren die Auffangvorrichtung.

- Besondere Hinweise für das Dampf garen -

Gartechniken	
Behälter	Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel gleichmäßig verteilt sind. Lebensmittel, zwischen denen kaum oder gar kein Platz vorhanden ist, brauchen länger, um zu garen. Bitte stellen Sie sicher, dass die Speisen mit ausreichend Platz zwischen den einzelnen Teilen positioniert werden, damit der Dampf gut um sie herum zirkulieren kann. Als Behälter eignen sich flache Gefäße. Es wird nicht empfohlen dickwandiges Geschirr zu verwenden, aufgrund der Dicke dieses Geschirrs müssen die empfohlenen Garzeiten verlängert werden.
Abdecken	In den meisten Fällen ist die Abdeckung nicht nötig. Wenn eine Abdeckung nötig ist, wird Aluminiumfolie empfohlen, um zu verhindern, dass die Speise vom Kondenswasser im Garraum nass wird. Abgedeckte Speisen brauchen länger zum Garen.
Tür	Für die Einhaltung der genauen Garzeiten, halten Sie die Tür bitte geschlossen.
Umrühren	Manchmal sehen Suppen oder Aufläufe, die in einer Auflaufform ohne Abdeckung erhitzt wurden, nach dem Garen wässrig aus. Das Aussehen verbessert sich durch gutes Umrühren.
Stehen lassen	Eine Standzeit wird nach dem Garen empfohlen, so dass sich die Hitze gleichmäßig über die Speise verteilen kann. Lassen Sie sie nicht zu lange stehen; die Speise könnte übergaren und die Restfeuchte vom Dampf könnte das Ergebnis beeinträchtigen.

DEUTSCH



KOCHBUCH-RATGEBER

- Hinweise für das Dampfgaren -

Lebensmitteleigenschaften	
Dichte	Die Stückgröße der Lebensmittel beeinflussen die Garzeitdauer. Gegebenenfalls die Lebensmittel in dünnere Stücke schneiden und in einer Lage anordnen.
Menge	Die Garzeit muss erhöht werden, wenn sich die Menge der im Gerät gegarten Speise erhöht.
Größe	Kleine Speisen und kleine Stücke garen schneller als große, da die Hitze von allen Seiten zur Mitte durchdringen kann. Schneiden Sie die Stücke in gleichgroße Teile, damit sie gleichmäßig garen.
Form	Lebensmittel mit einer unregelmäßigen Form, wie z.B. Hähnchenbrust oder Hähnchenschenkel, kann es bei den dickeren Stücken länger dauern, bis sie gegart sind. Überprüfen Sie, ob diese Stücke gut durchgegart sind, bevor Sie sie servieren.
Temperatur der Lebensmittel	Die Ausgangstemperatur der Lebensmittel beeinflussen die Garzeitdauer. Gekühlte Lebensmittel brauchen länger zum Garen als Lebensmittel mit Raumtemperatur. Die Temperatur der Behälter entspricht nicht der tatsächlichen Temperatur des Lebensmittels oder Getränks.
Gewürze & Aromastoffe	Gewürze und Aromastoffe werden am besten nach dem Garen hinzugegeben. Wenn sie als Marinaden hinzugefügt werden, wird ihr Geschmack beim Garen mit Dampf eventuell weniger intensiv. Die Speisen nach dem Garen abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

HINWEIS:

- Stellen Sie vor dem Servieren sicher, dass die Speise gut durchgegart /aufgewärmt ist.
- Die Garzeit wird beeinflusst durch die Form, Beschaffenheit, Menge und Temperatur der Lebensmittel zusammen mit der Größe, Form und dem Material des Behälters.

Gesicht & Hände: Verwenden Sie immer dicke Topfhandschuhe, um Speisen oder Kochgeschirr aus dem Gerät zu nehmen. Seien Sie vorsichtig, beim Öffnen der Tür, da heißer Dampf austreten kann. Nehmen Sie die Speise nicht mit bloßen Händen aus dem Gerät heraus.

Überprüfen Sie die Temperatur der Speise und des Getränks und rühren Sie vor dem Servieren um. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Babys, Kindern oder älteren Personen etwas servieren.

KOCHBUCH-RATGEBER

Hinweis für das Garen mit der Mikrowelle

- Besondere Hinweise und Warnungen für das Garen mit der Mikrowelle -

	ERLAUBT	NICHT ERLAUBT
Eier, Früchte, Nüsse, Samen, Gemüse, Würstchen und Austern	<ul style="list-style-type: none"> * Eigelb, Eiweiß und Austern vor dem Garen einstechen, um eine „Explosion“ zu vermeiden. * Die Schalen von Kartoffeln, Äpfeln, Kürbisse, Hot Dogs, Würstchen und Austern einstechen, damit der Dampf entweichen kann. 	<ul style="list-style-type: none"> * Garen von Eier in der Schale, da diese nach der Erwärmung explodieren können und somit das Gerät beschädigen oder Sie selbst verletzen kann. * Garen von hart/weich gekochte Eier. * Übergaren von Austern. * Trocknen von Nüsse oder Samen mit Schale.
Popcorn	<ul style="list-style-type: none"> * Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Popcorn-Beutel verwenden. * Beim Zubereiten sorgsam auf die Pop-Geräusche achten. Sobald diese nur noch vereinzelt, in Abständen von 1-2 Sekunden, aufeinander erfolgen, das Gerät abschalten. 	<ul style="list-style-type: none"> * Erhitzen von Popcorn in normalen braunen Beuteln oder mikrowellengeeigneten Glasschüsseln. * Verlängern der angegebenen Maximalzeit auf der Popcorn-Verpackung.
Babynahrung	<ul style="list-style-type: none"> * Die Babynahrung in eine kleine Schüssel umfüllen, vorsichtig erhitzen und zwischendurch mehrmals umrühren. Überprüfen Sie, ob die Temperatur angemessen ist, um Verbrennungen zu vermeiden. * Nehmen Sie den Schraubverschluss und den Sauger ab, bevor Sie die Babyflaschen erwärmen. Schütteln Sie nach dem Erwärmen gut durch. Überprüfen Sie, ob die Temperatur angemessen ist. 	<ul style="list-style-type: none"> * Erhitzen von Einwegflaschen. * Überhitzen von Babyflaschen. Nur bis zur Erwärmung erhitzen. * Erhitzen von Babyflaschen mit aufgesteckten Saugern. * Erhitzen von Babynahrung im Originalglas.
Allgemeines	<ul style="list-style-type: none"> * Lebensmittel mit Füllung nach dem Garen aufschneiden, damit der Dampf entweichen kann, um Verbrennungen zu vermeiden. * Zum Erhitzen von Flüssigkeiten und Garen von Getreideprodukten eine tiefe Schüssel verwenden, um ein Überkochen zu verhindern. * Kleine Portionen garen schneller als große. Als Faustregel gilt: DOPPELTE MENGE = FAST DOPPELTE ZEIT, HALBE MENGE = HALBE ZEIT 	<ul style="list-style-type: none"> * Erhitzen oder Garen von geschlossenen Gläsern oder luftdichten Behältern. * Frittieren. * Erhitzen oder Trocknen von Holz, Kräuter, nasse Papiere, Kleidung oder Blumen.
Flüssigkeiten (Getränke)	<ul style="list-style-type: none"> * Für das Kochen oder Erhitzen von Flüssigkeiten die WICHTIGEN SICHERHEITSHINWEISE auf Seite D-3 beachten, um eine Explosion und ein verspätetes Aufwallen zu vermeiden. 	<ul style="list-style-type: none"> * Erhitzen mit extrem langen Zeiten als die empfohlene Zeit.
Konserven	<ul style="list-style-type: none"> * Den Inhalt zum Erwärmen aus der Dose nehmen. 	<ul style="list-style-type: none"> * Erhitzen oder Garen von Essen in Dosen.
Würstchen im Brotteig, Kuchen oder weihnachtliche Speisen	<ul style="list-style-type: none"> * Einstellung der empfohlenen Garzeit. (Diese Lebensmittel haben einen hohen Zucker- und/oder Fettgehalt.) 	<ul style="list-style-type: none"> * Übergaren, da dies zu Feuer führen kann.
Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> * Benutzung von mikrowellengeeigneten Gitterrost oder Teller, um den abtropfenden Fleischsaft aufzufangen. 	<ul style="list-style-type: none"> * Garen von Fleisch direkt auf dem Garraumboden.
Geschirr	<ul style="list-style-type: none"> * Geschirr sollte vor Gebrauch auf seine Mikrowellentauglichkeit geprüft werden. 	<ul style="list-style-type: none"> * Metallhaltiges Geschirr für das Garen mit der Mikrowelle. Metall reflektiert die Mikrowellen und kann eine elektrische Entladung verursachen, den sogenannten Lichtbogen (Funkenbildung).
Aluminiumfolie	<ul style="list-style-type: none"> * Benutzung zum Abdecken von Lebensmitteleile, damit diese nicht übergaren. * Funkenbildung beobachten. Weniger Folie verwenden und Abstand zu den Garraumwänden einhalten. 	<ul style="list-style-type: none"> * Verwendung von zu viel Aluminiumfolie. * Abgedeckte Lebensmittel dicht an den Garraumwänden platzieren. Funkenbildung kann das Gerät beschädigen.

DEUTSCH



KOCHBUCH-RATGEBER

- Hinweis für das Garen mit der Mikrowelle -

Gartechniken	
Lebensmittel sorgfältig anordnen	Ungleichmäßige Stücke mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach außen platzieren.
Garzeit beachten	Die kürzeste angegebene Garzeit eingeben und bei Bedarf Zeit hinzufügen. Extrem übergarte Speisen können zu Rauchentwicklung und zur Selbstentzündung führen.
Abdecken von Speisen vor dem Garen	Das Rezept auf Vorschläge prüfen: Küchenpapier, Mikrowellenfolie oder Deckel. Abdeckungen verhindern Spritzer und sorgen dafür, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden. (Das hilft dabei, das Gerät sauber zu halten)
Speisen abdecken	Kleine Streifen von Aluminiumfolie verwenden, um dünnere Teile von Fleisch oder Geflügel abzudecken, um ein Übergaren zu vermeiden.
Speisen umrühren	Falls möglich, während des Garens ein- bis zweimal vom Rand zur Mitte des Tellers/ der Schüssel umrühren.
Speisen wenden	Lebensmittel wie Hähnchen, Hamburger oder Steaks, sollten während des Garens einmal gewendet werden.
Speisen neu anordnen	Wie z.B. Fleischbällchen, nach der nach der halben Garzeit neu anordnen wie wenden und Stücke aus der Mitte nun an den Rand des Tellers platzieren.
Standzeit berücksichtigen	Nach dem Garen auf eine angemessene Standzeit achten. Die Speise aus dem Gerät nehmen und umrühren, falls möglich. Mit einer Abdeckung während der Standzeit kann die Speise nachgaren bzw. findet ein Temperatenausgleich statt.
Garpunkt überprüfen	Auf Anzeichen achten, die darauf hindeuten, dass ein ausreichender Garzustand erreicht ist. Hinweise dafür, dass der optimale Garpunkt erreicht ist: - Dampf entweicht aus den Speisen, und dies nicht nur am Rand; - Das Keulengelenk des Geflügels kann leicht auseinander gezogen bzw. gelöst werden; - es tritt beim Schweinefleisch und Geflügel kein rosafarbener Fleischsaft aus; - Das Fischfleisch ist nicht mehr glasig und lässt sich leicht mit einer Gabel zerteilen.
Kondensation	Kondenswasserbildung im Garraum ist ein normaler Vorgang beim Garen mit der Mikrowelle und wird beeinflusst durch den Feuchtigkeits- und Wassergehalt der Lebensmittel. Im Allgemeinen verursachen abgedeckte Speisen nicht so viel Kondensation wie nicht abgedeckte Speisen. Es ist sicher zustellen, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
Mikrowellenfolie	Bei Lebensmitteln mit einem hohen Fettgehalt darf die Mikrowellenfolie nicht mit der Speise in Kontakt kommen, da sie u.U. schmilzt.
Mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr	Einiges mikrowellengeeignetes Kunststoffgeschirr ist nicht zum Garen von Lebensmittel mit einem hohen Fett- und Zuckergehalt geeignet.
Kuchen/Hackbraten	Zum Garen von Kuchen oder Hackbraten, die Form in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen.

- Hinweis zum Auftauen -

Aufautechniken	
Anordnen	Die Lebensmittel in einer Lage auf dem flachen Teller anordnen. Dadurch wird sichergestellt, dass alle Teile der Lebensmittel gleichmäßig auftauen.
Trennen	Lebensmittel können aneinanderhaften, wenn sie aus dem Gefrierschrank herausgenommen werden. Es ist wichtig die Lebensmittel so bald wie möglich während des Auftauens voneinander zu trennen, z.B. Steaks, Koteletts.
Stehen lassen	Eine Standzeit ist wichtig, da der Auftauvorgang während dieser Zeit fortgesetzt wird. Die Lebensmittel für eine gewisse Zeit abgedeckt stehen lassen, um sicherzustellen, dass diese vollständig auftauen.

HINWEIS:

- Die Verpackung und Folie vor dem Auftauen entfernen.







TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB

Leitfaden für die Dampfgar-Menüs (STEAM MENUS)

- Achten Sie darauf, dass der Wassertank bis zur MAX-Markierung mit raumtemperiertem Wasser, das zum Trinken geeignet ist (gefiltrert), gefüllt und eingesetzt ist.

Reis/Nudeln/Eier

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Lebensmittel/ Ablage* Position						
St11  X 1	Weißer Reis (Langkorn) (Ausgangstemp.: 20°C)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Reis</th> <th>Wasser</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>150 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>300 ml</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Den Reis in eine flache runde Auflaufform (Durchm. 23 cm) geben und mit Wasser bedecken. • Die Form in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale stellen. • Den Reis nach dem Garen gut umrühren und überschüssiges Wasser abgießen. 	Reis	Wasser	100 g	150 ml	200 g	300 ml	2
Reis	Wasser									
100 g	150 ml									
200 g	300 ml									
St12  X 2	Nudeln (Ausgangstemp.: 20°C) (e.g. Fusilli, Farfalle, Rigatoni)	0,1 - 0,2 kg (100g)	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Nudeln</th> <th>Wasser</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>300 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>600 ml</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Die Nudeln in eine flache runde Auflaufform (Durchm. 23 cm) geben und mit Wasser bedecken. • Die Form in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale stellen. • Die Nudeln nach dem Garen gut umrühren und überschüssiges Wasser abgießen. 	Nudeln	Wasser	100 g	300 ml	200 g	600 ml	2
Nudeln	Wasser									
100 g	300 ml									
200 g	600 ml									
St13  X 3	Crème Karamell (Ausgangstemp.: 20°C)		<ul style="list-style-type: none"> • Die Crème Karamell wie auf Seite D-36 beschrieben zubereiten. Die Souffléförmchen in den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) setzen, während die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) eingesetzt wird. 	2 & 3						
St14  X 4	Pikanter Flan (Ausgangstemp.: 20°C) Gemüseflan, Käse-Lauch-Flan		<ul style="list-style-type: none"> • Den Flan wie auf Seite D-36 beschrieben zubereiten. Die Souffléförmchen in den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) setzen, während die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) eingesetzt wird. 	2 & 3						






* In die Ablage für die Auffangschale kommen keine Lebensmittel.

DEUTSCH



TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB

Leitfaden für die Dampfgar-Menüs (STEAM MENUS)



Gemüse 1 Ebene

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Einschub- position
 X 1	St21 Frisches Gemüse 1 (Ausgangstemp.: 20°C) Zartes Gemüse: Zucchini, Paprika, Brokkoli, Pilze, Spargel	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Das Gemüse vorbereiten und in gleichgroße Stücke schneiden, z.B. Streifen, Röschen Würfel oder Scheiben, außer Spargel und kleine Pilze. Das Gemüse gleichmäßig in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen.	2
 X 2	St22 Frisches Gemüse 2 (Ausgangstemp.: 20°C) Hartes Gemüse: Karotten, Blumenkohl, Bohnen, Rosenkohl	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Das Gemüse vorbereiten und in gleichgroße Stücke schneiden, z.B. Streifen, Röschen Würfel oder Scheiben. Das Gemüse gleichmäßig in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen.	2
 X 3	St23 Tiefgekühltes Gemüse (Ausgangstemp.: -18°C) Mischgemüse, Rosenkohl, Brokkoli, Erbsen	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Das tiefgekühlte Gemüse in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale gleichmäßig verteilen.	2
 X 4	St24 Salzkartoffeln (Ausgangstemp.: 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke von ca. 25 g schneiden. Die Kartoffeln gleichmäßig in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen. Die Kartoffeln nach dem Garen und vor dem Servieren für ca. 2 Minuten stehen lassen.	2
 X 5	St25 Kleine Pelkartoffeln (Ausgangstemp.: 20°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Kartoffeln mit einheitlicher Größe und einem Gewicht von ca. 50 g verwenden. Die Kartoffeln gleichmäßig in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen. Die Kartoffeln nach dem Garen und vor dem Servieren für ca. 2 Minuten stehen lassen.	2

Fisch/Hähnchen

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Einschub- position
 X 1	St31 Fischfilet (Ausgangstemp.: 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Falls gewünscht das Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und mit Pfeffer würzen. Das Fischfilet in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale legen. Nach dem Garen servieren. • Wenn das Fischfilet sehr dick ist, die Garzeit verlängern, falls erforderlich.	2
 X 2	St32 Hähnchenfilet (Ausgangstemp.: 5°C)	0,2 - 0,8 kg (100g)	• Das Hähnchenfilet mit Salz, Pfeffer und Paprika oder Curry würzen. Die Hähnchenfilets in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale legen. Nach dem Garen servieren.	2

Ausgewogene Menüs



Menünummer	Menüname	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Einschub- position
 X 1	St41 Fischgerichte (Ausgangstemp.: 20°C) Lachsfilet mit Brokkoli, Herzhafter Fisch- Gemüse-Topf und Couscous	1 - 4 Portionen (1 Portion)	• Die Fischgerichte wie auf Seite D-37 beschrieben zubereiten. Für das Menü herzhafter Fisch-Gemüse-Topf und Couscous die LÄNGER -Taste drücken.	2 & 3
 X 2	St42 Hähnchengerichte (Ausgangstemp.: 20°C) Hähnchenbrust mit Kartoffelspalten und bunter Gemüsebeilage, Basilikum- Hähnchen-Spieße mit Tomatenreis	1 - 4 Portionen (1 Portion)	• Die Hähnchengerichte wie auf Seite D-38 beschrieben zubereiten. Für die Basilikum-Hähnchen-Spieße mit Tomatenreis die KÜRZER -Taste drücken.	2 & 3



TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB

Leitfaden für die Dampfgar-Menüs (STEAM MENUS)




Gemüse 2 Ebenen (Gemüse + Kartoffel)

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Einschub- position
St51  X 1	Gemüse 1 + Kartoffeln (Ausgangstemp.: 20°C) Zartes Gemüse: Zucchini, Paprika, Brokkoli, Pilze, Spargel	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Das Gesamtgewicht des Gemüses und der Kartoffel. Beide haben das gleiche Gewicht.	<ul style="list-style-type: none"> Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke von ca. 25 g schneiden. Das Gemüse vorbereiten und in gleichgroße Stücke schneiden, z.B. Streifen, Röschen Würfel oder Scheiben, außer Spargel und kleine Pilze. Die Kartoffeln gleichmäßig in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen. Das Gemüse gleichmäßig in dem zweiten Dampf-Gareinsatz verteilen. Den Dampf-Gareinsatz mit den Kartoffeln auf die Auffangschale setzen, in das Gerät schieben und den Garprozess starten. Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, den Dampf-Gareinsatz mit dem Gemüse einsetzen und mit dem Garprozess fortfahren. 	Kartoffeln: 2 Gemüse: 3
St52  X 2	Gemüse 2 + Kartoffeln (Ausgangstemp.: 20°C) Hartes Gemüse: Karotten, Blumenkohl, Bohnen, Rosenkohl	0,4 - 1,2 kg* (100g) * Das Gesamtgewicht des Gemüses und der Kartoffel. Beide haben das gleiche Gewicht.	<ul style="list-style-type: none"> Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke von ca. 25 g schneiden. Das Gemüse vorbereiten und in gleichgroße Stücke schneiden, z.B. Streifen, Röschen Würfel oder Scheiben. Die Kartoffeln gleichmäßig in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen. Das Gemüse gleichmäßig in dem zweiten Dampf-Gareinsatz verteilen. Die Dampf-Gareinsätze und die Auffangschale in das Gerät setzen und den Garprozess starten. 	Kartoffeln: 2 Gemüse: 3

DEUTSCH



Auftauen mit Dampf

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Einschub- position
Sd1  X 1	Fischsteak (Ausgangstemp.: -18°C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> Die Fischsteaks auf einen Teller legen. Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, die Fischsteaks wenden. Nach dem Auftauen Wasser und Eiskristalle entfernen und für 5 -10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. 	1
Sd2  X 2	Fischfilet (Ausgangstemp.: -18°C)	0,2 - 0,6 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> Die Fischfilets auf einen Teller legen. Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, die Fischfilets wenden. Nach dem Auftauen Wasser und Eiskristalle entfernen und für 5 -10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. 	1
Sd3  X 3	Gefrorenes Sushi (Ausgangstemp.: -18°C)	1 Paket nur (260g)	<ul style="list-style-type: none"> Das Sushi auf einen Teller legen. Nach dem Auftauen für ca. 10 Minuten stehen lassen. 	1





TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB

REZEPTE FÜR REIS/NUDELN/EI

Crème Karamell (St13)

[Geschirr]

4 Soufflèförmchen
Dampf-Gareinsatz
Auffangschale

[Zutaten]


200 ml Milch
1/2 Vanilleschote
100 ml Sahne
2 Eier
1 Eigelb
30 g Zucker

Zutaten für das Karamell

100 g Zucker
4 EL Kaltes Wasser

Für 4 Portionen

[Verfahren]

1. Milch und Vanilleschote für 1 Minute bei 100 P Mikrowellenleistung kurz erhitzen und die Sahne anschließend hinzufügen.
2. Eier und Eigelb mit dem Zucker verquirlen. Die Vanilleschote aus der Milch entfernen. Die Milch zu den Eiern gießen und alles gut verrühren.
3. Für den Karamell Zucker in 4 EL Wasser unter Rühren auflösen. Aufkochen und nicht rühren bis goldgelber Karamell entsteht.
4. Die Karamellmasse auf den Boden der Soufflèförmchen verteilen und abkühlen lassen.
5. Jedes Soufflèförmchen mit der Milchlösung befüllen.
6. Die Förmchen in den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) stellen. Die Auffangschale ohne Lebensmittel in den unteren Einschub (Position 2) einsetzen. Mit dem Automatikprogramm für Dampfgar-Menüs () St13 "Crème Karamell" garen.
7. Das Dessert vor dem Servieren auskühlen lassen.

Pikanter Flan (St14)

Gemüseflan

[Geschirr]

8 Soufflèförmchen
(Durchmesser ca. 8 cm)
Dampf-Gareinsatz
Auffangschale



[Zutaten]

150 g Blumenkohl, in Röschen
200 g tiefgekühlte Erbsen
200 g Möhren, in Scheiben
Butter und Semmelmehl für die Soufflèförmchen

5 Eier
200 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer, Muskat

Für 4 Portionen

[Verfahren]

1. Das Gemüse in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) legen und für 20 Minuten mit Dampf-HIGH (hoch) () vоргaren.
2. Das Gemüse herausnehmen und abkühlen lassen.
3. Die Soufflèförmchen einfetten und mit Semmelmehl ausstreuen. Das Gemüse in die Förmchen verteilen. Eier und Crème fraîche mit den Gewürzen verquirlen und über das Gemüse gießen.
4. Die Förmchen in den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) setzen. Die Auffangschale ohne Lebensmittel in den unteren Einschub (Position 2) einsetzen. Mit dem Automatikprogramm für Dampfgar-Menüs () St14 "Pikanter Flan" garen.

Käse-Lauch-Flan

[Geschirr]

8 Soufflèförmchen
(Durchmesser ca. 8 cm)
Dampf-Gareinsatz
Auffangschale


[Zutaten]

4 Eier
125 ml Milch
125 ml Sahne
50 g geriebener Emmentaler
300 g Porree, in dünne Ringe geschnitten

Salz, Pfeffer, ger. Muskatnuss
Butter und Semmelmehl für die Soufflèförmchen

Für 4 Portionen

[Verfahren]

1. Eier, Milch, Sahne und Käse verquirlen, die Porreestreifen untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Soufflèförmchen mit Butter einfetten und mit Semmelmehl ausstreuen. Die Käse-Lauch-Masse in die Förmchen einfüllen.
3. Die Förmchen in den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) setzen. Die Auffangschale ohne Lebensmittel in den unteren Einschub (Position 2) einsetzen. Mit dem Automatikprogramm für Dampfgar-Menüs () St14 "Pikanter Flan" garen.





TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB


REZEPTE FÜR AUSGEWOGENE MENÜS (St41 und St42) DER DAMPFGAR-MENÜS

Lachsfilet mit Brokkoli (St41)

[Geschirr] 2 Dampf-Gareinsätze, Auffangschale

Zutaten	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Tiefgefrorene Lachsfilets	125 g (1 Stück)	250 g (2 Stücke)	375 g (3 Stücke)	500 g (4 Stücke)
Zitronensaft, Pfeffer				
Brokkoliröschen	100 g	200 g	300 g	400 g

[Zubereitung]

- Die tiefgekühlten Lachsfilets mit Zitronensaft beträufeln, mit Pfeffer würzen und in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) legen.
- Die Brokkoliröschen in dem zweiten Dampf-Gareinsatz verteilen. Den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) setzen und mit dem Automatikprogramm für Dampfgar-Menüs () St41 gleichzeitig garen.

DEUTSCH



Herzhafter Fisch-Gemüse-Topf und Couscous (St41 und Drücken der LÄNGER -Taste)

[Geschirr] 2 Dampf-Gareinsätze

Pyrex Quicheform (Durchm. 27 cm), flache, runde Pyrex-Form (Durchm. 22 cm) für 4 Portionen
(Das Geschirr entsprechend den Portionsgrößen anpassen)

Zutaten	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Fischfilets (Rotbarsch oder Kabeljau), gewürfelt	125 g (1 Stück)	250 g (2 Stücke)	375 g (3 Stücke)	500 g (4 Stücke)
Zitronensaft, Salz, Pfeffer				
Porree, in Ringe geschnitten	50 g	100 g	150 g	200 g
Kirschtomaten	50 g	100 g	150 g	200 g
Crème fraîche	25 g	50 g	75 g	100 g
Couscous	62.5 g	125 g	187.5 g	250 g
Kalte Gemüsebrühe	125 ml	250 ml	375 ml	500 ml

[Zubereitung]

- Den Fisch in die Quicheform legen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse hinzufügen und alles gut vermengen.
- Die Quicheform in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen.
- Den Couscous in die flache runde Form geben und mit der Gemüsebrühe bedecken. Die Form in den zweiten Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) setzen und mit dem Automatikprogramm für Dampfgar-Menüs () St41 und Drücken der LÄNGER ()-Taste gleichzeitig garen.
- Den Couscous nach dem Garen sofort umrühren und Crème fraîche in den Fisch-Gemüse-Topf einrühren. Nach Geschmack mit Salz und frisch gemahlener Pfeffer würzen.




TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB

Hähnchenbrust mit Kartoffelspalten und bunter Gemüsebeilage (St42)

[Geschirr] 2 Dampf-Gareinsätze, Auffangschale

Zutaten	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Hähnchenbrustfilets	150 g	300 g	450 g	600 g
Salz, Pfeffer, Paprika				
Kartoffeln, geschält und in Spalten geschnitten	75 g	150 g	225 g	300 g
Champignons, halbiert	50 g	100 g	150 g	200 g
Rote Paprika, in grobe Streifen	50 g	100 g	150 g	200 g
Brokkoliröschen	40 g	80 g	120 g	160 g
Frische Petersilie, gehackt				

[Zubereitung]

- Die Hähnchenbrustfilets mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in den Dampf-Gareinsatz legen. Den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen.
- Die Kartoffelspalten in einer Lage auf der einen Hälfte des zweiten Dampf-Gareinsatzes verteilen. Das andere Gemüse mischen und auf den verbliebenen Bereich des Dampf-Gareinsatzes anordnen. Den zweiten Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) einsetzen und mit dem Automatikprogramm für Dampfgar-Menüs () St42 gleichzeitig garen.
- Das Gemüse nach dem Garen mit gehackter Petersilie bestreuen.

Basilikum Hähnchen-Spieße mit Tomatenreis (St-42 und Drücken der KÜRZER -Taste)



[Geschirr] Holzspieße

Flache, runde Pyrex-Form (Durchm. 22 cm) für 4 Portionen (Das Geschirr entsprechend den Portionsgrößen anpassen)

2 Dampf-Gareinsätze, Auffangschale

Zutaten	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Hähnchenbrust, in Würfel geschnitten	100 g (4 Würfel)	200 g (8 Würfel)	300 g (12 Würfel)	400 g (16 Würfel)
Große frische Basilikumblätter	4	8	12	16
Olivenöl, Sojasoße, Tabasco, Pfeffer, Paprika				
Gelbe Paprika, in Stücke geschnitten	40 g (4 Stücke)	80 g (8 Stücke)	120 g (12 Stücke)	160 g (16 Stücke)
Champignons	3	6	9	12
10-Minuten Vollkornreis	50 g	100 g	150 g	200 g
Sonnengetrocknete Tomaten, gehackt	15 g	30 g	45 g	60 g
Heißes Wasser	75 ml	150 ml	225 ml	300 ml

[Zubereitung]





- Jedes Hähnchenstück in ein Basilikumblatt einwickeln und abwechselnd mit dem Gemüse auf die Holzspieße stecken.
- Das Öl mit den Gewürzen verrühren und die Spieße damit bestreichen. Die Hähnchenspieße für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen. Die Spieße in den Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) legen.
- Den Vollkornreis und die Tomatenstücke in eine flache runde Form geben.
- Das heiße Wasser über den Reis gießen und alles gut verrühren.
- Die Form in den zweiten Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) setzen.
- Mit dem Automatikprogramm für Dampfgar-Menüs () St42 und Drücken der KÜRZER ()-Taste gleichzeitig garen.





TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB

Leitfaden für die Grill-Menüs (GRILL MENUS)

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren	Einschub- position
AG1  X 1	Hähnchenschenkel (Ausgangstemp.: 5°C) Zutaten für 1 kg Hähnchenschenkel (5 Stück): 2 EL Öl, ½ TL Salz, 1TL Paprika edelsüß, Pfeffer	0,2 - 1,0 kg (100 g)	<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten vermischen und auf die Hähnchenschenkel verteilen. Die Haut der Hähnchenschenkel mit der Gabel anstechen. Die Hähnchenschenkel mit den dünnen Enden zur Mitte auf das Gitterrost in die Auffangschale legen. Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, die Hähnchenschenkel wenden. Die Hähnchenschenkel nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen. 	2
AG2  X 2	Grill-Hähnchen (Ausgangstemp.: 5°C) Zutaten für 1,2 kg Grill-Hähnchen: Salz und Pfeffer, 1TL Paprika edelsüß, 2 EL Öl	0,9 - 2,0 kg (100 g)	<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten vermischen und auf dem Hähnchen verteilen. Die Haut des Hähnchens mit der Gabel anstechen. Das Hähnchen mit der Brustseite nach unten auf das Gitterrost in die Auffangschale legen. Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, das Hähnchen wenden. Das Hähnchen nach dem Garen ca. 3 Minuten im Gerät stehen lassen, entnehmen und auf einem Teller servieren. 	1
AG3  X 3	Gratinirtes Fischfilet (Ausgangstemp.: 5°C) * Gesamtgewicht von allen Zutaten.	0,6 - 1,2* kg (100 g)	<ul style="list-style-type: none"> Siehe die Rezepte für Gratinirtes Fischfilet auf Seite D-39-40. 	2
AG4  X 4	Grillspieße (Ausgangstemp.: 5°C) * Gesamtgewicht von allen Zutaten.	0,2 - 0,8* kg (100 g)	<ul style="list-style-type: none"> Siehe das Rezept für Grillspieße auf Seite D-40. 	2

DEUTSCH

REZEPTE FÜR DIE GRILL-MENÜS (GRILL MENUS)


Gratinirtes Fischfilet (AG3)

Fischauflauf nach italienischer Art

[Zutaten]

600 g Rotbarschfilet
ca. 250 g Mozzarella
250 g Tomaten
2 EL Anchovisbutter
Salz und Pfeffer
1 EL Gehacktes Basilikum
Saft einer 1/2 Zitrone
2 EL Gehackte gemischte Kräuter
75 g ger. Gouda (45 % Fett)
Soßenbinder

[Verfahren]

- Den Fisch waschen und abtrocknen. Mit Zitronensaft beträufeln, salzen und mit der Anchovisbutter einfetten.
- Den Fisch in eine ovale Auflaufform geben (32 cm).
- Den Gouda auf dem Fisch verteilen.
- Die Tomaten waschen und die Stielansätze herausschneiden. In Scheiben schneiden und auf den Käse legen.
- Mit Salz, Pfeffer und den gemischten Kräutern würzen.
- Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf die Tomaten legen. Mit Basilikum bestreuen.
- Die Auflaufform in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) stellen. Die **Grill-Menü (STEAM MENU)**-Taste dreimal drücken bis AG3 im Display erscheint. Das Gewicht eingeben (1,2 kg) und die **START**  **+1min**-Taste drücken.

Tipp: Nach dem Garen den Fisch aus der Auflaufform nehmen und etwas Soßenbinder in die Sauce einrühren. Noch einmal für 1-2 Minuten auf dem Garraumboden bei 100 P Mikrowellenleistung garen.





TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB

Gratinierter Fischfilet (AG3)

Gratinierter Rotbarschfilets 'Esterhazy'

[Zutaten]

600 g Rotbarschfilet
 250 g Porree
 50 g Zwiebeln
 100 g Karotte
 1 EL Butter
 Salz, Pfeffer und Muskatnuss
 2 EL Zitronensaft
 125 g Crème fraîche
 100 g ger. Gouda (45% Fett)

[Verfahren]

1. Den Porree waschen und längs in zwei Teile schneiden. In dünne Streifen schneiden.
2. Die Zwiebeln und Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden.
3. Das Gemüse, die Butter und die Gewürze in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Das Gemüse abgedeckt auf dem Garraumboden (Position 1) für 5-6 Minuten bei 100 P Mikrowellenleistung garen. Während des Garens einmal umrühren.
4. In der Zwischenzeit das Fischfilet waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
5. Crème fraîche unter das Gemüse mischen und nachwürzen.
6. Die Hälfte des Gemüses in eine ovale Auflaufform geben (32 cm). Den Fisch darauf legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken. Den Gouda darüber streuen.
7. Die Auflaufform in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) stellen. Die **Grill-Menü (STEAM MENU)**-Taste dreimal drücken bis AG3 im Display erscheint. Das Gewicht eingeben (1,2 kg) und die **START** \diamond **/+1min**-Taste drücken.

Gratinierter Fischfilet (AG3)

Fisch-Brokkoliauflauf

[Zutaten]

500 g Rotbarschfilet
 2 EL Zitronensaft
 1 EL Butter
 2 EL Mehl
 300 ml Milch
 Gehackter Dill, Pfeffer und Salz
 250 g Gefrorener Brokkoli
 100 g ger. Gouda (45% Fett)

[Verfahren]

1. Das Fischfilet waschen und abtrocknen. Mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
2. Butter und Mehl in einer runden Schüssel ohne Deckel auf dem Garraumboden (Position 1) für ca. 1-1 ½ bei 100 P Mikrowellenleistung erhitzen.
3. Die Milch hinzufügen und sehr gründlich verrühren. Noch einmal ohne Abdeckung auf dem Garraumboden (Position 1) für 3-4 Minuten bei 100 P Mikrowellenleistung garen. Anschließend erneut umrühren und mit Dill, Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Brokkoli in einer Schüssel abgedeckt auf dem Garraumboden (Position 1) für 4-6 Minuten bei 100 P Mikrowellenleistung auftauen. Nach dem Auftauen den Brokkoli in eine Auflaufform geben (32 cm), den Fisch darauf legen und würzen.
5. Die Soße darüber gießen und abschließend mit dem Käse bestreuen.
6. Die Auflaufform in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) stellen. Die **Grill-Menü (STEAM MENU)**-Taste dreimal drücken bis AG3 im Display erscheint. Das Gewicht eingeben (1,1 kg) und die **START** \diamond **/+1min**-Taste drücken.

HINWEIS:

Diese Angaben gelten für 1,2 kg (1,1 kg). Falls Sie anderen Gewichtseinheiten garen möchten, ändern Sie die Zutaten entsprechend ab.

Grillspieße (AG4)

Bunte Fleischspieße

[Geschirr]

Holzspieße (ca. 25 cm lang)

[Zutaten]

400 g Schweineschnitzel
 100 g geräucherter Bauchspeck
 2 Zwiebeln (100 g), geviertelt
 4 Tomaten (250 g), geviertelt
 1/2 grüne Paprikaschote (100 g), geachtelt
 3 EL Öl
 2 TL Paprika, edelsüß
 Salz
 1 TL Cayennepfeffer
 1 TL Worcestersoße

[Verfahren]

1. Das Schnitzfleisch und den Schinkenspeck in etwa 2 – 3 cm große Würfel schneiden.
2. Das Fleisch und das Gemüse abwechselnd auf die Holzspieße stecken.
3. Das Öl mit den Gewürzen verrühren und die Spieße damit bestreichen. Die Spieße auf das Gitterrost in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) legen. Die **Grill-Menü (STEAM MENU)**-Taste viermal drücken bis AG4 im Display erscheint. Das Gewicht eingeben (0,8 kg) und die **START** \diamond **/+1min**-Taste drücken. Wenn das Gerät stoppt und das akustische Signal ertönt, die Spieße wenden.
4. Die Spieße nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

HINWEIS:





Diese Angaben gelten für 0,8 kg. Falls Sie anderen Gewichtseinheiten garen möchten, ändern Sie die Zutaten entsprechend ab.





TABELLEN FÜR DEN AUTOMATIK-BETRIEB

Auftau-Menüs (DEFROST MENUS) Leitfaden

Menünummer	Menü	Gewichtsbereich (Gewichtseingabeschritt)	Verfahren
dE1  X 1	Steaks/Koteletts (Ausgangstemp.: -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> • Das Fleisch auf einen Teller oder flachen Schale in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) legen. • Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, das Fleisch wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Falls nötig dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Stücken von Aluminiumfolie abdecken. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10-20 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. • Siehe die untenstehenden HINWEISE.
dE2  X 2	Hackfleisch (Ausgangstemp.: -18°C)	0,2 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> • Den Block Hackfleisch auf einen Teller oder flachen Schale in die Mitte des Garraumbodens (Position 1) legen. • Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, das Hackfleisch wenden und aufgetaute Teile entfernen, falls möglich. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 5-10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. • Siehe die untenstehenden HINWEISE.
dE3  X 3	Geflügel (Ausgangstemp.: -18°C) Für dieses Programm wird nur Geflügel ohne Innereien empfohlen	0,9 - 2,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> • Das Geflügel mit der Brustseite nach unten auf einer umgedrehten Untertasse auf einen Teller oder flachen Schale in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) legen. • Wenn das Gerät stoppt und ein akustisches Signal ertönt, das Geflügel wenden und dünne Teile und warme Stellen mit kleinen Stücken Aluminiumfolie abdecken. • Wenn das akustische Signal erneut ertönt, das Geflügel nochmals wenden. • Das Geflügel nach dem Auftauen mit kaltem Wasser abspülen und mit Aluminiumfolie abgedeckt 30-60 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. Zum Abschluss das Geflügel unter fließendem Wasser säubern.
dE4  X 4	Brot (Ausgangstemp.: -18°C) Für dieses Programm wird nur Brot in Scheiben empfohlen	0,1 - 1,0 kg (100g)	<ul style="list-style-type: none"> • Die Brotscheiben auf einen flachen Teller in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) verteilen. • Wenn das akustische Signal ertönt, die Brotscheiben wenden, neu anordnen und aufgetaute Scheiben entfernen. Nach dem Auftauen alle Scheiben voneinander trennen und auf einen großen Teller verteilen. Das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5-15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.

DEUTSCH

Lebensmittel, die nicht in der Tabelle aufgelistet sind, können mit der 30 P Leistungsstufen-Einstellung manuell aufgetaut werden.

HINWEISE:

1. Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2. Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
3. Falls erforderlich, die aufgetauten Teile mit kleinen, dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
4. Das Geflügel sollte unmittelbar nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.



TABELLEN FÜR DEN MANUELLEN BETRIEB

TABELLE: ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Getränke, 1 Tasse	150		100P	ca.1	Nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400		100P	4 - 6	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Eintopf, Suppe	200		100P	1 - 2 1/2	Abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Beilagen	200		100P	ca. 2	Mit etwas Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Fleisch, 1 Scheibe* ¹	200		100P	2 - 3	Mit etwas Sauce beträufeln, abdecken
Würstchen, 2 Stück	180		100P	ca.1 1/2	Die Haut mehrmals einstechen
Babynahrung, 1 Glas	190		100P	1/2 - 1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter schmelzen ¹	50		100P	1/2 - 1	Abdecken
Schokolade schmelzen	100		50P	3 - 4	Zwischendurch umrühren
6 Blatt Gelatine auflösen	10		50P	1/2 - 1	In Wasser einweichen, gut ausdrücken und in eine Suppentasse geben; zwischendurch umrühren

¹ ab Kühlschranktemperatur.

TABELLE: AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Wasserzugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300		100P	6 - 8	-	Nicht abdecken	1 - 2
Forelle, 1 Stück	250		100P	6 - 8	-	Nicht abdecken	1 - 2
Tellergericht	450		100P	9 - 11	-	Den Teller abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Gemüse	300		100P	7 - 9	5 EL	Abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Gemüse	450		100P	9 - 11	5 EL	Abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Kräuterbrot, 2 Stücke	350		10P	6 - 8 *	-	Auf das Gitterrost in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) legen, nach * wenden	2
			10P	3 - 5			

TABELLE: GAREN VON FRISCHEM GEMÜSE

Lebensmittel	Menge -g-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Wasserzugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gemüse (z.B. Blumenkohl, Lauch, Fenchel, Brokkoli, Paprika, Zucchini)	300		100P	6 - 8	3 - 5	Wie üblich zubereiten, abdecken und zwischendurch umrühren	2
	500		100P	9 - 11	5		2










Kartoffeln benötigen eine 1-3 Minuten längere Garzeit.

HINWEIS:

Das Geschirr mit den Lebensmitteln zum Erhitzen, Auftauen und Garen immer auf den Garraumboden (Position 1) stellen, soweit nicht anders angewiesen.

TABELLEN FÜR DEN MANUELLEN BETRIEB

TABELLE: AUFTAUEN MIT DER MIKROWELLE

Lebensmittel	Menge -g-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Würstchen	300		30P	4 - 5	Nebeneinander legen und nach der halben Auftauzeit wenden.	5 - 10
Fischstück	700		30P	9 - 12	Nach der halben Auftauzeit wenden.	30 - 60
Krabben	300		30P	5 - 7	Nach der halben Auftauzeit wenden und aufgetaute Teile wegnehmen.	5
Brötchen, 2 Stück	80		30P	ca.1	Nur leicht antauen	-
Brot, ganz	1000		30P	9 - 11	Nach der halben Auftauzeit wenden.	20
Kuchen, 1 Stück	150		30P	1 - 3		5
Torte ganz, Ø 24cm			30P	8 - 9	Die Torte nach dem Auftauen in gleichgroße Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und stehen lassen, bis sie gleichmäßig aufgetaut ist.	30 - 60
Butter	250		30P	2 1/2	Nur leicht antauen	15
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250		30P	2 - 4	Gleichmäßig nebeneinander legen und nach der halben Auftauzeit wenden	5

























DEUTSCH

HINWEIS:

Zum Auftauen von Steaks/ Koteletts, Hackfleisch, Hähnchenschenkel, Geflügel und Brotscheiben die Automatikprogramme der Auftau-Menüs (DEFROST MENUS) dE1 - dE4 verwenden.
Während der empfohlenen Standzeit das Lebensmittel in Aluminiumfolie einwickeln bzw. mit Aluminiumfolie bedecken.
Das Geschirr mit dem Auftaugut immer auf den Garraumboden (Position 1) stellen.

TABELLEN FÜR DEN MANUELLEN BETRIEB

TABELLE: GAREN, GRILLEN UND GRATINIEREN

Lebensmittel	Menge -g-	Ein- stellung	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten (Schwein, Kalb, Lamm)	500		100P	5 - 7	Nach Geschmack würzen, auf das Gitterrost in die Auffangschale legen und auf den Garraumboden (Position 1) einsetzen. Nach * wenden.	5 - 10
			30P	6 - 8*		
			70P	4 - 6		
			30P	6 - 8		
	1000		100P	9 - 12		
			30P	8 - 10*		
			70P	8 - 10		
			30P	7 - 9		
	1500		100P	19 - 22		
			30P	11 - 13*		
			70P	14 - 16		
			30P	7 - 9		
Roastbeef (medium)	1000		70P	10 - 12	Nach Geschmack würzen, auf das Gitterrost in die Auffangschale legen und auf den Garraumboden (Position 1) einsetzen. Nach * wenden.	10
			30P	9 - 10*		
			70P	7 - 9		
	1500		30P	7 - 9		
			70P	11 - 13		
			30P	8 - 9*		
Hackbraten	1000		50P	23 - 25	Hackfleischteig (halb Schwein/ halb Rind) zubereiten und in eine flache ovale hitzebeständige Auflaufform legen. Die Form in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen.	10
			50P	9 - 11		
Steaks 2 Stück, medium	400			11 - 13*	Die Steaks auf das Gitterrost in die Auffangschale in den oberen Einschub (Position 3) legen. Nach * wenden und nach dem Grillen würzen.	2
				10 - 14		
Gratinieren von Aufläufen	1000			14 - 18	Den Auflauf mit 100 g Cheddarkäse oder 100 g Gouda bestreuen. Die hitzebeständige Auflaufform in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen.	10
Toast Hawaii	4 Stück		10P	7 - 10	Toastbrot toasten, mit Butter bestreichen, und jedes Toast mit einer Scheibe gekochten Schinken, eine Scheibe Ananas und einer Scheibe Schmelzkäse belegen. Die Toasts in der Mitte einstecken und auf das Gitterrost in die Auffangschale im unteren Einschub (Position 2) setzen.	1

HINWEIS:

- Zum Grillen von Hähnchenschenkel und Hähnchen die Automatikprogramme der Grill-Menüs (GRILL MENUS): AG1 - AG2 verwenden.
- Die passende Einschubposition in Abhängigkeit der Lebensmittelgröße wählen, auch wenn die empfohlene Position für jedes Lebensmittel in der oberen Tabelle erwähnt wird. Während des Garens kann es zu Raucherentwicklung kommen wenn das Lebensmittel das Grill-Heizelement berührt.



TABELLEN FÜR DEN MANUELLEN BETRIEB

TABELLE: GAREN MIT DAMPF-HIGH (Temperatur hoch)

Zum Dämpfen den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen.

Lebensmittel	Menge	Ausgangstemperatur	Ein- stellung	Garmethode	Zeit -Min-	Anweisungen	Einschubposition
Blumenkohl, ganz	ca. 900 g	20°C		DAMPF- HIGH	ca. 35	Den Blumenkohl in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale setzen.	2
Maiskolben	4 Stück (800 g)	20°C		DAMPF- HIGH	15 - 18	Die Maiskolben in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale setzen.	2
Weißer Reis (Basmati)	200 g	20°C		DAMPF- HIGH	ca. 25	Den Reis in eine flache, runde Auflaufform (22 cm Durchmesser) geben und mit 300 ml Wasser bedecken. Die Form in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale setzen. Nach dem Garen umrühren und evtl. das überschüssige Wasser abgießen.	2
Parboiled- Reis	200 g	20°C		DAMPF- HIGH	ca. 30	Den Reis in eine flache, runde Auflaufform (22 cm Durchmesser) geben und mit 300 ml Wasser bedecken. Die Form in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale setzen. Nach dem Garen umrühren und evtl. das überschüssige Wasser abgießen.	2
Naturreis (Langkorn)	200 g	20°C		DAMPF- HIGH	ca. 35	Den Reis in eine flache, runde Auflaufform (22 cm Durchmesser) geben und mit 300 ml Wasser bedecken. Die Form in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale setzen. Nach dem Garen umrühren und evtl. das überschüssige Wasser abgießen.	2
Forelle	1 Stück (250 g)	5°C		DAMPF- HIGH	ca. 16	Die Forelle in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale legen.	2
Gemüse blanchieren	500 g	20°C		DAMPF- HIGH	8 - 10	Das zubereitete Gemüse (geputzt, gewaschen, geschnitten usw.) in den Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen. Das Gemüse nach dem Blanchieren sofort in Eiswasser abschrecken.	2
Tomaten häuten	4 Stück (jedes 80-100 g)	20°C		DAMPF- HIGH	7 - 9	Die Tomaten kreuzweise einschneiden und in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale setzen. Nach dem Dämpfen in kaltem Wasser abschrecken und anschließend die Schale abziehen.	2
Äpfel in Scheiben	500 g	20°C		DAMPF- HIGH	17 - 20	Die Apfelscheiben in dem Dampf-Gareinsatz auf der Auffangschale verteilen.	2
Eier, mittel (Größe M)	4 Stück	5°C		DAMPF- HIGH	13 - 14	Die Eier in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale legen. Nach dem Garen in kaltem Wasser abschrecken.	2
Eier, hart (Größe M)	4 Stück	5°C		DAMPF- HIGH	15 - 17	Die Eier in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale legen. Nach dem Garen in kaltem Wasser abschrecken.	2
Tellerfertiger erhitzen (Fleisch und Gemüsebeilage)	300 g	20°C		DAMPF- HIGH	18 - 20	Die Folie des Fertiggerichts mehrmals mit einer Gabel einstechen und das Fertiggericht in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale setzen.	2

HINWEIS:

Zum Garen von weißem Langkornreis, Nudeln, frischem Gemüse, Fischfilet, Hähnchenfilet und Gemüse + Kartoffeln die Automatikprogramme der Dampfgar-Menüs (STEAM MENUS) verwenden.




DEUTSCH



TABELLEN FÜR DEN MANUELLEN BETRIEB

TABELLE: GAREN MIT DAMPF-LOW (Temperaturbereich niedrig)

Mit dieser Betriebsart können Temperaturen im niedrigen Temperaturbereich von 70°C - 95°C in 5°C Schritten eingestellt werden, um empfindliche Produkte wie Terrinen, Eierspeisen frische Meeressfrüchte, Nachspeisen zur Perfektion zu garen. Dieses Programm eignet sich gut zum langsamen Garen von Fleisch, nachdem es kurz in einer heißen Pfanne auf einer Herdplatte scharf angebraten wurde und wenn zarte Ergebnisse gewünscht werden. In der untenstehenden Tabelle finden Sie einige Beispiele. Für diese Betriebsart die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) und den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) einsetzen.

Lebensmittel	Menge	Ein- stellung	Garmethode	Temperatur- einstellung	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Entrecôte, medium	2 Stück (jedes 350g)	 LOW	DAMPF- LOW	85°C	30 - 35	Das Fleisch kurz von jeder Seite für 1-2 Minuten in einer heißen Pfanne auf einer Herdplatte scharf anbraten. Das Fleisch sofort in den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) legen, während die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) eingesetzt wird.	-
Entenbrust, medium	2 Stück (jedes 350g)	 LOW	DAMPF- LOW	85°C	30 - 35	Die Fettseite der Entenbrust kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Die Entenbrust mit Salz einreiben und kurz von jeder Seite für 1-2 Minuten in einer heißen Pfanne auf einer Herdplatte scharf anbraten. Die Entenbrust sofort in den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) legen, während die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) eingesetzt wird.	5 - 10
Schweinemedallions	8 Stück/ 540g (jedes 70g)	 LOW	DAMPF- LOW	85°C	30 - 35	Das Fleisch kurz von jeder Seite für 1-2 Minuten in einer heißen Pfanne auf einer Herdplatte scharf anbraten. Das Fleisch sofort in den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) legen, während die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) eingesetzt wird.	-



REZEPTE

Der Umgang mit den Rezepten

- Alle Rezepte in diesem Kochbuch sind - wenn nicht anders angegeben - für 4 Portionen berechnet.
- Empfehlungen für das geeignete Geschirr und der Gesamtgarzeit finden Sie jeweils am Anfang der Rezepte. Die Gesamtgarzeit bezieht sich auf die angegebenen Zutaten in den Rezepten. Falls andere Mengen gegart werden, muss die Garzeit entsprechend angepasst werden. Es wird in der Regel von verzehrfertigen Mengen ausgegangen, außer wenn speziell etwas anderes angegeben ist.
- Eier haben ein Gewicht von ca. 55 g (Gewichtsklasse M).
- Butter und Margarine sind austauschbar.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln in der Kombi-Betriebsart, die passende Einschubposition in Abhängigkeit der Lebensmittelgröße wählen, auch wenn die empfohlene Position für jedes Lebensmittel in jedem Rezept erwähnt wird. Während des Garens kann es zu Rauchentwicklung kommen wenn das Lebensmittel das Grill-Heizelement berührt.

DEUTSCH

Verwendete Abkürzungen

P = Prozent	Pck = Päckchen
W = Watt	Durchm. = Durchmesser
EL = Esslöffel	F.i.Tr. = Fett in der Trockenmasse
TL = Teelöffel	
Min = Minuten	
kg = Kilogramm	
g = Gramm	
l = Liter	
ml = Milliliter	
cm = Zentimeter	
ca. = circa	



Vorspeisen und Suppen

AVOCADOCREMESUPPE

Spanien : Sopa de aguacates
 Gesamtgarzeit: ca. 9 - 11 Minuten
 Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

3	Avocados (600 g Fruchtfleisch)
	Etwas Zitronensaft
700 ml	Fleischbrühe
70 ml	Sahne
	Salz
	Pfeffer

Suppeneinlage

EIERSTICH

für 1 l Suppe
 Gesamtgarzeit: ca. 20 Minuten
 Geschirr: 2 Tassen (150 ml Inhalt)

Zutaten

2	Eier
125 ml	Milch
1	Prise Salz
1	Prise Muskat

Zubereitung

1. Die weichen, reifen Avocados schälen, entkernen, kleinschneiden und mit einem Mixer oder Pürierstab eines Handrührgerätes pürieren. Zur Verzierung zwei dünne Spalten pro Portion zurückbehalten und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Die Fleischbrühe, die Avocados und die Sahne in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen. Zwischendurch einmal umrühren.
9 - 11 min. MIKROWELLE 100P
3. Die Suppe verrühren, bis sie cremig ist, und mit den restlichen Avocadospalten verzieren. Nach dem Garen die Suppe ca. 5 Minuten stehen lassen.

Zubereitung

1. Die zwei Tassen einfetten. Alle Zutaten verquirlen und in die Tassen einfüllen.
2. Die Tassen in den Dampf-Gareinsatz in den oberen Einschub (Position 3) stellen, während die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) eingesetzt wird.
20 min. DAMPF-LOW 90°C
 Den Eierstich nach dem Garen für 5 Minuten im Gerät stehen lassen, ohne die Tür zu öffnen.
3. Den Eierstich stürzen und in Würfel schneiden. In die Suppe hinzufügen.



REZEPTE

BÜNDNER GERSTENSUPPE

Schweiz : Bündner Gerstensuppe

Gesamtgarzeit: ca. 26 - 33 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 1-2 Möhren (130 g), in Scheiben
- 15 g Sellerie, gewürfelt
- 1 Porreestange (130 g), in Ringen
- 3 Weißkohlblätter (100 g), in Streifen
- 200 g Kalbsknochen
- 50 g Durchwachsener Schinkenspeck, in Streifen
- 50 g Gerstenkörner
- 700 ml Fleischbrühe
- Pfeffer
- 4 Wiener Würstchen (300 g)

CHAMPIGNONSUPPE

Niederlande : Champignonsoep

Gesamtgarzeit: ca. 10 - 13 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 200 g Champignons, in Scheiben
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 300 ml Fleischbrühe
- 300 ml Sahne
- 2 1/2 EL Mehl (25 g)
- 2 1/2 EL Butter/Margarine (25 g)
- Salz & Pfeffer
- 1 Eigelb
- 150 g Rahm (Crème fraîche)

CAMEMBERTTOAST

Deutschland : Camemberttoast

Gesamtgarzeit: ca. 1 1/2 - 2 1/2 Minuten

Geschirr: Flacher Teller

Zutaten

- 4 Scheiben Toastbrot (80 g)
- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
- 150 g Camembert
- 4 TL Preiselbeerkonfitüre (40 g)
- Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Die Butter und die Zwiebelwürfel in die Schüssel geben und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) andünsten.
ca. 1 - 2 min. MIKROWELLE 100P
2. Das Gemüse in die Schüssel geben. Die Knochen, die Schinkenspeckstreifen und die Gerste zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Mit Pfeffer würzen und abgedeckt garen.
1. **9 - 11 min.** MIKROWELLE 100P
2. **16 - 20 min.** MIKROWELLE 50P
3. Die Würstchen kleinschneiden und die letzten 5 Minuten darin erhitzen.
4. Die Suppe nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen. Die Knochen vor dem Servieren aus der Suppe nehmen.

Zubereitung

1. Das Gemüse mit der Fleischbrühe in die Schüssel geben und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen.
7 - 9 min. MIKROWELLE 100P
2. Mit einem Mixer alle Zutaten pürieren. Die Sahne zufügen.
3. Das Mehl und die Butter zu einem Teig verkneten und in der Champignonsuppe glatrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, abdecken und weitergaren.
3 - 4 min. MIKROWELLE 100P
4. Nach dem Garen umrühren und falls gewünscht Creme fraîche unterrühren.

Zubereitung

1. Die Brotscheiben tosten und mit Butter bestreichen.
2. Den Camembert in Scheiben schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben auf die Toastscheiben legen. Die Preiselbeeren in die Mitte des Käses geben, und die Toasts mit Cayennepfeffer bestreuen.
3. Die Toasts auf einen Teller legen und in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen.
ca. 1 1/2 - 2 1/2 min. MIKROWELLE 100P

Tipp: Sie können die Toasts nach Belieben variieren, z.B. mit frischen Champignons und geraspeltem Käse oder gekochtem Schinken, Spargel und Emmentaler.

REZEPTE

Fleisch, Fisch und Geflügel

FRISCHER THUNFISCH MIT GEMÜSE

Frankreich : Thon frais braisé aux tomates et aux poivrons
Gesamtgarzeit: ca. 15 - 17 Minuten
Geschirr: Flache ovale Auflaufform mit Deckel (ca. 26 cm)

Zutaten

500 g	Frischer Thunfisch, in Scheiben
2 EL	Zitronensaft
	Salz
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Form
1/2	Paprikaschote, grün (125 g), in Streifen
2	Zwiebeln (125 g), fein gehackt
1	Möhre (50 g), in Scheiben
1-2	Tomaten (125 g), gewürfelt
40 ml	Weißwein
1	Knoblauchzehe
	Bouquet garni
	Salz & Pfeffer

CHAMPIGNONS MIT ROSMARIN

Spanien : Champinones rellenos al romero
Gesamtgarzeit: ca. 13 - 19 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache runde Schüssel
(Durchm. ca. 22 cm)

Zutaten

8	Große Champignons (ca. 300 g) ganz
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
50 g	Schinken, fein gewürfelt
	Schwarzer Pfeffer, gemahlen
	Rosmarin, gerebelt
125 ml	Weißwein, trocken
125 ml	Sahne
2 EL	Mehl (20 g)

ZUCCHINI-NUDEL-AUFLAUF

Deutschland : Zucchini-Nudel-Auflauf
Gesamtgarzeit: ca. 33 - 38 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Auflaufform (ca. 26 cm lang)

Zutaten

500 ml	Wasser
1/2 TL	Öl
80 g	Makkaroni
400 g	Tomaten, aus der Dose, zerkleinert
3	Zwiebeln (150 g), fein gehackt
	Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer
1 EL	Öl zum Einfetten der Form
450 g	Zucchini, in Scheiben
150 g	Sauerrahm
2	Eier
100 g	Geriebener Cheddar

Zubereitung

- Den Thunfisch waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch ca. 15 Minuten stehen lassen, dann nochmals trockentupfen und salzen.
- Das Öl auf dem Boden der Schüssel verstreichen und den Thunfisch hineinlegen. Das Gemüse auf dem Fisch verteilen. Den Weißwein, die Knoblauchzehe und das Bouquet garni zufügen und würzen. Abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen.
15 - 17 min. MIKROWELLE 70P
Den Thunfisch nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. Das Bouquet garni und die Knoblauchzehe vor dem Servieren herausnehmen.

Typ: Ein Bouquet garni besteht aus: einer Petersilienwurzel, einem Bund Suppengrün, einem Zweig Liebstöckel, einem Zweig Thymian und einigen Lorbeerblättern.

Zubereitung

- Die Stiele aus den Champignons herausschneiden und die Stiele kleinschneiden.
- Die Butter in die Schüssel geben und auf dem Boden verstreichen. Die Zwiebel und Schinkenwürfel und die Champignonstiele zufügen. Mit Pfeffer und Rosmarin würzen, abdecken und in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen.
3 - 5 min. MIKROWELLE 100P
Abkühlen lassen.
- In der zweiten Schüssel 100 ml Wein und die Sahne abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen.
1 - 3 min. MIKROWELLE 100P
- Mit dem restlichen Wein das Mehl anrühren, in die heiße Flüssigkeit einrühren und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.
ca. 1 min. MIKROWELLE 100P
- Die Champignons mit der Schinkenmischung und in die Sauce setzen. Die Form in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen und garen.
8 - 10 min. KOMBHI-HIGH 50P
Die Champignons nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Zubereitung

- Das Wasser, das Öl und das Salz in die Schüssel geben und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) zum Kochen bringen.
3 - 4 min. MIKROWELLE 100P
- Die Makkaroni in Stücke brechen, zugeben, umrühren und quellen lassen.
9 - 11 min. MIKROWELLE 30P
Die Nudeln abtropfen und abkühlen lassen.
- Die Tomaten mit den Zwiebeln verrühren und gut würzen. Die Auflaufform einfetten. Die Makkaroni hineingeben und mit der Tomatensauce begießen. Die Zucchinischeiben darauf verteilen.
- Den Sauerrahm mit den Eiern verschlagen und über den Auflauf gießen. Den geriebenen Käse darüberstreuen. Den Auflauf in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen und garen.
21 - 23 min. KOMBHI-LOW 50P
Den Auflauf nach dem Garen etwa 5-10 Minuten stehen lassen.

DEUTSCH

REZEPTE

GEFÜLLTES BRATHÄHNCHEN

Gefülltes Brathendl für 2 Portionen
Gesamtgarzeit: ca. 34 - 42 Minuten
Geschirr: Kleine Schüssel mit Deckel
Faden

Zutaten

- 1 Hähnchen (1000 g)
- Salz, Rosmarin, gerebelt, Majoran gerebelt.
- 1 Altbackenes Brötchen (Semmel, 40 g)
- Salz
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt (10 g)
- 1 Pr. Muskatnuss
- 2 EL Butter oder Margarine (20 g)
- 1 Eigelb
- 3 EL Butter oder Margarine (30 g)
- 1 TL Paprika, edelsüß
- Salz
- 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

FISCHFILET MIT KÄSESAUCE

Schweiz : Fischfilet mit Käsesauce
Gesamtgarzeit: ca. 20 - 25 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache runde Auflaufform
(Durchm. ca. 25 cm)

Zutaten

- 3 Fischfilets (ca. 600 g)
- 2 EL Zitronensaft
- Salz
- 1 EL Butter oder Margarine
- 1 Zwiebel (50 g) fein gehackt
- 2 EL Mehl (20 g)
- 100 ml Weißwein
- 1 TL Pflanzenöl zum Einfetten der Form
- 100 g Geriebener Emmentaler Käse
- 2 EL Gehackte Petersilie

SCHMORFLEISCH MIT GRÜNEN BOHNEN

Griechenland : Kréas mé fasólia
Gesamtgarzeit: ca. 14 - 18 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 1-2 Tomaten (100 g)
- 400 g Lammfleisch, ohne Knochen
- 1 TL Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
- 1 Zwiebel (50 g), fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- Salz & Pfeffer
- Zucker
- 250 g Grüne Bohnen aus der Dose

Zubereitung

1. Das Hähnchen waschen, trockentupfen und innen mit Salz, Rosmarin und Majoran würzen.
2. Für die Füllung das Brötchen ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken. Mit Salz, Petersilie, Muskatnuss, Butter und Eigelb mischen und das Hähnchen damit füllen. Die Öffnung mit Bindfaden oder Fleischerrollfaden zunähen.
3. Die Butter in einer kleinen Schüssel abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen.
ca. 1 min. MIKROWELLE 100P
Paprika und Salz unter die Butter rühren und das Hähnchen damit bestreichen.
4. Das Brathähnchen mit der Brust nach unten auf das Gitterrost in die Auffangschale legen und in Position 1 (Garraumboden) garen.
1. **10 - 12 min.** MIKROWELLE 100P
2. **6 - 8 min.** KOMBI HIGH 30P
Wenden
3. **12 - 14 min.** MIKROWELLE 100P
4. **5 - 7 min.** KOMBI HIGH 30P
Das gefüllte Brathähnchen nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen.

Zubereitung

1. Die Filets waschen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Etwa 15 Minuten stehen lassen, nochmals trockentupfen und salzen.
2. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verteilen. Die Zwiebelwürfel hinzufügen und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) andünsten.
1 - 2 min. MIKROWELLE 100P
3. Das Mehl über die Zwiebeln streuen und verrühren. Den Weißwein dazugießen und mischen.
4. Die Auflaufform einfetten und die Filets hineinlegen. Die Sauce über die Filets gießen und mit Käse bestreuen. Die Auflaufform in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen und garen.
7 - 8 min. MIKROWELLE 70P
12 - 15 min. KOMBI HIGH 30P
Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen. Mit gehackter Petersilie garniert servieren.

Zubereitung

1. Die Tomaten häuten, die Stängelansätze herausschneiden und im Mixer pürieren.
2. Das Lammfleisch in große Würfel schneiden. Die Schüssel mit Butter einfetten. Das Fleisch, die Zwiebelwürfel und die zerdrückte Knoblauchzehe zugeben, würzen und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen.
6 - 8 min. MIKROWELLE 100P
3. Die Bohnen und die pürierten Tomaten zum Fleisch geben und abgedeckt weitergaren.
8 - 10 min. MIKROWELLE 70P
Das Schmorfleisch nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Tipp: Wenn Sie frische Bohnen verwenden, müssen diese vorgegart werden.

REZEPTE

GEFÜLLTER SCHINKEN

Spanien : Jamón relleno

Gesamtgarzeit: ca. 20 - 24 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache ovale Auflaufform (ca. 26 cm lang) mit
Deckel oder Mikrowellenfolie

Zutaten

125 g	Blattspinat, entstielt
125 g	Speisequark, 6 % F.i.Tr.
40 g	Geriebener Emmentaler Käse
	Pfeffer
	Paprika, edelsüß
6	Scheiben gekochter Schinken (300 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
2 EL	Mehl 20 g
2 EL	Butter oder Margarine 20 g
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

Zubereitung

1. Den Spinat fein schneiden, mit dem Quark und dem Käse verrühren und nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Scheibe des gekochten Schinken einen Esslöffel der Füllung geben und aufrollen. Mit einem Holzspieß den Schinken feststecken.
3. Eine Béchamelsauce herstellen. Dafür die Flüssigkeit in eine Schüssel geben und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen.

3 - 4 min.  MIKROWELLE 100P

Die Butter mit dem Mehl verkneten, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen glatrühren, bis sie sich gelöst hat. Abdecken, aufkochen und binden lassen.

ca. 1 min.  MIKROWELLE 100P

Umrühren und abschmecken.

4. Die Sauce in die gefettete Auflaufform geben und die Röllchen hineinschieben. Die Auflaufform in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen und garen.

16 - 19 min.  KOMBI-HIGH 30P

Die Schinkenröllchen nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Tipp: Sie können auch fertige Béchamelsauce aus dem Handel verwenden.

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Schweiz : Züricher Geschnetzeltes

Gesamtgarzeit: ca. 9 - 13 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten


600 g	Kalbsfilet
1 EL	Butter oder Margarine
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
100 ml	Weißwein
	Saucenbinder, dunkel, für ca. 1/2 l Sauce
300 ml	Sahne
	Salz & Pfeffer
1 EL	Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Das Filet in fingerdicke Streifen schneiden.
2. Die Butter in der Schüssel gleichmäßig verstreichen. Die Zwiebelwürfel und das Fleisch in die Schüssel geben und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen. Zwischendurch einmal umrühren.

6 - 8 min.  MIKROWELLE 100P

3. Den Weißwein, den Saucenbinder und die Sahne zufügen, umrühren und abgedeckt weitergaren. Zwischendurch einmal umrühren.

3 - 5 min.  MIKROWELLE 100P

4. Das Geschnetzelte abschmecken nochmals umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.

DEUTSCH

REZEPTE

SEEZUNGENFILETS

Frankreich : Filets de sole für 2 Portionen
Gesamtgarzeit: ca. 13 - 15 Minuten
Geschirr: Flache ovale Auflaufform (ca. 26 cm lang) mit Deckel oder Mikrowellenfolie

Zutaten

400 g Seezungenfilets
1 Zitrone, unbehandelt
2 Tomaten (150 g)
1 TL Butter/Margarine zum Einfetten der Form
1 EL Pflanzenöl
1 EL Petersilie, gehackt
Salz & Pfeffer
4 EL Weißwein (30 ml)
2 EL Butter/Margarine (20 g)

GARNELEN MIT CHILI

Gesamtgarzeit: ca. 5 - 7 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

6 Garnelen (240 g ohne Schale)
50 ml Weißwein
2 Kleine Stangen Lauch (200 g)
1-2 Chilischoten, scharf
20 g Ingwer
1 EL Speisestärke
2 EL Pflanzenöl (20 g)
1 1/2 EL Sojasoße (20 ml)
1 EL Zucker
1 EL Essig

Gemüse und Nudeln

GEMÜSETOPF

Frankreich : Ratatouille spéciale
Gesamtgarzeit: ca. 15 - 18 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

5 EL Olivenöl (50 ml)
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1 Zwiebel (50 g), in Scheiben
1 Kleine Aubergine (250 g), grob gewürfelt
1 Zucchini (200 g), grob gewürfelt
1 Paprikaschote (200 g), grob gewürfelt
1 Kleine Fenchelknolle (75 g), grob gewürfelt
Pfeffer
1 Bouquet garni
200 g Artischocken aus der Dose, geviertelt
Salz & Pfeffer

Zubereitung

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Die Zitrone und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fischfilets hineinlegen und mit dem Pflanzenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, darauf die Tomatenscheiben legen und würzen. Auf die Tomaten die Zitronenscheiben legen und mit dem Weißwein angießen.
5. Die Zitronenscheiben mit Butterflöckchen belegen, und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen.

13 - 15 min. MIKROWELLE 50P

Die Fischfilets nach dem Garen 2 Min. stehen lassen.

Tipp: Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwenden.

Zubereitung

1. Die Garnelen waschen. Die Schale und den Schwanz entfernen. Den Rücken einschneiden und den Darm entfernen. Die Garnelen jeweils in 2-3 Stücke teilen. Einen Schlitz in jedes Stück schneiden, damit sie sich beim Garen nicht zusammenziehen. Die Garnelen in eine Schüssel legen, mit Weißwein beträufeln, abdecken und marinieren.
2. Den Lauch und die Chilischoten waschen und trockentupfen. Den Lauch in 5 cm lange Stücke schneiden, die Chilischoten halbieren und entkernen. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.
3. Die Garnelen aus dem Wein nehmen und mit Speisestärke bestreuen.
4. Das Öl, den Lauch, die Chilischoten und die Ingwerscheiben in die Schüssel geben und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen.
ca. 2 min. MIKROWELLE 100P
5. Die Garnelen zugeben. Mit Sojasauce, Zucker und Essig würzen, umrühren und abgedeckt weitergaren.
3 - 5 min. MIKROWELLE 100P
Die Garnelen nach dem Garen ca. 1-2 Minuten stehen lassen. Heiß servieren.

Zubereitung

1. Das Olivenöl und die Knoblauchzehe in die Schüssel geben. Das vorbereitete Gemüse mit Ausnahme der Artischockenherzen dazugeben und mit Pfeffer würzen. Das Bouquet garni zufügen und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen.
15 - 18 min. MIKROWELLE 100P
Die letzten 5 Minuten die Artischockenherzen zufügen und erhitzen.
2. Das Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bouquet garni vor dem Servieren herausnehmen. Das Ratatouille nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Tipp: Den heißen Gemüsetopf zu Fleischgerichten servieren. Kalt schmeckt er ausgezeichnet als Vorspeise.

Ein Bouquet garni besteht aus: jeweils einen Zweig Petersilie, Liebstöckel und Thymian sowie einige Lorbeerblätter.



REZEPTE

LASAGNE AL FORNO

Italien : Lasagne al forno

Gesamtgarzeit: ca. 23 - 28 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Flache rechteckige Auflaufform
(ca. 20x20x6 cm)

Zutaten

300 g	Tomaten aus der Dose
50 g	Schinken, fein gewürfelt
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
250 g	Hackfleisch vom Rind
2 EL	Tomatenmark (30 g)
	Salz & Pfeffer
	Oregano & Thymian & Basilikum
150 ml	Rahm (Crème fraîche)
100 ml	Milch
50 g	Geriebener Parmesankäse
1 TL	Gemischte gehackte Kräuter
1 TL	Olivöl
	Salz & Pfeffer & Muskatnuss
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Form
125 g	Grüne Plattendnudeln
1 EL	Geriebener Parmesankäse
1 EL	Butter / Margarine

GEFÜLLTE KARTOFFELN

Spanien : Patatas Rellenas

Gesamtgarzeit: ca. 10 - 14 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Porzellanteller

Zutaten

4	Mittelgroße Kartoffeln (400 g)
100 ml	Wasser
60 g	Schinken, fein gewürfelt
1/2	Zwiebel (25 g), fein gehackt
75-100 ml	Milch
2 EL	Geriebener Parmesankäse (20 g)
	Salz
	Pfeffer
2 EL	Geriebener Emmentaler Käse

Getränke und Desserts

BIRNEN IN SCHOKOLADE

Frankreich : Poires au chocolat

Gesamtgarzeit: ca. 8 - 14 Minuten

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

4	Birnen (600 g)
60 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker (10 g)
1 EL	Birnenlikör, 30% Vol
150 ml	Wasser
130 g	Zartbitterschokolade
100 g	Rahm (Crème fraîche)

Zubereitung

- Die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Schinken- und Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem Rinderhack und dem Tomatenmark mischen. Würzen und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen. Zwischendurch einmal umrühren.

6 - 8 min. MIKROWELLE 100P

- Den Rahm mit der Milch, dem Parmesankäse, den Kräutern und dem Öl verrühren und würzen.
- Die Auflaufform fetten. Den Boden der Form mit einem Drittel der Nudelplatten auslegen. Die Hälfte der Hackfleischmasse auf die Nudeln geben und mit etwas Sauce begießen. Das zweite Drittel der Nudeln darüberlegen und nacheinander die Hackfleischmasse, etwas Sauce und die restlichen Nudeln oben aufschichten. Zum Abschluss die Nudeln mit viel Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. Butterflöckchen obenaufsetzen und die Auflaufform in die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) stellen und garen.

17 - 20 min. KOMBI-LOW 50P

Die Lasagne nach dem Garen etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung

- Die Kartoffeln in die Schüssel geben, das Wasser zufügen und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen. Zwischendurch einmal umrühren.

7 - 9 min. MIKROWELLE 100P

Abkühlen lassen.

- Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und vorsichtig aushöhlen. Die Kartoffelmasse mit dem Schinken, der Zwiebel, der Milch und dem Parmesankäse zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Masse in die Kartoffelhälften füllen, mit dem Emmentaler bestreuen, auf den Teller setzen und in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen.

3 - 5 min. MIKROWELLE 100P

Die Kartoffeln nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

Zubereitung

- Die Birnen im Ganzen schälen.
- Den Zucker, den Vanillezucker, den Likör und das Wasser in die Schüssel geben, verrühren und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen.

1 - 2 min. MIKROWELLE 100P

- Die Birnen in die Flüssigkeit setzen und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen.

8 - 10 min. MIKROWELLE 100P

Die Birnen aus dem Sud nehmen und kalt stellen.

- 50 ml von dem Birnensud in die kleinere Schüssel geben. Die zerkleinerte Schokolade und den Rahm zufügen und abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen.

1 - 2 min. MIKROWELLE 100P

- Die Sauce gut umrühren. Die Birnen mit der Sauce übergießen und servieren.

Tipp: Dazu kann noch eine Kugel Vanilleeis gereicht werden.



REZEPTE

BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

Dänemark : Rødgrød med vanilie sovs
Gesamtgarzeit: ca. 8 - 11 Minuten
Geschirr: 2 Schüsseln mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

150 g	Johannisbeeren, rot, gewaschen und verlesen
150 g	Erdbeeren, gewaschen und verlesen
150 g	Himbeeren, gewaschen und verlesen
250 ml	Weißwein
100 g	Zucker
50 ml	Zitronensaft
8	Blatt Gelatine
300 ml	Milch
	Mark einer 1/2 Vanilleschote
30 g	Zucker
15 g	Speisestärke

Zubereitung

1. Einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten. Die restlichen Beeren mit dem Weißwein pürieren. Die pürierten Früchte in eine Schüssel geben, abdecken und in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen.

5 - 7 min. MIKROWELLE 100P

Den Zucker und den Zitronensaft unterziehen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, danach herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Fruchtepüree rühren, bis sie sich gelöst hat. Die Grüte in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
3. Für die Vanillesauce die Milch in eine Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Vanillemark, den Zucker und die Speisestärke in die Milch einrühren, abdecken und in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) garen. Zwischendurch und zum Schluss noch einmal umrühren.
3 - 4 min. MIKROWELLE 100P
4. Die Grüte auf einen Teller stürzen und mit den ganzen Früchten garnieren. Die Vanillesauce dazu reichen.

Tipp: Sie können auch gefrorenes Obst verwenden, wenn dieses zuvor aufgetaut wurde.

FEUERTRUNK

Niederlande : Vuurdrank für 10 Portionen
Gesamtgarzeit: ca. 8 - 10 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

500 ml	Weißwein
500 ml	Rotwein, trocken
500 ml	Rum, 54 % Vol
1	Unbehandelte Apfelsine
3	Stangen Zimt
75 g	Zucker
10 TL	Kluntjes (Kandiszucker)

Zubereitung

1. Den Alkohol in die Schüssel gießen. Die Apfelsine dünn schälen, und die Apfelsinenschale mit dem Zimt und dem Zucker zum Alkohol geben. Den Feuertrunk abgedeckt in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen.

8 - 10 min. MIKROWELLE 100P

Die Apfelsinenschale und den Zimt herausnehmen. In die Groggläser jeweils einen Teelöffel Kluntjes geben, den Feuertrunk hineingießen und servieren.

SCHOKOLADE MIT SAHNE

Österreich : Schokolade mit Schlagobers für 1 Portion
Gesamtgarzeit: ca. 1 - 1 1/2 Minuten
Geschirr: Große Tasse (200 ml Inhalt)

Zutaten

150 ml	Milch
30 g	Zartbitterschokolade, geraspelt
30 ml	Sahne
	Schokoladenstreusel

Zubereitung

1. Die Milch in die Tasse gießen. Die Schokolade zur Milch geben, umrühren und in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen. Zwischendurch nochmals umrühren.

ca. 1 - 1 1/2 min. MIKROWELLE 100P

2. Die Sahne steifschlagen, auf die Schokolade geben und mit Schokoladenstreuseln garniert servieren.

HEISSE ZITRONE

Deutschland : Heisse Zitrone für 1 Portion
Gesamtgarzeit: ca. 1 - 1 1/2 Minuten
Geschirr: Teeglas (150 ml Inhalt)

Zutaten

100 ml	Wasser
	Saft einer Zitrone
2-3 TL	Zucker

Zubereitung

1. Wasser und Zitronensaft in das Glas geben und in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen.

ca. 1 - 1 1/2 min. MIKROWELLE 100P

Zucker nach Geschmack einrühren.

REZEPTE

SPARGELSOUFFLEÉS

Für 2 Portionen

Gesamtgarzeit: ca. 25 Minuten

Geschirr: Schüssel mit 0,5 Litern Inhalt

4 Soufflieförmchen (Durchmesser ca. 8cm)
Dampf-Gareinsatz, Auffangschale

Zutaten

50 g Champignons, grob geschnitten
25 g Geräucherter Schinken, fein gewürfelt
170 g Spargel im Glas (Flüssigkeit aufheben)
1 Tomate (60 g), geviertelt
25 g Saure Sahne
50 ml Spargelflüssigkeit
1 TL Mehl
1 Eigelb
1 Eiweiß
Salz, Pfeffer, gemahlenes Muskat
Butter zum Einfetten der Förmchen

Zubereitung

1. Die saure Sahne, die Spargelflüssigkeit, das Mehl und die Gewürze in einer kleinen Schüssel verrühren und in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) erhitzen. Zwischendurch einmal umrühren.

50 sec. MIKROWELLE 100P

Anschließend die Sauce abkühlen lassen.

2. Die Soufflieförmchen einfetten. Das Eiweiß steifschlagen.
3. Je Förmchen fünf Spargelstangen so abschneiden, dass sie etwa 1 cm höher als die Förmchen sind. Die Spargelstangen aufrecht an den Rand der Förmchen stellen. Die restlichen Spargelabschnitte in dünne Scheiben schneiden.

4. Das Eigelb verquirlen und unter die abgekühlte Sauce ziehen. Die Champignons, den Schinken und die Spargelscheiben dazugeben und alles mischen. Zuletzt den Eischnee unter die Masse heben.

5. Die Förmchen bis kurz unter den Rand mit der Masse füllen und je ein Tomatenviertel auf die Oberfläche legen. Die Soufflieförmchen in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) stellen.

25 min. DAMPF-HIGH Position 2

HIGH

TESSINER RISOTTO

Gesamtgarzeit: ca. 35 Minuten

Geschirr: Flache, runde Auflaufform

(Durchmesser 22 cm)
Dampf-Gareinsatz, Auffangschale

Zutaten

50 g Durchwachsener Speck, fein gewürfelt
50 g Zwiebeln, gehackt
200 g Rundkornreis (Arboris)
300 ml Fleischbrühe (kalt)
70 g Geriebener Sbrinz Käse
(alternativ geriebener Emmentaler)
1 Prise Safran
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Speck- und Zwiebelwürfel in die runde Auflaufform geben.

2. Den Reis hinzufügen, mit Fleischbrühe auffüllen und alles gut verrühren. Die Form in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen und den Reis garen.

35 min. DAMPF-HIGH Position 2

HIGH

3. Den Käse und den Safran untermischen und abschmecken.

Tipp: Dazu passen geschmorte Pfifferlinge oder Champignons und ein gemischter Salat.

SEMMELEKNÖDEL

Gesamtgarzeit: ca. 25 Minuten

Geschirr: 5 Tassen oder Puddingförmchen

Kleine Schüssel mit Deckel
Dampf-Gareinsatz, Auffangschale

Zutaten

20 g Butter oder Margarine
50 g Zwiebel, fein geschnitten
ca. 500 ml Milch
200 g Getrocknete Semmelwürfel
(von ca. 5 Semmeln = Brötchen)
3 Eier
Butter zum Einfetten der Tasse

Zubereitung

1. Fett und Zwiebelwürfel in eine Schüssel geben, abdecken und in der Mitte des Garraumbodens (Position 1) andünsten.

ca. 2 min. MIKROWELLE 100P

2. Die Semmel in kleine Würfel schneiden, mit der Milch begießen und 10 Minuten stehen lassen. Die Eier verschlagen.

3. Zwiebeln, Eier und die Semmel gut verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Bei Bedarf etwas Milch hinzufügen.

4. Die Tassen mit etwas Butter einfetten und die Teigmasse gleichmäßig in 5 Tassen oder Puddingförmchen verteilen. Die Tassen in den Dampf-Gareinsatz auf die Auffangschale in den unteren Einschub (Position 2) setzen und garen.

25 min. DAMPF-HIGH Position 2

HIGH

Die Knödel nach dem Garen für 5 Minuten im Gerät stehen lassen, ohne die Tür zu öffnen.

5. Vor dem Servieren die Knödel auf einen Teller stürzen.



KUNDEN-SERVICE • ONDERHOUDSADRESSEN • ADRESSES DES SAV • CENTRI DI ASSISTENZA • DIRECCIONES DE SERVICIO

Deutschland und Österreich

Für Fragen zu unseren Produkten oder im Falle eines defekten SHARP-Gerätes wenden Sie sich bitte von montags bis freitags zwischen 8.00 und 18.00 Uhr an unsere Hotlinenummern in Deutschland 01805 29 95 29 und in Österreich unter 0820 50 08 20 (Anrufrkosten: 0,14 €/Min. aus dem deutschen Festnetz, maximal 0,42 €/Min. aus dem deutschen Mobilfunknetz, 0,145 €/Min. aus Österreich).

Weitere Informationen und Daten zu unseren Produkten erhalten Sie außerdem auf unserer Internetseite www.sharp.de

BELGIUM - <http://www.sharp.be>

En cas d'une réclamation concernant un four à micro-ondes SHARP, nous vous prions de vous adresser

à votre spécialiste ou à une adresse des SHARP Services suivantes.

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer of een van de onderstaande

Sharp service centra.

SHARP ELECTRONICS, Phone: 0900-10158

ETS HENROTTE, Rue Du Campinaire 154, 6240 Farciennes, 071/396290 / **Nouvelle Central Radio (N.C.R)**, Rue des Joncs 15 L-1818 HOWALD, 00352404078 / **Service Center Deinze**, Kapellestraat, 95, 9800 DEINZE, 09-386.76.67

NETHERLAND - <http://www.sharp.nl>

Indien uw magnetron problemen geeft kunt u zich wenden tot uw dealer, of anders contact opnemen met

de Sharp Helpdesk voor zowel gebruikersvragen en serviceadressen.

SHARP ELECTRONICS BENELUX BV, - Helpdesk 0900-7427723

FRANCE - <http://www.sharp.fr/fr>

Vous pouvez contacter notre service consommateur au 0820 856 333

ITALIA - <http://www.sharp.it>

Centralized hotline is 800.826.111

ESPAÑA - <http://www.sharp.es>

Si tiene algún problema en el producto que ha adquirido de Sharp y desea contactar con un Servicio Oficial de Sharp; por favor póngase en contacto con el siguiente número de teléfono 902 10 13 88 o bien en nuestra atención al cliente de nuestra web <http://www.sharp.es>

SWITZERLAND - <http://www.sharp.ch>

Bei Fragen zu Ihrem Sharp Produkt kontaktieren Sie bitte die Sharp Infoline von Montag bis Freitag von 09:00-18:00Uhr unter folgender Telefonnummer: 0848 074 277

Si vous avez des questions sur votre produit Sharp, appeller Sharp Infoline de lundi jusqu'à vendredi de 09:00-18:00 heures sous le numéro de téléphone suivant: 0848 274 277

SWEDEN - www.sharp.se

Sharp helpdesk är på plats för att svara på frågor om Sharp produkter 0200-120 800.
helpdesksverige@sharp.se

NORWAY - www.sharp.no

Sharp Helpdesk er på plass for å svare på spørsmål om Sharp produkter 22 07 42 82.
helpdesksverige@sharp.se

CELAND

Ormsson, 530 2800

helpdesksverige@sharp.se

DENMARK - www.sharp.dk

Sharp Helpdesk er på plads for at besvare spørgsmål om Sharp produkter 7023 0810.
helpdesksverige@sharp.se

SUOMI - www.sharp.fi

Sharp Helpdesk vastaa kaikkiin Sharp-tuotteita koskeviin kysymyksiin (09) 146 1500.
helpdesksverige@sharp.se

Poland

Informacje o najbliższym serwisie moecie pastwo uzyska dzwonic pod numer 0 801 601 609 (koszt połączenia jak za Połczenie lokalne)





TINSEB358WRRZ-H31

Gedruckt in Thailand
Gedruckt in Thailand
Imprimé au Thaïlande
Vytlačeno v Thajsku
Vytlačené v Thajsku
Nyomtatva Thaifoldon